

Alfredo Morabia, Naira Khatchatrian, Martine Bernstein

Division d'épidémiologie clinique, Hôpital Cantonal Universitaire de Genève

Différences d'alimentation entre le restaurant et le domicile dans un échantillon représentatif de la population adulte résidant à Genève

Résumé

Les différences d'alimentation de la population genevoise selon que le repas ait lieu au restaurant ou au domicile n'ont pas encore été documentées par des études nutritionnelles. Dans l'étude présentée ici, trois diététiciennes diplômées ont interrogé par téléphone 626 adultes résidant à Genève, sur leur alimentation de la veille. Les interviews étaient réparties sur les 7 jours de la semaine. La participation fut de 80%. Les sujets interrogés décrivaient dans le détail leur alimentation du jour précédent ainsi que le lieu et l'heure de chacun des repas. Les résultats montrent que les hommes vont plus souvent au restaurant que les femmes, que les jeunes déjeunent plus souvent au restaurant que les plus âgés mais que l'âge n'est pas un facteur discriminant pour le lieu du dîner. Les apports nutritionnels du déjeuner pris à la maison sont semblables à ceux du déjeuner pris au restaurant. Le soir le genevois mange, quand il va au restaurant, plus et arrose un peu plus abondamment son repas, mais la composition relative en protéines, lipides et glucides est la même pour ceux qui mangent au restaurant ou à la maison. En conclusion, le genevois se nourrit de façon très similaire au restaurant ou à la maison. Ceci suggère que c'est le client qui influence le contenu de la carte du restaurateur plutôt que le contraire. Notre hypothèse est que pour la prévention et la santé publique, il faut avant tout informer le consommateur de ce qu'est une alimentation saine, le restaurateur suivra.

Où mangent les Genevois? Quelle est la part des repas qui se prend au restaurant et celle qui se prend à la maison? Ceux qui vont au restaurants sont-ils différents de ceux qui mangent à la maison? Est-ce la même chose pour le déjeuner ou le dîner? Enfin, le contenu nutritionnel des repas est-il différent à la maison ou au restaurant?

Ces questions sont essentielles pour décrire complètement les

caractéristiques alimentaires de la population. Le restaurant occupe une place importante dans la vie des personnes qui travaillent et donc contribue à la qualité de leur alimentation et à la cohérence de cette alimentation avec les recommandations alimentaires. Le canton du Tessin a à juste titre tenté de convaincre les restaurateurs d'introduire un «plat de la santé» dans le cadre de sa campagne de

prévention des maladies cardiovasculaires¹. Cette campagne a donné lieu au développement de livres de recettes destinés aux restaurateurs et à la population²⁻³. Une campagne du même type, avec des objectifs peut-être moins ambitieux a été lancée en 1994 à Genève sous le label «Fourchette verte».

Malgré l'importance de l'alimentation prise au restaurant, on ne peut trouver de réponses aux questions mentionnées ci-dessus dans la littérature épidémiologique suisse. Aucun des trois Rapports suisses sur l'alimentation⁴⁻⁶ ne donne de réponses quantitative à ces questions, même si un article souligne l'importance d'obtenir ce genre d'information et cite une enquête de ce genre réalisée en République Fédérale Allemande depuis 1980 montrant qu'il n'y avait pas de carence nutritionnelle majeure dans l'alimentation au domicile ou à l'extérieur du domicile⁷.

Nous avons donc profité de l'existence d'une enquête nutritionnelle auprès d'un échantillon représentatif de la population genevoise pour déterminer qui va au restaurant et s'il existe des différences dans le contenu des repas de ceux qui vont au restaurant et de ceux qui mangent à domicile.

Matériel et méthode

La méthodologie utilisée dans cette enquête a été décrite en détail ailleurs⁸. En bref, l'échantillon a été sélectionné en fonction de l'âge, du sexe et de la nationalité dans l'ensemble de la population adulte de 35 ans à 75 ans, résidant à Genève à partir d'une liste des résidents du canton. La sélection aléatoire dans l'Annuaire genevois⁹ se faisait selon une procédure standardisée. Trois diététiciennes diplômées, ayant une importante expérience professionnelle en matière d'interrogatoire alimentaire, étaient chargées de contacter les personnes choisies et de les interviewer par téléphone. La proportion d'interrogatoires valables fut de 83 %.

