

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

PRIX PAR ATELIER : CHF 150.-/PERSONNE (120.- MEMBRE LFM) SAUF DATES 08.09 ET 06.10

12 PARTICIPANTS AU MAXIMUM

L'ATELIER SERA CONFIRMÉ 2 SEMAINES AVANT LA DATE PRÉVUE

INSCRIPTION À : INFO@LABELFAITMAISON.CH

DANS LE TEMPS INDIQUÉ, CHAQUE ATELIER COMPRENDRA :

- FICHES TECHNIQUES SUR LE THÈME DU JOUR
- DÉMONSTRATION ET PRÉPARATION EN CUISINE
- DÉGUSTATION DES PRÉPARATIONS ET DES VINS SUISSES (SAUF DATE du 06.10)

Mars



Ateliers créés et animés par le

Chef Gaël Brandy

GastroVaud, La Pinte Vaudoise

Av. Général Guisan 42
1009 Pully / VD



Lundi 17 mars

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



Mai

Lundi 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



Lundi 26 mai

17h-20h

Food Save- réutiliser au lieu de jeter

- des os animaliers & co se transforment en délicieux fonds de sauce
- des légumes-feuilles flétris comme condiments, des épluchures recyclés en bouillon
- du vieux pain en chapelure etc.



Atelier créé et animé par

à définir

ZUGORAMA

Baarerstrasse 124
6302 Zug / ZG



Juin



Atelier créé et animé par le

Chef Simon Favre

ZUGORAMA

Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



Lundi 16 juin

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

Août

Atelier créé et animé par le

Chef Serge Labrosse



Les Ateliers by Serge Labrosse

Rue Prévost-Martin 8
1205 Genève



Lundi 25 août

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



Septembre

Atelier créé et animé par le

Chef Xavier Bats



ZUGORAMA

Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



Prix : 190.-/ personne (160.- membre)

Lundi 8 septembre

COMPLET

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



Octobre

Atelier créé et animé par le

Chef Ludovic Delaloye



École d'Agriculture du Valais

Av. Maurice-Troillet 260
1950 Sion / VS



Prix : 140.-/ personne (110.- membre)

Lundi 6 octobre

14h30-17h30

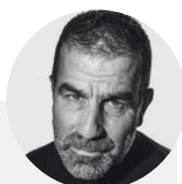
Desserts faits maison en collectivités

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

Novembre

Atelier créé et animé par le

Chef Philippe Lignon



ZUGORAMA

Chem. des Lentillières 24
1023 Crissier / VD



Lundi 10 novembre

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