

Programme Ateliers/démos

Label Fait Maison

L'Amuse-Bouche : Halle 20, stand 196



Le label des restos qui cuisinent : labelfaitmaison.ch

Mercredi 30 novembre

09h00 : Démo pour une classe fr. : Gâteau Le Choléra
L'Escale au Châble VS, Charles-Henri Zuchuat



18h30 : Raviolis aux bolets, espuma de topinambour & truffe de la région,
Le Rive Sud à Estavayer-le-Lac, Bertrand Chardonnens

Judi 1er décembre

09h45 et 10h30 : Ateliers pour une classe fr. : Sels aromatisés
Gare à Toi à Bulle, Lisa Pittet

12h30 : Poke Bowl d'hiver vaudois

Auberge Aux 2 Sapins à Montricher, Frédéric Simond



14h30 : Sabayon au beurre noisette, moutarde à la lie de pinot noir,
saucisse à rôtir de gibier

Bistro du Moulin à Sévery, Benjamin Deschamps



16h30 : Le pâté en croûte

Auberge de l'Union à Palézieux, Fabrice Hochart

18h30 : Ceviche de truite rose, patate douce, racine de persil et pakora
d'épluchures, *Le Terminus à Givisiez, rest. des TPF, Camila Schepman*

GASTRO SUISSE

FRA FÉDÉRATION ROMANDE
DES CONSOMMATEURS
LE POUVOIR D'AGIR

Slow Food* CH

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Léguriviera
GROUPE
Fruits et légumes d'exception

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND



Ville de Lausanne

AVEC LE SOUTIEN
DE LA
VILLE DE GENÈVE