LES TERROIRS DE NOS RÉGIONS

Saveurs

N°01
29 avril 2026

Supplément du journal ***Riviera Chablais Hebdo***



Pub

Léguriviera
GROUPE

Artisans Vignerons Yvorne

De la région. Pour la région.
20 Ans Migros Vaud
MIGROS

Proche de vous, depuis 20 ans!

De la région.
Pour la région.

20 Ans Migros Vaud

MIGROS

MIGROS

En fait plus pour le canton de Vaud.

delaregion.ch/vaud



07 Le chef Stéphane Décotterd défend une cuisine de proximité, signature d'un engagement durable. Visite dans les cuisines de l'emblématique et panoramique restaurant.



10 Directeur de l'historique Hôtel des Trois Couronnes, Jay Gauer livre, dans une interview intimiste, sa vision engagée de la Riviera — entre lac, montagnes et scène gastronomique.



14 D'une rare élégance et dans une atmosphère digne de Downton Abbey, la terrasse de ce palace intimiste au charme unique survole Montreux et le Léman. C'est le coup de cœur de notre sélection des 16 terrasses incontournables.



Armando Prizzi

Éditeur Riviera Chablais Hebdo

Chères lectrices, chers lecteurs,
Aller à la rencontre de celles et ceux qui font vivre notre région, raconter leurs parcours, leurs engagements, leurs savoir-faire : c'est l'ADN de Riviera Chablais Hebdo.

Avec « SAVEURS – Les Terroirs de nos régions », nous prolongeons cette démarche en resserrant le regard sur un univers qui nous rassemble tous — celui du goût.

Au fil de ces pages, nous avons le plaisir de vous faire découvrir des produits, des visages, des histoires, parfois connus, parfois plus discrets, mais toujours profondément ancrés dans notre territoire. Ce magazine, porté avec la complicité de signatures reconnues comme Manuella Magnin et Knut Schwander, est une invitation à redécouvrir une région aussi généreuse que vivante.

Nous espérons qu'il saura susciter votre intérêt ; de notre côté, nous serions heureux d'inscrire ce rendez-vous dans la durée, au fil des saisons, ici ou autour d'autres thèmes qui font la richesse de notre quotidien.

Nous ne saurions conclure sans adresser nos remerciements à nos partenaires et annonceurs, dont la confiance et le soutien ont rendu possible la réalisation de ce supplément et contribuent, aujourd'hui encore, à valoriser les savoir-faire d'ici.
Bonne lecture, et surtout, bon appétit !



Manuella Magnin

journaliste gastronomique

Des visages et du goût
Les épicuriens ont déjà pris leurs quartiers sur les plus belles terrasses de la région. D'ici une quinzaine de jours, les quelque 130 chalets d'alpages du Pays-d'Enhaut rouvriront leurs portes pour accueillir les vaches dont le lait servira à produire le fameux L'Etivaz AOP. Les brebis du Sapelet gambaderont, elles, sous la Dent de Corjon en quête des meilleures prairies fleuries.

À Forel, Serge Porchet de l'Armoire à Brume, vous fait découvrir au fil des saisons ses poissons et ses mets fumés avec tout son savoir-faire artisanal, tandis qu'Armand Stuby à Vevey transforme les meilleures viandes de la région, fidèle à la tradition des générations qui l'ont précédé derrière l'étal de la boucherie éponyme. Ils sont nombreux, producteurs, vignerons, boulangers, à offrir des produits de premier plan qui fleurent bon la passion du travail bien fait.

Le terroir, c'est un paysage, des visages, un sens de l'accueil, une identité et surtout du goût. À déguster au fil des pages de ce cahier consacré aux saveurs locales.

04 **Vins d'ici**
Yvorne Grandeur Nature. Une viticulture et des vins durables.

05 **Authentiques**
L'Etivaz AOP, grand seigneur du Pays-d'Enhaut.
Maître fumeur, Serge Porchet perpétue un savoir-faire artisanal.
Les truites et ombles de Chamby.
La boucherie Stuby. Un ancrage local.

06 **De la région**
Depuis 20 ans, Migros Vaud met à l'honneur les saveurs locales à travers son label « De la région ». Une démarche forte qui valorise le travail de près de 350 producteurs vaudois et garantit des produits frais, de saison et de proximité.

07 **Stéphane Décotterd, l'étoile de la Riviera**
Interview d'un grand chef qui a fait des produits de proximité sa carte de visite.

08 **Yvorne Grand Cru. Les belles promesses du Chant des Resses 2025**

09 **Léguriviera Groupe : le goût du succès**
Spécialiste en fruits et légumes de haut vol depuis 2001, l'entreprise fait de la qualité des produits sa priorité. Rencontre avec David Lizzola, fondateur et patron de Léguriviera Group qui s'investit pour le goût, pour la région et bien au-delà.

10 **Interview**
Vevey-Montreux, c'est le lac, la montagne et… la gastronomie !
Jay Gauer, le directeur des Trois Couronnes partage sa vision.

11 **Incontournables**
Aigle, capitale mondiale du Chasselas.
Interview de Nathalie Favre, secrétaire générale du Mondial du Chasselas.
Le Palais Oriental. La grâce des Mille et Unes Nuits.
Depuis bientôt 40 ans, cette maison unique est entre les mains d'un magicien : Shahriar Gharibi.
Paillasse depuis 1993. Des pains qui parlent à tous les sens.
Des artisans fiers de leurs créations avec cinq assemblages de farines maison.

14 **Terrasses avec vue. Notre sélection**

SAVEURS est un supplément édité par Riviera Chablais SA. Offert en tous ménages avec l'édition de Riviera Chablais Hebdo n° 251 du 29.04.2026. Éditeur : RIVIERA CHABLAIS SA, 10, chemin du Verger, 1800 Vevey, Tél. 021 925 36 60, info@riviera-chablais.ch — Directeur général : Armando Prizzi — Comité éditorial et journalistes : Manuella Magnin, Knut Schwander — Concept : ©cookeravenue.com, Antoine Egger — Direction artistique : De Visu Stanprod — Photos : Sedrik Nemeth, Lena Ka, DR, BG-Co-Creative-Strategy, Luca Carmagnola, Aube Media — Publicité : Riviera Chablais, Nathalie di Rito, Giampaolo Lombardi — Impression : Walstead Leykam Druck GmbH ; Bickfordstraße 21, 7201 Neudörfl, Austria — Tirage : 110'000 exemplaires.

Tous droits réservés. En vertu des dispositions légales relatives aux droits d'auteur ainsi qu'à la loi contre la concurrence déloyale et sous réserve de l'approbation écrite de l'éditeur, sont notamment interdites toute réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques, électroniques ou tout autre support, qu'elles soient totales ou partielles, combinées ou non avec d'autres œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.

Yvorne Grandeur Nature

Une viticulture et des vins durables

Le vignoble d'Yvorne est le premier de Suisse à être engagé dans une démarche de développement durable certifiée à la vigne comme à la cave, en collaboration étroite avec Agroscope Changins. Point d'étape.

Manuella Magnin



«Quand on veut, on peut!» Souvent attribuée à Napoléon, cette citation résume à la perfection l'avancement du projet Yvorne Grandeur Nature. L'association éponyme, créée fin 2019 dans le but de faire d'Yvorne la première appellation de Suisse entièrement impliquée dans un modèle de développement durable, respectueux de la faune et de la flore, est en train de gagner son pari. Avec près de 85 propriétaires de vignes engagés, Yvorne Grandeur Nature se positionne aujourd'hui comme une initiative pionnière en Suisse. En visant une certification complète à l'échelle d'un terroir, le projet pourrait bien servir de modèle pour d'autres vignobles helvétiques.

Constituée au départ de vignerons et de propriétaires de domaines viticoles, l'association s'est attaché la collaboration d'experts. Parmi eux: Jean-Philippe Burdet, professeur associé de viticulture à Changins, responsable de l'élaboration des cahiers des charges, Thierry Heger, professeur de science des sols, et Serena Fantasia, doctorante. Dès 2019, Yvorne Grandeur Nature a commandé un inventaire des valeurs naturelles du coteau d'Yvorne au Bureau d'Études Biologiques (BEB à Aigle), sous la responsabilité du biologiste et vigneron Raymond Delarze.

À partir de 2020, Changins a été sollicitée pour l'élaboration des cahiers des charges à la vigne et à la cave. Le premier, consacré à la viticulture, a été finalisé en 2022; le second, dédié aux pratiques œnologiques, a été bouclé durant l'hiver 2025. «Tous les éléments proposés par Changins sont discutés, amendés puis validés par une commission technique réunissant vignerons et œnologues, avant approbation finale par le comité de l'association», précise Jean-Philippe Burdet. Les experts de Changins assurent un suivi technique permanent et sont à disposition pour répondre aux questions des vignerons.

Jusqu'en 2025, ces cahiers des charges relevaient d'une démarche volontaire. Le projet entre aujourd'hui dans une nouvelle phase avec la création d'un label certifié. Désormais, le respect des exigences conditionnera l'obtention du label. Un tournant vers une formalisation et une reconnaissance officielle des pratiques.



À la vigne

Sur le plan viticole, l'objectif est clair: renforcer la durabilité sans compromettre les rendements et la qualité. À ce jour, quelque 140 hectares sur les 150 plantés à Yvorne sont engagés dans la démarche. Les pratiques encouragées portent notamment sur la réduction des intrants, le développement de la matière organique et la généralisation de l'enherbement, sans concurrencer les besoins de la vigne en azote, nécessaire à son bon développement. Un déficit d'azote, véritable nourriture pour les levures, compliquerait la vinification et donnerait des vins amers. Le cahier des charges encadre l'usage des fongicides, en incitant à privilégier des solutions compatibles avec l'agriculture biologique après la floraison, tout en restant ancré dans un cadre réglementaire déjà exigeant.

