

ATELIERS DE CUISINE POUR LES CHEF*FES 2024



VENEZ TROUVER DES INSPIRATIONS POUR VOS CARTES, PARTAGEZ UN MOMENT CONVIVIAL EN DEGUSTANT VOS CRÉATIONS ET DES VINS SUISSES ENTRE PROFESSIONNELS

PRIX PAR ATELIER : CHF 150.-/PERSONNE (120.- MEMBRES LFM)
12 PARTICIPANTS AU MAXIMUM
L'ATELIER SERA CONFIRMÉ 2 SEMAINES AVANT LA DATE PRÉVUE
INSCRIPTION À : [INFO@LABELFAITMAISON.CH](mailto:info@labelfaitmaison.ch)



SWISS WINE

DANS LE TEMPS INDIQUÉ, CHAQUE ATELIER COMPRENDRA :

- 3 FICHES TECHNIQUES
- DÉMONSTRATION ET PRÉPARATION EN CUISINE
- DÉGUSTATION DES PRÉPARATIONS ET DES VINS SUISSES

LIBERTÉ
ET
PATRIE



Ateliers créés et animés par le

Chef Gaël Brandy

GastroVaud, La Pinte Vaudoise
Av. Général Guisan 42
1009 Pully / VD

Lundi 4 mars

17h-20h

La cuisson à basse température : viande, volaille, poissons, légumes

Maîtriser la cuisson à basse température

- pour une organisation optimale
- des produits plus savoureux
- une perte de matière moindre

Mardi 23 Avril

DATE SUPPLÉMENTAIRE

Jeudi 25 Avril

COMPLET

17h-20h

La cuisine végétarienne en restauration collective

- recettes originales et attrayantes avec des produits bruts
- facilement adaptable en grandes quantités
- possibilité d'anticiper les productions

Lundi 23 septembre

COMPLET

17h-20h

Comment valoriser les morceaux de viande de 2ème choix

- être créatif sans produit noble
- plus-value pour vos marges
- réduire le gaspillage alimentaire



Atelier créé et animé par le

Chef Philippe Lignon

ZUGORAMA
Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



Lundi 4 novembre

17h-20h

Abats, c'est la musique d'avenir

- découvrir notre terroir culinaire traditionnel
- diminuer nos gaspillages alimentaires
- travailler des produits bon marché et gouteux
- produits pauvres en graisse mais riches en amour!

ATELIERS DE CUISINE POUR LES CHEF*FES 2024



Atelier créé et animé par le

Chef Simon Favre

ZUGORAMA

Rte de Grône 78
3966 Réchy / VS



Lundi 6 mai

ANNULÉ

(PAR MANQUE DE PARTICIPANTS)

17h-20h

Les secrets des desserts & pâtisseries

- comment sortir des desserts traditionnels
- vous n'avez pas de chef pâtissier
- comment réaliser des desserts simples zéro déchets



Atelier créé et animé par les

**Cheffe Alicia Rico et
Chef Matteo Leombruno**

Hi Café by Delizia, Hiflow

Ch. Champ-des-Filles 36A (2e étage)
1228 Plan-les-Ouates / GE

DICIFOOD+



Lundi 29 avril

16h-20h

Comment valoriser les céréales de notre région, avec la présence et les produits de Dicifood

- présentation des produits par Dicifood
- connaître les produits de notre région
- être créatif dans les recettes végétariennes avec des produits locaux

Atelier créé et animé par le

Chef Xavier Bats

**Ma-Terre - Maison de l'Alimentation du
Territoire de Genève**

Ch. Moïse-Duboule 2
1209 Genève / GE



Lundi 30 septembre

14h-20h

Le pâté en croûte

- venez apprendre les secrets d'un passionné de l'art culinaire
- comment sublimer un pâté en croûte
- quelles sont les techniques



Atelier geschaffen u. geleitet von

Köchin Ursula Christen

Culinarium Alpinum

Mürgstrasse 18
6370 Stans / NW



Montag 27. Mai

17h-21h

Schweizer Hülsenfrüchte im Fokus

- Auf einheimische und saisonale Produkte setzen
- Grundzubereitung von Hülsenfrüchten und deren vielfältige Verarbeitung
- Fleischliebhabern interessante Alternativen bieten