

L'écho DES saveurs

Chefs épluchés : l'interview

**Gilles Dupont
& Thomas Byrne**

Nos producteurs

**Le cardon
de chez Gallay**

Un lieu truffé d'histoires

**Le Chalet d'Adrien
à Verbier**





SOMMAIRE

HIVER 2014

- 4** Les chefs épluchés
**GILLES DUPONT
& THOMAS BYRNE**
- 6** Un lieu truffé d'histoires
**LE CHALET D'ADRIEN
A VERBIER**
- 8** Epicurien ou rien ?
**LES DEUX VINCENT
DE 120 SECONDES**
- 10** Nos producteurs
**LE CARDON
DE CHEZ GALLAY**
- 12** La recette
**CARDONS AUX TRUFFES
NOIRES**
- 14** Idées shopping
à retrouver chez **Ratatouille**
by léguriviera
- 15** Take a look !
**RATATOUILLE
CRANS-MONTANA**
- 16** Grand concours
**QUIZZ CULTURE
MARAÎCHÈRE**



L'édito

L'actu

Ratatouille à NYC



Anne Jordan, de Puidoux, a porté haut les couleurs de Ratatouille au Marathon de New York 2014, avec un score de 3h14'57, 35e de sa catégorie, 196e femme sur 20'398 femmes classées, 1862e sur 50'433 participants classés. Toutes nos félicitations à Anne!

Verbier Gourmet Festival 2015



Organisé par Le Rouge Restaurant & Club, le Verbier Gourmet Festival fête l'arrivée du printemps! A cette occasion, de nombreux talents se réuniront pour donner le meilleur de leur créativité dans le but d'attirer votre curiosité. Chefs, sommeliers, maraîchers et autres artisans du goût vont, pendant une semaine, regrouper leurs idées et échanger leur vision du métier afin de promouvoir la gastronomie. Du 13 au 19 avril 2015. Plus d'informations dans notre prochaine édition.

L'hiver arrive, et avec lui ce troisième numéro de L'écho des saveurs, qui se propose, comme à chaque édition, de vous mettre l'eau à la bouche en valorisant des produits de saison parfois méconnus, mais qui méritent le détour.

Avec l'hiver, on se tourne vers la montagne, on retrouve cette cuisine du chalet, ces senteurs d'épices, ces paniers de clémentines rafraîchissantes, ces feux de cheminée et cette magie des Fêtes où des moments tout simples se transforment en souvenirs impérissables. C'est aussi l'occasion de déguster des produits raffinés, de grande qualité, pour marquer le passage de l'an autour de grandes tablées où toute la famille se retrouve pour réveillonner.

Cette fois, c'est le cardon genevois qui est en vedette. Un légume importé dans ce canton au XVIIe siècle par des immigrants protestants français fuyant l'Edit de Nantes, qui l'ont cultivé dans la plaine de Plainpalais, parvenant à en faire, au fil du temps, une spécialité typiquement genevoise. Testez la recette des cardons aux truffes noires que nous vous proposons dans ce numéro, vous ne serez pas déçus!

Tout au long de l'année, le Groupe Légoriviera garnit ses étals des produits que les maraîchers de la région cultivent à quelques kilomètres de chez vous. Qu'il s'agisse de les mettre à l'honneur, de les faire connaître aux consommateurs ou de leur donner une nouvelle vie, notre but reste le même: vous faire partager ce qui se fait de meilleur, non pas dans le monde, mais dans notre monde, celui qui nous entoure et dans lequel on vit, saison après saison.

**Nous souhaitons d'excellentes Fêtes de fin d'année
à vos palais gourmands!**

La rédaction

«Cette 3e édition de L'écho des saveurs entre en parfaite harmonie avec ce que nous souhaitons tous, au moment d'être bercés par l'ambiance des repas de fêtes de fin d'année: savourer les plaisirs de la table entre collègues, amis et en famille.

Pouvoir contribuer à vos moments de partage en vous proposant nos meilleurs produits et services me ravit et je profite de cette édition pour vous remercier, lecteurs, producteurs, partenaires et clients du Groupe Légoriviera, de votre soutien et de votre fidélité et vous souhaiter de très belles Fêtes ainsi qu'une excellente et gourmande année 2015.»

