



Nouveau !

Skin-line

INSTITUT DE BEAUTÉ & BIEN-ÊTRE

Av. de la Dôle 1
1005 Lausanne
079 949 46 54
www.skin-line.ch

CELLU M6
EPILATIONS : À LA CIRE,
AU CAMEL, À LA LUMIÈRE
SOINS DE VISAGE
ONGLERIE

10% Sur présentation de ce bon
(un bon par personne valable jusqu'au 31/12/2016)



CHEMINEES CREATION

En Budron C2
1052 Le Mont/Lausanne

Tél. 021 652 94 25

Serge Henny – Poëlier-Fumiste
Successeur de Alexandre Schaub



WWW.CHEMINEES-CREATION.CH

Cheminées de Salon – Poêles – Grills- Barbecues – Foyers à Gaz



AUTO-MOTO ECOLE DE CHAILLY



Céline Graf
079 250 57 57



auto-moto-théorie-sensibilisation
bons cadeaux
Place de la Sallaz 9, 1012 Lausanne



Café - Restaurant de la Vallonnette

Nouvelle direction
Famille Miceli

Tous les vendredis midis
Filets de perches à 18.-

Av. de la Vallonnette 24 - Fermé le dimanche - 021 652 51 58

QUINCAILLERIE DE CHAILLY

Avenue de Victor-Ruffly 37
1000 Lausanne 12
Tél. 021 653 45 66
Fax 021 652 11 32

Quincaillerie - outillage - outillage électrique
visserie - ferrements - systèmes de fixation
jardinage - ménage - électro-ménager
électricité - matériel de conciergerie

SPORT & CYCLES

Ride & Slide

Vente - Location - Réparation
Skis-Rando-Snowboard-Raquettes

Avenue de Chailly 1 • www.ride-slide.ch • 021/652.70.72

ESCAPADES

...gourmandes



photo : Les Escapades Gourmandes

Un nouveau restaurant à Chailly

Sous le nom «Les Escapades Gourmandes», un nouveau restaurant a ouvert ses portes à Chailly le 31 octobre. Un projet porté par la Fondation La Rozavère, le nouvel espace étant situé en plein cœur du site de l'EMS.

L'ouverture de ce restaurant est un projet cher à Xavier Bats, chef de cuisine de l'EMS, et à Pierre Ethenoz, son directeur. En 2012 déjà, à l'occasion du 125e anniversaire, la fondation avait publié un ouvrage «Les Escapades Gourmandes de La Rozavère», ouvrage préfacé par le regretté Philippe Rochat. Ce livre détaille quelques-unes des magnifiques recettes de Xavier Bats, d'origine gasconne, et arrivé à la fondation en janvier 2011. Désormais, ses recettes peuvent être dégustées par le public.

Outre la responsabilité du département hôtelier de La Rozavère qu'il continue d'assumer, Xavier Bats assure la direction du nouveau restaurant. Ses années de collaboration avec Freddy Girardet dans la cuisine de l'Hôtel de Ville de Crissier ainsi qu'à la direction des cuisines et activités de catering aérien à l'aéroport international de Genève ont préparé à ses nouvelles responsabilités. Après avoir régalé pendant 5 ans le personnel, les résidents de La Rozavère et les visites, ce nouveau lieu, ouvert au public, permet d'accentuer l'intégration de la fondation dans le quartier de Chailly.

Les locaux sont flamboyants neufs. À Chailly, chacun a pu constater les importants travaux de modernisation et de transformation de La Rozavère. L'ancien bâtiment qui reliait les deux édifices historiques a fait place à un espace hôtelier, comprenant le restaurant et les nouvelles installations de cuisine de la fondation.

Le restaurant accueille ses hôtes à midi dans un style contemporain, avec une vue dégagée sur le parc, qui ouvre également sur une terrasse qui sera très prisée lors des beaux jours. Xavier Bats et son équipe se réjouissent donc de faire découvrir leur cadre original aux amateurs de gastronomie et de leur faire déguster une cuisine de qualité composée avec des produits locaux sélectionnés avec soin.

Le restaurant est aussi ouvert le soir sur réservation. À noter qu'une table d'hôtes dans la cuisine (2 à 8 personnes) peut être réservée le midi. De même, des salles de conférence équipées des dernières technologies ainsi qu'une terrasse peuvent être réservées pour l'organisation de séminaires. Un parking est à disposition.

Enfin, il faut signaler que Les Escapades Gourmandes offrent un service traiteur pour une gastronomie événementielle sur mesure pour des réceptions privées ou d'entreprise. Des suggestions sont disponibles sur le site internet www.lesescapadesgourmandes.ch.

Une cuisine gourmande et raffinée dans un cadre lumineux et verdoyant attend donc le public grâce au savoir-faire de Xavier Bats et de son équipe qui offrent des plats légers, authentiques et goûteux.