Les sujets étaient interrogés selon la technique du «rappel des 24 heures»: la diététicienne demandait au sujet d'énumérer tous les aliments et boissons consommés le jour précédant l'interview et faisait préciser l'heure et le lieu des repas, la quantité et le mode de préparation culinaire. L'interrogatoire était structuré de façon à parcourir systématiquement les 24 heures en commençant par l'alimentation au réveil, puis en interrogeant successivement sur le petit-déjeuner, la

matinée, le déjeuner, l'après-midi, le dîner, le souper et la nuit. Lorsque le participant décrivait un plat composé ou une recette, la diététicienne essayait d'obtenir la composition détaillée et le mode de préparation de la recette pour tenir compte des matières grasses utilisées et, si la personne ne cuisinait pas elle-même, estimait la quantité de graisse ajoutée. Pour les repas pris au restaurant, les diététiciennes se basaient sur les recettes et portions généralement utilisées par les restaurateurs genevois.

Les questionnaires remplis étaient ensuite codés par les diététiciennes au moyen d'une table de composition nutritionnelle française¹⁰ modifiée pour correspondre aux caractéristiques du marché alimentaire genevois.

Analyse statistique

Nous avons tout d'abord déterminé les facteurs prédisant le plus le fait de manger au restaurant par rapport à manger à la maison. Les facteurs analysés ont été les suivants: le sexe, l'âge (35–44 ans, 45–54 ans, 55–64 ans, 65–74 ans), la nationalité (suisses et non-suisses), les jours de week-end ou de semaine. Nous avons ensuite comparé l'alimentation des sujets ayant

déclaré avoir mangé au restaurant avec l'alimentation de ceux qui avaient mangé à la maison sur les calories totales ainsi que les apports totaux et en pour-cent des calories totales des protéines, glucides, lipides et alcool.

Le risque relatif de manger au restaurant plutôt qu'à la maison a été estimé à partir de l'odds ratio obtenu par régression logistique. Etant donné que la fréquence des repas au restaurant variait entre 10 et 25 %, l'odds ratio surestime le risque relatif. Les différences absolues d'apports nutritionnels ont été obtenues par régression linéaire. Les risques relatifs ainsi que les différences d'apports nutritionnels ont été systématiquement et simultanément ajustés pour le sexe, l'âge, la nationalité et l'indice de masse corporelle (poids en kg divisé par le carré de la taille en mètre).

Résultats

Echantillon

Parmi les 626 personnes interrogées, 538 avaient mangé à la maison ou au restaurant à midi ou le soir. Les 88 autres personnes avaient mangé à midi et le soir ailleurs

Age	Lieu	Hommes				Femmes			
		midi		soir		midi		soir	
		n	%	n	%	n	%	n	%
35–44	Maison	39	65	56	80	47	87	56	95
	Restaurant	21	35	14	20	7	13	3	5
45–54	Maison	60	75	83	88	64	89	80	93
	Restaurant	20	25	11	12	8	11	6	7
55–64	Maison	51	81	66	90	65	93	62	97
	Restaurant	12	19	7	10	5	7	2	3
65–74	Maison	54	86	55	85	72	95	71	95
	Restaurant	9	14	10	15	4	5	4	5
Total	Maison	204	77	260	86	248	91	269	95
	Restaurant	62	23	42	14	24	9	15	5

Tableau 1. Proportion de personnes mangeant au restaurant à midi et le soir, selon l'âge et le sexe.

		Restaurant		Maison		Risque relatif ajusté *	Intervalle de confiance à 95 %
		n	%	n	%		
Sexe	Hommes	62	23	204	77	3.7	1.8–5.4
	Femmes	24	9	248	91	1.0	référence
Age	35–44	28	25	86	75	3.0	1.5–6.9
	45–54	28	18	124	82	2.1	1.0–4.8
	55–64	17	13	116	87	1.5	0.7–3.4
	65–74	13	9	126	91	1.0	référence
Nationalité	Non suisse	45	16	243	84	1.0	référence
	Suisse	41	16	209	84	1.1	0.6–1.8
Week end	Oui	36	17	172	83	1.0	référence
	Non	50	15	280	85	1.1	0.7–2.0

* Régression logistique ajustée pour le sexe, l'âge, la nationalité et l'indice de masse corporelle (poids/taille²).

