

## Menu de 1877 revisité par Jean-Marc Chenaux

### Potage

Velouté de betterave et son toast « helvétique »

### Poisson

Filet de truite fumé et son caillou de chou vert parmentier

### Entrée

Rostbeef en cuisson lente, petits pois et vinaigrette de caprons

### Relevé

Tête de veau et compote tomatée à la vodka

### Rôti

Haut de cuisse de poulet caramélisé au miel  
Saladine de mesclun

### Entremets

Fromage de notre région et bricelets au cumin

### Dessert

Ammonite au chocolat  
Petits fruits des bois et coulis

## Inscription

Nom, prénom .....

Adresse .....

Ville .....

N° de téléphone .....

E-mail .....

Nb de personnes ..... Signature .....

*Prix (balade, guides, dégustation, repas et vins) : Sfr. 120.- / pers.*

**Renvoyer d'ici au 13 septembre à :**

Association Cum Grano Salis ■ Ch. des Vergers 39 ■ 1867 Ollon

**ou s'inscrire sur : [www.sentierdusel.ch](http://www.sentierdusel.ch)**

*Attention : le nombre de places est limité !*



**Samedi 21 septembre 2013 à 16h**

**Vivez une inoubliable expérience  
minière, botanique, géologique et gustative  
aux Dévins sur Bex !**



[www.sentierdusel.ch](http://www.sentierdusel.ch)

# Sel, Monstre et Orgie...

Il a sauvé nos Mines de sel. **Il s'est passionné pour un Monstre.** Il aimait « les dîners sans règles, commençant par les fraises et finissant par la soupe ». Son nom ? Jean de Charpentier ! L'Association Cum Grano Salis (« mettre son grain de sel ») vous invite à rencontrer cet être hors du commun par la magie d'un **guide du patrimoine en costume d'époque.** Rendez-vous devant sa maison aux Dévins-sur-Bex... et départ pour 1813 ! Promu directeur des mines, de Charpentier vous décrira les mystères de la « dessalaison du roc salé ». **Vous goûterez**, dans le jardin de sa belle demeure, **quelques-unes des 32'000 plantes qu'il légua au Musée cantonal de Lausanne.** Puis il vous conduira, en compagnie de la charmante botaniste Rosalie de Constant, **au pied du Monstre, où fées et gnomes** vous révéleront « sa » théorie sur le déplacement des glaciers. Vous dégusterez enfin **l'authentique menu de 1877 servi en son honneur par la Société helvétique des Sciences naturelles** et revisité par le Chef Jean-Marc Chenaux, **du Bos priscus, jus au Vortex Lemani, aux Tourtes granitiques et autres Fossiles assortis !**



> Rendez-vous le samedi 21 septembre 2013 à 16h devant la Grande Salle des Dévins sur Bex

