



LA to DO list

Par Virginie Bosc



On emporte sa fondue

Se faire une petite fondue où on veut, quand on veut, c'est possible! Le labo de Piwi édite un caquelon à fondue en acier inoxydable, tout léger (625 g) et entièrement démontable! Du coup, on le glisse dans son sac à dos entre les piolets, le fromage et la petite arvine...

Labo de Piwi En vente sur www.lelabodepiwi.com.
Caquelon à fondue 2 personnes CHF 65.-. Frais de port offerts en Suisse avec le code CAQUELON.

On bouge avec bébé

Qui a dit qu'il fallait choisir entre garder bébé et faire du sport? Avec le kangatraining, on peut faire les deux! Il suffit d'installer son nourrisson dans une écharpe de portage et, hop, c'est parti pour 60 minutes de cours intensif. On travaille en musique les abdos fessiers, les muscles des jambes, des bras, du dos et, surtout, on garde la forme... et bébé!

Cours de kangatraining le lundi à 10h30 et le vendredi à 17h.
Chez Arkadetherapie & training, chemin de la Florence 8, 1208 Genève.
Tél.: 076 750 01 04. www.kangatraining.info

ON FAIT UNE B.A.

Manger du chocolat ne serait plus un péché... Derrière les neuf saveurs inédites se cachent neuf grandes causes à soutenir. Croquez à pleines dents le chocolat Mudita au wasabi et vous soutiendrez, par exemple, la Fondation Planètes Enfants Malades. Une belle initiative qui nous fait céder à la gourmandise sans prendre un gramme de culpabilité!

Cadesio Chemin du Devin 101, 1012 Lausanne. Tél.: 079 223 68 89.
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h. Vente directe au laboratoire www.cadesio.com



On migre au Nord

Loin des chaleurs tropicales se trouve le restaurant Äta. Le lieu mise sur une cuisine 100% nordique avec des spécialités essentiellement danoises et suédoises. Tartines au pain de seigle généreusement garnies, crevettes à l'aneth, saumon mariné aux épices règnent en maître dans ce café à l'ambiance hygge!

Äta Avenue de Rumine 22, 1005 Lausanne. Tél.: 021 312 09 09.
Ouvert du lundi au mercredi de 7h à 23h, jeudi et vendredi de 7h à minuit, samedi de 9h à minuit, dimanche de 9h à 17h.
Brunch nordique en week-end. www.atalausanne.ch



On joue les becs fins

Pour découvrir des pépites viticoles, une visite chez Arakel s'impose... Ce bar à vin, intimiste et élégant, fait la différence avec des vins suisses, français, italiens ou, plus surprenant, slovaques. On démarre la soirée en dégustant ces nectars autour d'une belle assiette de tapas gastronomiques et on vérifie, juste après, si l'adage *in vino veritas* dit vrai!

Arakel Rue Henri-Blanvalet 17, 1207 Genève.
Tél.: 022 300 00 59. Ouvert mardi et mercredi de 18h à minuit, du jeudi au samedi de 18h à 1h.
www.arakel.ch