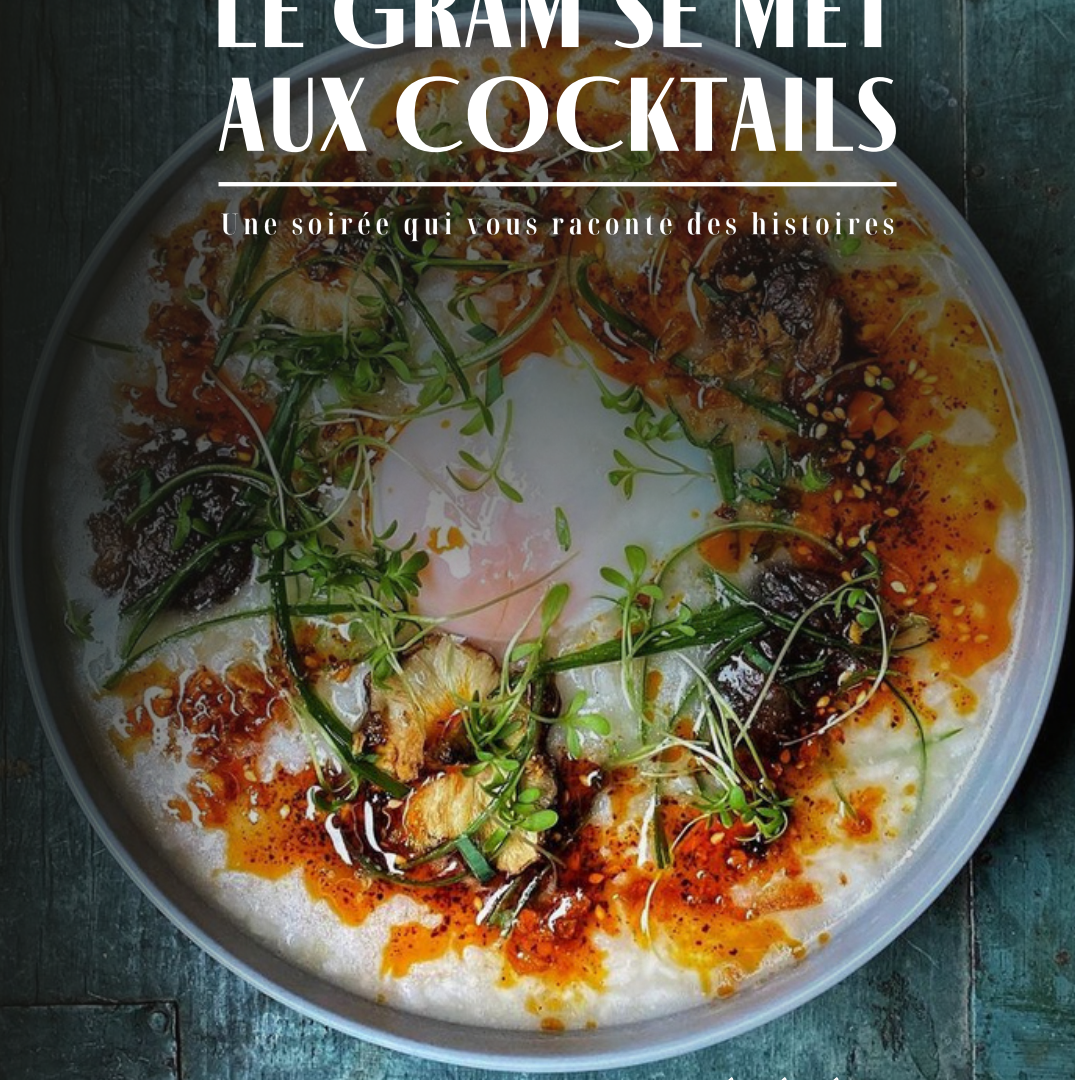




RENENS | 25.06.2022

# LE GRAM SE MET AUX COCKTAILS

Une soirée qui vous raconte des histoires



UN ÉVÉNÈVÈNEMENT  
HISTOIRE DE FAIRE

# **BONSOIR ET BIENVENUE !**

**Nous sommes très heureux de vous accueillir ce soir dans ce lieu un peu hors du temps pour une soirée, elle aussi, un peu hors du commun. Le menu qui vous sera servi a été pensé, imaginé et élaboré spécialement pour cette soirée. Un travail commun et le fruit d'échanges enthousiastes et gourmands de plusieurs amoureux du goût.**

