

**LE COMPTOIR WOODWARD,  
NOUVELLE BOUTIQUE GOURMANDE,  
S'INSTALLE AU CŒUR DE GENÈVE**

C'est à quelques pas de la Place du Molard que l'hôtel The Woodward dévoile sa toute dernière création : le Comptoir Woodward. Imaginé en collaboration avec les chefs Titouan Claudet et Olivier Jean, ce nouvel espace au décor raffiné accueillera les genevois dès mi-décembre autour d'une carte sucrée-salée, complétée par les chocolats Stettler et les forêts noires Castrischer. Ce concept unique et innovant a été conçu par The Bastion Collection, propriétaire de l'hôtel Woodward, ainsi que de cinq autres concepts culinaires dans le monde.



### **Un duo complémentaire**

Véritable invitation épicurienne, Le Comptoir Woodward résulte de la complicité d'Olivier Jean et de Titouan Claudet, respectivement chef exécutif et chef pâtissier des restaurants Le Jardinier et L'Atelier Robuchon qui a récemment obtenu sa deuxième étoile Michelin, à l'hôtel Woodward. Ensemble, le duo a élaboré une carte épurée et savoureuse, où les créations traditionnelles rencontrent des saveurs inédites. Leur mission est de proposer aux genevois, tout au long de la journée, une offre de viennoiseries et pâtisseries de haut vol à emporter et une restauration savoureuse et gourmande au sein même de la boutique. Une dizaine de places seront disponibles au sein de ce nouveau lieu cosy et intimiste, au design contemporain, pensé et réalisé par l'architecte d'intérieur Cécile Morel.



### **Une carte gourmande et accessible**

Qu'il s'agisse d'un encas sur le pouce ou d'un déjeuner attablé, la proposition gourmande de la boutique évolue au fil de la journée pour s'adapter aux envies de chacun. Dès l'ouverture place au petit déjeuner, les gourmets pourront profiter d'une délicieuse sélection de viennoiseries, entre les brioches feuilletées ou garnies et les roulés, déclinés en version fruits

exotiques - vanille ou gianduja fève de tonka et sa touche de fleur de sel. Les emblématiques croissants et pains suisses seront aussi de la partie pour accompagner la sélection de boissons chaudes et de jus. Le midi, Le Comptoir Woodward présentera aux visiteurs des plats signatures du chef Olivier Jean, régulièrement renouvelés, à l'image de l'omble chevalier et sa sauce au fendant ou la joue de bœuf braisée au Gamaret. Des options végétariennes seront aussi à la carte, comme le risotto de céleri et légumes du canton ou des potages de saison. À cela, s'ajoute une offre de sandwicherie et bouchées salées, entre hot-dog, club sandwich et finger feuilleté. Pour terminer le repas sur une touche sucrée, les gastronomes opteront pour l'une des créations du chef pâtissier Titouan Claudet. Sa revisite des grands classiques tels que le Paris-Brest, le flan vanille version feuilleté ou encore la tarte au citron, associée au yuzu et à la verveine, surprendra même les palais les plus aiguisés.

### **Stettler & Castricher**

Afin de compléter sa proposition gastronomique, Le Comptoir Woodward s'est associé à deux références historiques de la scène culinaire suisse, appartenant au même propriétaire. L'établissement aura le plaisir de mettre à disposition de ses clients les chocolats de la maison traditionnelle Stettler. Cette enseigne, fondée en 1947, fournira la boutique de ses emblématiques Pavés de Genève, mais aussi différentes variétés de tablettes, pâtes à tartiner et bonbons enrobés. Castrischer exposera dans les vitrines du Comptoir Woodward quatre déclinaisons de son chef-d'œuvre chocolaté, la forêt-noire, qui orne les tables dominicales suisses depuis des décennies.

### **Une démarche durable**

Un parti-pris pour le local qui se poursuit jusqu'à la sélection des fournisseurs, choisis selon des exigences strictes en matière de développement durable. Les jus de fruits proviennent du Valais, où le pressoir est alimenté par l'énergie solaire ; quand les légumes d'Hermance sont issus de l'agriculture biologique et les farines de blé, labellisées Suisse Garantie.



Une attention particulière a également été apportée au choix des packagings, des serviettes en coton biodégradable aux bocaux en verre réutilisables.

## **À PROPOS DE THE BASTION COLLECTION**

The Bastion Collection, une filiale de Crest Investment Company, est un groupe de restauration de renommée internationale qui compte sept concepts distincts, récompensés d'un total de neuf étoiles Michelin décernées depuis 2019. Dédié à l'excellence épicurienne et à l'innovation, The Bastion Collection est dirigé par une équipe d'experts culinaires et opérationnels qui développent, exploitent ou possèdent une variété de concepts à New York, Miami, Houston et Genève. Les établissements comprennent Le Jardinier Miami, Le Jardinier New York, Le Jardinier Geneva, L'Atelier de Joël Robuchon Miami, L'Atelier Robuchon Geneva, Bar Bastion, Tavola, Café Leonelli, The Woodward Hotel et Le Comptoir Woodward.

Pour plus d'informations, visitez le site [thebastioncollection.com](http://thebastioncollection.com), et suivez-nous sur les médias sociaux : @thebastioncollection

## **CONTACT**

### **LE COMPTOIR WOODWARD**

Rue Neuve-du-Molard 7, 1204 Genève

Du mardi au vendredi, de 8h00 à 19h00

Le samedi, de 9h00 à 18h00

[lecomptoir-woodward.com](http://lecomptoir-woodward.com)

### **AGENCE PR & co**

[press@pr-and-co.ch](mailto:press@pr-and-co.ch)

Tél. +41 22 400 05 14

[pr-and-co.ch](http://pr-and-co.ch)