David Lizzola
CEO Groupe Légoriviera



Thomas Byrne (gauche)
et Gilles Dupont

Les chefs épluchés

Gilles Dupont et Thomas Byrne

Interview décalée

Eulogio : Messieurs, bienvenue dans l'épluchage et merci d'avoir accepté! Donc cuisiniers. C'est bien... et bon! Mais si vous ne l'aviez pas été ?

Gilles : Assurément, luthier pour guitares, et autres instruments à bois.

Thomas : Moi, musicien. Nous aimons tous deux la musique. Dans deux styles différents mais cela nous lie. D'ailleurs, le soir au restaurant, nous donnons des spectacles! (Tous deux rient, c'est une blague, bien sûr.)

E : Et quand vous n'êtes pas à la mine, vous faites quoi ?

G : De la randonnée en montagne et de la peinture.

T : Par beau temps, du jardinage.

E : Un reproche qui ne vous déplaît pas ?

G : Ma gauloiserie! (Rire général.) Je suis fort en gueule, je parle fort, je ris fort. Moi, ça me plaît, mais ça gêne mes filles parfois.

T : Les reproches font partie de la vie. On apprend. Moi, je réponds!

E : Vacances... Tongs ou moon boots ?

G : J'aime voyager, partir. Ma femme est Brésilienne donc nous allons souvent au Brésil. Sinon, j'aime partir quelques jours pour visiter des capitales d'Europe.

T : Je n'aime pas voyager, ni être en vacances d'ailleurs. Ça me rend dépressif. (Rire.) Ou alors des vacances très courtes, quelques jours à peine à Londres ou à Paris, mais pas à la mer! J'apprécie d'être chez moi car nous passons beaucoup de temps au restaurant.

E : Sport ou pas ?

G : Marcher en montagne SEUL pour m'oxygéner avant tout. Mais je tombe toujours sur quelqu'un qui me cause quand même...

T: On en fait assez au travail! Entre les allers-retours au frigo, etc. Nous pourrions être à la retraite depuis au moins 26 ans avec tout ce que nous avons travaillé. Mais je suis très actif dans mon jardin.

E: «La musique dans la peau.» Laquelle dans la vôtre?

G: Jazz et bossa nova.

T: La musique classique, l'opéra et le chant.

(Avec leurs deux styles, on dit d'eux qu'ils sont baroques!)

E: Pour qui rêveriez-vous de réaliser une de vos créations?

G: Vincent Van Gogh.

T: Personne! Jeune, peut-être, mais plus maintenant.

E: Pourquoi?

G: Pour la magie des couleurs. J'aurais voulu qu'il m'explique sa vision des couleurs, sa perception. Il avait un trait de pinceau exceptionnel!

E: Quoi?

G: Des cardons! (Rires.)

E: Chiche ou pois chiche?

G: Oui, toujours chiche de faire quelque chose.

T: J'adore les pois chiches.

E: De faire un bras de fer!



Défi relevé!



Auberge du Lion d'Or

Place Pierre-Gautier 5

CH-1223 Cologny

Tél. 022 736 44 32

www.dupont-byrne.ch



Gilles Dupont (gauche) - Eulogio Bouzo, responsable commercial à Genève pour le Groupe Légriviera (centre) - Thomas Byrne

E: Vous aimez le cardon?

G: J'adore le cardon. Surtout en potage avec des pommes de terre.

T: Oui. Depuis tout petit...

E: Ça tombe bien! Votre mission: proposer une recette à base de cardon genevois à nos lecteurs!

Retrouvez la recette en page 12

On les trouve où, Gilles et Thomas?

A l'Auberge du Lion d'Or à Cologny (GE).

Un cadre chaleureux et une vraie bonne cuisine de bistrot, fruits d'une histoire d'amitié et de convivialité.

Leur livre est disponible dans vos épiceries fines Ratatouille!





Un lieu truffé d'histoires

Le Chalet d'Adrien, à Verbier

Un lieu rêvé!

