

District de Morges

Pierrette Menétrey (à g.) dans la cuisine de la Péniche gourmande, où chaque participant peut mettre la main à la pâte, sous les conseils d'un chef. (Andrée-Noëlle Pot) *Journal La Côte* 28/08/2009



Embarquement pour un voyage au fil des saveurs

Ouverte depuis octobre 2008, la Péniche Gourmande, située en bordure de la Venoge, propose des rendez-vous savoureux dans un esprit rassembleur, guidé par l'authenticité, tant sur le plan culinaire qu'humain. Pierrette Menétrey y accueille, sur réservation, groupes d'entreprises, familles et enfants autour de l'art et de la cuisine mais aussi des valeurs de la vie. Avec la collaboration de chefs réputés et autres artistes passionnés par la gastronomie, Pierrette Menétrey invite les clients, dans un cadre ouvert et convivial, à redécouvrir les produits de saison, à marier les mets et les vins suisses ainsi qu'à développer les richesses d'un travail en équipe.

Concept original

Ici pas de cours académique, chaque participant a la possibilité de mettre la main à la pâte, sous les conseils avisés d'un chef. Passionnée de cuisine et par les relations humaines (après une formation dans l'hôtellerie, elle a travaillé pendant vingt-cinq ans comme manager de ressources humaines), Pierrette Menétrey a mis en place un concept original de séminaire pour entreprises. Il s'agit de cuisiner ensemble et de développer le sens de l'équipe dans la réalisation d'un menu gourmet unique, explique-t-elle. A côté de ces «team building», l'établissement propose également des ateliers de cuisine pour adultes et enfants où chacun dispose de son poste de travail, un espace «Events» pour les réceptions jusqu'à soixante personnes et une table d'hôte, plus intimiste, où c'est vous-même qui concoctez le repas pour vos amis ou collaborateurs.

Ingrid Debrabandère