

LES TERROIRS DE NOS RÉGIONS

SAVEURS

N°02

28 octobre
2026

Supplément du
journal *Riviera*
Chablais Hebdo



Riviera
Chablais
Hebdo



Saveurs d'automne sur les rails

Trois expériences gourmandes à découvrir

Des saveurs authentiques du Train du Fromage à la cuisine gourmande du Restaurant des Pléiades, en passant par les panoramas spectaculaires du GoldenPass Express, l'automne vous invite à découvrir le meilleur de la région, entre terroir, gastronomie et paysages aux couleurs flamboyantes.



GOLDEN PASS EXPRESS

Montreux – Gstaad – Interlaken sans changement
À bord du GoldenPass Express, le voyage se savoure aussi. Sur réservation, dégustez des spécialités du terroir, des planchettes régionales, du caviar suisse de Frutigen ou des paniers petit-déjeuner composés de produits locaux. Pour parfaire l'expérience, une sélection de vins du Lavaux et de bières artisanales de l'Oberland est également proposée à bord.



LE RESTAURANT DES PLÉIADES ET SON BRUNCH

Le Restaurant des Pléiades vous accueille dans un cadre exceptionnel avec une vue imprenable sur le Léman et les Alpes. Venez savourer une cuisine gourmande aux couleurs de la saison et profiter d'un moment de détente en pleine nature. À ne pas manquer: le Brunch d'Automne du 29 novembre. Bénéficiez également de 30 % de réduction sur votre trajet aller-retour Vevey – Blonay – Les Pléiades.



LE TRAIN DU FROMAGE

La journée débute par un voyage en train au départ de Montreux ou de Zweisimmen. À Château-d'Œx, assistez à une démonstration de fabrication artisanale du fromage au feu de bois, puis dégustez une délicieuse fondue dans l'ambiance chaleureuse et authentique du Restaurant Le Chalet.

WEBSHOP



COMPAGNIE DU CHEMIN DE FER
MONTREUX OBERLAND BERNOIS

mob.ch 



10 La chasse aux bonnes tables
De Châtel-St-Denis à Monthey, SAVEURS a sélectionné six tables où le gibier se réinvente entre tradition et créativité. Son coup de cœur : Le Théâtre de Monthey, au fil des saveurs automnales.



13 Lavaux, Riviera, Chablais, la grande moisson de médailles
Parmi 707 vins venus de cinq pays, six crus régionaux se hissent en tête du classement. Une édition éclatante, couronnée par le Chavonchin des Vignes de Vevey, champion du monde 2026.



16 Six escales gourmandes au fil du MOB
De Montreux à Saanen, une escapade pour les 125 ans de la ligne qui vous dévoile produits locaux, tables de caractère et surprises du terroir, sur fond de paysages grandioses.



Manuela Magnin
Journaliste

Une bouffée d'authenticité
Parcourir les vergers du Chablais, grimper sur les collines verdoyantes du Pays-d'Enhaut à la rencontre des producteurs de fromages et de viande d'exception, faire un crochet en Lavaux pour découvrir des Chasselas d'anthologie, ce n'est pas seulement une mission journalistique, mais surtout une bouffée d'authenticité.

Chaque artisan du terroir, cultivateur, paysan, boulanger, viticulteur a une histoire à partager, et surtout un infini respect pour la nature qui le fait vivre. Bien loin de l'agitation des villes et du stress du quotidien, ces instants privilégiés valent de l'or. Ils nous rappellent l'importance de la terre et le talent de celles et ceux qui en tirent parti pour nous régaler au quotidien, à la sueur de leur front.

Nous vous souhaitons autant de plaisir à la lecture des portraits qui émaillent ce magazine que nous en avons eu lors de nos rencontres.



Knut Schwander
Journaliste

Éloge du gibier
La première fois que j'ai mangé une selle de chevreuil, c'était avec mon père, au restaurant Mon Moulin, à Charrat, en Valais. J'avais une dizaine d'années et j'avais trouvé ça merveilleux : la découpe, les multiples accompagnements, les sauces... D'ailleurs, chaque année en automne, je me remémore ce repas de midi festif et ensoleillé.

