

COMMUNIQUE DE PRESSE

***La Péniche Gourmande Art&Cuisine* guide le client vers une authenticité des goûts et des saveurs.**

DENGES

Pierrette Menétrey a ouvert un lieu de rendez-vous savoureux au bord de la Venoge. Elle y accueille, sur réservation, groupes d'entreprises, familles et enfants autour de l'art de la cuisine.

«La cuisine authentique s'agrément de souvenirs d'enfance, elle est l'essence de l'âme et un art à s'offrir», forte de cette certitude Pierrette Menétrey, a créé *La Péniche Gourmande Art&Cuisine*, en octobre 2008. Un établissement situé à Denges qui comprend une cuisine hi-tech, ouverte sur la salle à manger et la nature. Avec la collaboration de chefs de cuisine réputés, elle invite les clients à redécouvrir le goût des légumes et la saveur des fruits, à marier judicieusement mets et vins, ainsi qu'à développer les richesses d'un travail en équipe.

Team building

L'offre de La Péniche Gourmande est variée. Elle repose sur une série de concepts, basés sur le respect de la personne et la mise en valeur de produits du terroir et de vins suisses. Le panel des prestations comprend notamment des séminaires de formation et de dynamique de groupe «Team building - Les saveurs d'équipe». L'objectif de cette démarche est de cuisiner ensemble et de développer le sens de l'équipe dans la réalisation d'un menu gourmet.

La Péniche Gourmande est un lieu convivial pour recevoir à la carte ses amis comme à la maison, des réceptions jusqu'à 60 personnes. L'équipe propose un choix de deux formules: «L'Espace Events-Lounge» qui s'adresse aux entreprises et la «Table d'hôte» plus intimiste pour des repas entre amis.

Pierrette Menétrey anime également des ateliers et cours de cuisine pour petits et grands. Chaque participant dispose de son poste de travail pour réussir des recettes sous la conduite d'un chef expérimenté. En participant à l'atelier «Je cuisine comme un chef» les enfants peuvent apprendre en s'amusant à aimer les bonnes choses par les sens et les couleurs. Une occasion de se familiariser avec le monde du goût par une approche ludique des principes d'une alimentation saine et équilibrée.

Esprit rassembleur

En créant *La Péniche Gourmande Art&Cuisine*, Pierrette Menétrey réalise la synthèse d'un héritage culinaire familial, d'une formation initiale dans l'hôtellerie et une expérience de 25 ans de manager des ressources humaines. Son esprit rassembleur lui a permis de réunir les talents de chefs comme Christophe Ziegert, ancien propriétaire de l'Auberge du Bugnax au-dessus de Rolle; Olivier Martin, patron de l'Auberge communale de Bogis-Bossey; Charn Mamas, provenant de Bangkok, chef d'une authentique cuisine thaïlandaise; Yvan-Melchior Enjalbert, cuisinier itinérant; Barbara Turney Wieland, artiste peintre australienne qui en cuisine fusionne les saveurs du Monde; Marine, cuisinière des algues; Dominique Habegger, coaching en nutrition et Gil Pidoux, homme de théâtre pour des mises en scène gourmandes. Des personnalités qui avec toute l'équipe de La Péniche Gourmande Art&Cuisine accordent une place primordiale aux valeurs de vie que sont le plaisir du partage, l'enthousiasme de la créativité et la force de la solidarité.

Pierre Michel, attaché de presse

Denges, le 19 août 2009