

Secrétariat  
Antonio Vendeiro  
Rue Peillonex 18  
1225 Chêne-Bourg  
Tél. : +41 76 374 64 23  
E-mail: [ccbf.ch@gmail.com](mailto:ccbf.ch@gmail.com)



 Délégation suisse  
[www.cordonsbleus.ch](http://www.cordonsbleus.ch)

## 197<sup>ème</sup> réunion gastronomique de saison et d'étude

### CHAPITRE DU PRINTEMPS

Le samedi 6 juin 2026

Restaurant des Bains

Rte de Berne 1 – CH-1580 Avenches

[www.des-bains.ch](http://www.des-bains.ch)

### PROGRAMME

**10H15**    **Accueil et visite guidée : La Vieille Ville d'Avenches**

**11H30**    **Apéritif et intronisation au Restaurant des Bains**

**12H15**    **Repas d'étude gastronomique**

**Prix du chapitre**    170.- CHF (Ce montant sera encaissé par le restaurateur)

**Les frais de la visite vous sont offerts par la Commanderie**

-----

Bulletin d'inscription pour le chapitre du 06/06/2026, à retourner avant le 1er juin au :  
Secrétariat de la Commanderie par courriel [ccbf.ch@gmail.com](mailto:ccbf.ch@gmail.com) ou par courrier postal.

**Je réserve :** \_\_\_\_\_ convives

Je participerai à la visite :    OUI    NON

Veuillez excuser mon absence .....

Commandeur CCBF : .....

Nom des convives : .....

Date et signature : .....

## 10H15 Accueil & visite guidée à la Vieille Ville d'Avenches

Point de rendez-vous : Place de l'Église, Avenches



*Poussez les portes du passé et laissez-vous tenter par une balade à travers les siècles, du Moyen Âge à nos jours ! Avenches enchante les amateurs d'histoire et d'architecture aussi bien que les flâneurs et autres romantiques : comment résister au charme de la cité, de ses tours et son château ! Un magnifique cadre historique pour des activités qui savent cependant aussi se faire contemporaines...*



**des Bains**  
RESTAURANT · AVENCHES

### Restaurant des Bains

Rte de Berne 1 – CH-1580 Avenches

[www.des-bains.ch](http://www.des-bains.ch)

## 11H30 Apéritif de bienvenue au Restaurant des Bains

### **Johann Stauffacher, Chef de Cuisine**

*Après avoir terminé sa formation en 2005 au restaurant « mille sens » à Berne, Johann a poursuivi sa carrière en tant que commis de cuisine jusqu'à la fin de l'année 2005 au « Domaine de Châteauevieux », à Satigny.*

*Motivé par ses premières expériences dans la gastronomie, Johann a ensuite assumé le rôle de chef de partie au restaurant « des Bains », à Avenches, de 2006 à 2010. Par la suite, il a décidé de perfectionner son talent en passant une année dans le canton de Schwyz, au restaurant « Zum Adler », à Hurden.*

*Afin d'acquérir de nouvelles compétences, Johann a entrepris une spécialisation de deux ans à l'École Hôtelière de Genève. Après cette période de formation, il a travaillé pendant 15 mois à l'« Hôtel de la Gare », à Lucens, avant de mettre ses talents en tant que chef de partie au restaurant « Le Pérolles », à Fribourg, pendant un an.*

*Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2016, Johann a repris les commandes du restaurant « des Bains » et met ses talents au service de vos papilles. Sa passion pour la cuisine se reflète dans chaque plat qu'il prépare, cherchant à sublimer les saveurs et à offrir une expérience culinaire exceptionnelle.*

### **Laetitia Stauffacher, Cheffe de Salle**

*Guidée par Laetitia, l'équipe de service quant à elle, est le visage de notre restaurant. Leur professionnalisme, leur attention aux détails et leur capacité à anticiper les besoins de nos clients créent une atmosphère chaleureuse et conviviale. Ils veillent à ce que chaque invité soit accueilli avec courtoisie, guidé dans ses choix culinaires et servi avec un sourire sincère.*

## MENU

### Amuse-bouche

*Chasselas du Vully « Belle Rive » 2024, Madelaine Ruedin à Salavaux*

\*\*\*

### Tartare et carpaccio de bœuf aux algues

*Traminer du Vully 2024, Célia et Julien Cressier, Domaine des Marnes à Constantine*

\*\*\*

### Filet de sandre du lac grillé aux asperges

*Traminer du Vully 2024...*

\*\*\*

### Filet de veau aux morilles

### Galette de pomme de terre et légumes

*Reserve des Bourgeois (pinot noir et gamaret) 2023, Christian Vessaz, Cru de l'hôpital à Môtier*

\*\*\*

### Assiette de fromage de la région

*Reserve des Bourgeois...*

\*\*\*

### Choux à la fraise et sorbet maison

*La flûte enchantée 2024 (pinot gris), Pascal Matthey, cave du Tonnelier à Vallamand dessus*

\*\*\*

### Friandise

[Notre prochain chapitre sera le 12 septembre 2026 « 198<sup>ème</sup> »](#)

**TENUE DE VILLE SOUHAITEE ET INSIGNE OBLIGATOIRE  
ON VOUS ATTEND NOMBREUX 😊**