Tableau 2. Facteurs prédictifs du fait de manger au restaurant à midi.

		Restaurant		Maison		Risque relatif ajusté *	Intervalle de confiance à 95 %
		n	%	n	%		
Sexe	Hommes	42	14	260	86	3.2	1.5–5.7
	Femmes	15	5	269	95	1.0	référence
Age	35–44	17	13	112	87	1.4	0.6–3.3
	45–54	17	9	163	91	1.0	0.4–2.2
	55–64	9	7	128	93	0.6	0.2–1.9
	65–74	14	10	126	90	1.0	référence
Nationalité	Non suisse	27	8	300	92	1.0	référence
	Suisse	30	12	229	88	1.5	0.8–2.8
Week end	Oui	22	10	198	90	1.0	référence
	Non	35	10	331	90	1.0	0.5–1.8

* Régression logistique ajustée pour le sexe, l'âge, la nationalité et l'indice de masse corporelle (poids/taille²).

Tableau 3. Facteurs prédictifs du fait de manger au restaurant le soir.

qu'à la maison ou au travail, comme par exemple à la cantine. Elles n'ont pas été comptées dans ces analyses. Le tableau 1 indique les lieux de déjeuner et de dîner des participants selon l'âge et le sexe.

Facteurs prédictifs du fait de déjeuner au restaurant

Le tableau 2 présente les fréquences des déjeuners au restaurant ou

à la maison selon le sexe, l'âge, la nationalité et le jour de la semaine. 62 hommes (ou 23%) ont pris leur repas de midi au restaurant alors que 204 (ou 77%) ont déjeuné à la maison. Ces proportions étaient respectivement de 9% et 91% pour les femmes. Le risque relatif ajusté pour l'âge, la nationalité et l'indice de masse corporelle de prendre son repas de midi au restaurant pour un homme com-

paré à une femme était de 3,7 (IC à 95%: 1.8–5.4). A midi, vont au restaurant avant tout les sujets âgés de 35 à 44 ans (25%) et dans une moindre mesure ceux de la décennie suivante (18%). Les suisses vont aussi souvent au restaurant à midi (16%) que les non-suisses. Enfin, les genevois ne déjeunent pas plus au restaurant en semaine (15%) que pendant le week end (17%).

Calories ou nutriment	Restaurant moyenne	Maison moyenne	Différence brute	Différence ajustée*	Intervalle de confiance à 95 %
Calories	1032	866	166	67	- 53, 186
Protéines (Kcal)	180	160	20	1	- 22, 24
Protéines (%)**	18.2	19.3	- 1.1	- 1.1	- 3.0, 0.8
Lipides (Kcal)	381	332	49	25	- 32, 83
Lipides (%)**	36.9	37.7	- 0.8	- 1.0	- 4.8, - 2.8
Glucides (Kcal)	397	337	60	14	- 47, 75
Glucides (%)**	38.4	38.9	- 0.5	- 1.0	- 4.6, 2.6
Alcool (g)	10.5	5.3	5.2	3.7	1.4, 6.0
Alcool (%)**	6.5	4.1	2.4	1.7	- 0.1, 3.5

* Régression linéaire ajustée pour le sexe, l'âge, la nationalité et l'indice de masse corporelle (poids/taillé²).

** Pour-cent des calories totales consommées au cours du repas.

Tableau 4. Différences d'apports caloriques et nutritionnels selon le lieu du repas à midi.

Calories ou nutriment	Restaurant moyenne	Maison moyenne	Différence brute	Différence ajustée*	Intervalle de confiance à 95 %
Calories	1146	787	359	264	133, 394
Protéines (Kcal)	196	137	59	42	16, 69
Protéines (%)**	17.6	17.6	0.0	0.2	- 2.1, 2.5
Lipides (Kcal)	415	294	121	87	23, 151
Lipides (%)**	34.8	36.3	- 1.5	- 1.2	- 3.3, 0.9
Glucides (Kcal)	405	314	91	56	- 11, 122
Glucides (%)**	36.1	41.3	- 5.2	- 4.9	- 9.5, 0.1
Alcool (g)	18.7	6.0	12.7	11.3	8.3, 14.2
Alcool (%)**	11.4	4.8	6.6	6.0	3.8, 8.2

* Régression linéaire ajustée pour le sexe, l'âge, la nationalité et l'indice de masse corporelle (poids/taillé²).

