Tribune de Genève

Tribune de Genève | Lundi 2 juin 2014

bref

gny-
mbésy
m'Art

edi 7 juin de 10 h à 14 h à
bésy: atelier Cuisine - Un
e dans le monde des Tapas
e et Antipasti, Olé! animé
phael Begert. Renseigne-
et inscription auprès de
l Mooser au 022 758 23 90.
edi 20 juin de 13 h à 17 h:
Gravure animé par
na Herzog à l'Atelier VIVA,
e de Montbrillant à
e. L'outil trace le trait sur
laque qui une fois encrée
et de reproduire le dessin
ltiples fois à l'identique ou
ant à le modifier par
urs et collages. Renseigne-
s et inscription auprès de
na Herzog au
16 36 76.
lier Portraits animé par
-Marie Millet. Cours de
de base pour débutants
eux de dessiner enfants,
es, famille ou compagnons
tre pattes, etc. Les dates,
s et lieu sont à voir
ement avec Anne-Marie
au 022 758 13 15.
plus d'information ou si
désirez devenir membre de
'Art, merci de contacter
e Hinden à l'adresse
art@bluewin.ch **F.A.**

Nouveau lieu pour fêter la musique à Genthod

Les amateurs de son pourront festoyer au Creux-de-Genthod

Cette année, changemen
mule pour les festivités
siennes. Le samedi 21 juin
tionnel apéritif offert par
ouvrira le bal, sous la ten

Avis à tou populatio

Coranda Pierrehumb aimerait passer le re

Notre fidèle corresponda
la commune de Meinier,
Pierrehumbert, arrivée a
notre équipe en 2009, d
ser la main car sa nou
professionnelle ne lui do
suffisamment de temps po
vrir autant qu'elle le désirerait la
rubrique meinite.

Nous sommes donc à la recherche d'une nouvelle plume pour relater les divers événements qui se déroulent dans votre commune.

Pour cela, il n'est pas nécessaire d'avoir fait de hautes études

prendre ce
dant pour votre
Tribune Rives-Lac, merci de contacter la rédaction au 022 733 40 31 ou par e-mail *stephanie@banquise.ch*
La rédaction

Une pizzeria ouvre à Hermance

Le Lucania

Il y avait *Le Caveau des Dix-Vins*, il y aura désormais *Le Lucania*, une pizzeria ou plus exactement un restaurant-pizzeria. Repris par Giuseppe et Francesco Fittipaldi, qui se présentent comme spécialistes de la cuisine italienne, vous y trouverez, faits maison, pâtes fraîches, pizza et desserts. Viande et poisson viennent compléter une carte simple mais alléchante, dotée d'un grand choix de vins d'Hermance, ce qui est très bien, mais aussi de vins italiens, ce qui est aussi très bien. L'ambiance est amicale et l'accueil y est excellent.

Pour tous les plats, il y a aussi la formule «à l'emporter». Alors, retenez bien *Le Lucania* du nom de la province d'origine des restaurateurs. Dans un décor familial et chaleureux, les frères Fittipaldi, sympathiques et pleins d'enthousiasme, se réjouissent de vous recevoir. Le manager, c'est Giuseppe et le cuisinier pizzaïolo, c'est Francesco, passé maître dans l'art de confectionner une vraie pizza faite à la main et dans les règles de l'art. On s'en réjouit et nous leur souhaitons Benvenuto e buona fortuna!

Denise Bernasconi

Giuseppe et Francesco Fittipaldi. DENISE BERNASCONI

Ouvert tous les jours sauf le dimanche. Samedi ouverture à 18 h. Appeler le 022 751 34 90.

Pour tous les plats, il y a aussi la formule «à l'emporter». Alors, retenez bien *Le Lucania* du nom de la province d'origine des restaura-
et le cuisinier pizzaïolo,
cesco, passé maître dans l'art de confectionner une vraie pizza faite
dimanche.
ture à 18 h. Appeler le 022 751 34 90.

divers stands aux abords
te. Un service de parking
isé le long de la route de
entre le rond-point de
enthod-Bellevue et le
nthod. Il y aura égale-
ces disponibles le
du Creux-de-Gen-
t, au parking de la
anie Guisolan

les de l'art.
eur souhai-
a fortuna!