Ce que je ne savais pas, c'est que le chef de ce restaurant aujourd'hui disparu s'appelait Gérard Rabaey. Oui, celui qui allait devenir l'un des plus grands cuisiniers du pays, triplement étoilé, au Pont de Brent. Quarante et quelques années plus tard, alors que le gibier est à nouveau célébré, je suis allé rendre visite à Gérard Rabaey, qui m'a livré son regard perspicace sur la gastronomie d'aujourd'hui.

Une gastronomie que ce cahier célèbre, vous invitant à voyager – en MOB, par exemple – et à vous attabler entre Monthey, Vevey, Vers-l'Église et le Pays-d'Enhaut pour déguster, pourquoi pas, une selle de chevreuil !

05 Rencontre. Le goût de la Riviera

À la tête de Montreux-Vevey Tourisme depuis quinze ans, Christoph Sturny livre sa vision épicurienne d'un territoire où vins, gastronomie et produits locaux sont devenus de puissants ambassadeurs.

06 Hôtel Victoria à Glion: une ode à l'excellence

Témoin de l'extraordinaire essor de l'hôtellerie montreuusienne au XIX^e siècle, le palace intimiste de la famille Mittermair sait à la fois perpétuer la tradition et embrasser l'avenir avec créativité.

07 Héritage. Gérard Rabaey, le goût de l'exigence

Face à Knut Schwander, l'ancien chef triplement étoilé du Pont de Brent revient sur son parcours, livre son regard sur la gastronomie actuelle et partage son carnet d'adresses gourmandes.

08 Vingt ans au plus près du goût

Depuis deux décennies, Migros Vaud valorise les Produits d'ici et celles et ceux qui les façonnent. Rencontre avec trois producteurs engagés, ambassadeurs d'une agriculture régionale et vivante.

09 Rencontre. Le verger en partage

À Aigle et Yverne, la famille Cheseaux cultive avec passion des variétés de pommes aux saveurs singulières. Vente directe et autocueillette invitent les épicuriens à croquer le terroir au plus près.

12 Le Chasselas défie le temps

De Lavaux au Chablais, cinq crus racontent la profondeur du cépage vaudois. La Mémoire des Vins Suisses convie critiques et importateurs à découvrir des terroirs capables de traverser les décennies.

14 Les secrets du Fournil Romand

À Meyrin, Ludmille Gauthier, Responsable Production, et Patrice Bernard, Maître Paillasseur, ouvrent les portes du laboratoire où naissent chaque jour le célèbre Pain Paillasse et une kyrielle de créations artisanales.

15 125 ans de passion ferroviaire, entre héritage et avenir

Yves Marclay, directeur général du MOB, raconte un chemin de fer unique, profondément ancré dans la région, et dévoile les grands projets qui dessinent ses prochaines décennies.

18-20 Les artisans d'un terroir vivant

Depuis trente ans, le label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques soutient celles et ceux qui font vivre ce terroir. Angus, cochons de Turopolje, délices de la Fromagerie Fleurette et secrets de L'Etivaz AOP mettent en lumière des producteurs engagés, entre gestes transmis, créativité et goût du vrai.

› Photo de couverture : Tartare de cerf de Rougemont à l'huile de noisette, Rebibe de L'Etivaz AOP, Oxalis de la videmanette, Chef Burri, Rougemont.



SAVEURS est un supplément édité par Riviera Chablais SA. Offert en tous ménages avec l'édition de Riviera Chablais Hebdo n° 276 du 28.10.2026. Éditeur : RIVIERA CHABLAIS SA, 10, chemin du Verger, 1800 Vevey, Tél. 021 925 36 60, info@riviera-chablais.ch – Directeur général : Armando Prizzi – Responsable des projets éditoriaux : Antoine Egger – Responsable image et photographie : Sedrik Nemeth www.sedriknemeth.com – Comité éditorial et journalistes responsables : Manuela Magnin, Knut Schwander – Mise en page : De Visu Stanprod, Lory Baridon – Photos : Sedrik Nemeth, Tobias Ryser, Nicolas Glauser_travelita.ch, Sylvain Crampe, Du Villette et c'est la fête – Publicité : Riviera Chablais Hebdo, Nathalie di Rito, Giampaolo Lombardi – Impression : Walstead Leykam Druck GmbH; Bickfordstraße 21, 7201 Neudörfel, Austria – Tirage contrôlé : 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.

