



A Bougy-Villars, au cœur du chocolat.

pistaches caramélisées, rubis de gingembre, plaques aux amandes californiennes et autres lamettes aux écorces d'oranges confites.

Tous les produits de qualité, épices et parfums qui seront assemblés au chocolat, sont recherchés sur la place de leur production originale par notre artisan ; bravo !

Julien Retler La Charrue d'Aclens à Aclens

Découverte de l'année 2012 par Gault & Millau alors qu'il était au Petit Manoir de Morges, le chef M. Julien Retler a repris avec Mme Sophie Declercq l'Auberge Communale d'Aclens ainsi d'ailleurs que son ancienne dénomination « La Charrue ».

Les compétences acquises au fil des années ont trouvé ici un magnifique essor. Les plats sont délicats à souhait. Le chef propose une cuisine de saison, gourmande et généreuse servie dans un cadre chaleureux et convivial.

Lors de la célébration du Jubilé 2015, les convives avisés purent y déguster un menu particulièrement choisi.

Flavien Jauquier Le Raisin à Cully

A Cully, dans une maison chargée d'histoire, l'Ambassade vaudoise célébrera son Chapitre national en octobre 2016. En 1965, la toute première manifestation suisse similaire y prit place.

Dirigée par la même famille depuis 1959, Mme Emeline et M. Jean-Jacques Gauer, souhaitent offrir à leurs convives un voyage gastronomique sensuel et intellectuel. C'est donc dans ce cadre particulier qu'œuvre le jeune chef M. Flavien Jauquier, qui a



Madame Sophie Declercq et M. Julien Retler.



La Charrue d'Aclens.



Lard braisé, purée d'haricots, émulsion au basilic.