À la cave

Le cahier des charges se concentre sur la gestion des ressources. «L'axe prioritaire est la réduction de la consommation d'eau et d'énergie. Les sous-produits sont orientés vers des filières de valorisation, telles que le compost ou le biogaz», précise Jean-Philippe Burdet. Des exigences s'appliquent également aux matériaux: le poids des bouteilles est limité à 500 g. Les bouchons en verre ou synthétiques sont interdits. Les fûts doivent être issus de bois certifié FSC, si possible local. Les premiers fûts, produits par la tonnellerie de Valeyres-sous-Rances à partir de chênes d'Yvorne, seront disponibles en 2028.

Biodiversité

La biodiversité occupe une place centrale dans la démarche. Elle se traduit par la création de biotopes, la plantation de haies et le développement d'un maillage écologique favorisant la faune. Des inventaires sur le terrain permettent de suivre l'évolution des écosystèmes et d'ajuster les pratiques. Enfin, le projet s'inscrit dans une dynamique territoriale élargie, impliquant forestiers et agriculteurs, notamment autour de la valorisation du bois local ou du développement de l'œnotourisme.

› yvorne-grandeur-nature.ch

Pub



L'Etivaz AOP
Grand seigneur du Pays-d'Enhaut



C'est un fromage d'exception, prisé des gourmets aux quatre coins du monde. Premier produit alimentaire à avoir obtenu une Appellation d'origine protégée dans notre pays, il révèle toute la saveur des pâturages d'altitude.

Manuella Magnin

Vous l'aimez peut-être dans sa jeunesse avec son goût aromatique et fruité et sa légère saveur fumée. Ou alors vous le préférez plus vieux, débité en rebibes avec ses notes épicées et fruitées. Quel que soit le profil de vos papilles, vous ne pouvez que tomber sous le charme de cette spécialité fromagère de nos prairies alpestres.
Au-delà de ses parfums, L'Etivaz AOP est un fromage qui raconte une histoire. Celle de ces paysans qui passent l'été au chalet en famille, entre 1'000 et 2'000 m d'altitude, de mai à octobre. De fait, l'origine du nom L'Etivaz provient du mot « estivage ».
Le rituel est toujours le même. Les paysans emmènent leurs vaches pâturer après la traite du soir. Les bêtes rentrent le matin pour donner à nouveau leur lait. Le lait du soir est écrémé et refroidi en dessous de 18°C. C'est dans une grande chaudière en cuivre, disposée sur un feu de bois fumant, qu'il rejoint le lait de la traite du matin. On y ajoute de la présure extraite de la caillette de jeunes veaux et une solution à base de petit-lait issu de la fabrication du jour précédent.
L'or blanc est porté à une température de 32°C directement sur les flammes. Le mélange est laissé à cailler durant 40 minutes. Puis le tranche-caillé entre en scène, afin de diviser la masse coagulée en particules de plus en plus fines, jusqu'à la grosseur d'un gain de blé. Un procédé qui permet également de séparer le caillé du petit-lait. Après le décaillage, le contenu de la chaudière est chauffé, jusqu'à 57°C, et longuement brassé pour donner au grain une consistance parfaite.
Le fromage en devenir est enfin prélevé à l'aide de grandes toiles de lin et transféré dans des moules. Une marque de caséine et le numéro du producteur sont apposés sur chaque pièce. Les meules sont pressées à l'aide d'une presse mécanique et retournées, afin d'en exprimer un maximum de petit-lait. Elles séjourneront quelques jours dans la cave du chalet avant d'être livrées à la coopérative pour l'affinage qui dure 6 mois au minimum, et jusqu'à 32 mois pour L'Etivaz AOP à rebibes. L'Etivaz AOP est produit chaque année dans 134 chalets d'alpage.

Serge Porchet
Maître fumeur



À Forel-Lavaux, l'Armoire à brume perpétue un savoir-faire artisanal devenu une référence dans la région. À sa tête : Serge Porchet, artisan passionné, formé à l'origine en boulangerie, pâtisserie et confiserie. Après avoir longtemps œuvré dans l'alimentaire puis comme travailleur social, il décide de revenir à ses premières passions : le goût, les ingrédients nobles et le travail manuel. Depuis une dizaine d'années, il se consacre entièrement à son atelier de fumage.
Installée dans des locaux de 300 m^2 alimentés par des panneaux solaires, l'entreprise fonctionne avec une petite équipe féminine locale. Ses produits sont distribués dans plus d'une centaine de points de vente entre la région lausannoise et genevoise auprès d'épiceries, de commerces de proximité et de restaurateurs. Ou directement sur place.
La signature de l'Armoire à brume ? Un fumage artisanal à froid, entre 16 et 17 degrés. Le poisson est salé au sel sec de Bex, une méthode traditionnelle qui permet de retirer l'eau, de raffermir la chair et de révéler les saveurs naturelles. Aucun conservateur ni sel nitrité n'est utilisé. Après le fumoir, le produit passe encore par une phase de séchage et de repos, afin de ne conserver que l'essentiel.
Si le saumon fumé reste un classique très apprécié, l'atelier se distingue aussi par sa créativité. Omble de fontaine et truite de Chamby, perche du Valais, subtilement assaisonnés, ou encore fromages et viandes fumés témoignent d'une curiosité culinaire nourrie par les rencontres avec des chefs et différentes cultures gastronomiques.

› site.armoireabrume.ch

Truites de Chamby
Tradition familiale



Dans son ouvrage « Gastronomie entre lac et montagnes », Stéphane Décotterd magnifie la truite de Chamby. Nombreux sont les restaurateurs renommés qui se fournissent à la pisciculture de la famille Guibert, à l'instar de Pic à Lausanne, du Pont de Brent, de l'Auberge communale de Saint-Légier ou encore de l'Hôtel Victoria à Glion. La famille Guibert s'est fait un nom loin à la ronde avec ses truites arc-en-ciel à chair blanche ou saumonées et ses ombles de fontaine.
Tout a commencé en 1950. Le grand-père de Marc-Henri Guibert peine à vivre de son travail à la ferme. Il se fait embaucher comme employé dans la pisciculture voisine. Coup de chance : le propriétaire des lieux, croupier au Casino de Montreux, est dans une mauvaise passe. Il est contraint de vendre son exploitation. En 1950, Charly Guibert commercialise 3 tonnes de poissons par ans.
Dans les années 1990, l'entreprise acquiert une deuxième pisciculture à Belp, dans le canton de Berne. C'est là que sont élevés les alevins avant de rejoindre la Riviera. Il faut compter en tout 12 mois environ pour produire une truite de 300 à 400 g et 16 mois pour une taille de 600 à 800 g. Des salmonidés nourris sans OGM ! Guibert produit quelque 250 tonnes de poissons. L'abattage et le conditionnement se déroulent en fonction des commandes. Les poissons sont tués par une rapide décharge électrique, vidés, filetés et conditionnés immédiatement. Les déchets entrent dans la confection d'aliments pour chats et chiens. Les truites et ombles de Chamby sont vendus chez Manor dans toute la Suisse romande.

› guibertpiscicultures.ch

Boucherie Stuby
Un ancrage local



À Vevey, Stuby est bien plus qu'une simple boucherie. Représentant de la quatrième génération à la tête de ce commerce de bouche local, Armand poursuit avec la même passion un métier au service des gourmets, entre héritage familial et esprit d'innovation, avec pour seuls guides la qualité, la transparence et le goût authentique.
Les viandes proviennent de filières locales soigneusement sélectionnées. Le porc et le bœuf sont élevés dans des fermes de la région ; l'agneau est issu de la transhumance. Des viandes qui arborent le label Vaud+. La volaille, exclusivement suisse, à l'exception des cailles des Dombes, met notamment à l'honneur les fameux poulets pattes noires de la Gruyère.
Stuby est aussi synonyme de « fait maison ». Des plats du jour aux spécialités de charcuterie, tout est préparé sur place. Chaque midi, une cuisinière propose des plats chauds appréciés des habitants du quartier. La boucherie cultive également un équilibre subtil entre tradition et créativité. Aux recettes familiales qui se transmettent de génération en génération, s'ajoutent des créations originales comme la surprenante « saucisse pizza », parfumée à la tomate, aux olives et à l'origan. L'innovation se retrouve aussi dans les méthodes de fabrication. La maison a notamment développé un jambon sans additifs, fruit d'un travail technique précis.
Présente chaque semaine sur les marchés de Vevey, Montreux et Monthey, la boucherie continue de faire vivre le lien direct avec sa clientèle.

› www.stuby.ch



De la région. Pour la région. Depuis 20 ans.

Depuis 20 ans, Migros Vaud met à l'honneur les saveurs locales à travers son label « De la région ». Une démarche forte qui valorise le travail de près de 350 producteurs vaudois et garantit des produits frais, de saison et de proximité.

Manuella Magnin

Des œufs aux tommes vaudoises, en passant par les spécialités artisanales et les légumes du terroir, chaque produit reflète un engagement clair : offrir qualité, authenticité et soutien à l'économie régionale.

Avec « De la région. Pour la région. », Migros Vaud rapproche producteurs et consommateurs autour d'une même promesse : le meilleur du terroir, au meilleur prix.







Valentin Henchoz, associé-gérant avec ses deux frères Mikaël et Joakim.

Le Sapalet - Du brebis à savourer

C'est au village de Rossinière, dans le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut, que le bon fromage de brebis du Sapalet a vu le jour. S'il fallait qualifier la fromagerie éponyme, on dirait qu'elle a eu de l'avance sur son temps. En 1990 déjà, Jean-Robert Henchoz, alors éleveur de vaches laitières, décide de se tourner vers l'élevage de brebis. Un choix visionnaire, bien avant l'engouement actuel pour les fromages exempts de lait de vache.

« Cela n'a pas été facile au début. Il a fallu convaincre les consommateurs qui ne connaissaient pas le lait de brebis. Aujourd'hui, il y a de plus en plus d'intolérants au lactose de vache. Nous leur proposons une alternative qui séduit », se réjouissent Valentin, Joakim et Mikaël, neveux de Jean-Robert qui travaillent dans l'exploitation.