**Alba, notre cheffe de cuisine et Marcus, notre mixologue seront ce soir aux premières loges et vous les verrez œuvrer sous vos yeux. Mais cette soirée rassemble également de nombreuses autres personnes autour de votre assiette: Paul, Marie, Elodie, Romain, Gaëtan, Géraldine, Lara, Luca, Christophe, Sylvie, Danny, Juliette, Niels, Romain, Benjamin, Arthur, Lili, Lou, Roxane, Véronique, Claude, Camille, Charlotte, Loric...**

**Plus qu'un simple repas, nous souhaitons vous offrir une expérience à la découverte de savoir-faire d'artisans locaux. Vous retrouverez leurs produits dans vos assiettes, mais vous remarquerez également quelques autres créations de nos partenaires sur vos tables. Il se pourrait même que vous puissiez en emporter certaines avec vous !**

**Dans ce petit livret, nous vous racontons le menu de ce soir à travers les acteurs de cette soirée. Des personnes qui œuvrent au quotidien pour vous offrir des produits de qualité. Des personnes avec qui nous sommes fiers de collaborer.**

**Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à vivre cette expérience que nous avons eue à l'imaginer pour vous. Nous vous souhaitons une bonne lecture et surtout...**

**...UNE BONNE DÉGUSTATION !**

# ACTE 1

## La princesse au basil smash



On raconte que le petit pois servait à tester la délicatesse des vraies princesses. Et si aujourd'hui, il vous révélait la délicatesse de la cuisine d'Alba, notre cheffe? Non pas caché sous un épais matelas, le petit pois vous est servi au-dessus d'un fin sablé. Il se paie le luxe d'un shooter au yuzu suisse de sublimé d'une touche de basilic, histoire de vous mettre en appétit pour la suite. Et promis, aucun grain de riz ne viendra déranger la dégustation.

# LE GRAM



Dans ces murs, opérait autrefois une savonnerie qui a laissé à la place à un magasin de vélo. Aujourd'hui, et depuis 2020, c'est LE GRAM qui nous fait la joie de nous offrir un îlot de convivialité au centre de Renens. On y vient tout en décontraction, toujours certains d'y passer des moments gourmands dans une ambiance qui nous rappelle celles de Londres ou Berlin.



# ALBA



De la chimie à la cuisine...il n'y a qu'un pas. En tout cas pour Alba ! Ingénieure de formation, son chemin la mène finalement derrière les fourneaux. C'est en Suisse qu'elle y fait ses premiers pas et à Paris qu'elle part s'y former. Elle fait ensuite un tour gastronomique de l'Asie pour finalement revenir en terre helvétique où elle officie maintenant pour LE GRAM. Ses influences diverses se retrouvent dans une cuisine raffinée faite de produits frais et locaux qu'on adore déguster.



## PAUL

Co-fondateur et gérant de LE GRAM. Paul a pensé, créé ce lieu avec six mots en tête: local, éthique, green, responsable, agricole, marché. Dynamique et plein de ressources, Paul a su faire vivre le lieu en toutes circonstances et l'adapter aux aléas des dernières années, le transformant par exemple momentanément en marché à la ferme et en proposant des paniers de fruits et légumes.

## NIELS RODIN

Ce fiscaliste de métier a un jour eu le coup de foudre pour le yuzu. Formé en autodidacte, il a depuis étoffé sa collection d'agrumes et possède environ 1500 plantes de 150 espèces dans ses serres à Borex. Il est parvenu à recréer un véritable écosystème vertueux dans sa serre en n'utilisant aucun engrais. Depuis quelques années, il nous régale également avec une collection de spiritueux dont le maintenant iconique gin yuzu



# ACTE 2

## Balade des aMûreux



Pour l'entrée, Marcus, notre mixologue, vous compte fleurette dans les bois valaisans. Laissez-vous transporter par les badinages de la mûre qui s'invite dans le plat comme dans le verre. Une romance aux douces effluves qui mérite le champagne.

