



# CALENDRIER ATELIERS ET MASTERCLASS 2026



O — 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)

O — 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)

O — 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](mailto:info@labelfaitmaison.ch)**

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

