

# CONCIERGERIE

par Knut Schwander



## GRAND HÔTEL DU LAC

### LE MENU SUR MESURE

C'est une première, insolite, ludique et pratique. Pour ses habitués du business lunch, le Grand Hôtel du Lac, à Vevey, a développé une offre de menus sur mesure avec Maryam Yepes, diététicienne en hôtellerie et fondatrice de la société Maravan - Marriage of Health and Technology. Comment ça marche? Sur un iPad, le client introduit quelques données: taille, poids, âge et régimes particuliers. D'emblée, la carte élimine les plats inadéquats, qui ne lui sont même pas proposés (pas de crème brûlée en cas de régime pauvre en cholestérol, par exemple, ni de côte de bœuf pour les végétariens). Avec chaque plat restant figurent des informations utiles: calories, glucides, lipides, protéines. Et quand le choix des plats et des vins est fait, l'application additionne automatiquement toutes ces données et les assortit d'un conseil d'ami: «Et si vous alliez faire quelques pas au bord du lac» indique que le choix est un peu riche, mais avec une diplomatie très «palace». Un palace qui se préoccupe de votre santé. Quel service! [www.hoteldulac-vevey.ch](http://www.hoteldulac-vevey.ch)

## Goûts et senteurs sur mesure

LE SUR-MESURE NE CONCERNE PAS SEULEMENT LES VÊTEMENTS ET LES CHAUSSURES. DE PLUS EN PLUS DE PRODUITS OLFACTIFS OU GUSTATIFS SONT PROPOSÉS EN VERSION PERSONNALISÉE. UNE DÉMARCHÉ QUI NÉCESSITE DU TEMPS, DU SAVOIR-FAIRE ET UN INVESTISSEMENT PARFOIS CONSIDÉRABLE. LA PREUVE EN SEPT DÉMARCHES SINGULIÈRES ET EXCLUSIVES.

### ESSENCIA

#### PARFUM SIGNATURE

C'est une société suisse, basée à Winterthur, Essencia, qui propose aux sociétés et aux particuliers de créer leur parfum d'ambiance (savon, bougie, ou eau de toilette) sur mesure. L'hôtel Paradis, à Ftan, notamment, un joaillier, de même qu'une étude d'avocats ont ainsi récemment créé des atmosphères olfactives qui font leur signature. La démarche se déroule en trois étapes. D'abord le client indique ses préférences et souhaits par le biais d'odeurs, mais aussi de couleurs et d'activités, puisque le résultat doit être une évocation de tout un univers et non un simple assemblage de senteurs. Ensuite, il se voit soumettre un premier choix d'échantillons qu'il va analyser avec les parfumeurs pour n'en retenir que deux ou trois. C'est sur cette base, enfin, qu'on lui proposera finalement deux nouvelles propositions dont l'une fait généralement l'unanimité. La démarche dure dans les trois à six mois et le prix peut varier de 2000 à 10 000 francs suivant l'envergure de la démarche. [www.essencia.ch](http://www.essencia.ch)

### MAGNIFICIENTS

#### LE VIN UNIQUE

La première cuvée de Magnificients a été créée en 2012 avec Carlo Crisci, le chef du Cerf à Cossonay (18/20 au GaultMillau). C'est un assemblage unique d'arvine et de viognier. La deuxième cuvée s'est associée le savoir-faire du sculpteur Etienne Krähnenbühl pour un assemblage inédit de petite arvine et de roussanne. Pour la prochaine cuvée, la place est prise: c'est la baronnie du dézaley qui marquera de son empreinte l'insolite cuvée conceptuelle lancée par Nicolas Wüst, passionné de vigne et de vin. Son concept? C'est la rencontre entre un vigneron et un passionné de vin. Sachant qu'il n'y aura toujours qu'une cuvée par an, c'est le cadeau idéal et unique pour marquer un anniversaire ou un autre événement lié à un épris de vin, qui voit ainsi son nom associé à un produit unique. Mais attention, il ne s'agit pas de simple marketing. Il ne suffit donc pas d'aligner quelques billets. C'est une démarche à part entière qui implique un investissement personnel en temps et en émotion. Le comble du luxe, en somme! [www.magnificients.ch](http://www.magnificients.ch)

## PERRIER-JOUËT

### SA CUVÉE PERSONNELLE

Composer une cuvée de champagne personnalisée, c'est possible. A condition d'être prêt à mettre 50 000 euros pour 12 bouteilles de la cuvée By & For. Pour ce faire, Bilan vous l'avait annoncé au moment de la création du concept, il faut se rendre soi-même à Epernay, dans la magnifique demeure art nouveau au mobilier signé Gallé et Majorelle et y procéder à une série de dégustations encadrées de visites de la cave et de repas fins. Puis, c'est le chef de cave en personne, Hervé Deschamps, qui apportera la touche personnelle à votre cuvée grâce à une liqueur de dosage composée à votre goût. Ne reste ensuite qu'à attendre six mois à un an pour se voir livrer à la maison un élégant meuble contenant les douze précieux flacons. [www.perrier-jouet.com](http://www.perrier-jouet.com)

## SCHWARZENBACH

### CAFÉS EXCLUSIFS

C'est la plus belle des épiceries fines de Suisse, en plein Niederdorf, à Zurich. La devanture déjà invite au voyage dans le temps. Et l'intérieur est couvert de bocaux et de gourmandises, de thés et de cafés. Juste à côté, se trouve la torréfaction du café. Si la maison Schwarzenbach Kolonialwaren en propose 17 sortes, elle a aussi des clients - particuliers ou entreprises - qui se font préparer un mélange personnalisé. Seule complication, il faut en faire torréfier dix kilos minimum à la fois. Mais en sachant que le café se congèle, ce n'est pas un problème. De toute façon, ce magasin unique vaut le détour pour ses cafés comme pour son décor! [www.schwarzenbach.ch](http://www.schwarzenbach.ch)