

PROGRAMME COMPLET ET DÉTAILLÉ

La Valse des Pains

- **Repas: Vendredi 23 septembre**

Chefs: Michel Sauser & Emilio Acerbi
Lieu: Deli Social
Horaires: 19h30 à 22h00
Prix: 80.- boissons incluses

Un voyage en dix étapes, d'une forme de pain à une autre, visitant ou revisitant différentes façons de fabriquer cet aliment plusieurs fois millénaire - élément fondateur de nombreuses cultures.

- **Conférence: Samedi 24 septembre**

Conférencier: Yvan Schneider, Slow Food
Lieu: MonVinyl Bar
Horaires: 11h à 13h
Prix: Entrée libre

Une flânerie historique qui évoquera la saga du pain et de la galette en association intime avec la soupe, sa complice de toujours.

- **Atelier: Dimanche 25 septembre**

Présenté par: Heddi Nieuwsma, Cuisine Helvetica
Lieu: Deli Social
Horaires: 15h à 17h
Prix: 30.-

La Suisse compte plus de 200 types de pain différents ? Beaucoup d'entre eux ont un lien unique avec la culture et la géographie de ce pays. Les participants apprendront, feront et mangeront une sélection de pains suisses lors de cet atelier.

La viande aux 4 coins du monde

- **Repas: Mercredi 21 septembre**

Chef/fes: Klesta Krasniqi du Broadway Av. et Romano Hasenauer du Chalet-des-enfants ainsi que leurs cuisiniers.
Lieu: Broadway Av.
Horaires: 18h30 à 22h00
Prix: 70.- boissons incluses

Klesta Krasniqi et Romano Hasenauer proposeront un choc des cultures sous forme d'un buffet explorant les différences et interdits autour de cette (vraiment) sacrée viande ! Olivier Bauer, professeur de Théologie à l'UNIL et Jonas Porchet, éleveur et boucher à Jorat Viande, seront présents pour accompagner ce repas.

- **Conférence: Samedi 24 septembre**

Conférencier: Olivier Bauer, UNIL
Lieu: MonVinyl Bar
Horaires: 13h à 15h
Prix: Entrée libre

Olivier Bauer est professeur à l'Institut lémanique de théologie pratique à l'Université de Lausanne. Parmi ses domaines de recherche, figure notamment celui de la relation entre alimentation et spiritualité, une relation qu'il résume par la formule simple « On mange

(aussi) comme on croit ». Sa réflexion nous accompagne à la découverte du rôle des sens dans le développement de la foi, et de l'impact des religions sur les habitudes alimentaires.

- **Atelier: Dimanche 25 septembre**

Présenté par: Jean-Yves Cuendet, Swiss insects

Lieu: Deli Social

Horaires: 11h à 13h

Prix: 30.-

Une exploration ludique et sensorielle du monde des insectes comestibles et leur consommation en Suisse comme dans d'autres pays du monde. Échanges autour du rôle des insectes en tant qu'aliment de base ou alternatif, mais aussi découvertes culinaires. Les participants mettront la main à la pâte et prépareront quelques petits plats à base d'insectes.

Voyage au pays des épices

- **Repas: Jeudi 22 septembre**

Cheffe: Gayaathri Sathasivam, Alter Start food

Lieu: Tunnel

Horaires: 19h30 à 22h00

Prix: 60.- boissons incluses

Gaayathri, cheffe sri-lankaise arrivée en Suisse il y a 5 ans, fera découvrir aux participants le secret des épices et la manière si particulière de les utiliser pour donner à ses plats traditionnels toute leur saveur. Voyage garanti.

- **Conférence: Samedi 24 septembre**

Conférenciers: Rhys Williams & Emily Groves, l'Association Mise en Place

Lieu: MonVinyl Bar

Horaires: 15h à 17h

Prix: Entrée libre

Basé librement sur le livre *Seven Hundred Years of English Cooking*, Serue hit-forth combinera des histoires de mal du pays, une histoire d'épices, un mélange de langues et un assemblage d'arômes capiteux. En commençant par une ode au « curry house » britannique, nous suivrons une histoire créative à travers 750 ans de cuisine anglaise parfumée aux épices.

- **Atelier: Dimanche 25 septembre**

Présenté par: Jérôme Binder, Parfum d'épices

Lieu: Deli Social

Horaires: 13h à 15h

Prix: 30.-

Cet atelier invite à une exploration sensorielle du monde des épices. A travers différents challenges faisant appel à tous les sens, les participants découvriront cet univers aromatique incroyable et apprendront ensuite le subtil mélange des saveurs en confectionnant eux-même une poudre d'épices.