En tout, une trentaine de personnes s'affairent chaque jour à la confection des délices de la fromagerie qui propose des yaourts, fromages (frais, mi-durs, pâtes molles, brie, bleu, raclette…), mais aussi du beurre, de la crème et du lait. L'ensemble de la production est labellisé Bio Suisse depuis 2002. Les clients de Migros Vaud peuvent acheter la fameuse tomme Le Sapalet Bio, les fromages frais et le Brie de brebis « le Rouet », estampillés du label de produits régionaux « De La Région. Pour la Région. ». La tomme Le Sapalet demeure bien évidemment le produit phare, connu de longue date pour sa douceur et sa croûte fleurie, et dont le nom signifie petit sapin en patois local.

Si le savoir-faire artisanal des Henchoz demeure inchangé, le goût de cette petite tomme à pâte molle évolue au fil des saisons. Il reflète la richesse florale des prairies alpines aux abords de la Dent de Corjon à la belle saison et celle du bon foin, l'hiver venu. 60'000 litres de lait de brebis sont transformés chaque année en Sapalet Bio. L'exploitation abrite 800 brebis de race laitière Lacaune, connue mondialement pour son lait destiné à la fabrication du Roquefort.

› sapalet.com



Biscuits Agathe - Des délices locaux et durables

Quoi de plus réconfortant qu'un délicieux biscuit à l'heure du thé, café ou de l'apéro ? Avec les créations Agathe, ce petit bonheur du quotidien est en plus durable et local. C'est à Villeneuve que la magie opère. L'entreprise vaudoise, qui emploie douze personnes, concocte ses délices avec du bon beurre, des œufs, de la farine de nos régions, le tout issu d'exploitations à moins de 100 km de la biscuiterie. Le sucre vient d'Aarberg en Suisse alémanique ; les emballages du Tessin, à l'exception des boîtes en métal produites dans la région de Lyon en France voisine.

Les biscuits Agathe osent la véritable qualité helvétique en sublimant des ingrédients locaux. Partenaire de Migros De la région depuis 2025, Agathe y commercialise deux versions salées, au Gruyère AOP vaudois et au Saucisson vaudois IGP, et deux déclinaisons sucrées, l'une pur beurre et l'autre au caramel. Last but not least, le graphisme est signé Sarah Tom, connue pour son talent dans toute la Romandie.

« Nous tenons à cette logique locale et durable, explique Alexis Richard, directeur d'Agathe. Notre biscuiterie est équipée de panneaux solaires, qui nous permettent de générer 40 % de notre consommation. Le reste de l'électricité provient des barrages. Nos fours fonctionnent depuis peu au biogaz issu du compost. »

Aujourd'hui présente dans toute la Suisse romande et en expansion dans le reste du pays, Agathe fournit aussi l'hôtellerie-restauration et de nombreuses entreprises, notamment pour des pauses café ou des coffrets personnalisés. Un projet exemplaire, estampillé de la précieuse certification B Corp, qui conjugue goût, transparence et engagement.

› biscuits-agathe.ch



Alexis Richard, directeur d'Agathe.



Pisciculture - Sa majesté la truite de Vionnaz

À Vionnaz, au cœur du Chablais, la pisciculture fondée en 1968 est bien connue des amateurs de poissons frais. Ici, plus de deux millions de truites arc-en-ciel grandissent dans une eau de source limpide, maintenue entre 5 et 8 degrés. Chaque année, ce ne sont pas moins de 400 tonnes de truites élevées dans la bourgade valaisanne qui font le bonheur des gourmets. Et notamment des clients de Migros qui s'en régalent depuis près de 60 ans. On y trouve chaque jour à l'étalage des truites entières ou des filets, estampillés De la région.

Christophe Cohendet est aux commandes de cette entreprise florissante depuis 1990. Formé à l'aquaculture en France, il veille au grain sur les 40 bassins de la pisciculture de Vionnaz et les 35 bassins consacrés à l'alevinage à Massongex. Température, oxygène, qualité de l'eau : tout est mesuré, contrôlé, ajusté en continu grâce à un monitoring de pointe.

Produire à grande échelle implique aussi des responsabilités. À Vionnaz, rien n'est laissé au hasard côté environnement. Les déchets solides sont récupérés puis valorisés en agriculture, tandis que les eaux usées sont traitées sur place, transformant les composés chimiques avant leur retour au milieu naturel. Une exigence qui s'inscrit dans une volonté claire : produire mieux, en limitant son impact.

Autre particularité du site : une traçabilité totale. Chaque truite possède son historique, de son alimentation à sa croissance. Enfin, la fraîcheur est reine. Pêchés, préparés puis expédiés en moins de 24 heures, les poissons arrivent en rayons le lendemain. Une promesse simple, mais essentielle : celle d'un produit local, maîtrisé de bout en bout, et résolument ancré dans son époque.

Les chalands peuvent également se procurer de la truite directement au magasin de la pisciculture qui propose aussi des déclinaisons gourmandes (rillettes, ceviches, lasagnes, poissons fumés…) élaborées par des artisans de la région.

› truites-vionnaz.ch



Christophe Cohendet, directeur de La Pisciculture de Vionnaz

Stéphane Décotterd, l'étoile de la Riviera



Le cœur de mignon de veau du Seeland cuit à la ficelle, morilles farcies à la réglisse, jus de veau aux graines de moutarde.

À 50 ans, avec une étoile Michelin et 18 points au GaultMillau, Stéphane Décotterd est le chef le plus en vue de la Riviera. Né dans le canton de Fribourg, Stéphane a grandi à La Tour-de-Peilz. Puis il fait son apprentissage au Petit, à St-Légier, chez André Minder, une légende. Mais c'est au Pont de Brent, aux côtés de Gérard Rabaey (19/20), que le jeune chef a véritablement développé son talent. C'est là aussi qu'il a rencontré une jeune sommelière en vin, Stéphanie, qui est aujourd'hui son épouse et qui travaille à ses côtés. Où ? À La Maison Décotterd, l'emblématique et panoramique restaurant qu'abrite le Glion Institute of Higher Education. Interview d'un grand chef qui a fait des produits de proximité sa carte de visite.

Knut Schwander

À 10 ans, vous vouliez déjà être chef : comment imaginiez-vous votre restaurant et votre cuisine ?
La menuiserie et le graphisme me tentaient également. Mais la cuisine a vite pris le dessus. Ma mère a toujours beaucoup cuisiné. Mon père était boucher-charcutier. Et on avait un jardin pour les légumes. La cuisine faisait donc partie de la vie de famille, comme les saisons et le partage. Tout cela a infusé. Et même si on n'a pas grandi dans la grande gastronomie, j'avais envie de pousser le curseur au-delà. C'était l'époque de Fredy Girardet, alors j'ai toujours rêvé de gastronomie.

Aujourd'hui, vous êtes à la tête de la table la mieux cotée de la Riviera : qu'est-ce que cela vous inspire ? Fierté, crainte, accomplissement… ?
La fierté du parcours accompli, c'est sûr. Mais aussi le sentiment de ne pas être arrivé au bout de l'aventure. Avec Stéphanie, on a encore envie de progresser, tous les deux. Puis, il y a la fierté des équipes qu'on a réussi à fidéliser autour de nous. Christophe Lœffel, notre pâtissier, par exemple, est avec nous depuis dix ans ! On est donc contents de voir ces jeunes évoluer, de les savoir si passionnés. Et puis, il y a toujours le plaisir de faire plaisir. C'est l'origine de notre métier, il ne faut pas l'oublier. Tout n'est pas que performance, comme à la télévision…

Vos deux restaurants bénéficient d'une situation incroyable avec une vue à couper le souffle. Est-ce vraiment un atout ?
C'est indéniablement un atout. Ici, chaque repas est un événement, une expérience. Le coucher de soleil nous donne une énorme avance. D'ailleurs, on n'a jamais aussi bien travaillé qu'ici. Grâce à cette vue, on touche aussi une clientèle plus large. Et même si, au niveau de l'ego, c'est parfois clivant — les gens viennent-ils pour notre cuisine ou pour le coup d'œil ? —, pour nous le succès, c'est de les voir partir avec le sourire.

À Glion, comment définissez-vous votre cuisine et comment s'est-elle construite ?
C'est avant tout une cuisine qui a le goût de l'endroit où l'on est. Ça ne signifie pas qu'il faille s'enfermer dans une démarche totalement locavore. La vanille a sa place en pâtisserie, les amandes aussi… Mais je pense avoir créé un cercle vertueux où se répondent le goût et le réseau de petits producteurs qui sont devenus des amis. Cela permet de promouvoir un savoir-faire et de le payer au prix juste.

Vous cumulez les distinctions : Cuisinier d'Or, Bocuse d'Or, Académie culinaire de France… Vous avez aussi reçu l'Ethical Cuisine Trophy, à Londres. Celui-ci vous a-t-il particulièrement touché ?
Oui, cela m'a fait plaisir. D'abord, obtenir une reconnaissance internationale, c'était gratifiant. En plus, c'était en 2017 et je venais de relever le pari d'une cuisine centrée sur la proximité et la saison, sans homard canadien, sans sole de Bretagne ni foie gras, notamment. Un choix qui n'allait pas de soi. Aujourd'hui, je suis ravi de pouvoir partager mon expérience, notamment au sein de l'Association des Relais & Châteaux, où je suis passablement impliqué. Car la Suisse a un pas d'avance sur le plan de la promotion des produits locaux. La Suisse alémanique surtout. Je suis donc ravi si je peux aider d'autres chefs à évoluer dans ce sens.

Comment avez-vous découvert tous ces producteurs ?
Beaucoup de bouche-à-oreille, parfois un article de journal… puis c'est une affaire de patience, d'adaptabilité et de confiance. Prenons, par exemple, les canards à Thierrens, le producteur m'a d'abord dit : « je ne travaille pas avec les restaurateurs ». Je lui ai répondu : « Je prends ce que vous avez». La première année, il m'a vendu cinq canards. Cinq ans après, je réserve cent à cent cinquante canards. Bien sûr, la logistique est plus compliquée. Il faut aller chercher les produits. Mais maintenant, j'ai un chauffeur avec un camion frigo qui fait le tour. Et mon réseau se développe : un producteur m'en conseille un autre. Attention, cependant : ce n'est pas parce qu'un produit est local qu'il est nécessairement qualitatif !

