



○ — Février

23.02 : Masterclass connaissances morceaux de viande et technologies culinaires,
à La Pinte Vaudoise à Pully VD, de 17h à 20h

Créée et animée par le chef Gaël Brandy

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

Prix : CHF 150.-/personne (120.- membre LFM)

○ — Avril

20.04 : Masterclass sans gluten/sans lactose,
Les Ateliers by Serge Labrosse à Genève GE, de 17h à 20h

Créée et animée par la cheffe Aurélie Stchepounoff

- comprenez le sans lactose et le sans gluten
- découvrez des alternatives
- devenez créatifs avec celles-ci

Prix : CHF 150.-/personne (120.- membre LFM)

○ — Septembre

28.09 : Atelier pâté en croûte,
Zugorama à Crissier VD, de 14h à 19h

Créé et animé par le chef Xavier Bats

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

Prix : CHF 190.-/personne (150.- membre LFM)

Inscription à : info@labelfaitmaison.ch

12 participants au maximum - atelier confirmé 2 semaines avant la date prévue.
Sous réserve de modifications.

GASTRO SUISSE

SEMAINE DU GOÛT
GENÈVE SWITZERLAND
SETTIMANA DEL GUSTO

Slow Food® CH

fr LE POUVOIR
D'AGIR
L'association des
consommateurs rices

GASTRO VAUD

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND

innovation
tourisme

SWISS WINE

LUNCH-CHECK +

TRANS GOURMET
PRODEGA

Culture food
quand l'appétit va ...

Viande
Suisse

VILLE DE
GENÈVE

V
ZUG