** Pour-cent de calories totales consommées au cours du repas.

Tableau 5. Différences d'apports caloriques et nutritionnels selon le lieu du repas le soir.

Facteurs prédictifs du fait de dîner au restaurant

Le tableau 3 montre que 14% des hommes dînent au restaurant contre 5% des femmes, tous âges confondus. L'âge, la nationalité ou le jour de la semaine ne différencient pas ceux qui vont au restaurant de ceux qui dînent à la maison.

Différences d'apports nutritionnels à midi

Le tableau 4 montre les différences de consommation moyenne en calories, protides, lipides, glucides et alcool entre ceux qui déjeunent au restaurant et ceux qui le font à la maison. Le repas de ceux qui mangent au restaurant contient un total de 1032 calories, celui de ceux

qui mangent à domicile contient 866 calories. La différence brute est de 166 calories en faveur du restaurant, mais n'est plus que de 67 calories après ajustement pour les différences de sexe, d'âge, de nationalité et d'indice de masse corporelle. Il n'y a pas de différences de consommation de calories totales, de protides, lipides et glucides entre le restaurant et la maison,

que cela soit en valeur absolue (Kcal) ou relative (% des calories totales). La seule différence statistiquement significative est que l'on consomme plus d'alcool avec les repas au restaurant: environ un demi décilitre de plus (3.7 g, IC à 95 %; 1.4 g à 6.0 g).

Différences d'apports nutritionnels le soir

Le tableau 5 montre les différences de consommation moyenne en calories, protides, lipides, glucides et alcool entre ceux qui dînent au restaurant et ceux qui le font à la maison. Les genevois mangent en plus grande quantité au restaurant qu'à la maison, mais la composition du dîner change peu, si bien que les proportions de protides, lipides et glucides sont les mêmes au domicile ou au restaurant. L'exception, c'est l'alcool, dont on consomme en valeur absolue l'équivalent d'un décilitre de vin (11 g) de plus au restaurant, et qui représente plus de 11 % de l'apport calorique versus 5 % à la maison.

Discussion

Cette enquête indique que le Genevois ne mange pas très différemment au restaurant ou à la maison. Les résultats suggèrent donc que, pour la prévention et la santé publique, il faut avant tout convaincre le consommateur, le restaurateur suivra.

Les facteurs prédictifs du repas au restaurant identifiés dans cette enquête sont assez logiques. Les jeunes qui travaillent vont plus souvent au restaurant que les plus âgés. Ce sont plutôt les hommes, probablement moins soumis à des contraintes familiales ou financières, qui mangent au restaurant à midi. Les hommes vont aussi plus souvent que les femmes au restaurant le soir, tous âges confondus. Il faut noter que la nationalité

n'intervient pas dans le choix de la maison ou du restaurant.

Le résultat probablement le plus important de cette enquête est qu'il n'y a pas de différence substantielle de composition nutritionnelle des repas de midi de ceux qui mangent à la maison ou au restaurant. Les différences ajustées de consommation de calories totales, protides, glucides et lipides n'étaient pas statistiquement significatives. Seule l'était la consommation d'alcool correspondant à 4 g d'alcool consommé en plus au restaurant, soit l'équivalent d'un demi décilitre de vin.

Alors que le déjeuner au restaurant fait partie de la journée professionnelle pour la plupart des adultes de 35 à 65 ans, dîner au restaurant relève des loisirs. Il n'est donc pas étonnant de constater que le soir le Genevois mange plus de calories, et en particulier plus de protéines et de lipides au restaurant qu'à la maison. Il arrose aussi plus abondamment son repas lorsqu'il est au restaurant: la consommation moyenne ajustée est de 1 décilitre à la maison et de deux décilitres au restaurant. Toutefois, il est intéressant de constater qu'en proportion, la composition de protéines et lipides et glucides est la même au restaurant qu'à la maison. En somme, lorsque le Genevois sort au restaurant le soir, il mange plus (environ 250 Kcal de plus), mais choisit ses aliments de la même façon qu'à la maison. A noter que si l'on procède au même calcul sans tenir compte de l'alcool, on aboutit à la même conclusion.