Plus proche, tout simplement.



MIGROS

En fait plus pour le canton de Vaud.

delaregion.ch/vaud



« Montreux Riviera, le goût d'une destination »

Directeur de Montreux-Vevey Tourisme depuis 15 ans, Christoph Sturny est aussi un épicurien. À ses yeux, le vin, la gastronomie et les saveurs sont parmi les principaux atouts de la région, l'une des plus emblématiques de Suisse. Interview gourmande.

Knut Schwander

Est-ce qu'on mange bien dans la région dont vous assurez la promotion ?

Très bien même ! Je suis toujours aussi impressionné par la qualité et la diversité de l'offre gastronomique de la région. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Il est assez facile de trouver son bonheur. Un bonheur qui s'accompagne d'ailleurs à merveille avec les crus élaborés par les vignerons de Lavaux, Vevey, Montreux ou Villeneuve.

La gastronomie, c'est important pour une destination ?

Les plaisirs de la table sont une composante essentielle du bonheur. Et c'est encore plus vrai en vacances. La région Montreux Riviera abrite une densité exceptionnelle de restaurants de qualité. Elle contribue à asseoir l'attractivité globale de la destination. Là où l'on mange bien, j'ai la conviction que l'on passe un bon moment.

La gastronomie est donc devenue un argument de vente ?

Oui, clairement. Depuis une dizaine d'années, on valorise beaucoup les produits ultra-locaux, les circuits courts et la saisonnalité. Aujourd'hui, cela nous paraît normal d'avoir des propositions vegan et sans gluten sur un menu. Il me semble que les gens sont de plus en plus curieux de ce qui se trouve dans leur verre ou leur assiette. Je trouve ça très réjouissant.

Vevey se profile en ville de goût, avec une foison de concepts et de restaurants originaux et qualitatifs. Montreux, c'est d'abord la musique, Chillon et la liaison avec le Pays-d'Enhaut ?

C'est un peu caricatural, mais je peux l'entendre. Dans une région aussi vaste que Montreux Riviera, allant de Villeneuve

à Lutry, il est normal de ne pas « vendre » Montreux, Vevey ou Lavaux avec les mêmes arguments. J'y vois plutôt une complémentarité bienvenue. Mais l'établissement qui a la meilleure note au Gault & Millau, ainsi qu'une étoile Michelin, se trouve sur la commune de Montreux. Et le MOB est justement le trait d'union entre la Riviera et le Pays-d'Enhaut, avec la mise en avant des saveurs et paysages d'automne.

L'automne est donc un temps fort côté gourmand ?

Absolument ! Depuis trois ans, en automne, nous axons notre communication sur la gastronomie avec la campagne « Dine & Wine ». Elle s'adresse sans distinction à tous les épicuriens. On essaie surtout de capter l'attention des Suisses et des pays voisins. Et c'est un succès.

Quels sont les autres événements liés au goût les plus importants dans la région ?

Pour moi, c'est Lavaux – Grand Site du Goût – qui incarne le mieux l'amour des bonnes choses. Cela fait près de 1000 ans qu'on y cultive de la vigne et que l'on y fabrique du vin. Je me réjouis aussi de voir le succès des marches gourmandes, des tavolatas, du Beach Food Festival de Vevey...



Y a-t-il d'autres projets gourmands qui vous paraissent prometteurs ?

J'ai d'abord envie de saluer le travail admirable des équipes de l'Alimentarium, à Vevey. Puis, il y a ces bonnes adresses hors des villes, comme La Châ aux Pléiades, une buvette d'alpage en mode gastronomique, ou Les Mossettes, Les Fougères et le Montagnard...

Le calendrier gourmand de cet automne



La 555° Foire de la St-Martin

Pour la première fois, elle durera trois jours, du 30.10 au 01.11.2026, avec lunchs, cortège, musique, caveaux et veillée du bœuf toute la nuit.

› foire-st-martin.ch/programme



Des huîtres et du Villette

Ce rendez-vous incontournable depuis vingt ans célèbre les excellents crus du coin et les huîtres face à un panorama envoiement. Agendez le 28 novembre 2026.

› caveau-villette.ch/agenda



Montreux Noël

Du 20.11 au 24.12.2026, le célèbre Marché de Noël battra son plein. Maison du Père Noël, grande roue, stands gourmands et – c'est inédit – la nouvelle croisière du Père Noël Volant !

