

## Les lieux qui comptent

### En octobre, c'est décidé, on se fait belle et on croque des pistaches. Par Carole Kittner

Découper une image d'une coiffure canon dans un magazine et l'amener chez son coiffeur, on connaît. S'entendre dire qu'avec notre cheveu, la coiffure rêvée n'est pas possible, aussi. Eh bien, réjouissez-vous parce que désormais, plus rien n'est impossible! De la tresse à la coupe rock ou au chignon preppy, en passant par un brushing effet plage, les mains de fée de Stéphanie, Asoyi et Adriano qui sévissent chez Blow font des miracles. Pour un prix super-raisonnable (entre 45 et 55 francs) et dans un cadre tout douillet, on a envie de venir se faire coiffer plus souvent. **Blow, rue de la Rôtisserie 6-8, 022 310 06 87, www.blow-hair.com, ma-ve 10 h-19 h 30, sa 9 h-18 h 30**

#### Genève

### Bar à brush'



#### Bulle

### Fashion attitude



Héloïse Monney, du haut de ses 22 ans, sait ce qu'elle veut et ce qu'elle aime. Ce printemps, elle a donc ouvert sa boutique de vêtements, accessoires et objets insolites en plein cœur de Bulle. Des bijoux signés Julie Sion ou Les Bricoles de Maï, des t-shirts et des robes. American Vintage, Eleven Paris pour les filles, ou, pour les hommes, des chemises, des polos Franklin Marshall sont à découvrir au deuxième étage, après l'escalier en colimaçon couvert de métal noir. A l'entrée du magasin, petits objets, coussins, bibelots et meubles des marques Kartell, Fred & Friends et Qualy sont rangés par thème et couleur, à côté d'un vieux frigo qui sert de stock pour les bijoux. Héloïse ou sa maman vous accueilleront tout sourire. **Helo Boutique, avenue de la Gare 7, 026 912 21 91, lu-ve 10 h-12 h/13 h-18 h 30, sa 9 h-16 h**

Plus d'excuses, on se met au sport. Et pas n'importe lequel. Du Pilates autour d'une barre de ballet. Cette technique, que le studio Pilates & Moi (qui a ouvert son premier espace à l'avenue de Béthusy en 2010) innove, combine le Pilates au sol, la danse, le yoga et le stretching. Les cours plutôt athlétiques travaillent chaque partie du corps jusqu'à l'épuisement, avant de les étirer. Les résultats sont impressionnants. Le Core Barre Training est exclusivement enseigné dans le nouveau studio, avec vue sur la cathédrale en plus. Formule à la carte pour tous les cours, du lundi au samedi matin. **Pilates & Moi Core Barre Training, rue de Bourg 11- Rôtillon 4, 021 320 10 40/41, www.pilates-et-moi.ch**

#### Lausanne

### A barre le corps



#### Genève

### Folles de nuts



La pistacherie de luxe libanaise déménage sur la rive gauche, dans les Rues-Basses de la ville. Le nouvel espace qui fait plus de 60 mètres carrés est superlumineux et design. On adore les gros plans de produits imprimés sur de l'acrylique. En plus de la pistacherie qui permet de conserver les oléagineux et les mélanges originaux de nuts en tout genre à une température de 30 degrés, on découvre la gamme de produits événementiels. Anniversaires, naissances et mariages se fêtent avec des dragées d'amandes, pistaches, pois chiches dans des couleurs funky et des chocolats personnalisables avec des Lucky Charms. Sans oublier les confiseries libanaises et l'épicerie fine. Une adresse gourmande et urbaine. **Nuts & Co., rue du Prince 10, 022 732 37 41, www.nutsandco.com, lu-me 11 h-19 h, je-ve 11 h-19 h 30, sa 10 h-18 h**

www.emo-photo.com

pascalbitz/luigia

## Les lieux qui comptent

### Des recettes de bonne-maman et des cocktails fous Partage italien ou japonais. Par Carole Kittner

Pac-Man, ce personnage de jeu vidéo qu'on a tous connu, tire son nom de l'expression *paku paku*, soit en japonais l'action d'ouvrir et fermer la bouche. C'est aussi le nom du nouveau restaurant des propriétaires de Misuji (dix ans déjà). Chez Pakupaku, c'est l'*izakaya* qui est à l'honneur, soit le partage des plats. Ici, on commande du black cod, du soft-shell crab, des nouilles udon au bœuf et poivre noir par exemple, et on distribue à ses amis. Les prix sont super-corrects, entre 6 et 32 francs, et une bento du jour est proposée tous les midis. Déco contemporaine avec cuisine ouverte sur toute la salle. **Pakupaku, rue Vautier 43, 022 301 00 03, www.pakupaku.ch, ma-sa 12 h-14 h 30/ 18 h-24 h**

#### Carouge

### Pac-Man attaque



#### Lausanne

### Cocktail & more



Des shots et des cocktails délirants avec un service cinq étoiles, c'est le concept de Julien et Myriam. Au KraZy J, on peut acheter à peu près tout l'indispensable pour passer une bonne soirée: un rouge à lèvres, un parfum, un collant, et même emprunter un chargeur de téléphone. Les produits sont frais et faits maison, comme la purée de framboises pour les mojitos. Ici, chaque client peut créer son propre drink, tout est possible. Comme la sélection musicale d'ailleurs, avec une application à télécharger pour une version moderne et gratuite du jukebox. Goûtez le cocktail Rocking Chair, une invention de la maison à base de Jack Daniel's, amaretto, cognac, sirop, bâtons de cannelle et kumquats. **KraZy J, rue de la Tour 4, 021 311 98 73, www.krazyj.com, ma-je 17 h-1 h, ve-sa 17 h-2 h**

Un micro-espace et une ambiance comme à la maison où l'on retrouve les petits plats concoctés par nos grands-mères. Car ce sont bien deux mamies qui sont derrière les fourneaux. Tous les produits, souvent bios, proviennent de producteurs de la région et sont livrés le jour même. Les crêpes sont au sarrasin (sans gluten) et ne coûtent que 5 francs, auxquels s'ajoutent 2 francs par ingrédient supplémentaire. Les tartines, salées, sucrées, chaudes ou froides, fondent dans la bouche. Chaque jour, un menu de 13 francs (10 pour les étudiants) est à la carte. L'épicerie fine est craquante aussi. **Chez Mamie, rue Caroline 3, 021 312 15 40, www.chezmamie.ch, lu-me 11 h-18 h, je-sa 11 h-22 h**

#### Lausanne

### Mamie's style



#### Genève

### Pizza, pasta miam



La pizzeria qui cartonne (lauréat du Swiss Leaders Club Award 2012) ouvre une deuxième enseigne à deux pas de la Genève internationale, au Petit-Saconnex. Un cadre supercontemporain avec une atmosphère branchée et une très belle terrasse. Comme à la rue Adrien-Lachenal, le four à pizza est installé en dehors des cuisines. Là, les pizzaïolos s'affairent pour préparer ce dont les clients raffolent le plus: les *pizza centro tavola*, toujours composées de produits frais italiens, sont prédécoupées en huit tranches, à partager. Des prix plutôt raisonnables, un espace enfants et une ouverture sept jours sur sept en font un must genevois. **Luigia, Petit-Saconnex, ch. de la Tourelle 2, 022 788 77 00, www.luigia.ch, lu-ve 12 h-14 h 30/19 h-23 h 30, sa 18 h 30-23 h 30, di 12 h-15 h/18 h-22 h 30. Pas de réservation possible**