Ainsi que nous l'avons expliqué ailleurs⁸, différents indices permettent de penser que les résultats de cette enquête sont extrapolables à la population adulte résidant à Genève. Le rappel des 24 heures était la technique idéale pour comparer la composition nutritionnelle des repas pris au domicile ou au restaurant car les personnes se souviennent en général bien de ce qu'ils ont mangé la veille, et la

diététiciennes peut estimer la composition nutritionnelle des mets consommés. Nous avons interrogé un échantillon représentatif de la population adulte résidente à Genève. La participation à cette enquête téléphonique nécessitait peu de temps et d'effort de la part des personnes interrogées et a permis un taux élevé de participation (80 %). Les appels téléphoniques ont été effectués aux différentes heures de la journée, déjeuner et dîner inclus, afin d'éviter une sur-représentation des personnes sans profession ou travaillant à domicile. Les interviews étaient réparties sur les 7 jours de la semaine.

Une limite de cette enquête est que ce ne sont pas les mêmes personnes qui ont décrit ce qu'ils avaient mangé à domicile ou au restaurant. On pourrait imaginer que ceux qui ont l'habitude de manger à la maison se nourrissent différemment lorsqu'ils sortent au restaurant. Ce n'est pas impossible, mais c'est peu important car notre but était de mettre en évidence d'éventuelles grosses différences au sein de la population plutôt que des différences intra-individuelles. Il est aussi surprenant de constater que les Genevois vont aussi souvent au restaurant le week end qu'au cours de la semaine. Peut-être est-ce que ceux qui sortent le samedi et le dimanche ne sont pas les mêmes que ceux qui vont au restaurant pendant la semaine, mais cette étude ne permet pas de répondre à cette question.

Sur le plan de la méthode utilisée, des erreurs ont pu provenir de ce que le rappel des 24 heures est plus exact pour mesurer l'alimentation au domicile qu'au restaurant. Un individu est mieux à même de décrire la quantité et la composition d'un repas qu'il a préparé lui-même. Les diététiciennes qui ont analysé les rappels ont essayé de prendre en considération le biais potentiel en se basant sur les recettes et les portions habituellement utilisées dans les restaurants gene-

vois pour estimer les apports des sujets ayant mangé hors du domicile. Ce sont surtout des hommes qui vont au restaurant et une minorité des hommes qui mangent à domicile doivent préparer eux-mêmes leurs repas. Pour eux, l'inexactitude des rappels des 24 heures doit être du même ordre à domicile ou au restaurant. Ce biais devrait tendre à atténuer les différences d'alimentation entre la maison et le restaurant. Il est important que les études futures sur ce sujet en tiennent compte.

En conclusion, le repas de midi pris au restaurant est sans doute plus lié aux contraintes professionnelles qu'à la volonté de sortir. Il est donc le repas clé si une modification doit être apportée à la composition des menus préparés par les restaurateurs. La similitude de composition nutritionnelle du déjeuner au restaurant ou à la maison a de très importantes implications en terme de prévention ou de santé publique. Il est en effet improbable que le Genevois cuisine chez lui selon des schémas qu'il ou elle aurait acquis en fréquentant les restaurants. Ces résultats permettent donc de penser que c'est le restaurateur qui s'adapte aux exigences de son client plutôt que le contraire. Notre hypothèse est que, si le consommateur est convaincu de la nécessité de s'alimenter plus sainement, le restaurateur suivra. Le mouvement contraire est moins probable.

Zusammenfassung

Unterschiede in der Ernährung zwischen Haus- und Ausser-Haus-Verpflegung in der Genfer Bevölkerung

