

Le brunch peut être livré à domicile, à Genève. A Lausanne, on peut choisir entre le cadre familial du Zinéma ou luxueux du Palace.

ALEXANDRE CALDARA

Seule l'Académie française semble avoir une dent contre le brunch, elle recommande l'usage de l'expression «grand petit déjeuner». Sinon ce moment en suspens semble très apprécié. Mais quelle partie de la population est touchée par ce repas particulier de la fin du dimanche matin? «Typiquement les familles qui recherchent un espace cosy et c'est très difficile à Lausanne où la plupart des cafés sont fermés ce jour-là», explique Laurent Toplitsch, du Zinéma. Un lieu qui sert le brunch et a même créé un site internet sur tous les autres lieux de la ville où bruncher.

«Nous avons pas mal de trentenaires et quelques flemmards»

Comme le Lausanne Palace où le chef Edgar Bovier décrit ce moment comme le repas festif de la semaine: «On vient en famille ou entre amis. C'est un moment décalé où on se démarque des autres



Un repas sain.



Un moment dominical convivial hors du stress de la semaine.

Photos Fotolia

Le brunch, nouvelle messe alimentaire

activités liées au stress engendrés les jours actifs.» Hugues Veau, codirecteur de la société Blaq à Genève, propose quant à lui des formules livrées à domicile: «Un groupe de filles nous appelle régulièrement, nous avons pas mal de trentenaires et quelques flemmards qui ne veulent pas sortir du lit. Mais nous livrons aussi la semaine à des entreprises qui offrent un brunch à leurs salariés.»

A Genève, le brunch à domicile reste un marché de niche

Même si trois sociétés livrent des brunchs à Paris, Hugues Veau pense qu'à Genève cela restera un marché de niche «qui représente 15% de notre chiffre d'affaires. Notre priorité reste le business lunch et le burger de luxe. Le brunch est important pour notre image dans

le moyen haut de gamme abordable. Nous soignons les emballages et tout est préparé à la minute.» L'offre va de 29 à 1510 francs, cette dernière proposition pour deux personnes comprend 100 grammes de caviar Beluga sauvage d'Azerbaïdjan. Au Zinéma, l'important reste l'ambiance créée par le brunch, au-

paravant il était organisé l'été dans le parc de Mon-Repos par la Folie Voltaire. Maintenant uniquement en intérieur de 10 à 14h: «Les enfants peuvent regarder des dessins animés dans une salle de projection, alors que les parents tranquillement lisent leur journal.» Le

seul brunch lausannois où on trouve le «Canard Enchaîné». Même crêneau familial à Fribourg, au Souffleur, le restaurant de l'espace Nuithon.

«C'est une façon directe de s'adresser aux clients avec un buffet de saison.»

Edgar Bovier
Chef au Lausanne Palace

retrouvent directement au buffet. Des asperges, des beaux artichauts, des morilles ou un gigot font partie de l'offre. C'est une façon très directe de s'adresser aux clients.»

Edgar Bovier participe le 1er janvier et à Pâques à ces moments de convivialité gastronomique, il re-

connait 80% des clients habituels du restaurant. Le buffet est proposé au prix de 72 francs avec une coupe de champagne. A Lausanne, le Beau Rivage Palace et l'Hôtel d'Angleterre & Résidence eux aussi offrent cette prestation dominicale.

Le brunch est même devenu un argument politique. Le canton du Jura n'hésite pas à inscrire ses «brunchs santés» au programme de l'Agenda 21 pour la promotion de l'alimentation. Dans ce cadre, les paysannes jurassiennes se chargent de la préparation des plats et une diététicienne collabore.

Pour les plus matinaux le café du Grancy, à Lausanne, démarre son brunch à neuf heures.

Et au festival Electrosanne le repas débutait à sept heures dans une ambiance plus électrique de faim de nuit.

A chaque grand cru une bouteille flambant neuve

En attendant Provins-Valais, c'est Clos, Domaines & Châteaux qui lance sa bouteille. Réserve à des chasselas vaudois.

PIERRE THOMAS

Propriétaire du Château de Mont (sur Rolle), la famille Naef a fait bénéficier les 21 domaines de l'association Clos, Domaines & Châteaux (CDC) du prix décroché à Expovina, l'an passé. Le verrier

Vetropack offrait un moule de son cru au vin blanc sec suisse le mieux noté du concours zurichois et le chasselas 2009 du Château de Mont l'a emporté avec 91,4 points.

Heureux hasard, tant le château que le verrier fêtent un centenaire cette année: le domaine de La Côte, cet automne, la centième vendange sous la conduite de la famille Naef; le second, un siècle de fabrication du verre, à mi-mai, avec des portes ouvertes le 14 à Saint-Prex.