DOMINANT LA STATION DE VERBIER, À QUELQUES PAS DU TÉLÉPHÉRIQUE QUI EMMÈNE LES SKIEURS AU SOMMET DES PISTES, LE CHALET D'ADRIEN EST UN HÔTEL DE PRESTIGE DE 29 CHAMBRES OFFRANT UNE VUE IMPRENABLE SUR LA STATION ET LES SOMMETS ENNEIGÉS DU DOMAINE DES 4 VALLÉES. MARIANT LA TRADITION DU BOIS AU LUXE LE PLUS RAFFINÉ, CET ÉTABLISSEMENT 5 ÉTOILES DISPOSE DE DEUX RESTAURANTS, D'UNE VASTE TERRASSE FAISANT FACE À UN PANORAMA GRANDIOSE, D'UNE PISCINE ET D'UN SPA AVEC SALON DE MASSAGE, HAMMAM, SAUNA, BAIGNOIRE À JETS ET JACUZZI.

Ouvert de mi-décembre à fin avril et de juillet à fin septembre, le Chalet d'Adrien est le fruit d'un rêve : celui du baron Adrien de Turckheim, passionné d'automobile, qui évoquait, dans un de ses récits de voyage en 1903, une grande bâtisse en bois au cœur du Valais.

Un siècle plus tard, le rêve d'Adrien s'est concrétisé grâce à sa descendante, Brigitte de Gastines-Cachart, femme d'affaires, et à son époux Eric Cachart, ancien présentateur du journal de France 3, tous deux reconvertis dans l'hôtellerie de luxe, leur passion commune.

Côté gastronomie, le Chalet d'Adrien offre trois espaces. Sa terrasse propose une gamme de spécialités gourmandes italiennes et, tout au long de la journée, des pâtisseries avec le thé. En soirée, elle se transforme en lounge bar. Le Grenier est, quant à lui, le restaurant de tradition par excellence, avec ses soupes paysannes, ses fondues et ses tartes à l'ancienne. Enfin, la Table d'Adrien (1 étoile au Guide Michelin, classée 16/20 au Gault & Millau) et son chef, Mirto Marchesi, proposent un choix raffiné de mets aux saveurs italiennes dans un décor de jardin d'hiver.

Le Chalet d'Adrien
Chemin des Creux 1936 Verbier
Tél. 027 771 62 00
www.chalet-adrien.com



Buffet gourmand

Les jubilés

Les 5 ans du Cinq



Le 31 octobre 2014, le restaurant Le Cinq à Lausanne était en fête. Les chefs et propriétaires, Michael Rochat et Théotime Bioret, ont soufflé les 5 bougies de leur établissement et nous leur souhaitons encore et toujours beaucoup de succès !

Rue Centrale 9 - 1003 Lausanne
Tél. 021 312 40 11 - www.lecinq.ch

Edgard Bovier, 10 ans de maison



Entre étals de fruits et légumes à l'ambiance des marchés de Nice et déclinaison de ses produits en tapas fraîches et délicieuses, le 27 octobre 2014, Edgard Bovier fêtait ses 10 ans au Lausanne Palace & Spa dans une ambiance digne du chef : chaleureuse et conviviale. Bravo et merci, chef !

Rue du Grand-Chêne 7-9 - 1003 Lausanne
Tél. 021 331 31 31 - www.lausanne-palace.com



Epicurien ou rien ?

Vincent Veillon (gauche) - David Lizzola,
CEO groupe Léguriviera (centre)
Vincent Kucholl

Entretien avec les deux Vincent de 120"

David Lizzola: A quoi carburez-vous? Fruits ou légumes?

Vincent Kucholl: Les deux! J'ai passé deux semaines et demie aux Etats-Unis cet été à me remplir de cochonneries! Du coup, à mon retour, j'ai testé le régime Dukan, dont la première phase consiste à ne manger que des protéines, puis après, protéines et légumes en alternance, mais pas de fruits, et ça m'a manqué! Ça fait 15 ans que, tous les matins, je bois mon jus d'orange frais pressé! D'ailleurs je vois l'évolution des saisons dans la qualité des oranges, entre l'acidité, le sucre... Même lorsque que j'étais «crève-la-faim», je le faisais quand même et j'achetais des oranges bon marché, acides et dégueulasses! J'ai l'habitude de petits déjeuners faits de fruits de saison, sauf l'orange et le kiwi que je mange toute l'année. Mais bon, le régime a marché, bien que frustrant. Je cuisine peu les légumes, sauf en ratatouille... Quand j'en fais, j'en ai pour 10 jours au moins! J'aime aussi découvrir de

nouveaux produits. J'ai notamment découvert le cardon genevois lors du millésime genevois 2012, dont j'étais parrain.

