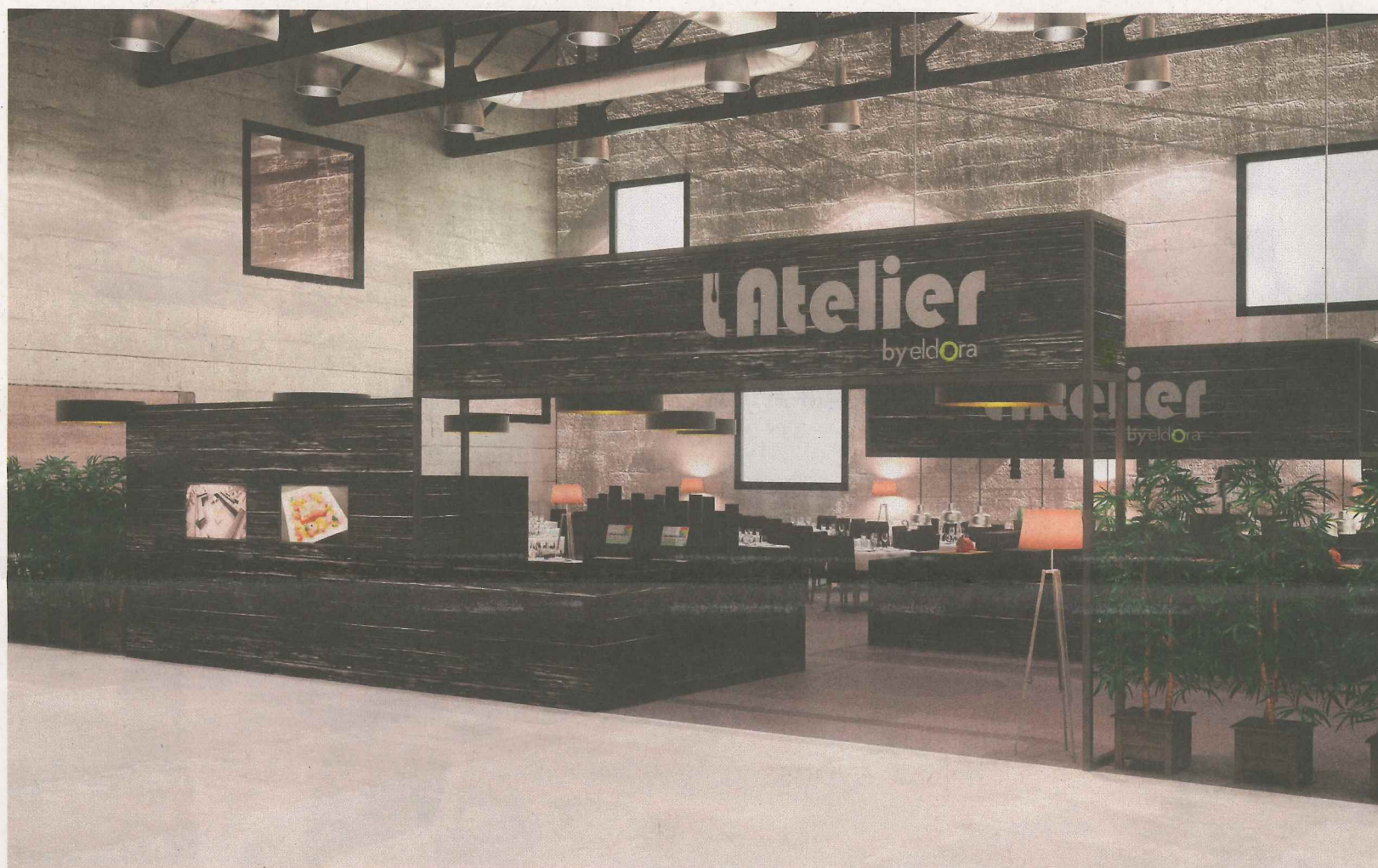


gastronomia

RESTAURANT & LOUNGE LE CŒUR GOURMAND DU SALON GASTRONOMIA



Si la question de la restauration est toujours un enjeu capital pour les Salons professionnels, elle l'est encore davantage quand il s'agit d'une manifestation accueillant les acteurs du secteur Horeca. D'où la volonté des organisateurs de mettre sur pied avec leur partenaire Eldora une offre à la hauteur des attentes.

Faire de chaque visiteur un VIP: telle était l'ambition de Tanja Pulfer et de son équipe au moment d'imaginer le concept du Business Lounge qui remplace cette année le Premium Lounge, jusqu'alors réservé aux seuls détenteurs d'un badge VIP. Situé dans la halle 35, ce nouvel espace est donc désormais accessible à tous et se présente de surcroît sous de nouveaux atours. La décoration y jouera un rôle central et sera valorisée par une mise en lumière subtile, ce qui fera de ce lounge de 400 m² un lieu à l'atmosphère raffinée où les visiteurs auront l'occasion de se retrouver dans un cadre convivial. L'offre de restauration, elle, sera élaborée par Eldora

Traiteur, dont la gamme de créations se caractérise elle aussi par une grande élégance, associée à la qualité irréprochable des produits servant à façonner les pièces servies en mode finger food. Cette offre qui prend la forme d'un assortiment de bocaux, amuse-bouches et autres tapas s'adresse aussi bien aux visiteurs d'un jour qu'aux exposants présents durant toute la manifestation, ces derniers ayant la possibilité de commander des plateaux à l'emporter s'ils souhaitent manger sur le pouce sans renoncer à une certaine qualité.

Dans la halle 36, Gastronomica et Eldora proposeront pour la première fois le restaurant éphémère L'Atelier,

créé de toutes pièces en collaboration avec les experts en restauration et architecture de Schéma-TEC. Table officielle de la manifestation, L'Atelier sera animé par les chefs d'Eldora qui déclineront une carte de mets préparés à la minute à l'attention de tous les visiteurs et exposants présents à Beaulieu Lausanne. Les plats privilégieront les produits régionaux et de saison et seront réunis dans une carte comprenant cinq entrées, cinq plats principaux et cinq desserts, ainsi qu'un menu spécial en l'honneur du trentième anniversaire du Salon Gastronomica. L'ensemble de l'offre gastronomique sera à découvrir dès le 7 novembre sur le site Internet du res-

taurant éphémère créé spécialement pour l'occasion (www.latelier-restaurant.ch).

A la dimension gustative s'ajoutera l'attrait du spectacle assuré par les chefs s'affairant en cuisine, l'espace étant conçu de manière à ce que les convives puissent jeter un œil sur les coulisses. Un plaisir pour les yeux qui, au-delà de l'esthétisme intrinsèque des plats, sera aussi assuré par le choix d'une vaisselle originale mettant en valeur le travail des chefs. Par le biais de cette offre de restauration entièrement remaniée, les organisateurs entendent ainsi réaffirmer la vocation professionnelle et gastronomique de la manifestation. (PCL)