



Christie's Bakery, le 5 o'clock tea au caviar russe



by **Odile Habel** — 21/07/2021 in **A table**

PAR EUGENIE ROUSAK

Dans une ambiance sortie de *Breakfast at Tiffany's*, *Christie's Bakery* est l'épicentre genevois des gâteaux atypiques, des salés aristocratiques et des brunchs savoureux. Le tout accompagné de café, thé, jus frais et surtout de bulles rosées !

Un monde féérique de velours et de cupcakes s'ouvre en poussant la porte du 4, rue de Hesse. Dans un décor à la Baby Dior, signé par l'architecte d'intérieur Cécile Morel, c'est un mélange délicat entre le marbre blanc des tables, les couleurs poudrées des fauteuils et banquettes et les nuances dorées de la vaisselle. Inspiré des salons de thé britanniques et influencé par les tendances culinaires slaves, *Christie's Bakery* a été fondé il y a deux ans par Olga Johnson-Tunova.

D'origine ukrainienne, Olga Johnson-Tunova travaillait dans la finance avant de déménager à Genève pour suivre son mari. Sous le charme des paysages helvétiques, elle s'est d'abord lancée dans le blogging, créant un compte Instagram de voyage, @knowabroad, devenu assez populaire. « Au bout de quatre ans en Suisse, explique Olga, ma fille et moi avons commencé à préparer des biscuits et tartes dans notre cuisine et à les offrir à nos amis. Séduits, ils me conseillaient de proposer mes pâtisseries à la vente, mais je ne voyais pas vraiment de marché à Genève. Néanmoins, cette idée me trottant dans ma tête, j'ai quand même posté une photo de mon gâteau dans un groupe sur Facebook. Et des commandes ont directement afflué ! C'est ainsi que notre mummy and daughter baking a débuté dans notre cuisine familiale sous le nom de *Christie's*, diminutif du prénom de ma fille Christina. » Alors que le nombre de commandes augmentait, la question d'ouvrir un espace se posait naturellement.

Olga s'est donc lancée dans une formation pour obtenir la patente, sans pour autant avoir un projet concret. Tout s'est accéléré quand son mari et l'une de ses amies lui ont envoyé l'annonce pour la même surface commerciale vacante, à la rue de Hesse. Un double signe ! Après la signature du bail et des travaux d'aménagement, *Christie's Bakery* a ouvert ses portes.

Le tea-room aux nuances rosées et bleutées a ainsi accueilli ses premiers clients, même si les commandes privées restent toujours l'activité principale.

Les tartes et les cupcakes ont donc déménagé de la cuisine familiale pour prendre la place centrale de *Christie's Bakery*.



S'étant formée dans les écoles les plus réputées, dont le Cordon Bleu Paris, l'Institut Paul Bocuse, l'École de Cuisine Alain Ducasse ou encore Kiev International Culinary Academy KICA, Olga Johnson-Tunova se spécialise dans les pâtisseries anglo-saxonnes comme le *carottcake*, le *red velvet* ou le *cheesecake*. Sans oublier les traditions culinaires slaves avec une sorte de millefeuille au fier nom de Napoléon, le délicat *Medovik* au miel et le moelleux *Zéfir* – le choix absolu de la rédaction ! – fait à la base de pâte de fruit, qui sont les bestsellers inégalables de l'enseigne !

« Initialement, ce sont mes parents qui avaient la lourde tâche de goûter mes nouvelles créations, s'amuse Olga. Aujourd'hui, nous travaillons en équipe pour tester les recettes et nous avons surtout l'avantage d'avoir directement les retours des clients ! »

L'offre du *Christie's Bakery* s'est aussi élargie aux brunchs avec les incontournables toasts œuf et avocat, les porridges, les birchermüesli ou encore les diverses salades et soupes.

Le café propose également des plats qui rappellent l'enfance à toute la diaspora russe de Genève, comme les crêpes aux œufs de poisson, l'incontournable salade *Olivier* de toutes les fêtes de fin d'année et bien entendu les *sirniki*, ces petites galettes au fromage frais, servies avec de la crème acidulée et de la confiture !

Et quoi de mieux que du champagne pour accompagner le tout !



Avec le succès immédiat de la rue de Hesse, *Christie's Bakery* a ouvert une nouvelle adresse à Corsier « plus orientée vers les familles et les habitants qui viennent prendre leur petit-déjeuner ». Ce nouvel espace offre également un large espace de travail pour proposer des ateliers de pâtisserie et des cours thématiques. Arrêtés durant le confinement, ils reprennent actuellement !

Olga bouillonne de projets. « En ce moment nous lançons une box en édition limitée, en partenariat avec Elina Svitolina, troisième joueuse de tennis mondiale. Composée de biscuits thématiques, d'une photo et d'un autographe de la tennismuse, elle permettra de financer un camp de tennis pour les moins de 12 ans talentueux. »



Infos :

Christie's Bakery

4, rue de Hesse

Genève

38, route de l'Eglise

Corsier

Instagram : [christies_bakery](#)