



Des brunchs innovants pour un 1^{er} Août pas comme les autres

Le traditionnel brunch du 1^{er} Août se déroulera de manière particulière, cette année, Coronavirus oblige. Si de nombreuses exploitations agricoles ont renoncé à l'organiser, en raison des directives sanitaires qui peuvent être compliquées à mettre place, d'autres ont décidé de maintenir ce rendez-vous très apprécié du public en innovant. En témoignent deux organisateurs en Valais et à Genève.

Brunch décalé vers midi

Ferme de Clos-Lombard à Evolène (VS) Catherine et Marius Pannatier,

« Cette année, nous avons décidé de limiter le nombre de participants à une quarantaine et de décaler l'horaire... Plutôt qu'un brunch avec un buffet, ce qui implique que les gens bougent beaucoup, nous allons organiser un repas de midi. Cela sera plus simple pour le respect des distances sociales. Au menu, nous allons proposer un ragoût de vache d'Hérens, la race que nous élevons, avec de la polenta, et une tarte aux abricots. L'année dernière, certains m'ont réclamé des meringues, mais c'est une spécialité fribourgeoise. L'idée est de proposer quelque chose typique de la région. Nous avons un peu hésité avant d'organiser ce brunch 2020, avec les restrictions sanitaires imposées, puis, quand on vu que le marché de Sion reprenait, nous nous sommes décidés. Cela fait du bien à tout le monde que des événements puissent reprendre, tant aux participants qu'aux organisateurs. D'ailleurs, nous sommes déjà complets. »

Deux services plutôt qu'un

Domaine Girardet, à Russin (GE) Nicole Girardet

« Certaines années, nous avons accueilli jusqu'à 350 personnes pour le brunch du 1^{er} Août. Cette année, j'ai limité ce nombre à 100... Mais pour pouvoir permettre à un maximum de personnes d'y participer, nous proposons deux services. L'un, entre 9h et 11h30, l'autre de 12h à 14h30. Cela demandera un peu plus de travail et d'organisation, puisqu'il faut également gérer les emplacements des groupes et ne pas les mélanger à table. Mais nous avons suffisamment d'espace à disposition pour cela. En revanche, il n'y aura pas de château gonflable pour les enfants, cette année. Quant à la nourriture, nous proposons la même chose pour chaque horaire. Du pain et des confitures, que je fais moi-même, ainsi que tout ce que l'on peut s'attendre à trouver dans un tel buffet : charcuterie, fromage de chèvre, œufs, etc, en provenance de petits producteurs alentours. Actuellement, il nous reste encore des places disponibles. »

Propos recueillis par Pascale Bieri/AGIR

Pour réserver vos places : www.brunch.ch