

METS EN SCÈNE / SYLVIE GODEL ET FATIMA RIBEIRO /  
AU JARDIN BOTANIQUE DE LAUSANNE EN 2018



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, CHEFFE CULINAIRE AU FRAISIER ET SYLVIE GODEL, PORCELAINIÈRE, 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 RÉCIPIENT, EN REMODELANT LES CONTENANTS, L'ENVIRONNEMENT ET MÊME LA POSITION DU MANGEUR. OBJETS ET NOURRITURES DEVIENNENT DES TABLEAUX ÉPHÉMÈRES.

[WWW.LEFRAISIER.CH](http://WWW.LEFRAISIER.CH) — [WWW.SYLDAVIE.CH](http://WWW.SYLDAVIE.CH)



dimanche 3 juin 2018 à midi  
**Fleurissons nos papilles!**

dimanche 15 juillet 2018 à midi  
**Poésie picturale de légumes**

dimanche 26 août 2018 à midi  
**Le temps des moissons**

dimanche 9 septembre 2018 à midi  
**A la poursuite des nuages**

Rose, l'orange, rouge et verts fous du printemps, murmure de l'eau de l'étang, allée de flûtes en pâte feuilletée aux herbes fraîches, bouquets de pousses à l'huile de sésame et couronnes d'oignons rouges, fontaines de sirop des bois, nuages de mousse d'avocat et légumes découpés croquants, fleurs de féra fumée et pétales orangés, boutons de polenta onctueuse aux éclats de morilles.

Verts, rouge vermillon et blanc, oiseaux dans les branches, petits pois et fèves dans une vague de risotto, fraises et bulle de Belp.

Rythme des mots, couleurs des porcelaines, parfums des fleurs, au fond de moi une envie de gourmandise, suprême de pintade à l'estragon, éventail de courgettes jaunes et vertes, pommes de terre violettes en vinaigrette.

Démons et merveilles, deux petites vagues verte et blanche de panacotta, le temps des cerises en cake et une larme de rose.

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

De 14h à 18h (sans réservation):  
Un thé au jardin :  
petits mets  
et boissons rafraîchissantes

Paysage vivant des légumes, nuages de tomates confites et flocons de ricotta, petites barques de pain toast et mosaïque aux trois tomates, paniers de tomates cerises en tapenade, rafraîchissement de melon au balsamique blanc, fleurs de jambon valaisan en chiffonade.

Sur une palette en or blanc, filet de féra du lac en robe de fleur de ciboulette et aubergines confites.

Couleurs composées et porcelaines empilées, grenadin de veau dans une vinaigrette de basilic, arlequin de légumes et riz des prairies, billes de navets citronnés.

Tableau cubique et vertical, capuccino de framboises et thym, jardin de boutons de meringues, pyramide de madeleines à la cardamome.

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

De 14h à 18h (sans réservation):  
Un thé au jardin :  
petits mets  
et boissons rafraîchissantes

Dans le ciel, une nuée d'oiseaux prêts à picorer les grains oubliés, un paysage de fruits et de légumes sur une toile de porcelaine, pétales de maïs grillé en sauce, petites pommes de terre en croûte de sel et foin, fenouil, pêche et concombre, mousse d'avocat et filaments aux deux courgettes, mi-cuit de filet de féra aux herbes et aux épices, billes de raisin, chèvre frais, graines de sésame.

La vaisselle du dimanche, faïences au décor floral et champêtre, voile de saucisson sur un fond arlequin de lentilles et brunoise aux deux pommes.

Après l'éreintement des récoltes, un bon repas, moment de repos et de détente, noix de filet de bœuf au jus de moutarde aux baies sylvestres, risotto d'avoine, champ de coquelicots en tomates confites.

Dans une lumière douce de fin d'été, une sensation de paix et de calme, pruneaux caramélisés au porto, mousse de romarin, madeleines.

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

De 14h à 18h (sans réservation):  
Un thé au jardin :  
petits mets  
et boissons rafraîchissantes

Dans une brume de porcelaines, soupe violette, crème fraîche et pluie de lard, petits ballons à la betterave, nuages de radis blanc et rillettes de truite, ciel d'oignons confits en pâte croquante feuilletée, éventail de figues fraîches et chiffonade de jambon.

Lumière blanche annonçant l'automne, velouté de chou-fleur aux truffes, mikado de butternut confites et billes de raisins.

Après le soleil, la pluie, les arbres balayés par le vent perdent leurs feuilles, noix de chevreuil, raves au campari, galettes de pommes de terre et courge.

En regardant le ciel, dame blanche en nuage : poires et mousse de marrons, poussières d'étoiles en crumble.

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

De 14h à 18h (sans réservation):  
Un thé au jardin :  
petits mets  
et boissons rafraîchissantes