Des démarches comme les vôtres sont-elles amenées à se développer à plus large échelle dans la grande gastronomie ?
Il me semble que ça évolue dans ce sens. Bien que, paradoxalement, il y ait des limites : en effet, il n'y a pas assez de produits locaux pour tout le monde. Mais on a tout près de chez nous les viandes, les poissons, les fruits et les légumes, de même que les farines, les huiles… En tous les cas, il y a une prise de conscience et une certaine pression de la part des clients : les jeunes sont demandeurs de notre type de démarche.

Cela dit, ce début d'année est compliqué à l'échelle internationale. Cela a-t-il des incidences sur les consommateurs ?
C'est compliqué ! Avec le franc fort, les Suisses partent volontiers en Europe, c'est certain. À l'inverse, les Européens viennent moins. Mais avec l'actuelle hausse des carburants, certains partiront peut-être moins loin. Et comme le Moyen-Orient est bloqué et que c'est par là que de nombreux vols transitent, il est vraiment difficile de prédire comment la situation dans la restauration en Suisse va évoluer. On le sait, la sortie au restaurant est l'une des premières choses que l'on coupe quand on veut économiser. Mais en même temps, les gens ont besoin de réconfort et de partage.

Vous êtes jeune, où vous voyez-vous dans dix ans ?
On n'est pas venus à Glion pour se ranger. Je l'ai dit, je n'ai pas le sentiment d'être arrivé au bout du chemin. La retraite me paraît lointaine et je suis entouré de jeunes qui ont une énergie communicative. L'envie d'entreprendre reste donc intacte. Mais, avant de penser à partir au loin, on peut aussi faire évoluer cet endroit. Car on est bien à Glion !



Trois producteurs

Chez qui vous pouvez vous approvisionner, comme le fait le chef Décotterd pour son restaurant :

Les Jardins du Closy à Puidoux

« La famille Forney fait un travail extraordinaire », constate Stéphane Décotterd, client depuis 16 ans. Laetitia a repris l'affaire de son père et travaille aujourd'hui avec sa mère Christiane et son fils Maël. Confitures, sirops, petite épicerie et surtout légumes sont en self-service. « J'y vais tous les mardis matins pour des tomates spéciales, des saladines, des légumes fanes. On a même planté des tournesols pour un plat aux cœurs de tournesols ! ».

> lesjardinsduclosy.ch

La Boulangerie Bidlingmeyer à Chexbres et Blonay

« C'est notre boulanger attitré depuis le Pont de Brent », relève Stéphane Décotterd, qui se demande encore comment Jean-Marc Bidlingmeyer fait pour tenir le rythme : sa boulangerie familiale de Chexbres est ouverte tous les jours ; celle de Blonay, prolongée d'un tea-room, du mercredi au dimanche. Ici, la grande variété de pains est labellisée « Fait maison ». « C'est avec lui qu'on avait créé un pain aux algues ! ».

> bidlingmeyer.com

La Miellerie de l'Alliaz, au Vallon de Villard à Montreux

« Bien connu dans la région, Pierre Piralli y produit un miel exceptionnel. Ancien cadre chez Nestlé, il a tout lâché par passion pour le miel », révèle Stéphane Décotterd. « En fonction du miel qu'il veut faire, il installe ses ruches dans des champs de pissenlits, de colza ou près d'une forêt de sapins, suivant les saisons. Il élabore aussi des produits dérivés. Et l'hiver, il est tavillonneur. »

> miellerieallaz.ch

Repas festifs à quatre mains

2026 est une année à part : Stéphane Décotterd fête ses 50 ans avec ses confrères et ses clients.

Pour célébrer à la fois ses cinquante ans et ses cinq ans d'activité à Glion, Stéphane Décotterd a préparé un programme de repas-événements. Pour l'occasion, il invite des chefs amis pour des soirées à quatre mains en cuisine. La première a eu lieu le 25 mars, avec Franck Reynaud, le chef de l'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans-Montana. Aussitôt les réservations ouvertes, toutes les places étaient vendues !
« Les gens sont friands d'expériences. C'est pourquoi nous organisons régulièrement des soirées à thèmes, comme la truffe ou le caviar. Les tapas, aussi au bistrot», remarque Stéphane Décotterd, qui voit alors son carnet de réservations se remplir à la vitesse grand V : « On doit toujours refuser du monde. »
Mais pour ces repas jubilaires, il se met surtout en cuisine avec des chefs dont il est proche, membres comme lui de l'Association des Grandes Tables de Suisse et/ou des Relais & Châteaux. Ainsi, le 12 mai, c'est le duo à la tête du Pérolles, à Fribourg, qui viendra à Glion : Victor Moriez et Julien Ayer poursuivent l'œuvre du célèbre Pierrot Ayer avec brio. Là aussi, c'est complet. Mais il y aura d'autres repas festifs en automne.

> À suivre sur maisondecotterd.com



Yvorne Grand Cru

Les belles promesses du Chant des Resses 2025

Mis en bouteille le 24 mars dernier, ce Chasselas d'exception est tout simplement sublime. Il arbore fièrement le tout nouveau label Terravin, signe distinctif de la qualité des crus vaudois.

Manuella Magnin

« Le Chant des Resses 2025 se distingue par une pureté et un équilibre remarquables, une fraîcheur citronnée, des notes de fleurs du verger, une attaque volumineuse, une tonicité persistante et une légère amertume minérale. Il présente une maturité précoce et une belle stabilité. » Dans la foulée de sa mise en bouteille le 24 mars par Les Artisans Vignerons d'Yvorne (AVY), Marie Linder, spécialiste en vin, n'a pas tari d'éloges en commentant ce nouveau millésime, auréolé de la toute nouvelle version du logo Terravin. Charline Pichon, Meilleure sommelière de Suisse au GaultMillau 2026 et au Michelin 2025 (Hôtel de Ville de Crissier), présente pour l'occasion aux côtés du grand chef triplement étoilé Franck Giovannini, verrait bien ce magnifique cru accordé à un pavé de féra du Léman, mouillé au Chasselas, et escorté de fenouil pour prolonger cette belle amertume.



Il faut dire que la nature a été plutôt clémente en 2025. Pour Christophe Echenard, oenologue de l'AVY, le millésime 2025 a bénéficié d'un début d'été chaud, sans stress hydrique contrairement à 2023, ni gel comme 2024, conduisant à des vendanges précoces et des moûts purs et équilibrés. Mais la nature ne fait pas tout. Il y a aussi le travail à la cave. Une dégustation verticale du Chant des Resses le prouve. Quel que soit le millésime et les conditions climatiques, ce cru s'impose à toutes les papilles par la constance de sa qualité. Une qualité qui est la signature de la coopérative viticole vuargnérane depuis sa création en 1902. On y dénombre 115 propriétaires, possédant 55 ha sur les 160 ha de l'aire de production d'Yvorne. Bon an mal an, quelque 300'000 bouteilles estampillées AVY affichent le fameux label Terravin, dont 80'000 de Chant des Resses. La coopérative fait ses preuves chaque année avec des nectars de qualité et une vision d'avenir orientée vers la valeur ajoutée, la diversification et l'ouverture de nouveaux marchés, en Suisse, et, pourquoi pas, à l'étranger.



(De g. à dr.) Christophe Echenard, Marie Linder, Charline Pichon, Pierre Monachon et Franck Giovannini.

Terravin, nouveau graphisme

Né à Yvorne en 1963, à l'initiative du syndic de l'époque Robert Isoz, le label Terravin a été complètement revisité, en étroite collaboration avec l'agence BG Co-Creative Strategy. Présidé par le vigneron d'exception Pierre Monachon, ce label réaffirme son identité vaudoise et helvétique. Le symbole intègre désormais l'écusson vaudois, la croix suisse et un verre rayonnant sur le vignoble, pour une visibilité plus affirmée et un positionnement clair auprès des consommateurs. Un label qui martèle haut et fort sa différenciation par rapport aux concours à médailles, et sa promesse de confiance fondée sur des dégustations à l'aveugle avec 26 critères objectifs. Une refonte qui n'est pas un simple lifting esthétique et qui traduit l'ADN de Terravin.

Cette marque de confiance indépendante entre consommateurs et vignerons, est riche de 63 ans d'existence. Elle rassemble quelque 150 vignerons et pas moins de 400 vins vaudois chaque année. Toutes les régions viticoles du canton peuvent soumettre leurs vins à l'expertise des 45 dégustateurs de Terravin et elles sont toutes représentées par des vins de qualité.

Pub



Léguriviera Groupe: le goût du succès





Depuis 2001, l'entreprise Léguriviera, spécialiste en fruits et légumes de haut niveau, a toujours fait de la qualité sa priorité : qualité des produits et qualité du service. Une option qui lui a valu un succès fulgurant. Forte aujourd'hui de quelque 300 collaborateurs, cette société fondée dans un simple garage à Villeneuve (!) s'est profilée en partenaire incontournable des plus grands chefs de Suisse romande, Hôtel de Ville de Crissier en tête. Ils font partie d'un carnet d'adresses d'environ 3'500 clients répartis entre privés, grande distribution, collectivités, épiceries fines et événements festifs ou culturels. Fondateur et patron de Léguriviera Group, David Lizzola habite lui-même la région. Rencontre avec un chef d'entreprise qui s'investit pour le goût, pour la région et bien au-delà.

Knut Schwander

Vous êtes le fondateur et patron de Léguriviera. La Riviera reste-t-elle au centre de vos activités ?
La Riviera a vu naître Léguriviera. Aujourd'hui, avec le développement de nos activités à l'échelle nationale, nous avons déménagé dans la région lausannoise pour des impératifs logistiques. La Riviera n'en reste pas moins profondément ancrée dans l'esprit de mon entreprise, comme dans mon cœur.