Diplômé de la European Bartender School de Paris, Marcus propose ses services pour des événements privés: anniversaire, inauguration, masterclass... Il a même été invité sur un défilé de mode il y a peu de temps. D'abord paysagiste, on retrouve son amour pour l'esthétique floral dans la mise en scène de ses créations aussi belles que gourmandes.



**COCKTAIL O'CLOCK**





## SI MANGIA

A l'origine du projet, il y a deux cuisiniers. Juliette est fille de paysan du Gros-de-Vaud et a passé plusieurs années dans des cuisines du nord de l'Italie. Danny vient de Florence et fait tout son parcours professionnel comme cuisinier en Toscane. Leurs pâtes sont préparées à partir de produits de la région et sont fabriquées de façon purement artisanale.

## LA COULISSE

Avec une première formation en cuisine et des expériences dans de grandes maisons, Gaëtan reprend le domaine jusque-là tenu par son beau-père. Voulant allier son métier de cuisinier et sa passion pour la nature, l'envie de cultiver des légumes lui est apparue comme une évidence. Il a redynamisé les activités et proposent notamment des paniers de légumes à se faire livrer.





## **LIQUIDAMBAR**

De la passion de Véronique et Claude naît la cave Liquidambar. Elle est œnologue, il est viticulteur. Un duo qui nous offre des vins à leur image: unique et plein de caractère. Des blancs et des rouges typiques du terroir de Chamoson et, pour les curieux, une ligne d'assemblages savamment nommée "liquide en bar."



## **ALPINE VIBES**

Alpine Vibes est né de la volonté de capter l'esprit unique des Alpes et propager ces bonnes vibrations, une boisson moderne, inspirée des traditions locales et respectueuse des montagnes. Et qui dit Alpes dit aussi environnement, Alpine Vibes soutient les actions de la Summit Foundation via 1% for The Planet.

# ACTE 3

## On dirait le Sud



On embarque un gin lausannois et direction le sud, où le temps dure longtemps. Le gin des Mamies fait le voyage depuis Lausanne pour descendre dans le midi et rencontrer les doux arômes de la Provence. Le chant des grillons et de Nino ne sont pas loin. On se sent bien...et toujours en été.

## GIN DES MAMIES

En 2018, Romain, Benjamin et Arthur imaginent leur premier gin local. Accompagnés par Claude Pellet, un distillateur émérite de la région, ils commercialisent en 2019 leurs cent premières bouteilles qui se vendent en moins de 2 heures. Comme son nom l'indique, cette boisson célèbre leurs grands-mères qui leur ont fait boire leurs premiers digestifs en secret... mais chut !



## CHARCUTERIE PORCHET

La charcuterie Porchet, c'est une histoire qui dure depuis plus de 70 ans. Charly, Claude et maintenant Christophe, déjà trois générations qui y œuvrent. Installée à Bournens, elle fait presque partie du patrimoine local !



# ACTE 4

## Tartine de Gin



Symbole de la gourmandise, on pardonne aisément aux tartines leur mauvaise manie de toujours tomber du mauvais côté. Les livres d'Histoire gastronomique nous apprennent leur apparition déjà au XVIème siècle, mais il fallut attendre le XXème siècle pour qu'elles obtiennent leurs lettres de noblesse, portées par notre cher Cénovis ou la fameuse pâte à tartiner italienne. Aujourd'hui, on vous propose une version "Adult only" avec un gin qui se tartine et un beurre aux saveurs corsées.



## KULÔ

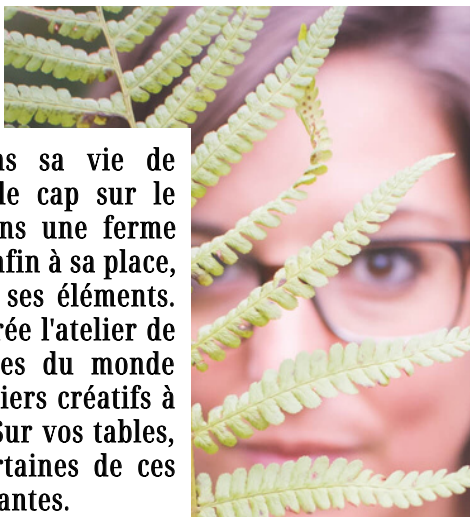
Kulô, signifie « le culot » en patois de la Gruyère, d'où sont originaires les deux fondatrices de la marque, Camille et Charlotte. Depuis 2020, elles transforment des bouteilles usagées en produits d'art de la table: vases, verres, carafes et bougies. Des objets élégants et qui font la part belle à l'économie circulaire.

