

BREVES

Conférence? Ben ouais!

Le 24 septembre, dans le cadre de la Semaine du Goût, l'auberge-épicerie Ben Ouais organise une conférence-débat. Blaise Hofmann, auteur et vigneron, parlera de nos racines paysannes et de son livre «Faire paysan». La conférence sera suivie du verre de l'amitié et d'un repas autour du thème «Les racines du Jorat», préparé par Laura et son équipe.

Première Nuit du Boutefas



Le 29 septembre aura lieu la «1ère Nuit du Boutefas AOP et du Jambon de la Borne AOP», organisée dans le cadre de la Semaine suisse du Goût. L'événement aura lieu à 18h30 au Restaurant de Dorigny, à Lausanne. Le peuple des amitiés charcutières sera convié à déguster puis élire Mister/Miss Boutefas 2023 et Mister/Miss Jambon de la Borne 2023.

Repas de fête antigaspi

Jusqu'au 15 octobre, des fêtes urbaines de la récolte contre le gaspillage alimentaire ont lieu sur des places publiques dans toute la Suisse, sous le nom de Banquet Foodsave. Parmi les 18 localités où seront servis des menus de trois plats à partir d'excédents alimentaires, Lausanne (22.9) et Bienne (23.9). Infos: foodsave-bankette.ch/fr/

Du vacherin dans le BAM

Pour fêter les 20 ans de leur AOP, les producteurs de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or mettent sur pied trois sorties exceptionnelles du train historique du BAM (21.10, 25.11 et 15.12). Le «Train du Mont-d'Or» proposera un menu gastronomique, spécialement créé pour cet événement.

GASTRONOMIE

Légumes racines stars du Fait Maison

La Semaine suisse du Goût met en avant les légumes racines suisses de saison et les restaurants Label Fait Maison en font des suggestions créatives comme plat signature, du 14 au 24 septembre.

Texte cgo/comm.

Pas moins de 43 restaurants labellisés Fait Maison répartis dans toute la Suisse participent à l'action «Nos racines» et proposent à leurs clients, dans le cadre de la Semaine du Goût du 14 au 24 septembre, un plat 100% fait maison qui reflète les racines du restaurant ou du chef et qui est préparé avec au moins un légume racine de saison. C'est l'occasion de mettre en avant le savoir-faire et la diversité des restaurants labellisés ainsi que les produits locaux de saison.

Parmi les labellisés qui participent à cette action, Nicola Fabrizio et Michela Gotti de l'Auberge A Mai, à Mex (VD), proposent deux suggestions. En entrée, du céleri et de la betterave cachö espouma



Les légumes racines sont au coeur de la prochaine action spéciale du label.

de betterave chioggia, avec différentes textures. En plat, des gnocchis de betterave et crème de haricots verts.

Quant au Zoo Burger, à Lausanne, la création spéciale est un burger en partenariat avec la ferme de Lilan: pain au sésame, sauce mayonnaise, huile de sésame et jalapeños, oignons frits et batavia. De la choucroute mexicaine sera réalisée avec des choux, des oignons, des carottes, du piment et du citron) et la galette végétarienne à base de courgettes et de Grana Padano. Les restaurants participants:

labelfaitmaison.ch/nos-racines/

PEOPLE

↳ D'autres infos people: www.gastrojournal.ch



Pasquale Altomonte

Les candidats à la prochaine sélection suisse du Bocuse d'Or qui se déroulera le 13 novembre lors du Cook n>Show au Palexpo Genève, sont connus. Il s'agit de Pasquale Altomonte (45 ans), chef au Kitchen Lab Genève, Euloge Malonga (39 ans), chef de cuisine adjoint au Hirslanden Salemspital Bern, et Stéphanie Zosso (25 ans), sous-chef à l'Hotel Glacier, à Grindelwald (BE). Déjà candidat en 2021, Pasquale Altomonte faisait notamment partie des demi-finalistes du Cuisinier d'Or en 2019, édition qu'a remportée Ale Mordasini.



Dominique Gauthier

Le chef de 56 ans a réalisé son dernier service au Chat-Botté le 2 septembre dernier, après plus de trente années au service du Beau-Rivage. Quid de la suite pour le célèbre chef genevois? Ce dernier a révélé à GaultMillau.ch la teneur de son prochain projet. Il ouvrira en novembre «F-P Journe - Le Restaurant». Fermé depuis 2019, l'établissement sis à la rue du Rhône était auparavant géré par Philippe Chevrier au nom de La Marjolaine. Dominique Gauthier annonce qu'il tient «à garder sa signature et son identité, dans le cadre d'une brasserie élégante».

Nos conseils pour les entreprises sont neutres, mais résolument en faveur des économies d'énergie.



0848 444 444

Ensemble vers l'optimisation énergétique de votre entreprise.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'environnement, des transports,
de l'énergie et de la communication DETEC

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR

