



Atelier de cuisine « Le banquet végétarien »

Date : 5 mars 2017, de 11h00 à 14h00
Lieu : Le Fraisier, Ruelle Grand St. Jean 9, 1003 Lausanne
Prix : 70.- par personne (boissons non incluses)
Inscription : par retour du formulaire ([lien](#))

Présentation du lieu d'accueil par sa tenancière, Fatima Ribeiro

Le Fraisier, situé en plein centre de Lausanne, est un lieu qui se transforme et se développe au fil du temps. Ouvert en automne 2009, les activités ont débuté par l'organisation d'ateliers culinaires et de services traiteur. En 2012, *Le Fraisier* a également pu ouvrir ses portes pour régaler les papilles de ses clients au titre de restaurant. Nous proposons tous les midis un menu végétarien qui évolue selon les produits de saison. Passionnée par la scène culinaire depuis toujours, j'ai pu travailler dans divers établissements avant de créer mon propre projet. Actuellement, j'offre des ateliers thématiques au *Fraisier* et apprécie de collaborer avec des partenaires de la région tels que le jardin botanique, la ville de Lausanne, la céramiste Sylvie Godel, la librairie de La Louve ou l'épicière ambulante *Chez Laurène*.

Lien : <http://lefraisier.ch/>

Déroulement de l'atelier

Des plats seront préparés essentiellement à partir de produits végétariens fournis par les producteurs du *Panier Bio à Deux Roues* qui seront déclinés en version salée et sucrée.

Voici quelques exemples des mets qui seront réalisés (sous réserve de disponibilité des produits) :

En petites

bouchées : madeleines au safran et poireaux ; coques d'oignons confits et mousse de panais ; pommes caramélisées et pétales de Bulle de Belp.

Saladines : carottes ; radis blanc au sirop d'érable ; céleri râpé à la moutarde et pomme.

Petits plats

chauds : poireaux au jus de carottes et curcuma ; brunoise de racines et riz des prairies; duo d'écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive ; cresson et éclats de citron confit ; betterave rouge.

La préparation sera suivie d'une dégustation sous forme de buffet.