Die Unterschiede in der Ernährung zwischen Haus- und Ausser-Haus-Verpflegung der Genfer Bevölkerung wurde bis jetzt nicht dokumentiert. In der vorliegenden Studie haben drei diplomierte Ernährungsberaterinnen 626 in Genf wohnende, erwachsene Personen per Telefon befragt, und zwar mittels der 24-Stunden-Erinnerungsmethode. Die Befragung verteilte sich auf sieben Wochentage. Die Teilnahme betrug 80%. Die Befragten beschrieben ihre Ernährung des letzten Tages, inkl. dem Ort und der Zeit jeder Mahlzeit. Männer gehen öfter ins Restaurant als Frauen, jüngere Leute essen häufiger im Restaurant zu Mittag als ältere Personen, aber für das Abendessen ist das Alter nicht relevant. Es gibt keine Unterschiede in der Nährstoffzufuhr des Mittagessens zwischen Haus- und Ausser-Haus-Verpflegung. Am Abend isst und trinkt der Genfer mehr im Restaurant als zu Hause, aber die relative Zufuhr an Eiweiss, Fetten und Kohlenhydraten ist ähnlich. Zusammenfassend können wir sagen, dass die Nährstoffzufuhr der Genfer Bevölkerung im Restaurant vergleichbar ist mit der zu Hause. Also werden die Mahlzeiten im Restaurant wahrscheinlich von den Wünschen des Gastes bestimmt. Für die Public Health schlagen wir die folgende Hypothese vor: Wenn der Gast über gesunde Ernährung informiert wird, folgt der Wirt.

Summary

Dietary differences between eating at the restaurant and eating at home in a representative sample of the adult population of Geneva

Differences in dietary intakes between those who eat at home and those who eat at the restaurant have not been documented previously. In the present study, three registered dietitians interviewed 626 adult residents of Geneva on the telephone about their diet the day before. Interviewees were distributed over the seven days of the week. Participation rate was 80%. Results show that men go more often to the restaurant than women, that young people have lunch at the restaurant more often than older people but that age is not related to having dinner at the restaurant. When a resident of Geneva goes to the restaurant to have dinner, he eats and drinks more than those who eat at home, but the relative content of proteins, lipids and carbohydrates of the diet is not different. In conclusion, in Geneva the diet at the restaurant is very similar to the diet at home. This suggests that the meals in a restaurant tend to adapt to the customer's expectations rather than the opposite. The potential implication for public health is that the priority is to inform the customer about what is a healthy diet, the restaurant owner will follow his client's need.

Références

- 1 *Casabianca A, Domenighetti G, Luraschi P, Villaret M, Villa R.* In: Stahelin HB, Luthy J, Casabianca A et al. Troisième rapport sur la nutrition en Suisse. Office Fédéral de la santé publique, Berne: Hans Huber, 1991: 550–555.
- 2 Ticino. Sezione Sanitaria. Il nuovo ricettario. Belinzona: Dipartimento delle opere sociali, 1990.
- 3 Associazione Consumatrici della Svizzera Italiana. Spender poco mangiando bene. 56 menu sani ed equilibrati per tutte le stagioni. Lugano: ACSI, 1993.
- 4 *Brubacher G, Ritzel G.* Zur Ernährungssituation der Schweizerischen Bevölkerung. Erster Schweizerischer Ernährungsbericht. Berne: Hans Huber, 1975.
- 5 *Aebi H, Blumenthal A, Bohren-Hoerni M* et al. Zweiter Schweizerischer Ernährungsbericht. Berne: Hans Huber, 1984.
- 6 *Stahelin HB, Luthy J, Casabianca A* et al. Troisième rapport sur la nutrition en Suisse. Office Fédéral de la santé publique, Berne: Hans Huber, 1991.
- 7 *Bohren-Hoerni M.* 5. Die Ausser-Haus-Verpflegung. 5.1. Einleitung. In: Aebi H, Blumenthal A, Bohren-Hoerni M et al. Zweiter Schweizerischer Ernährungsbericht. Berne: Hans Huber, 1984: 385.
- 8 *Bernstein M, Morabia A, Constanza MC, Landis JR, Ross A, Luong BL.* Equilibre nutritionnel de l'alimentation de la population adulte résidant à Genève. Soz Präventivmed 1994; 39:333–344.
- 9 Annuaire Genevois. Genève: Chappalay et Mottier, 1991.
- 10 Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CIQUAL). Répertoire général des aliments. Table de composition. Paris: INRA, 1991.

Remerciements

Les auteurs sont reconnaissants à Mesdames Isabelle Mabiala, Bettina Prodoliet et Irène Rolfo, diététiciennes, pour leur participation à cette étude, financée par le Fonds national de la recherche scientifique, par le Département de l'action sociale et de la santé de l'Etat de Genève et par la Société des cafetiers et restaurateurs genevois.

Adresse pour correspondance

Dr. Alfredo Morabia
Division d'épidémiologie clinique
Hôpital Cantonal Universitaire
Rue Micheli-du-Crest 25
CH-1211 Genève 14