

Salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle

Jeudi 2 novembre 2023

Démonstrations et dégustations
par les chef*fes du Label Fait Maison et de
l'Alliance des Chefs de Slow Food



11h30 - Gaël Brandy - La Pinte Vaudoise, Gastrovaud, Pully
Filet de volaille fermière en croûte de pommes de terre,
jus réduit au beurre noisette, quelques légumes du moment

13h30 - Laura Rod - L'Auberge de Corcelles-le-Jorat ben ouais
Plaisir et (al)chimie, ben ouais
Ragoût de jarret de boeuf au pinot noir
Mousseline de courge et ail noir à la sauge

15h30 - Bryann Richard - Bistro du Moulin de Sévery
Oeuf mollet de la ferme enrobé de noix aux saveurs
vaudoises

17h30 - Bertrand Chardonnens - Le Rive Sud, Estavayer-le-Lac
Risotto à la courge Butternut, citrons jaunes confits, tuile aux
graines de courges

