

Les gourmands du dimanche

GASTRO. Avec la venue de l'automne, le brunch vit un regain d'intérêt. Entre saveurs de saison et nouvelles adresses, petit tour d'un buffet alléchant.

Ces dernières années, les prescripteurs de tendances ont arbitré le féroce combat entre le rôti dominical et le «grand petit-déjeuner», terme recommandé par l'Académie française. Selon les récentes éditions de «Vanity Fair» et de «Tatler», deux bibles

du bon goût, l'avantage est actuellement du côté du brunch. Ce qui tombe bien, puisque la Suisse romande regorge de bonnes adresses. Certains lieux ont récemment ouvert, d'autres proposent des menus de saison (lire ci-contre). Mais, là encore, deux écoles s'opposent: l'américaine – une collation arrosée de champagne prise dans l'après-

midi – et la britannique – un solide petit-déjeuner qui s'éternise. Les libres-penseurs s'affranchiront des règles pour ne retenir que leur plaisir.

–ECO/MAG/CGO

Les New-Yorkaises branchées de la série «Gossip Girl» passent tous leurs week-ends à siroter du champagne devant des plateaux bien garnis.

–PHOTOS EPP/AFP/DR



Des lieux romands où il fait bon bruncher

MUSICAL A Fribourg, le Café de l'Ancienne Gare est «the place to be» le dimanche entre 11 h et 15 h. Le patron propose des formules «Chocolat Show» aux bambins (déjeuner et spectacle, prochaine date le 30 octobre). Cette année, il a lancé les brunches musicaux: des étudiants en musique agrémentent les repas de chant lyrique, basson ou encore accordéon (prochaines dates les 13 novembre et 4 décembre).

Av. de la Gare 3, Fribourg. Dès 10 fr.
→ www.cafeancienegare.ch

CULTUREL Avant ou après un petit tour au musée lausannois de l'Hermitage, les brunches de L'Esquisse jouissent d'une excellente réputation. Ils sont désormais servis uniquement les dimanches, de 10 h à 12 h et de 12 h à 14 h. Trois formules sont proposées: basique, avec des œufs et avec tartare de bœuf.

Route du Signal 2, Lausanne. Dès 18 fr.
→ www.lesquisse.ch

DÉCONTRACTÉ Le chef du Cheval Blanc, à Carouge, concocte chaque dimanche entre 11 h et 15 h un brunch sous forme de buffet à volonté. Salades colorées, tartes salées et autres viennoiseries se savourent dans un cadre tranquille (terrasse). Ambiance jeune et détendue: parfait pour un lendemain de fête.

Pl. de l'Octroi 15, Carouge (GE). 28 fr.
→ www.lechevalblanc.ch

PERSONNALISÉ Dans la ferme agrotouristique fribourgeoise du Petit-Vivy, le brunch peut être pris à toute heure et tous les jours, à condition de réserver. La famille Aeberhard propose une formule de base avec des produits de la ferme et faits maison (jambon cru, roestis, œufs, tresse, pains, confitures, fromages, sirops et jus).

Petit-Vivy II, Barberèche. Tél. 026 684 19 62. Dès 25 fr.
→ aeberhard@bluewin.ch

MONOTHÉMATIQUE Le bagel, un petit pain rond américain troué en son centre, est la star du Café de la Paix. On le trouve garni de mille façons dans cet établissement du quartier populaire de la Jonction, à Genève. Le bistro a rouvert ses portes en mai dernier. Le brunch est gargantuesque.

Bd Carl-Vogt 61, Genève. 25 fr.
→ www.cafedelapaix.ch

CONSISTANT Ouvert en décembre dernier à Lausanne, le Bruxelles Café (premier «Belgian Beer Café» de Suisse) a ajouté les brunches – très copieux – à sa carte. Au programme, quatre formules: le classique, le Belge gourmand (œufs brouillés, bacon), le Reine Paula (boulettes liégeoises, fromages, frites) et le Port de Zeebrugge (moules).

Pl. de la Riponne 1, Lausanne. Dès 15 fr.



LIVRESQUE La Fureur de lire est, comme son nom l'indique, un festival destiné aux mordus de bouquins. Elle se déroulera du 4 au 9 octobre à Genève. Un grand brunch aura lieu dimanche dans un décor inspiré du monde du polar. On mangera de façon solide en écoutant des lectures sur fond de saxophone.

Salle du Faubourg, rue des Terreaux-du-Temple 6, Genève. de 11 h à 14 h (prix non déterminé).
→ www.ville-ge.ch/culture/fureur/

CHALEUREUX Dans le quartier des Eaux-Vives, à Genève, le petit bistro Tout Simplement ne vend que des produits maison tout frais. Le brunch du samedi est à la carte, tandis que le dimanche, c'est buffet à volonté entre 9 h et 18 h. Cet automne, les salades de carottes, les quiches larges-poireaux et les pancakes sont à l'honneur.

Rue de Soleure 2, Genève. 22 fr.



CARNIVORE La spécialité du Café des Avenues, à Lausanne? L'entrecôte parisienne. Si, si! même aux brunches, servis les samedis et les dimanches de 10 h à 15 h. Tartines jambon cru - parmesan, crêpes salées et sucrées, pain perdu, omelettes, pancakes et autres sont à choisir à la carte. Des confitures maison (kiwi, pomme-poire) font notamment partie de la formule de base.

Av. de Jurigoz 20, Lausanne. Dès 16 fr.
→ www.cafe-des-avenues.ch

