

# 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

