

HOLEN SIE SICH NEUE INSPIRATIONEN FÜR IHRE KARTEN UND GENIESSEN SIE GEMEINSAM MIT BERUFSSKOLLEGINNEN UND -KOLLEGEN EINEN GESELLIGEN MOMENT BEIM DEGUSTIEREN IHRER ZUBEREITUNGEN UND DEM OFFERierten SCHWEIZER WEIN.

PREIS PRO ATELIER : CHF 150.-/PERS. (120.- FÜR MITGLIEDER) **AUSSER ATELIERS VOM 8.9.25 UND 6.10.25**
MAXIMUM 12 TEILNEHMER/-INNEN

DAS ATELIER WIRD 2 WOCHEN VOR DEM TERMIN BESTÄTIGT.

ANMELDUNG AN : INFO@LABELFAITMAISON.CH

INNERHALB DES ANGEgebenEN ZEITRAHMENS WIRD JEDES ATELIER FOLGENDES UMFASSEN:

- REZEPTe
- DEMONSTRATION UND ZUBEREITUNG IN DER KÜCHE
- VERKOSTUNG DER ZUBEREITETEN SPEISE UND DER SCHWEIZER WEINE (AUSSER AM 06.10.25)

März



Atelier geschaffen u. geleitet von

Koch Gaël Brandy

GastroVaud, La Pinte Vaudoise

Av. Général Guisan 42
1009 Pully / VD



Mai



Kursleitung zu definieren

ZUGORAMA

Baarerstrasse 124
6302 Zug / ZG



Juni



Atelier geschaffen u. geleitet von

Koch Simon Favre

ZUGORAMA

Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



Montag, 17. März

17h-20h

Comment valoriser les morceaux de viande de 2ème choix

- soyez créatif sans produit noble
- plus-value pour vos marges
- réduisez le gaspillage alimentaire



Montag, 19. Mai

17h-20h

Les fonds de base et les sauces

- revenez aux fondamentaux des bases de la cuisine et du savoir-faire des chef.fes
- apportez votre signature à vos plats afin d'éviter la standardisation des goûts
- processus de fabrication, d'organisation et de conservation



Montag, 26. Mai

17h-20h

Food Save - verwerten statt wegwerfen

- Knochen & Co ergeben leckere Fonds
- Verwelktes Blattgemüse für Würzmischungen, Rüstabfälle für Brühen verwenden
- Altes Brot als Paniermehl oder andere Zubereitungen verwerten



Montag, 16. Juni

17h-20h

Desserts zero gaspi créatifs

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

August



Atelier geschaffen u. geleitet von

Koch Serge Labrosse

Les Ateliers by Serge Labrosse

Rue Prévost-Martin 8
1205 Genève



Montag, 25. August

17h-20h

Cuisine végétarienne gourmande

- recettes originales et attrayantes avec des produits bruts
- alliez saveur et durabilité dans vos plats
- concevez des assiettes végétariennes aussi équilibrées que gourmandes



September



Atelier geschaffen u. geleitet von

Koch Xavier Bats

ZUGORAMA

Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



Preis: 190.-/ Person (160.- Mitglieder)

Montag, 8. September KOMPLETT 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



Oktober



Atelier geschaffen u. geleitet von

Koch Ludovic Delaloye

École d'Agriculture du Valais

Av. Maurice-Troillet 260
1950 Sion / VS



Preis: 140.-/ Person (110.- Mitglieder)

Montag, 6. Oktober

14h30-17h30

Desserts faits maison en collectivités

- des desserts simples pour de grandes quantités
- renouez avec les recettes traditionnelles
- diminuez les coûts en utilisant des produits bruts

November



Atelier geschaffen u. geleitet von

Koch Philippe Ligrion

ZUGORAMA

Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



Montag, 10. November

17h-20h

La cuisine de ma grand-mère

- (re)découvrez notre terroir culinaire traditionnel
- travaillez des produits bon marché et goûteux
- retour aux sources avec des plats mijotés