Vincent Veillon: J'aime les aliments qui font du bien à ton corps et que tu le sens! Comme le fenouil, qui n'est pas un légume super-agréable à manger. Pareil avec le pamplemousse. C'est presque un médicament. Je suis plutôt fruits et, comme Vincent, j'aime les shots de vitamines le matin, qui agressent la bouche mais font un bien fou! Moi, le matin, c'est un verre de jus de citron avec de l'eau. Pourquoi choisir en fait? Vous bossez dans les fruits ET légumes, pas dans l'un ou l'autre! (Rires.)

DL: Quel est le plat qui a bercé votre enfance?

VK: Le lapin aux oignons de ma maman... avec une chiée d'oignons! Et la soupe à la courge immangeable de la copine de mon père, qui ne mixait pas les morceaux de

courge... J'ai d'ailleurs redécouvert, plusieurs années après, la soupe à la courge et j'adore ça. Je me souviens être face à mon père et lui dire que je suis malade et faire semblant de vomir pour ne pas la manger!

VV: Euh non, je n'aurais pas voulu car j'aurais fait faillite assez vite, je pense. (Les deux compères adorent voir des pros bosser, passionnés par leur job, peu importe lequel, à part flic!)

« Petit, je voulais faire cinq métiers : pilote de Concorde, boulanger, cuisinier, mécanicien de TGV et prof ! J'adore les gens qui aiment leur métier. »

Vincent Kucholl

VV: Deux plats de ma grand-mère! Un peu cliché mais c'est la vérité! La soupe d'orties: quand j'étais petit, j'haluciniais qu'on puisse manger ça. Ou les côtes de bettes qui gignent dans la béchamel...

DL: Vous êtes aux fourneaux, qu'est-ce qu'on mange?

VV: Moi c'est simple, je ne sais cuisiner qu'un seul truc et c'est le hachis parmentier. Et je fais une excellente sauce à salade et les sushis.

VK: Moi, ce sera plutôt quelque chose que je n'ai pas fait depuis longtemps mais que j'aime bien faire, une recette de Girardet, un filet de rouget à la crème de romarin. Ou un gratin de féra à l'estragon, la ratatouille, une bonne côte de bœuf ou un poulet cou nu de Bussigny (qui n'a pas de plumes sur la tête) avec une sauce aux morilles et au vin jaune du Jura.

DL: Votre pays coup de cœur pour ses spécialités culinaires?

VK: Évidemment la France! Car c'est un pays plein de richesses gastronomiques. Mais je dirais tous les pays car j'adore découvrir les cuisines du monde et rencontrer des cuisiniers et artisans passionnés.

VV: L'Italie! J'ai eu une copine qui venait des Pouilles et c'est une des seules fois où la bouffe a joué un rôle vraiment important. On allait se faire des « sagra », ces fêtes villageoises où tu te promènes et où toutes les vieilles cuisinent des spécialités! J'ai adoré aussi, au Rwanda, la chevrette préparée le jour même. J'y étais avec mon père pendant trois semaines et le matin ils me disaient: « Tu veux manger quoi ce soir? » Et moi je répondais: « Ben, je ne sais pas, de la chèvre! » La journée la chevrette courait autour du restaurant et le soir sa peau était accrochée au mur! J'allais dans la cuisine, c'était monstre à la roots avec un petit foyer où il préparait la brochette de chèvre du jour même.

DL: Auriez-vous voulu faire carrière dans la gastronomie?

VK: Petit, je voulais faire cinq métiers: pilote de Concorde, boulanger, cuisinier, mécanicien de TGV et prof! J'adore les gens qui aiment leur métier.

DL: L'interview est terminée... Je vous remercie pour le temps que vous m'avez accordé! On va manger?

VV: Déjà terminé? Merci à vous!
(Les deux sont partants pour une morce.)

DL: Vous m'invitez où?

A l'unanimité, la réponse sera: « Au Cinq! »

DL: Vous semblez être des habitués, on commande quoi?

VK: Un homard à la Kucholl! La bouffe, c'est la base de la vie, tu communies! C'est bien le seul luxe dont je ne pourrais pas me passer par rapport à bien d'autres superflus!