*Crédit photo: Ella Ross Photography*

## L'ATELIER DE ZERA

Se sentant à l'étroit dans sa vie de graphiste, Géraldine met le cap sur le Canada pour travailler dans une ferme biologique où elle se sent enfin à sa place, entourée de la terre et de ses éléments.

De retour en Suisse, elle crée l'atelier de Zéra, des créations inspirées du monde végétal, mais aussi des ateliers créatifs à la rencontre de la nature. Sur vos tables, vous retrouvez ce soir certaines de ces créations délicates et inspirantes.



*Les créations de Kulô et de l'atelier de Zera vous font de l'œil? On vous propose de repartir avec! Demandez Elodie pour connaître leur prix. Les prix sont ceux proposés par les artisans. Nous leur reversons l'intégralité du produit de la vente de leurs créations.*

# ACTE 5

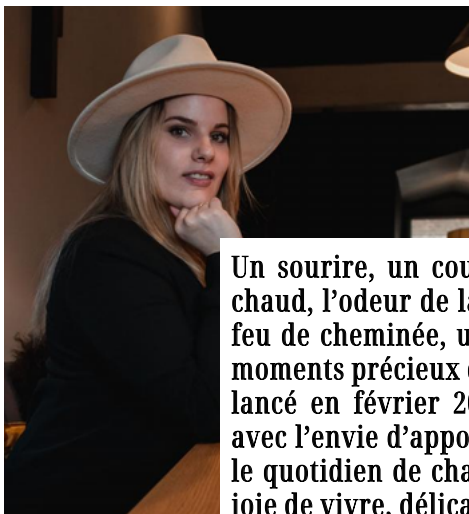
## Les contes de Miel et une nuit



L'histoire dit que Shéhérazade racontait si bien les siennes qu'elles lui sauvèrent la vie. Il n'est pas dit ce qu'elle servait au sultan pour accompagner ses contes. Pour clore celle de ce soir, nous vous proposons un accord aux notes d'Orient dont la douceur vous accompagnera jusqu'au bout de la nuit.

## LORICELLO

Grand sportif, Loric sait se faire plaisir et affectionne particulièrement le citron. Il valorise des citrons italiens bio dans une gamme de liqueurs qui s'étoffe au fur et à mesure de ses expérimentations. Encore jeune et confidentiel, Loricello a de belles années devant lui.



## INFUSA TEA

Un sourire, un coucher de soleil, un bon bain chaud, l'odeur de la tarte de mamie, le bruit du feu de cheminée, un rêve réalisé: il y a tant de moments précieux dans la vie. INFUSA TEA a été lancé en février 2020 à Lausanne par Roxane avec l'envie d'apporter un peu de bonheur dans le quotidien de chacun. Un univers léger, entre joie de vivre, délicatesse et poésie.

*Sur votre table, vous remarquerez un petit pochon en tissu. Leur arôme vous fait envie ? Vous pouvez repartir avec. Demandez Elodie pour connaître leur prix. Les prix sont ceux proposés par les artisans. Nous leur reversons l'intégralité du produit de la vente de leurs créations.*



## THE GINSTHETHIC

Passionnée de gin, de photographie et de graphisme années, Marie Delpedro décide de lancer the Ginsthetique pour mixer toutes ces passions. L'envie de mettre en valeur les différentes bouteilles de gin de sa collection se traduit d'abord au travers de sa page Instagram puis celle de Cocktail O'Clock plus récemment.



## LA TEAM LE GRAM

Pour finir cette série de portraits, on vous présente l'équipe qui œuvre chaque jour au sein de LE GRAM. Une équipe qui fait l'histoire de ces murs, qui vous accueille ce soir et qui nous accueille tous le reste de l'année avec sourire, entrain et bonne humeur. Merci à eux !