



De Marseille à la Chine, en passant par l'Arabie et l'Inde, le menu se déroule en 6 plats. -LE PETIT CHEF

Un dîner spectacle d'un genre nouveau

GASTRONOMIE Le Petit Chef arrive à Genève. Derrière ce nom original se cache un concept qui ne l'est pas moins: un repas couplé à la projection d'un conte en animation 3D, à même la table. Tous les soirs, du 30 mars au 1er juillet, il sera possible de vivre cette expérience au restaurant Le Chef, à l'aéroport de Genève. Durant deux heures, le cuisinier de presque six centimètres de haut, incitera la tablée au

voyage, en la guidant sur les traces de Marco Polo. L'expérience complète compte six plats. Il est également possible de prendre une formule courte, réduite à un seul et unique plat, un dessert. Le Petit Chef est déjà proposé ailleurs dans le monde, notamment à Londres et Berlin. -rw

LE PETIT CHEF

Le Chef, Genève Aéroport, tous les soirs à 19h30 → lechef-geneve.ch

Brunch: allez-y sans

GUIDE De l'habillement à la conduite, de la formule à la réservation. On vous dit tout pour bruncher de la meilleure façon.

Partout en Suisse romande, les brunches fleurissent, plus vite encore que les restaurants à burger. Ceci, bien sûr, pour le plus grand plaisir des 25-40 ans branchés, «bobos» diront certains, «hipsters» les autres. Voici un petit guide pour bien «bruncher», selon les patrons des meilleurs brunches de Suisse romande.

■ **Choisir sa formule** Plutôt buffet à volonté ou formule stricte? C'est un choix à faire avant d'arriver sur place, car

les établissements qui proposent les brunches, eux, ont fait le leur! Un peu partout, les classiques restent, que ce soient les pancakes ou les œufs. Mais, selon la formule, les suppléments se paient cher.

■ **Réserver** «Chaque week-end, on refuse du monde, parce qu'on est plein», déclare Hubert Boucher, directeur de

la restauration du Living Room, à Genève. Les brunches sont si tendance que sans réservation, il y a des chances que vous vous retrouviez à manger des céréales, à la maison, comme le reste de la semaine.

■ **Prendre le temps** Les brunches, c'est pour les jours de congé. Ce que nous ont confié la majorité des établis-

Trop bien éduqués, les Suisses?

«La clientèle Suisse est super», déclare Anna-Katharina Lode. Forte d'expériences dans des hôtels et restaurants à l'étranger, la patronne du Café du 1er août témoigne: «Ici, les clients ne surchargent pas leurs assiettes.» Ce

que confirment les patrons des Trentenaires aime la bonne bière et du Living Room: «Les Suisses sont des clients plutôt facile, au brunch! Ils sont détendus et très chaleureux.» Reste à savoir ce que sont les clients étrangers...

prise de tête



sements contactés, c'est qu'ils veulent que vous passiez un bon moment! Que vous vous détendiez. Ainsi, il est de bon ton de prendre le temps, de se

laisser porter par les plats et par l'ambiance chaleureuse des lieux.

■ **Be casual!** Le concept du brunch, c'est de ne pas se prendre la tête! «Chacun vient comme il est, explique Anna-Katharina Lode, du Café du 1er août, à Sierre. Chez nous, l'ambiance est comme à la maison!» Ce que confirme Alfonso Giberna, gérant du restaurant «Les Trentenaires aime la bonne bière», à Fribourg. «C'est comme si on accueillait des amis chez nous!» Pas besoin de la chemise ou du costume, donc. L'idée c'est d'y aller, propre, mais sans «s'habiller».

■ **Être bien accompagné** Que ce soit par des amis ou la famille, un conjoint ou la personne que vous avez ramenée la veille de boîte de nuit, un brunch ça se partage! C'est une bonne occasion de rattraper le temps perdu et de profiter de se faire pêter la panse avant de glander toute l'après-midi.

-ROMAIN WANNER



Un brunch avec buffet, c'est l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs.