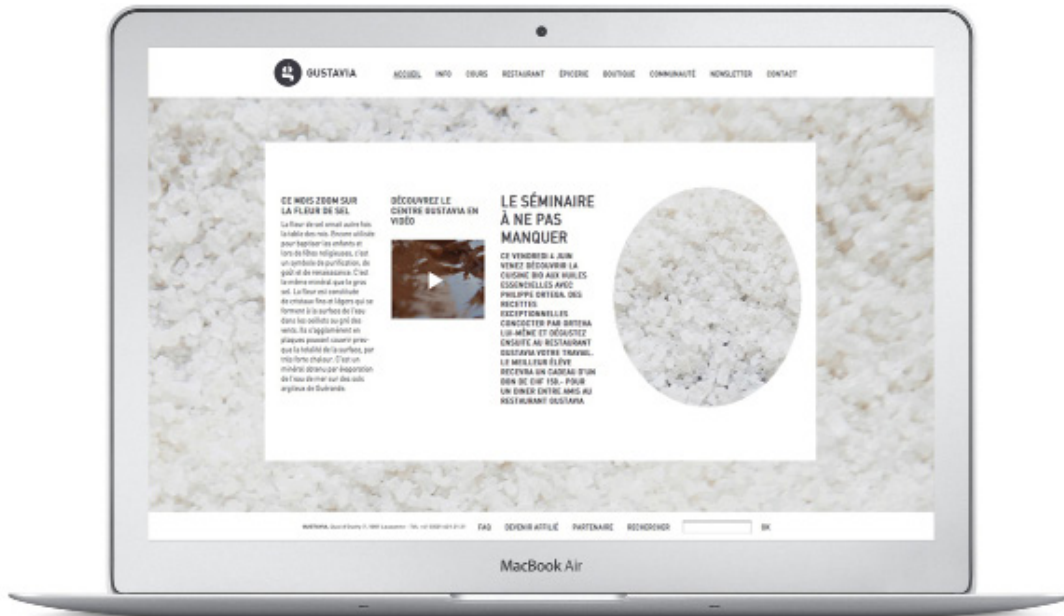


GUSTAVIA



GUSTAVIA
ACCUEIL COURS RESTAURANT ÉPICERIE BOUTIQUE COMMUNAUTÉ CONTACT

NEWSLETTER JUIN 2012

CE MOIS ZOOM SUR LA FLEUR DE SEL
La fleur de sel ornait autre fois la table des rois. Encore utilisée pour baptiser les enfants et lors de fêtes religieuses, c'est un symbole de purification, de goût et de renaissance. [Lire la suite...](#)

LE NOUVEAU CHEF
Le nouveau chef Eric Fréchon Eric Fréchon élabore sa cuisine où se mélangent produits de terroir et produits luxueux. Encore utilisée pour baptiser les enfants et lors de fêtes religieuses, goût et de renaissance comme tout le monde. [Lire la suite...](#)

L'ÉPICERIE, UN LARGE CHOIX DE PRODUIT UNIQUE.
Épicerie fine, ingrédients choisis et rares, exclusivités, l'Épicerie de Gustavia vous donne accès à des produits sélectionnés et un éventail unique de marques. N'oubliez pas de faire un tour par la boutique où de nombreux accessoires vous seront probablement très indispensables. [Voir les nouveaux produits.](#)
[Visiter la boutique accessoires.](#)

DÉCOUVREZ LA CARTE DU MOIS DU RESTAURANT
[Lire la suite...](#)

LE SÉMINAIRE À NE PAS MANQUER
CE VENDREDI 4 JUIN VENEZ DÉCOUVRIR LA CUISINE BIO ARI NOA AVEC PHILIPPE ORTEGA, DES RECETTES EXCEPTIONNELLES CONCOCTER PAR ORTEGA LUI-MÊME ET DÉGUSTEZ ENSUITE AU RESTAURANT GUSTAVIA VOTRE TRAVAIL. DES RECETTES AUX HUILES ESSENTIELLES QUE VOUS POURREZ APPRENDRE ET SAVOURER CE MOIS-CI UNIQUEMENT ET SEULEMENT 17 PLACES. ALORS N'OUBLIEZ SURTOUT PAS DE VOUS INSCRIRE. [S'inscrire](#)

MAGAZINE EN LIGNE
VOUS POUVEZ DORS À PRÉSENT LIRE ET CONSULTER LE MAGAZINE GUSTAVIA GRACE À ISSU. [Consulter](#)

PARTICIPER AU CONCOURS
Gagner une KitchenAid. [Voir le concours...](#)

TÉLÉCHARGER L'APPLICATION GUSTAVIA

GUSTAVIA quai d'Udychy 7, 1001 Lausanne, Suisse Tél. + 41 (0)21 621 21 21

PHILOSOPHIE
GALERIE
APPLICATION



NEWS
COURS
AGENDA
INSCRIPTION
FORMULE

ENTRE TERRE ET MER
Découvrez avec le Chef Philippe Marx comment manier les produits de la terre et de la mer. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

DÉCORATION DE TABLE
Apprenez l'art de la table. Pour réussir toutes vos soirées. Disponible sur demande. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

DESSERT & PATISSERIE
Sucrés, raffinés et surprenants, nos différents thèmes desserts n'auront plus de secret pour vous. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

CUISINES DU MONDE
Grande, fine, classique, gastronomique et moderne, des cuisines à multiples facettes. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

**CUISINE BIO
AUX
HUILES ESSEN-
CIELLES**

LE PAIN
Apprenez l'art de la pâte à pain. Tous les secrets pour un pain croustillant et réussi. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

BOUCHÉES & VERRINES
Avec le chef Pascal Bardot. Simple, pratique et amusant de réaliser ce qu'il faut pour nos réceptions. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

Avec le Chef Jean-Philippe Ortega, venez découvrir des recettes exceptionnelles concocter par notre Chef du mois et déguster ensuite au restaurant Gustavia votre travail. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

CUISINE FUSION
Tout ce que les cuisines du monde ont fait de meilleur, adapté et marié pour en faire des délices. Une découverte à la portée de tous. [Tacta](#) [S'inscrire](#)

NEWS
COURS
AGENDA
INSCRIPTION
FORMULE

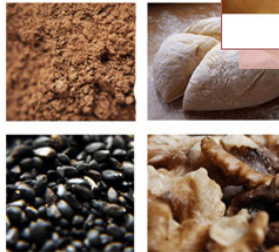
**LE SÉMINAIRE
À NE PAS
MANQUER**

CE VENDREDI 4 JUIN VENEZ DÉCOUVRIR LA CUISINE BIO AUX HUILES ESSENTIELLES AVEC PHILIPPE ORTEGA. DES RECETTES EXCEPTIONNELLES CONCOCTER PAR ORTEHA LUI-MÊME ET DÉGUSTEZ ENSUITE AU RESTAURANT GUSTAVIA VOTRE TRAVAIL. LE MEILLEUR ÉLÈVE RECEVRA UN CADEAU D'UN BON DE CHF 150.- POUR UN DINER ENTRE AMIS AU RESTAURANT GUSTAVIA

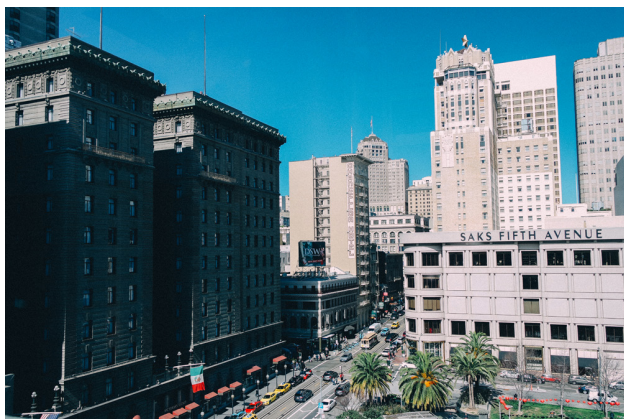
**NOUVELLES
FORMULES**

De la mer si généreuse sur les côtes biarrotes et jusqu'à l'Espagne, Daguin s'attache à mettre en valeur la louvine tendre et gouteuse, mouillée au vin rouge, les encornets grillés, les filets d'anchois frais, la délicate ventrèche de thon des artisans pêcheurs, la bonite (employée par Michel Guérard à Eugénie les Bains) escortée de champignons et de topinambours braisés (23 euros) et le rare grain de courges «lurrama» au fromage bio de brebis, oignons jaunes et mesclun, une étonnante assiette jardinière.

IMAGES DE LA SEMAINE









**JURASSIC
FOOD**

JURASSIC
FOOD



