

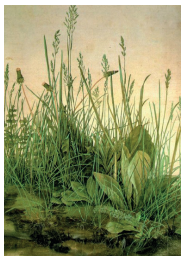
METS EN SCÈNE

UNIES PAR L'USAGE DE MAINS
MINUTIEUSES ET DE GESTES PRÉCIS,
PAR LA PASSION ET LA DÉTERMINATION,
LE PLAISIR DE FAIRE ET LE SAVOIR-
FAIRE, FATIMA RIBEIRO, CUISINIÈRE
AU FRAISIER ET SYLVIE GODEL,
CÉRAMISTE À LAUSANNE, AIMENT METTRE
EN SCÈNE ET RACONTER DES HISTOIRES.

LEUR LABORATOIRE CRÉATIF
METS EN SCÈNE S'AMUSE À RÉINVENTER
LA RELATION ENTRE LE PRODUIT
ALIMENTAIRE ET SON RÉCIPENT,
EN REMODELANT LES CONTENANTS,
L'ENVIRONNEMENT ET MÊME LA POSITION
DU MANGEUR. OBJETS ET NOURRITURES
DEVIENNENT DES ŒUVRES D'ART.

WWW.LEFRAISIER.CH

WWW.SYLDAVIE.CH



Vendredi 20 octobre 2017 à 19h au Fraisier
Mélancolie en porcelaine

.....

Pour soigner son vague à l'âme, après une journée passée comme au ralenti,
Moût parfumé à la liqueur de coing dans une coupe en cristal,
jeu de dés de courge caramélisée et brisolets aux brisures de lard
dans une boîte en porcelaine.

En laissant son esprit vagabonder sur le bonheur d'être triste,
bouchée de pruneaux déglacés au Porto et chèvre frais,
nuage de pois chiche en coque d'oignons.

Un dimanche d'automne, une balade avec les amis,
l'écharpe autour du cou, un parfum de sous-bois
Velouté de cèpes, cailloux de bulle de Belp et gouttelettes d'huile de noix.

Avec une douceur douloureuse qui monte en moi,
le regard vers l'indéfini, près d'un lac,
Filet de truite, purée orangée et camaëu de pétales de choux.

Mesurer le temps, se réjouir des regrets, se réconcilier avec son enfance,
Mousse de chocolat en coupelle à manger avec une cuiller langue de chats.
Cake à la rose et théière en porcelaine.

Prix : CHF 75.- (sans les boissons)
Réservation au : 076 367 51 81
Menu végétarien sur demande

Le Fraisier - scène culinaire et restaurant
Ruelle Grand St-Jean 9, 1003 Lausanne

.....