Sur la Riviera, vous gérez deux épiceries fines. Par sentimentalisme ?
C'est à la fois une manière concrète de montrer mon attachement à la région, mais aussi de rester proche d'une clientèle privée. Ces épiceries sont pour nous un véritable laboratoire du marché : elles nous permettent d'observer directement les tendances, de mieux comprendre les attentes des consommateurs finaux et, ainsi, de conseiller encore plus justement nos clients professionnels.

Vous êtes le fournisseur privilégié de nombreux chefs étoilés et toqués. Comment avez-vous fait ?
Le commerce en fruits et légumes se joue sur des promesses tenues : goût, fraîcheur, régularité… et confiance. Chez Léguriviera Groupe, notre vision fixe le cap, notre mission traduit ce cap en actions, et nos valeurs garantissent la cohérence au quotidien. En plus de l'établissement de liens privilégiés et personnels avec les acteurs de la grande gastronomie, c'est cette optique qui nous a permis d'asseoir notre crédibilité et qui fait notre force.

Est-ce que vos épiceries ouvertes au public offrent le même niveau de qualité de produits ?
L'exigence et la rigueur de notre groupe concernent toutes nos activités. C'est grâce à elles que nous avons pu nous développer. Il va donc de soi que, dans nos épiceries, vous retrouvez ce qui fait notre ADN.

Les produits vaudois sont-ils importants à vos yeux ?
Bien entendu ! D'ailleurs le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI, porté par Vaud Promotion, met en lumière ce que le canton produit de meilleur : une agriculture de proximité, traçable et diversifiée. De notre côté, nous proposons 120 références issues de neuf producteurs vaudois aux professionnels comme au public.

Vous investissez beaucoup d'énergie pour développer des événements gastronomiques entre Vevey et Montreux. Quels sont vos plus grands succès dans ce domaine ?
Le Village de Noël et le StrEAT Food Festival sont devenus des rendez-vous incontournables de la Riviera. Mais notre engagement comme partenaire d'événements majeurs nous tient tout autant à cœur, notamment avec le Montreux Jazz Festival ou Vevey Images.

Léguriviera construit actuellement une nouvelle centrale près de Lausanne. Avec quel but ?
Cette centrale est bien plus qu'un outil logistique : c'est le cœur battant de Léguriviera de demain. Un lieu où production, innovation et savoir-faire se rencontrent pour créer un écosystème unique, au service du goût, de la performance et de nos clients. Elle incarne notre ambition de faire rayonner notre modèle bien au-delà de la région.

Comment imaginez-vous Léguriviera dans dix ans ?
Une entreprise encore plus intégrée, avec un écosystème fort, rayonnant sur la Suisse romande, et toujours guidée par l'exigence, l'innovation et le goût du service.



David Lizzola, le bouillonnant patron de Léguriviera

Les épiceries fines qui font chavirer la Riviera

Léguriviera Group anime trois épiceries fines. Celle de Bulle poursuit l'aventure de la famille Rumo et se concentre surtout sur les primeurs. Les deux autres se trouvent à Vevey et à Montreux. En plus des fruits et légumes, elles proposent un large assortiment gourmet, dont les huiles et les panettones du chef Edgard Bovier. À Montreux, il y a même un take-away. Ces points de vente se profilent en adresses incontournables pour les gourmets et les épicuriens.



À Vevey, Ratatouille reprend du service

De l'apéro au dessert, on trouve tout dans cette épicerie. Depuis plus de 15 ans, Ratatouille (un nom choisi en référence au film d'animation mettant en scène un célèbre critique culinaire tout en intégrant la fameuse recette de légumes provençale) propose des fruits et des légumes aussi frais qu'au marché, majoritairement labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Récemment rénovée, l'arcade abrite également des produits d'épicerie italienne et toute une gamme d'excellents produits allant des pop-corns vaudois à la dent-de-lion à l'emporter, des pâtes fraîches « Tempo di Pasta » aux panettones, huiles, limoncello et colombes de Pâques griffées Edgard Bovier, le célèbre chef du Cerf à Rougemont. « Puis il y a notre département de paniers-cadeaux, ajoute Sylviane Pasquier, responsable des épiceries de Léguriviera Group. On peut à loisir les agrémenter de tous les produits de l'épicerie, mais aussi de chocolats et de vin. Et nous les livrons, qu'il y en ait un seul ou deux cents. »



À Montreux, la Minestrone est reine

La minestrone, c'est cet excellent potage italien aux légumes et aux pâtes. C'est aussi le nom de cette épicerie fine en plein centre de Montreux. On y trouve des pâtes et des légumes, évidemment. Mais aussi l'étal du boucher « Les Bonnes Saveurs », capable de dénicher le meilleur wagyu, en plus d'un assortiment de viandes remarquables. Ici, les fruits et légumes sont évidemment au cœur de l'activité. Mais ce n'est pas tout. En plus de l'assortiment d'épicerie fine comparable à celui de Vevey (pâtes Tempo di Pasta, produits griffés Edgard Bovier), Minestrone propose des plats à l'emporter, comme ces divines lasagnes ou ces pizzas personnalisables, fraîchement sorties du four. En été, il y a également des salades à l'emporter ou à déguster sur place. Pour compléter cette offre, des produits griffés Millennium font le bonheur des habitués. Les pâtés en croûte de ce traiteur et restaurant situé à Crissier sont d'anthologie. Quant au pain, il vient, ni plus ni moins, de la boulangerie de l'Hôtel de Ville de Crissier.

Vevey-Montreux, c'est le lac, la montagne et… la gastronomie !





L'hôtellerie, Jay Gauer est tombé dedans quand il était petit. Il a même grandi dans un hôtel. Celui de ses parents et de ses grands-parents, à Berne. Très vite, cet univers est devenu sa passion. Même si, après ses études de HEC, il a commencé sa carrière dans l'analyse financière pour une société d'investissement active dans l'immobilier et l'hospitalité, il s'est empressé de revenir au cœur de son métier. Celui d'« aubergiste », comme il aime à le rappeler. Aujourd'hui, à 45 ans, il dirige l'emblématique et historique Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey. Et il s'investit corps et âme pour cette maison, mais aussi pour sa région, notamment en ayant présidé jusqu'à cette année l'Association de promotion Vevey Alive – à l'origine des decks sur les quais – avant de passer la main à Lou Lizzola-Matthey. À ses yeux, la Riviera dispose d'un fort potentiel : l'eau, les monts et la scène culinaire.

Knut Schwander

Vous êtes directeur de palace. Quand on parle de « gastronomie », beaucoup de gens prennent peur. Ils pensent que c'est inabordable. Est-ce que la gastronomie est l'apanage des 5* ?
Le terme « gastronomie » est souvent mal compris. En fait, ce n'est rien d'autre que l'art de bien manger. Au sens large. Nos filets de perches sont une expérience gastronomique. Le terme anglais « food scene » est plus neutre, puisqu'il évoque immédiatement tout le panorama gourmand, de la street food jusqu'à la table étoilée.

C'est donc cette diversité qui vous paraît importante ?
Oui, plus on offre de diversité, plus on attire de monde. Quand on dit qu'il faut miser sur la gastronomie, ce n'est pas de cuisine élitaire que l'on parle, mais de plaisir, de qualité et d'authenticité. Les études montrent qu'une grande partie des voyageurs choisissent une destination aussi pour sa scène gastronomique. Nous avons la chance d'avoir une magnifique offre dans tous les styles, dans notre région, du lac aux montagnes.

La ville de Vevey est devenue un vrai pôle gastronomique. Événements, magasins, restaurants, bars… Que s'est-il passé ?
Au cours des quinze dernières années, Vevey a en effet connu une évolution très intéressante sur le plan culinaire, avec des concepts authentiques qui se sont ajoutés à l'offre déjà existante. Pour nous autres hôteliers, mais pour toute la destination, c'est une richesse incroyable. On peut dire que cette nouvelle vague a commencé avec Ze Fork, un resto moderne et singulier qui, en précurseur, s'est installé sur le quai. Et maintenant, de La Tour-de-Peilz jusqu'à Corseaux, ainsi qu'au centre-ville, ont essaimé de nombreux points de vente de qualité, de la cabane de plage jusqu'au gastro, et ça a fait évoluer l'offre de manière magnifique.



Le lac, c'est votre deuxième cheval de bataille…
Ce n'est pas le seul ! Mais le lac redevient progressivement accessible à la baignade, comme sur les affiches d'autrefois de La Baigneuse de Vevey. Dans les années 50, la pollution nous l'avait fait oublier. Mais alors que le lac était redevenu propre, il manquait les infrastructures pour en profiter. C'est grâce aux efforts de nombreux acteurs publics et privés, pendant la période du Covid, que le concept des decks, qui ont fleuri le long des quais, a pu se réaliser si rapidement et continuer à croître. Les projets publics, comme le Jardin Doret et Corseaux-Plage, mais aussi la place du Marché, viendront compléter le parcours. Cela permet de faire évoluer la perception de notre destination.

C'est-à-dire ?
Le bord du lac est à nouveau un endroit où l'on reste, pas seulement où l'on passe. Et maintenant, chacun amène sa contribution pour le faire savoir. En partenariat avec Montreux-Vevey Tourisme, les restaurateurs et les hôteliers présents sur les quais se sont unis en 2024 pour produire des vidéos montrant l'ensemble de l'offre sur les réseaux sociaux. Ça a déclenché des articles de journaux qui ont parlé de Vevey et La Tour-de-Peilz comme d'une destination balnéaire et foodie. Il faut dire que c'est génial : 3 kilomètres de zone piétonne, des decks, des parcs, plus d'une vingtaine de bars, de terrasses, de restos pieds dans l'eau, plusieurs musées, des grands hôtels : c'est unique en Suisse ! Sans oublier qu'on se balade face aux « eaux verticales » ou « vertical waters » en anglais.