VV: Quand on vient au Cinq, c'est « Bonjour, on a faim » et c'est tout! On laisse le cuisinier faire son art car on aime tout! Et c'est tellement agréable...



Mais que regardent nos trois compères?



Pierre Gallay, producteur passionné
de fleurs, fruits et légumes

Troisième génération à la tête de l'exploitation familiale, Pierre Gallay et son épouse Martine cultivent avec passion fleurs, fruits et légumes au Domaine de la Brunette, à Cartigny (GE), qui emploie une main-d'œuvre permanente de 12 personnes, 6 à la production et 6 à la vente. A la tête du domaine depuis 22 ans, Pierre Gallay a fait sciences horticoles, tout comme sa femme. C'est d'ailleurs là qu'ils se sont rencontrés. Ils sont parents de deux enfants, dont une fille qui est également en sciences horticoles. Ils ne mettent pas de pression de reprise sur leurs enfants, mais ça leur plaît et les passionne aussi. Comme quoi...

A eux deux, aidés par leur proche famille, ils ont modernisé, agrandi et optimisé leur exploitation, qui s'étend actuellement sur environ 25 hectares, dont 3 consacrés aux fleurs, 3 autres aux légumes, le reste aux grandes cultures (blé, colza, etc.) et à quelques petites surfaces boisées.

Les cardons



Pierre au milieu de ses cardons

Après deux longues années pour en obtenir l'autorisation, ils ont aussi développé la vente directe à la ferme, où ils proposent leurs produits mais aussi ceux de leurs collègues artisans suisses, le tout vendu au prix producteur !

Nous avons suivi, ou plutôt couru après Pierre à travers son champ de cardons. Désormais, ce légume star à Genève, où il a été importé au XVII^e siècle par des immigrants français protestants qui fuyaient l'Edit de Nantes, n'a plus de secret pour nous.

< Un cardon après nettoyage



« Si tu sais les prendre, ils ne piquent pas. C'est comme les femmes ! »

épineux de chez Gallay

« Pour vous expliquer un petit peu la culture, ça se sème au 10 mai – si ça se sème avant, ça monte en graines. Si ça se sème en petites mottes, ça se plante début juin. Si ça se sème en terre directe, ça s'éclaircit début juin pour ne laisser qu'une plante. Après, on n'en laisse qu'un au mètre carré. Ça c'est la base. »

Puis, en septembre, quand le cardon a bien poussé, Pierre se met à l'« attachage », qui consiste à relever les feuilles de la plante pour les attacher. Ensuite, deux solutions s'offrent à lui pour blanchir le cardon. Soit en début de saison, en plaçant un petit sac plastique dessus afin qu'il continue à pousser dans le noir. Ou à la façon de l'endive, à la seule différence que pour cette dernière, seule la racine est à rentrer en cave, tandis que pour le cardon, c'est la motte, la terre, la racine et le cardon, pour un poids d'environ 20 kilos ! Au bout de 3 semaines en cave, le tour est joué. Le blanchiment se fait souvent dans de la paille car le cardon, pour blanchir, transpire beaucoup, ce qui génère beaucoup d'humidité que la paille peut absorber.

C'est plus un légume passion, car cela demande beaucoup de travail pour peu de rentabilité pour notre producteur, qui en fait tout de même environ 10'000 pieds par année, soit 25 tonnes annuelles, l'offre étant complètement adaptée à la demande chaque année.

Lorsque notre producteur retire le plastique noir de l'un des cardons, les feuilles extérieures pourries sont enlevées d'un coup vif de couteau pour laisser apparaître, à l'intérieur, le légume blanchi. Après coupe des pointes et nettoyage du tronc, il retire la terre du pied à l'aide d'une bêche. Idem lorsqu'il est replanté en cave pour blanchir. Manipuler le cardon demande de l'habileté, car ça pique ! Notre producteur nous a même révélé : « Si tu sais les prendre, ils ne piquent pas. C'est comme les femmes ! »

Le cardon idéal est un cardon avec des côtes pleines et cela passe par une bonne sélection des graines avant le semis. Car des côtes creuses demandent beaucoup de travail lors de l'épluchage. L'épluchage se fait à la main, en retirant les fils dans les deux sens à la façon d'un céleri-branché. Un pied donne environ 3 kg après nettoyage.

