

Un comptoir gastronomique éthique à Genève

Le Cinquième jour de Walter el Nagar proposera un concept innovant avec ses 12 places et sa cuisine locavore. Une fois par semaine le menu sera offert gratuitement à des personnes moins fortunées.



Le design intérieur du Cinquième jour.

Bild: ldd

Le chef Walter el Nagar continue de s'implanter à Genève avec l'ouverture de son premier restaurant rue des Eaux-Vives le 18 septembre prochain. Le Cinquième jour proposera un concept inédit dans la cité de Calvin sous la forme d'un comptoir de chef de 12 places offrant une cuisine innovante, un menu unique en constante évolution, dans le respect des principes locavores tout en soutenant une action sociale forte. Le nom du restaurant est une illustration du concept développé par Walter el Nagar, commissaire d'exposition originaire de Milan, devenu chef activiste nomade.

[IMG 2] Ouvert quatre jours au public, l'équipe de chefs cuisiniers proposera deux menus hebdomadaire omnivore et végétarien/vegan issus de la culture biologique locale et durable. Le cinquième jour, le même menu sera offert gratuitement à des personnes moins fortunées, identifiées par des associations partenaires du concept. Le Cinquième jour s'est associé avec la Croix-Rouge de Genève, le Comité International de la Croix-Rouge (CICR) et les associations Carrefour-Rue et Serve the City. Cette démarche activiste s'inscrit dans un mouvement mondial initié par des chefs de tous horizons ayant pour but de démocratiser la cuisine inventive de qualité tout en offrant une approche durable de la gestion des marchandises. L'on peut assimiler la démarche du Mad Chef à celles portées par des entreprises comme Gastromotiva au Brésil ou le chef Massimo Bottura en Italie et en France, le Refettorio Paris.

Le comptoir de chef, inspiré des omakase japonais permet une proximité inédite avec les produits, les clients étant assis en demi-cercle autour de la cuisine. L'expérience se veut immersive et a pour but de placer l'assiette et la convivialité dans le moment présent. C'est pour cela que le Cinquième Jour sera aussi un restaurant sans argent, le menu et les boissons étant payées en amont lors de la réservation sur le site. Le restaurant offrant une option d'accord mets-vins mais aussi un accord mets-bières.

D'origine italienne, Walter el Nagar est reconnu pour ses menus dynamiques et évolutifs, il a choisi la vie de nomade culinaire avec sa série de restaurants pop-up qui ont été présentés à Los Angeles au Barbershop Ristorante, Barcelone, Ibiza, Moscou, Tulum et Singapour. Etablis à Genève il a été chef lors de l'ouverture du Fiske Bar de l'Hotel de la Paix, Susuru, a lancé le concept POLP aux Eaux-Vives et est un des co-fondateurs de la Société Anonyme Cuisiniers. Les réservations pour le Cinquième jour seront ouvertes dès le 18 Août sur le site: le Cinquième jour est ouvert pour le déjeuner, un menu à 30 francs et le dîner, menu à 100 francs, du mardi au vendredi. Restaurant fermé le lundi et le week-end. (htr/aca)

lecinquiemejour.com (<http://lecinquiemejour.com>)

Publiziert am Mittwoch, 12. September 2018