Et que sont ces vertical waters ?
Ce sont des lieux, rares sur la planète, où les montagnes surgissent presque à la verticale à plus de 1'500 mètres au-dessus d'un plan d'eau et que l'on peut observer de face : devant nous, les Alpes se dressent à leur maximum à 1'800 mètres sur le Léman. En regardant ce spectacle naturel, on ressent l'émotion d'émerveillement : le temps ralentit, le stress disparaît, on ressent cette appartenance à quelque chose de plus grand, la créativité augmente, le bonheur et la connexion humaine sont plus forts. Ce qui est particulier, c'est que nos hôtes et nous puissions nous réveiller et vivre face à ce spectacle, avec une telle offre autour de nous. Notre destination est en effet une des rares qui combine accessibilité au cœur de l'Europe avec une hôtellerie et une scène de gastronomie situées face aux vertical C'est un beau différenciateur.

Vous voyez loin, en incluant Montreux, Lavaux, les Rochers de Naye, la Gruyère et le Pays-d'Enhaut. Ne sont-ils pas concurrents ?
Au contraire, ces lieux sont complémentaires, comme pour la diversité de l'offre gastronomique. Associés ensemble, ils permettent d'augmenter la durée de séjour et de faire venir plus de monde dans la destination. Aucune autre région de Suisse n'offre une telle proximité entre les Alpes et la Riviera. Il faut savoir que deux tiers des touristes étrangers qui se rendent en Suisse viennent pour vivre l'expérience de la montagne. Ici, nous avons la chance d'avoir presque tout.

Pour cela, ne faut-il pas développer les liaisons ?
Tout cela se trouve dans un mouchoir de poche : le lac, la montagne et les marqueurs culinaires qui font rêver : Gruyère, fondue, chocolat au lait, vins… Le projet du Parc du chocolat Cailler, à Broc, va encore renforcer l'attraction de cette région élargie. Et tout ça est relié par un réseau de chemins de fer exceptionnel. Avec le GoldenPass Express, considéré comme le plus beau train de luxe au monde par le magazine National Geographic, les trains des vignes, du fromage, du chocolat et des Pléiades, ainsi que le projet public de refonte de la ligne des Rochers-de-Naye à horizon 2030, qui représentera un changement de paradigme pour notre destination.

Dans vos rêves, comment s'articulerait le paysage gastronomique de la Riviera et sa promotion dans dix ans ?
Qu'il continue sur cette voie avec le même dynamisme et qu'il ait du succès. Nous avons la chance de bénéficier de cette offre à l'année, mais l'équilibre reste fragile. Les locaux sortent moins et consomment différemment. Artisans, producteurs, paysages, restaurateurs, hôteliers, tout est lié. La beauté de Lavaux sera préservée en consommant ses produits. La plupart des destinations balnéaires lacustres autour de nous ouvrent au printemps et ferment à l'automne. Ce sont des villes entières qui entrent en hibernation chaque année. Il est donc important que nous réussissions à attirer plus de touristes et à allonger la durée moyenne de séjour tout au long de l'année afin de préserver nos acquis.

Et comment pensez-vous y parvenir ?
Les investissements récents et futurs dans l'infrastructure touristique et hôtelière de la Riviera et de la Gruyère avoisinent le milliard de francs. C'est une opportunité qu'on ne vit qu'une fois par siècle. Mon rêve est que notre destination puisse se présenter sous sa plus belle lumière en 2030. Que les acteurs se fédèrent, afin de mettre les moyens nécessaires pour faire connaître la richesse de notre région. Nous recherchons un tourisme doux, de qualité et durable. Notre chance est que notre destination correspond pleinement aux attentes des nouvelles générations, qui sont à la recherche de cette authenticité à l'écart des foules. Nous avons donc une belle carte à jouer.

Les temps forts gourmands à Vevey

Marché de Vevey
Le rendez-vous des produits du terroir



Sur la grande place du Marché, qui accueille la célèbre Fête des Vignerons tous les quarts de siècle, les producteurs, maraîchers, fromagers, boulangers, bouchers de la région se réunissent tous les mardis et les samedis. Pâtes fraîches, fromages, légumes, taillés aux greubons, saucisses aux choux ou boutefas sont au programme. En juin, juillet et août, s'y ajoute le Marché folklorique avec ses musiciens, danseurs et joueurs de cor des Alpes. Une vraie fête !

› Tous les mardis et samedis, 06h30-13h, 14h le samedi
Grande Place de Vevey

Beach Food Festival
Manger, goûter, se baigner et profiter !



Du 25 au 28 juin, comme chaque année, le StreEAT Food Festival se déploiera le long du lac. Mais cette année, il change de nom. Comme les quais ont retrouvé leur vocation de lieu de baignade, il devient Beach Food Festival. Au programme : des food trucks, des bars à vins locaux, de longues tablées festives et des masterclasses avec dégustations offertes par de grands chefs comme Franck Giovannini !

› 25-28 juin 2026, Quai Perdonnet
vevey-streatfoodfest.ch

Vevey-Riviera Noël



Chaque année, concerts, carrousels, patinoire, apéros et ateliers animent toute la ville jusqu'à l'incontournable Village de Noël. Depuis fin novembre jusqu'au 31 décembre, c'est toute la région qui scintille de mille étoiles, stands et animations, puisque de Villeneuve à Vevey, en passant par Montreux, tout est placé sous le signe de la fête et des cadeaux.

› Novembre et décembre 2026
veveyrivieranoel.com







La magie unique du Palais Oriental

Elle a la grâce d'un palais des Mille et Unes Nuits et l'on y découvre, magnifiées, les saveurs de l'Orient. Depuis bientôt 40 ans, cette maison unique est entre les mains d'un magicien : Shahriar Gharibi. Stars et diplomates sont les habitués de son Palais Oriental.

Knut Schwander

Tout commence en 1896. Montreux est à l'apogée de son succès et de son développement mondain. Palaces, casino, pavillons et villas exubérantes attirent dans la station au microclimat enchanteur, un public élégant venu du monde entier. Sur le quai, face au lac, à quelques pas de l'élégant Kursaal, le conte de Puget édifie sa résidence secondaire. Celle qui deviendra trois quarts de siècle plus tard, le Palais Oriental.
Agrémentée d'une tourelle, la façade de cette villa Belle-Époque garde aujourd'hui encore tout son charme. L'intérieur, lui, abrite l'un des plus beaux décors arabisants de Suisse. Un environnement fastueux créé dans les années 1960 par l'esthète franco-algérien qui avait racheté la maison. Aujourd'hui protégée, cette ambiance unique sert d'écrin à l'un des meilleurs restaurants dédiés aux saveurs perses et moyen-orientales. Le tout, face au panorama étourdissant de la baie de Montreux et des Alpes de Savoie.
De l'apéro de midi au dernier verre pris au clair de lune, on s'y presse sur la terrasse à l'ombre des palmiers. Le temps d'une glace, d'une pâtisserie orientale, de quelques mezzés, d'un couscous ou même d'un menu au champagne et caviar.
Car le caviar est l'une des spécialités de la maison. Shahriar Gharibi, le maître des lieux depuis 38 ans, est originaire d'Iran. Et cet homme à l'allure de ministre connaît le marché des précieux œufs d'esturgeons comme personne. D'ailleurs, il organise régulièrement des dégustations dans un élégant local dédié à cet usage.
Ce n'est pas non plus un hasard, si les gracieux salons orientaux du premier étage de la maison sont régulièrement le théâtre de dîners fins servis pour des mariages ou des repas diplomatiques. C'est aussi depuis les cuisines du Palais Oriental que partent régulièrement des livraisons de festins orientaux commandés par des palaces de Genève ou de Berne.
Ainsi la « salade Olivier » - nommée d'après Lucien Olivier, le chef qui inventa en 1860 dans son restaurant moscovite ce plat souvent appelé « salade russe » – arrive garni de caviar, le hoummos est exquis, la mousse d'aubergines est délicate et la salade de lentilles toute en saveurs. Puis arrivent les brochettes aux épices, les ragoûts aux herbes aromatiques, ou pourquoi pas, le couscous. Et enfin, voici les desserts qui, eux aussi, rappellent les Mille et Une Nuits.

› palaisoriental.ch

Pub

SAVEURS D'ICI ET SAVEURS D'AILLEURS

**Sans découverte de l'Amérique, point de röstis. Les terroirs de nos régions sont intimement liés à l'histoire humaine. Les plats nationaux s'inscrivent très souvent dans une logique d'échanges de connaissances et de savoirs.
Découvrez-le au gré de vos envies !**

Votre prochain voyage : par le prisme des terroirs et des cultures qui en sont issues

Terre & Goût vous propose une palette de circuits résolument gustatifs, en petits groupes conviviaux (8 à 14 participants), majoritairement accompagnés de/à Genève et rythmés en douceur pour laisser à chacun le loisir de savourer son temps à sa guise.



Grèce

**du 1er au 8 juin et du
28 septembre au 5 octobre**

Au cœur du Dodécanèse, sites chrétiens classés à l'UNESCO, villages lumineux, douces plages, vignobles insulaires et tables grecques inspirées.



Équateur

du 25 juillet au 17 août

Des Andes à l'Amazonie jusqu'aux Galápagos, entre marchés indigènes, cacao et vins tropicaux, rencontres communautaires, expériences sensorielles et croisière naturaliste.



Géorgie

du 24 août au 3 septembre

À la croisée de l'Europe et de l'Asie, berceau mondial de la viticulture et immersion savoureuse dans un patrimoine culinaire aussi riche que fascinant.



Balkans

du 5 au 12 septembre

Entre littoral et montagnes, une cuisine variée, riche d'influences méditerranéennes, ottomanes et slaves et des paysages à couper le souffle



Japon

**du 7 au 23 novembre et du
27 novembre au 13 décembre**

Entre onsen (bains thermaux), marchés, campagnes rurales et larges cités, rencontres autour de la philosophie de Slow Food, kaiseki d'exception, saké, bœuf de Kobe et vues urbaines vertigineuses.