La culture du cardon se fait normalement sans herbicides ni fongicides, sauf en cas d'attaque de chenilles, de pucerons ou d'autres parasites, bien sûr.

Il est vendu entier ou pelé-coupé sous vide ou en bocaux. Tout est bon dans le cardon, même le tronc ! Nous l'avons goûté cru, dans le champ, et qu'est-ce que c'était bon !

La recette de saison

Cardons aux truffes noires

Pour 6 personnes :**INGRÉDIENTS**

- 1** cardon de 3kg
- 2** jus de citron
- 40g** de farine de blé
- 2l** d'eau froide
- 50cl** de crème à 35%
- 60g** de parmesan râpé
- 30g** de truffe noire
- 20cl** de jus de volaille brun réduit

PRÉPARATION

Tout d'abord, parer et éplucher les cardons en enlevant la peau transparente et les fibres (comme pour les blettes) puis les couper en morceaux de 5 cm avant de les mettre dans de l'eau froide légèrement citronnée.

Ensuite, préparer un blanc : dans une casserole, mélanger 2l d'eau froide, 40g de farine et un jus de citron, ajouter les cardons, porter à ébullition et cuire pendant environ 30 minutes, les cardons doivent être tendres. Une fois cuits, les égoutter.

Dans une sauteuse, ajouter la crème, faire réduire, puis ajouter les cardons en prenant soin de bien les enrober de crème. Saler, poivrer, râper la truffe, ajouter le parmesan.

Dresser sur assiette, ajouter un trait de jus de volaille et manger chaud !

News

LA BRIGADE DE L'HÔTEL DE VILLE CRISSIER - BENOÎT VIOLIER SE DISTINGUE DANS LES CONCOURS !



La brigade devant l'Hôtel de Ville Crissier

Trophée national français de cuisine et de pâtisserie (1^{re} place) : Jérémy Desbraux (sous-chef)

Trophée Passion (1^{re} place) : Jérémy Desbraux (sous-chef)

Prix Culinaire Taittinger Suisse (1^{re} place) : Nicolas Hensing (chef de partie)

Concours national des jeunes chefs rôtiisseurs (1^{re} place) : Elodie Manesse (cheffe de partie)

A relever également :

La qualification, pour la finale du concours « Un des meilleurs ouvriers de France », de Benoît Carcenat (sous-chef), et, pour la finale du Cuisinier d'Or, de Filipe Fonseca (chef de partie), et enfin, comme aspirant compagnon, de Stéphane Gosa-Lebon (chef de partie).

Le Groupe Léguriviera est fier de les soutenir dans leurs concours et les félicite pour leur excellence et leur performance.



LE CHALET DE NOËL



**Place Scanavin
Vevey**

Programme des animations

SAMEDI 29.11.2014 11h-13h30
INAUGURATION

- Verre de l'amitié
- Broche offerte
- Carrousel gratuit

JEUDI 04.12.2014 18h-22h
**AFTER WORK POUR
LES COMMERÇANTS DE VEVEY**

- Raclette gratuite

SAMEDI 06.12.2014 Dès 10h
SHOW TRONÇONNEUSE

JEUDI 11.12.2014 18h-22h
**AFTER WORK POUR
LES COMMERÇANTS DE VEVEY**

- Raclette gratuite

SAMEDI 13.12.2014 Dès 10h
DÉMONSTRATION DE SAUMON FUMÉ

- Père-Noël
- Crèche vivante

DIMANCHE 14.12.2014 Dès 10h
CRÈCHE VIVANTE

JEUDI 18.12.2014 18h-22h
**AFTER WORK POUR
LES COMMERÇANTS DE VEVEY**

- Raclette gratuite

SAMEDI 20.12.2014 à 12h00
**VENUE DU PÈRE-NOËL
EN CHIENS DE TRAINAUX**

LA TABLE DU PÈRE FOUETTARD

Découvrez la table d'hôtes
du Santa's Bar!
Pour partager,
en petit comité,
un moment convivial
autour d'une fondue
chinoise
ou bourguignonne
dans un cadre féerique

