



Un brunch, un vrai

La nostalgie a parfois du bon ; celle de Juliette Perreard pour les fameux brunch anglo-saxons, croulant sous les œufs et les pancakes, a fait naître une idée aussi simple que goûteuse : proposer à Genève, minuscule métropole bourrée d'anglophones en manque de petits-dej dignes de ce nom, un vrai brunch, du traditionnel English Breakfast avec hashbrowns et saucisses, aux très américains pancakes. Le choix est plus que large, avec au programme des œufs bénédicte, florentines ou encore brouillés, du black pudding, les haricots blancs des petits dej anglais, des muffins, des jus de fruits frais, voire une petite coupette pour ceux qui aiment leur dimanche festif. Le tout servi dans une ambiance décontractée et à des prix qui savent rester zen. Résultat, depuis décembre dernier, c'est carton plein tous les dimanches dans la petite antre du Café du Clos que Juliette a réquisitionné pour l'occasion. A tester absolument, sans oublier de réserver, succès oblige.

-/ The best of brunch

Nostalgia is what it used to be, sometimes... Juliette Perreard's memories of British and American-style brunches (all piles of eggs and pancakes) inspired a simple, utterly delicious idea: a proper brunch venue, right here in Geneva, that small-scale metropolis packed with anglophones eager for a real breakfast, with hash browns and sausages, American-style pancakes, the works.

Perreard offers a staggering choice, from eggs benedict, florentine, or scrambled, to black pudding, baked beans (essential for any English breakfast), muffins, fresh fruit juice, even a small glass of champers if you're out to celebrate.

All served in a relaxed setting, at affordable prices. The result? Perreard's Sunday Brunch Club at the cosy Café du Clos has been packed every week since it opened in January 2013. Try it soon – but book ahead...

Le Brunch Club, le dimanche au Café du Clos
Rue du Clos 9, Genève - +41 78 749 68 79
www.lebrunchclub.com

Le vin du mois selon VINvitation !

De Catherine Cornu & Stéphane Meier

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, cuvée Marceau 2010

(Cépages : 36% grenache, 27% mourvèdre, 23% syrah, 11% vaccarèse, 2% counoise, 1% terret noir)

En 2007 Marceau (Marc) Cellier prend sa retraite et passe le flambeau à ses trois fils. Ils représentent à présent la huitième génération de la famille Cellier à façonner la vigne et élaborer des vins de Châteauneuf-du-Pape.

D'une couleur rouge carmin à belle brillance, le vin présente au nez des notes de cerises au kirsch, de garrigue et de chocolat. En bouche l'attaque est fraîche sur des fruits noirs croquants avec une touche de réglisse. Les tanins sont enrobés et la jolie trame acide rend ce vin très digeste. En rétro, nous retrouvons de jolis arômes d'épices et de fruits tels que la mûre et la framboise.

-/ The wine of the month, from VINvitation !

Châteauneuf-du-Pape, Domaine des 3 Cellier, cuvée Marceau 2010 (Grapes: 36% grenache, 27% mourvèdre, 23% syrah, 11% vaccarèse, 2% counoise, 1% terret noir)

In 2007, Marceau (Marc) Cellier took retirement and handed the family wine business over to his three sons, the eighth generation of the Cellier family to cultivate vines and make fine wine at Châteauneuf-du-Pape.

The wine offers a bright robe and carmine red colour, with a bouquet of kirsch cherries, aromatic herbs and chocolate. The initial, fresh burst of flavour features crisp, black fruit notes with a touch of liquorice. The tannins are enveloped in delightful hint of acidity, making this an eminently digestible wine. The finish offers delightful aromas of spice and fruit, notably raspberry and strawberry.

www.vinvitation.ch
YVE by Yves –Yves Stadler
+41 76 517 19 64 - ivebyyves@bluewin.ch

En terre gastronome

Deux pays, un même amour pour la bonne cuisine. Ces mots à eux seuls pourraient résumer le concept de ce rendez-vous gastronomique qui se tient au Tessin du 7 avril au 12 mai. Le S. Pellegrino Saporì Ticino, né en 2007, a pour but de faire connaître et diffuser la cuisine de cette région en Suisse mais aussi au-delà des frontières comme cette année à Berlin. L'édition 2013 a en effet commencé par deux soirées les 26 et 27 février dans la capitale germanique. De très grands noms de la cuisine venus d'établissements de renom comme la Villa Principe Leopoldo Hôtel & Spa ou le Grand Hôtel Eden de Lugano se sont ainsi déplacés pour concocter des plats d'exception. Puis d'avril à mai, les rôles sont inversés et les chefs berlinois prennent les commandes des fourneaux de grandes tables tessinoises. La manifestation comprend également trois soirées lounge dans des clubs branchés de Lugano et Ascona. Guten Appetit !

-/ In the land of fine gastronomy

Two countries united by a shared love of fine food: this is the essential concept behind a gourmet event in Ticino, from April 7 to May 12. The S. Pellegrino Saporì Ticino was launched in 2007 to promote Ticino cuisine in Switzerland and beyond (this year, Berlin, for example). The 2013 festival kicked off with two evening events in the German capital, on February 26 and 27, featuring top chefs from leading establishments including the Villa Principe Leopoldo Hôtel & Spa and the Grand Hôtel Eden in Lugano, cooking up their finest specialities. From April to May this year, the tables are turned, with Berlin chefs taking over some of Ticino's best-known kitchens. This year's event features three 'lounge' evenings in hip nightclubs in Lugano and Ascona, too. Guten Appetit!

S. Pellegrino Saporì Ticino
du 7 avril au 12 mai, Tessin - +41 91 976 06 00
www.sanpellegrinosaporiticino.ch