Terre & Goût

**Chemin de Famolens 1A, 1185 Mont-sur-Rolle - info@terre-gout.com
Programme complet à trouver sur www.terre-gout.com/destinations**

Aigle, capitale mondiale du Chasselas

C'est le cépage blanc le plus cultivé en Suisse. Souvent qualifié de cépage-roi, le Chasselas a trouvé un écrin somptueux dans le Chablais où des jurésde renom s'affairent depuis quinze ans pour désigner les meilleurs flacons qui seront dévoilés le 25 juin prochain. Interview de Nathalie Favre, secrétaire générale du Mondial du Chasselas.

Manuella Magnin



Nathalie Favre, le Mondial du Chasselas s'apprête à vivre sa quinzième édition. Quel impact a ce concours sur la notoriété de ce cépage en Suisse et à l'étranger ?
N.F. Il joue un rôle important dans la reconnaissance et la promotion de ce cépage emblématique de la Suisse. Son impact se mesure à plusieurs niveaux : médiatique, professionnel et international. C'est un très bel outil de valorisation, mais aussi une vitrine internationale pour un cépage encore peu exporté. Je dirais également que ce concours sert à renforcer l'image du vignoble suisse et de ses terroirs.



Combien d'échantillons participent en moyenne au Mondial chaque année et quel est le profil type des jurés ?
N.F. Nous recevons entre 650 et 700 échantillons chaque année. 50% des jurés sont internationaux, avec une belle représentation de la nouvelle génération et une forte présence féminine. Ce sont soit des professionnels de la branche, soit des amateurs éclairés de ce cépage.

Quels sont les cantons les plus représentés et est-ce que des producteurs étrangers s'inscrivent à ce concours ?
N.F. Vaud, Valais, Neuchâtel, Genève et les Trois-Lacs sont très bien représentés, mais aussi l'Allemagne et la France. Nous recevons également du Chasselas d'Angleterre et des États-Unis.

Quelles sont les caractéristiques d'un bon Chasselas ? Doit-il être bu dans l'année ou peut-on le garder en cave ?
N.F. S'il est souvent considéré comme un vin simple à boire jeune, un grand Chasselas peut être très complexe et capable de bien vieillir. Tout dépend du terroir, du style de vinification et de la qualité du millésime. C'est un vin qui exprime fortement le terroir, le sol, l'exposition des vignes et le climat.

Quand on pense Chasselas, on pense souvent à une raclette ou à une fondue… Avec quels autres mets peut-on le marier ?
N.F. Il s'allie aussi à merveille aux poissons et fruits de mer, à des plats végétariens, à une viande blanche et à de la cuisine asiatique.

Depuis 2024, vous organisez également une journée dédiée au Chasselas le 12 décembre. Quel est le programme ?
N.F. Il varie selon les lieux, mais s'articule généralement autour de plusieurs activités œnologiques et conviviales, comme des dégustations, des conférences, des masterclasses, des rencontres avec les producteurs. En Suisse, et même à l'étranger, des bars, hôtels et restaurants, des établissements gastronomiques proposent des accords mets-vins avec des Chasselas. Les stations alpines participent volontiers à cette journée.

Pub



Caviar du Palais

M. Shahriar Gharibi, propriétaire du Palais Oriental, a commencé à connaître le caviar dès son enfance, étant né non loin de la mer Caspienne. Sa famille proche et lointaine a travaillé pour le producteur Shilat.

À Paris, il s'est familiarisé avec les différents aspects de ce produit. En qualité de responsable auprès de la Maison de l'Iran, avenue des Champs-Élysées, il a promu sa commercialisation.

En Suisse depuis 1987, il vend le caviar à de grands hôtels et restaurants prestigieux dans toute la Suisse, à des compagnies d'aviation privées ainsi qu'à de nombreux clients particuliers. Il est également importateur officiel agréé par les autorités suisses.

Sur demande, il organise des dégustations pour des amateurs de caviar et des chefs de cuisine dans sa boutique et laboratoire situés à la rue du Quai 8, à Montreux.





LE PALAIS ORIENTAL
Quai Ernest-Ansermet 6, 1820 Montreux – Suisse
021 963 12 71 – 079 210 76 30 – info@palaisoriental.ch
caviardupalais.ch

Paillasse depuis 1993

Des pains qui parlent à tous les sens

Cinq assemblages de farines maison, des artisans fiers de leurs créations, des déclinaisons à l'infini pour tous les moments de la journée et toutes les saisons… Paillasse® est une véritable star de la boulangerie helvétique depuis plus de trente ans. À savourer avec gourmandise.

Manuella Magnin

Vous l'aimez le matin avec un bon café, le midi pour accompagner votre repas, avec une belle assiette de fromage et de charcuterie, ou encore une fondue? Quel que soit votre profil, nous ne pouvez que craquer pour le pain Paillasse® et ses nombreuses déclinaisons au fil des saisons. Depuis 1993, et le coup de maître de son inventeur, feu Aimé Pouly, Paillasse® a fait un sacré bout de chemin et révolutionné la boulangerie traditionnelle. À tel point que la grande distribution a tenté de le copier, sans jamais parvenir à traduire la complexité gustative de l'original.



Il faut dire que les cinq assemblages de farines, produits par Groupe Minoteries SA à Granges-près-Marnand (VD), sont uniques. Qu'elle soit claire, foncée, « celtic », rustique aux graines, ou encore au PurEpeautre, chaque farine révèle toute la saveur du terroir et le bon geste de l'artisan qui façonne ses pains avec amour durant 36 heures. Des fermentations longues pour des pains qui parlent à tous les sens, avec leurs caractéristiques organoleptiques, des notes beurrées, des arômes de noisette et des textures plus ou moins aérées. Des pains à marier comme un bon vin avec toutes sortes de mets.

Ces farines sont transformées chaque jour en une multitude de délices salés et sucrés au sein des 18 boutiques romandes, sises à Genève, Lausanne, Neuchâtel, Yverdon-les-Bains et Nyon et par 200 boulangers licenciés en Suisse, qui bénéficient en tout temps des conseils avisés des Maîtres Paillasseurs, Patrice et Urs.

Des farines qui donnent aussi naissance à un panel gourmand de produits : focaccias, sandwichs, pains spéciaux, voire même à des recettes sucrées et salées comme des madeleines ou des créations de snacking. En résumé : une matière vivante, source infinie de créativité.

Au-delà du produit, Paillasse® incarne une vision : redonner au pain une identité forte, enracinée dans le blé et son terroir. Chaque farine raconte une histoire, chaque pain exprime une origine. Dans un contexte où le pain est parfois banalisé ou industrialisé, Paillasse® revendique une approche authentique, loin du surgelé, fondée sur la fraîcheur et la qualité des matières premières.

Et pour les amateurs de voyages proches ou lointains, on trouve même Paillasse® en France, en Allemagne, en Autriche, en Italie, au Danemark, au Benelux, en Norvège, en Roumanie, en Hongrie, au Liban, en Ouzbékistan, à Dubaï, en Irak, à La Réunion, au Chili, aux USA et à Singapour.



Une playlist

Paillasse® s'inscrit aussi dans une démarche contemporaine, mêlant tradition et innovation. À travers des initiatives originales comme une « Gazette croustillante » ou même une playlist musicale associée au pain, la marque explore les cinq sens et redonne au pain une dimension culturelle et émotionnelle. Plus qu'un produit, Paillasse® devient une expérience, un art de vivre, capable de rassembler autour de moments simples et authentiques. Depuis 1993, Paillasse® ne cesse de se réinventer, tout en restant fidèle à son essence : sublimer la farine pour révéler toute la richesse du pain et l'excellence du savoir-faire boulanger. Aimé Pouly, où qu'il soit, ne bouderait pas son plaisir !

Pub

Vevey-Montreux en 16 terrasses incontournables



Knut Schwander

« Pour moi, le goût est une passion et le restaurant est une addiction. Et je ne m'en lasse jamais ! »

Épicurien au travail comme en privé, Knut Schwander suit l'actualité gastronomique depuis plus de trente ans. Licencié en Sciences politiques, ce journaliste, auteur de livres et collectionneur sur le thème de l'hôtellerie et de la restauration est régulièrement appelé comme jury dans des concours prestigieux du domaine du vin et de la cuisine. Depuis un quart de siècle, il est responsable du guide GaultMillau en Suisse romande. Il a fait de son métier sa passion… à moins que ce ne soit le contraire.



Exclusif — *Vevey*

Grand Hôtel des Trois Couronnes

C'est l'une des plus belles terrasses du monde. Depuis 1842, elle prolonge ce vénérable palace de charme face au lac et aux Alpes. Et elle se divise en trois espaces : le bar, où l'on y vient pour un cocktail à siroter près de la fontaine Napoléon III. Le restaurant Manabu et sa cuisine japonaise inspirée et portant la signature d'Alastair Long, le chef écossais (!). Et le 3C pour sa cuisine gourmande et méditerranéenne. Un trio gagnant face au Léman.

› Rue d'Italie 49, 1800 Vevey
021 923 32 00
hoteltroiscouronnes.ch



Exclusif — *Vevey*

Grand Hôtel du Lac

Le jardin fleuri de ce petit palace Belle Époque, membre des Relais & Châteaux, est enchanteur. Face au Léman, on y déguste la cuisine raffinée et luxueuse de Guy Ravet, le jeune et ambitieux chef qui est largement plébiscité par les guides Michelin et GaultMillau. À moins de préférer la version estivale du Buddha Bar parisien : musique, cocktails, plats fusion s'y dégustent entre lac, piscine et palmiers.

› Rue d'Italie 1, 1800 Vevey
021 925 06 06
ghdl.ch



Panoramique — *Mont-Pèlerin*

Le Chalet du Mont-Pèlerin

Vous n'avez pas de voiture ? Alors prenez le funiculaire rouge inauguré en 1900 qui grimpe au milieu des vignes jusqu'au Chalet du Mont-Pèlerin. La vaste terrasse embrasse tout l'arc lémanique en un prodigieux tableau. À l'accueil, le patron est une célébrité : Jérôme Aké-Béda est un sommelier de talent et un hôte plein de fantaisie. Il guide ses hôtes dans une carte gourmande qui propose des fondues, des röstis, mais aussi des plats classiques et bien faits.

