



Combien, le restaurant-taxi?

La formule restaurant-taxi du Piano se pratique à votre gré de 2 à 30 convives, aux conditions suivantes:

Occupation du Piano avec repas de midi

du lundi au vendredi:

facturation minimale: 250.00

Occupation du Piano avec repas du soir

du lundi au vendredi:

facturation minimale: 1'500.00

Occupation du Piano avec repas de midi ou du soir

samedi /dimanche:

facturation minimale: 1'500.00

Location sans repas 550.00

à la condition expresse que l'objet de la réunion ait un rapport avec l'art de la cuisine ou de la table, ou avec la nutrition en général.

Le nettoyage du local est compris dans ce prix, mais pas celui de la cuisine et de la vaisselle, le cas échéant.



Pour vos escapades en cuisine...

Le Piano, restaurant taxi

Le Piano est une création originale d'Evologia qui propose d'explorer les arts de la cuisine et de la table en s'inspirant de trois principes du taxi:

1. *Convivialité exclusive.* Le Piano est un espace exclusif et convivial qui est utilisé sur réservation, par un seul client à la fois, pour se réunir avec une ou plusieurs personnes, en prenant un repas. Un bar self-service et une installation multimédia font du Piano un endroit idéal pour recevoir des amis ou des relations d'affaires dans une ambiance de circonstance. La capacité d'accueil est au maximum de 30 personnes, mais le Piano se prête également à des réunions en petit comité, voire en tête-à-tête.
2. *Ouverture et découverte.* Le Piano ouvre la cuisine et les couvercles des casseroles aux regards. Ses "passagers" n'y apprennent pas forcément la cuisine, mais tout ou partie du repas servi est préparé devant eux, par un cuisinier ayant aussi le goût de la transparence. L'objectif du Piano est de révéler et de faire apprécier les savoir-faire de la cuisine et de la table, en invitant notamment des maîtres queux et des maîtres de rang de diverses provenances.
3. *A la carte.* Les intéressés au Piano peuvent le réserver en y commandant un des menus préparés et servis par le chef de cuisine d'Evologia ou pour y organiser eux-mêmes un événement touchant à la cuisine ou à la table.

Menu confectionné par les convives. Le Piano est aussi un lieu unique où les convives confectionnent eux-même, avec le coaching du chef de cuisine, un repas convivial à quatre services. Chaque plat s'accompagnant d'un vin différent.

La vocation didactique et interactive du Piano est donc à la fois ludique et propice aux séances de travail dont le repas constitue la pause bienvenue et motivante. Elle s'appuie sur une volonté de promotion d'une gastronomie simple et sans ostentation, mais exigeante au niveau de sa valeur diététique, hygiénique et éthique. En s'attachant à la redécouverte des ressources de notre terroir et de ceux d'ailleurs, Le Piano est le restaurant qui se voue à l'illustration des relations multiples et vitales entre l'homme et les autres espèces vivantes, en l'occurrence celles dont il tire son alimentation.

L'agrément du Piano réside aussi dans son décor sobre et élégant, entièrement traité en noir-blanc-inox pour mieux mettre en évidence les couleurs des mets et du décor. En pleine campagne, avec une vue panoramique s'étendant de Chasseral au Mont-Blanc, mais seulement à dix minutes en voiture de Neuchâtel ou de La Chaux-de-Fonds, Le Piano offre toutes les commodités souhaitables.

Le nom de l'établissement vient des deux "pianos de cuisine" qui constituent son aménagement le plus significatif. Ces deux plans de travail et de cuisson en acier inox, coiffés de leur hotte du même métal, trônent en effet en pleine salle à manger et permettent la relation didactique et interactive voulue entre les professionnels et les clients. C'est aussi un clin d'œil à l'un des partenaires majeurs et des événements phares d'Evologia: le Festival des Jardins Musicaux