Un nouveau flacon plus élancé que la bouteille traditionnelle

Le nouveau flacon est plus élancé que la bouteille vaudoise traditionnelle. Il porte, moulé dans le bas, les trois mots Clos, Domai-

nes & Châteaux, en guise de signature. D'une contenance de 75 cl, il est à vis et destiné au chasselas, d'abord. Mais l'association, présidée par le directeur de Schenk SA, à Rolle, André Fuchs, ne l'a pas rendu obligatoire pour les 21 domaines et les quatre négociants (du groupe Schenk), membres de l'association, fondée en 2003.

Plusieurs domaines, tel le Château de Châtagnéréaz, en ont profité pour redessiner leurs étiquettes et notamment pour mentionner Grand Cru, selon la nouvelle législation vaudoise. Mais la question qui agite le landerneau viticole, c'est de savoir combien de Premiers Grands Crus le vignoble vaudois comptera dès les vendan-

ges 2011. Une commission est à l'œuvre actuellement. Selon nos sources, deux douzaines de dossiers sont en cours d'examen. Un tiers pourrait ne pas passer la rampe du dossier technique formel.

Une demi-douzaine de dossiers ont été déposés par des membres de Clos, Domaines & Châteaux. Le verdict sur les premiers Premiers Grands Crus vaudois ne devrait pas être connu avant la mise en marché des premières bouteilles, dans un an.

Car, outre le dossier de base, les candidats doivent

faire valider leurs vins chaque année.

Une bordelaise arrondie au cou

A Sion, le 7 avril, Provins doit dévoiler un flacon réservé à la grande coopérative valaisanne. Cette opération a été menée sous l'impulsion du verrier sierrois Univerve Pro Uva, avec l'ECAL, et des diplômés de celle-ci, de la société Big Game.

La forme de la nouvelle bouteille rappelle une bordelaise, arrondie au cou et à fond plat, avec trois étoiles moulées dans un socle. La gamme «Les grands dignitaires», avec plusieurs nouveaux vins, est déjà logée dans ce contenant propre à Provins.

Le nouveau flacon de Clos, Domaines & Châteaux.



Pêle-mêle

Festi'neuch se pare des habits de l'éclectisme

La 11^e édition de Festi'neuch, à Neuchâtel, proposera, du 2 au 5 juin, une affiche marquée du sceau de l'éclectisme. L'ex-Rita Mitsouko Catherine Ringer, le Wu-Tang Clan, Henri Dès, Gotan Project, Moby et les BB Brunes seront entre autres de la partie. «Nous offrons un programme riche et audacieux avec une large place donnée à une scène suisse qui se porte à merveille», a déclaré dans le quotidien «L'Express» Antonin Rousseau, directeur de programmation du festival. Plusieurs DJ animeront la Case à chocs le mercredi soir. Cette soirée remplacera la Fête de l'Uni.

www.festineuch.ch

La mue du Musée du vin d'Aigle porte ses fruits



idd

Le Musée de la vigne et du vin, au cœur du château d'Aigle, s'est senti pousser des ailes en 2010. Plus de 17 000 visiteurs ont arpenté les nouvelles salles de l'institution chablaisienne. «Nous avons surtout attiré des familles et des écoliers: c'était l'un de nos principaux objectifs», se réjouit Fabien Loi Zedda, président du musée. Ce dernier a rouvert ses portes le 19 mars dernier. eda

www.museedevin.ch

«Des concerts sauvages» aux Portes du Soleil

Un nouveau concept va voir le jour dès le samedi 2 avril aux Portes du Soleil sous le nom «Des concerts sauvages». Il s'agit de 10 moments de musique live accessibles à ski par les pistes, au départ de 12 stations franco-suisse. Les concerts sont gratuits, mais les inscriptions indispensables, elles donnent accès aux concerts dans des lieux majestueux comme le départ du télésiège des Chavanettes, à Champéry. A l'affiche notamment dimanche 3 le funk africain de Keziah Jones ou le 9 avril le rock français de BB Brunes. Un festival Off avec plus de 40 concerts gratuits est aussi prévu. aca

www.festivaldesconcertssauvages.com

Nyon s'appête à devenir la Mecque du documentaire



idd

La 17^e édition du festival Visions du réel sera riche de quelque 180 films documentaires, en première suisse, européenne ou mondiale, projetés du 7 au 13 avril à Nyon. Cette manifestation fait partie des trois principaux festivals de cinéma de Suisse, avec Locarno et Soleure. Son budget se monte à 2,5 millions de francs. Le nouveau directeur de Visions du réel, Luciano Barisone, souhaite davantage positionner le festival sur la scène mondiale. eda

www.visionsdureel.ch