› Rte de Baumaroche 29,
1801 Chardonne
021 922 27 61
lechaletdumontpelerin.ch



Charme — *Vevey*

Le Jardin de la Confrérie

Transats et tables-tonnelets se prélassent sur le gazon dans le jardin du château de l'auguste Confrérie des Vignerons. Celui-ci abrite aussi un musée dédié à la mondialement connue Fête des Vignerons, qui a lieu tous les 25 ans. Au jardin ou à la brasserie, on vient donc évidemment pour découvrir les excellents vins de la région, mais aussi pour les grillades, les cocktails et l'ambiance. Le tout, à quelques mètres du lac, où l'on peut s'offrir un plongeon pour célébrer l'été en beauté.

› Rue du Château 2,
1800Vevey
021 921 01 29



Charme — *La Tour-de-Peilz*

Racine - Hôtel Bon-Rivage

Ce petit hôtel Belle Époque bénéficie d'une situation unique, dans son jardin en terrasses qui descend vers le lac. Aucune nuisance ne perturbe la quiétude champêtre de ce cadre enchanteur. C'est là que le jeune et talentueux chef Jérémie Cordier a choisi de prendre ses… racines. Racine, c'est aussi le nom de ce restaurant où l'on découvre une cuisine inspirée qui suit les saisons en valorisant les produits de proximité, sourcés dans un rayon de 70 km.

› Rte de Saint-Maurice 18,
1814 La Tour-de-Peilz
021 977 07 07
bon-rivage.ch



Charme — *Clarens*

La Villa

C'est la maison que tout le monde aimerait habiter : sertie les pieds dans l'eau, dans un jardin subtropical, la Villa est un bijou de petit hôtel-restaurant unique. Autrefois adresse de grand luxe, elle s'est démocratisée et propose une cuisine gourmande qui lorgne vers l'Italie et la Méditerranée. Spritz, Negroni, Bellini ou Americano pour lancer l'ambiance, puis on attaque les mezzes à partager, avant les calamars frits, la salade grecque, les pâtes ou les viandes et poissons bien réalisés.

› Rue du Lac 75, 1815 Montreux
021 989 20 00
villamontreux.com



Exotique — *Clarens*

Coco-Mama

C'est un lieu unique. Sa terrasse sur pilotis, comme à Bora-Bora, embrasse la baie de Montreux au son du clapotis de l'eau. Et c'est l'Asie que l'on déguste ici, ou le Pérou… ou les deux, puisque la carte s'inspire de la cuisine Nikkei inventée par les émigrés japonais partis au Pérou au XIXe siècle : sushis et sashimis, salade de bœuf thaïe, gyozas, ceviche et wok sont au menu de ce lieu vacancier par excellence, entre villas Belle Époque et palmiers.

› Rue du Lac 40, 1815 Clarens
021 964 25 36
cocomama.ch



Panoramique — *Caux*

Le Coucou

Depuis Montreux, on monte jusqu'ici par le train panoramique qui mène aux Rochers de Naye (ou en voiture, bien entendu). Le déplacement en vaut la peine, ne serait-ce que pour s'attabler face au plus incroyable des panoramas. Donc, c'est tout le temps plein ! L'après-midi, pour les pâtisseries, à midi pour un lunch au soleil et le soir pour un dîner romantique. À la carte, des planchettes, des fondues, des malakoffs et des cocktails, ainsi que des spécialités suisses et françaises réalisées dans les règles de l'art.

› Rte des Monts 31, 1824 Montreux
021 961 25 91
coucoumontreux.com



Suisse — *Vallon de Villard*

Le Montagnard

Ce restaurant est une perle. Datant de 1923, il vient d'être complètement rénové. Pour les enfants, il y a une place de jeux. Pour eux et pour leurs parents, les deux amis qui ont repris ce lieu emblématique ont créé une carte qui rassemble le meilleur de la gastronomie alpine helvétique. Des plats de saison, traditionnels, préparés avec savoir-faire et avec les meilleurs produits. Cuisses de grenouilles, entrecôte, croûtes au fromage et fondues sont aussi de la partie.

› Rte du Vallon 2, 1832 Montreux
021 964 50 05
restaurantlemontagnard.ch



Panoramique — *Montreux*

La Terrasse du Petit Palais

Depuis plus d'un siècle, la façade somptueuse du Montreux-Palace marque la silhouette de la ville. Ferronneries art-nouveau, coupoles et balcons en font l'un des plus beaux hôtels du monde. De l'autre côté de la route, le Palace se prolonge d'un élégantissime pavillon : le Petit Palais et sa vaste terrasse sont sertis dans le parc de l'hôtel, à l'abri de la route, avec juste le lac en point de mire. On y déguste une cuisine estivale (ce n'est pas ouvert en hiver) et des grillades dans un décor de cinéma.

› Av. Claude-Nobs 2, 1820 Montreux
021 962 12 12
fairmont.com



Charme — *Montreux*

Les voiles de la Rouvenaz

À Montreux, La Rouvenaz est un restaurant emblématique. On y vient pour les bancs d'écailler, les pâtes maison et les pizzas, mais aussi pour une carte qui regarde avec bonheur du côté de l'Italie. Dès le printemps, le restaurant se prolonge d'une terrasse sur le quai, au milieu des fleurs et des palmiers. La pinsa romana est incontournable (c'est une sorte de pizza), et les glaces rappellent les beautés de Rome en été. Belle carte de cocktails.

› Rue du Marché 1,
1820 Montreux
021 963 27 36
rouvenaz.ch



Panoramique — *Montreux*

Grand-Hôtel Suisse & Majestic

Joyau de la Belle Époque, ce palace dispose d'une terrasse de rêve cachée au 3e étage, donc abritée des nuisances et offrant une vue incomparable sur la baie de Montreux. Côté lounge, on sirote un verre de champagne ou un cocktail. Côté restaurant (qui est en partie en véranda entièrement vitrée), la carte passe du foie gras au fritto misto et du tartare aux belles pièces de viande au grill. S'y ajoutent de beaux plats de brasserie traditionnelle.

› Av. des Alpes 45,
1820 Montreux
021 966 33 33
brhhh.com



Panoramique — *Chexbres*

Le Baron Tavernier

Ici, le coucher du soleil est un must. Au bar-terrasse panoramique, cocktails, pizzas et planchettes agrémentent des apéritifs tout simplement inoubliables. De plus, dans ce spot incroyable, suspendu au-dessus des vignes et du Léman, le chef Lionel Rodriguez est originaire du sud-ouest de la France. Il a fait de la cuisine de saison sa signature. Avec les produits locaux, il révèle dans ses assiettes le meilleur de la Méditerranée et de sa région d'origine.

› Rte de la Corniche 4, 1070 Puidoux
021 926 60 00
barontavernier.ch



Charme — *Épesses*

Auberge du Vigneron

C'est le secret le mieux gardé de Lavaux. Ici, on mange sur le gravier, entouré par les vignes, avec une vue étourdissante sur le lac. Laurent Frutig, le chef, se concentre surtout sur la région qu'il sublime avec justesse et sobriété : bisque d'écrevisses du Léman, tomme vaudoise panée, tatin d'endives, filet de truite et fondue de poireaux, papet vaudois et filets de perches impeccables sont de la partie. De plus loin, on retiendra l'excellente ballotine de foie gras et le filet de bar rôti.

› Rte de la Corniche 16,
1098 Bourg-en-Lavaux
021 799 14 19
aubergeduvigneron.ch



Panoramique — *Grandvaux*

Tout un Monde

Dans ce belvédère perché au-dessus des vignes et du Léman, ce sont les meilleurs produits locaux qui sont mis à l'honneur. Notamment un excellent gravelax de truite. Avec un menu de midi à prix imbattable en semaine. Des menus surprise qui déclinent dressages superbes et apprêts inspirés. La carte des vins, vaudois uniquement, recèle des pépites à prix raisonnables. Et puis, il y a cette impression de survoler le paysage depuis la terrasse : pour les tables en bordure, réservez à l'avance !

› Pl. du Village 7, 1091 Grandvaux
021 799 14 14
toutunmonde.ch



Cully

Le Major Davel

Dans l'une des plus jolies bourgades de Lavaux, les pieds dans l'eau sur une belle esplanade plantée de grands arbres, ce restaurant est incontournable pour sa terrasse au charme unique. La cuisine est toute simple et décline avec bonheur beignets de perches, charcuterie de la région, calamars croustillants, en plus de jolis plats de poissons du lac et de la mer, ainsi que de viandes comme on les aime. En dessert, la tartelette à la raisinée est un hommage à cette spécialité vaudoise incontournable.

› Pl. d'Armes 8, 1096 Cully
021 552 19 50
major-davel.ch

Notre coup de cœur



Exclusif — *Glion*

Hôtel Victoria

Ce palace intimiste au charme unique survole Montreux et le Léman depuis le milieu du XIXe siècle. De cette époque, il garde une élégance rare et une atmosphère digne de Downton Abbey. Mais Antoine Mittermair, le jeune directeur, y veille : le temps d'un verre au lounge sur l'herbe ou d'un repas sur la terrasse abondamment fleurie, c'est the place to be pour les vrais épicuriens. La cuisine, elle, est une ode à ce que la gastronomie française a de plus noble. La carte décline les grands classiques servis dans les règles de l'art sur des nappes repassées dressées avec des couverts argentés. Ce n'est donc pas un hasard si l'on croise là-haut des personnalités du monde de la gastronomie comme Pierre Gagnaire, le célèbre chef parisien, ou Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013. Un repas pris dans ce lieu hors du temps est un enchantement !

› Rte de Caux 16, 1823 Glion
021 962 82 82
victoria-glion.ch


Vins de terroir,
terre de partage.
#tavolataVS
Suisse. Naturellement.
À déguster avec modération
SWISS WINE
VALAIS
Valais
swisswinevalais.ch
OCTANE