Réservation au :
021.965.61.10

MERCREDI 03.12.2014
COURONNE DE L'AVANT

- 14h00-15h30
- 16h00-17h30

SAMEDI 06.12.2014
**ORANGES PIQUÉES
AUX CLOUS DE GIROFLE**

- 10h30-12h00
- 13h30-15h00

MERCREDI 10.12.2014
BISCUITS DE NOËL

- 14h00-15h30
- 16h00-17h30

SAMEDI 13.12.2014
SANTONS

- 10h30-12h00
- 13h30-15h00

MERCREDI 17.12.2014
DÉCORATION DE NOËL

- 14h00-15h30
- 16h00-17h30

SAMEDI 20.12.2014
**CADEAU POUR LE PÈRE-NOËL
ET LES CHIENS DE TRAINAUX**

- 10h30-11h30



Garden Centre Brönnimann
1845 NOVILLE
www.bronnimann-gardencentre.ch
Tél. 021 967 20 20 - Fax 021 967 20 25



Le Chalet de Noël
de Vevey - Place Scanavin



Idées shopping

chez **Ratatouille**
by léguriviera



DES CHOCOLATS CHAUDS GOURMANDS

Chocolat à boire, Favarger

Prix
CHF 11.-



Prix
CHF 6.20

PANETTONE POLI

A la crème de grappa



Prix
CHF 39.-

MINI MARSHMALLOWS

Les Gourmandises de Sophie

AU PAVILLON DE LA TRUFFE SUISSE, ON A TOUT POUR ACCOMPAGNER VOS FOIES GRAS

Confit d'échalotes à la truffe suisse CHF 12.50

Gelée de sauternes à la truffe suisse CHF 15.-





Ratatouille Crans-Montana

Expérience!

Une cave à vin et bar au cœur de votre épicerie fine Ratatouille, spécialiste des fruits et légumes
Pour vous faire une idée ou envie :

Chocolat chaud
à la fève Tonka

Thé et infusion
de grande qualité

Saucisse sèche
du boucher
du coin

Alcools rares

Planchette
valaisanne

Terrine
Sélection
Ratatouille

Cocktail
à la vodka aux
framboises du
Valais

Smoothies
selon vos envies
dans notre
étalage de fruits
et légumes

Laissez-vous guider par notre sommelier, Jean-Louis, et découvrez notre belle sélection de vins et champagnes, d'ici ou d'ailleurs, à consommer sur place ou à la maison.

Toute l'équipe de **Ratatouille Crans-Montana** se réjouit de vous y accueillir et s'engage à faire de ce moment, un souvenir gourmand.

Ratatouille
by léguriviera
L'épicerie fine de Crans-Montana

1er prix

Un bon d'une valeur de CHF 450.-
pour un menu 5 plats & vins pour 2 personnes
au Chalet d'Adrien à Verbier

Grand concours

Quiz culture maraîchère

3e prix

Un bon pour un repas à la brasserie du Lion d'Or à Cologny
d'une valeur de CHF 200.-



2e prix

Une soirée pour 2 personnes lors
de la semaine du Verbier Gour-
met Festival, du 13 au 19 avril
2015, d'une valeur de CHF 250.-

COUPON-RÉPONSE

Quelle est l'origine
du nom clémentine ?

- ☐ Il s'agit du prénom de la fille
de celui qui a découvert ce fruit
- ☐ Parce qu'elle est facile à peler
- ☐ Car elle a été découverte par le Frère
Clément au XIXe siècle en Algérie
- ☐ Il fallait bien trouver autre chose,
mandarine était déjà pris

Depuis quelle année
le cardon est-il AOC ?

- ☐ 1997
- ☐ 2001
- ☐ 2005
- ☐ 2009

Dans quelle émission de radio les
deux compères Vincent Kucholl &
Veillon sont-ils devenus célèbres ?

- ☐ 120 secondes
- ☐ 120 minutes
- ☐ 120 heures
- ☐ 120 jours

Cochez les bonnes réponses et retournez
le coupon à : Léguriviera SA, LEDS,
Rue du Conseil 18, 1800 Vevey
Ou participez directement depuis notre
site internet www.ratatouille.ch, espace
concours. Tirage au sort parmi les bonnes
réponses: samedi 21 février 2015

Nom :

Prénom :

Email :

Téléphone :