

## 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)

• • • • • • • • •  
•  
: METS :  
• EN •  
: SCÈNE :  
•  
• • • • • • • • •

Dès 2018, Mets en Scène, Le Fraisier et le Jardin botanique de Lausanne collaborent et proposent des sorties de groupe (fête de famille, anniversaire, repas d'entreprise).

Ça vous tente ?

L'idée : une visite guidée du Jardin botanique et/ou du Musée suivie d'un goûter, apéro ou cocktail dînatoire sous la tonnelle.

Les nourritures terrestres et les découvertes botaniques,  
joli cocktail, non ?

Vous avez le choix !

.....

**Pique-nique sous l'arbre en porcelaine**  
tout pour enchanter le visiteur !  
(goûter, 55.– par personne, hors boisson)

**Mandala de fruits et légumes**  
un tableau sur fond verdoyant !  
(apéro, 55.– par personne, hors boisson)

**Entre terre et lac, saveurs locales dans une fantaisie de porcelaines**  
l'art sous différents aspects, laissez-vous surprendre !  
(cocktail dînatoire salé-sucré, 80.– par personne hors boisson)

.....

Compris dans le prix : la visite guidée (Jardin botanique),  
le menu (Le Fraisier) et le design culinaire (Sylvie Godel).  
Entre 10 et 25 personnes par visite.

Renseignements et réservation au 076 367 51 81 (Le Fraisier).



Le Fraisier  
[www.lefraisier.ch](http://www.lefraisier.ch)