› montreuxnoel.com

Hôtel Victoria à Glion : une ode à l'excellence

Le Victoria, à Glion, est une perle. Témoin de l'extraordinaire essor de l'hôtellerie montreuusienne au XIX^e siècle, le palace intimiste de la famille Mittermair sait à la fois perpétuer la tradition et embrasser l'avenir avec créativité. Entre Garden Bar, bike room, festival de musique classique et soirées Wine & Dine commentées par Paolo Basso – Meilleur sommelier du monde 2013 en personne –, les saisons se suivent, jalonnées de nouveautés et de surprises. Notamment en cuisine, où Éric Nicolas, le nouveau chef, profite de l'automne pour servir, avec sa brigade, d'excellents apprêts de gibier : lièvre à la royale et selle de chevreuil sont à la fête. À la tête de cette maison authentique, panoramique et gastronomique depuis quatre ans, Antoine Mittermair, 27 ans et diplômé de l'EHL, fourmille d'idées et de projets. Interview avec ce jeune entrepreneur dynamique qui gère avec brio un hôtel tout simplement unique.

Knut Schwander

À 27 ans, vous êtes à la tête d'un palace de charme plus que centenaire. Êtes-vous heureux ?
Absolument ! C'est un challenge immense et de tous les instants. Le challenge d'une vie, en fait. Diriger une maison comme la nôtre implique d'être sur tous les fronts, de la cuisine aux chiffres, en passant par la construction et la gestion du personnel. Mais c'est justement ce qui fait toute la richesse de ce métier. Comme je suis curieux de nature, cette diversité me paraît même très enrichissante. Et puis, il y a toujours des projets en cours...

Alors, quelles sont les nouveautés du Victoria ?
L'une des innovations qui me tient particulièrement à cœur, c'est notre festival de musique, le Victoria Glion Spring Classics. La première édition a été un vrai succès. Nous avons donc déjà établi le programme de la deuxième édition, qui aura lieu en mars 2027. Nous allons pouvoir nous montrer plus ambitieux, avec des artistes venus du monde entier pour se produire chez nous, à Glion. Organiser de tels événements, c'est magnifique !

Et qu'y a-t-il d'autre à l'agenda ?
Il y a aussi nos soirées Wine & Dine. Nous avons déjà lancé la troisième saison avec le Domaine LaBarroche, une propriété familiale

de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Le 10 décembre, c'est la région de Barolo qui sera mise à l'honneur par Paolo Basso, qui associera des crus piémontais à un menu autour de la truffe blanche, signé par notre nouveau chef de cuisine.

Un nouveau chef, cela signifie-t-il que la magnifique gastronomie du Victoria va changer ?
Pas du tout ! Eric Nicolas, le nouveau chef, était auparavant sous-chef. Il est entré dans la maison en 1997 ! Et ses deux sous-chefs, Guillaume Michel et Andreas Hess, sont également dans la maison depuis 15 ans. Ce trio assure stabilité et régularité. Ils sont complémentaires et perpétuent ce qui fait la force de notre restaurant depuis des décennies. D'ailleurs, le commentaire très positif du GaultMillau 2027 nous a fait chaud au cœur.

En automne, proposez-vous des mets de gibier ?
Bien sûr. C'est même un point fort de l'année, avec notre fameuse selle de chevreuil Baden-Baden, le lièvre à la royale, la raviole de canard confit, le pâté en croûte de gibier « maison », la côte de cerf au porto et les volailles de chasse. Des apprêts qui respectent scrupuleusement la tradition. Car c'est seulement sur cette base que l'on peut ensuite se montrer plus créatif, comme le fait notre nouveau pâtissier, par exemple.



Quel est son dessert signature ?
Ses créations sont plus modernes et plus inspirées, et notre chariot de desserts a gagné en finesse. Mais, automne oblige, il propose pour le moment, par exemple, un soufflé aux coings de notre jardin, qui remplace celui au Grand Marnier.

Pour les fêtes de fin d'année, y a-t-il des projets ?
Il y a d'ores et déjà des événements privés réservés dans notre fameuse grange, comme les cent ans de notre collaboration avec le domaine Chaudet, à Rivaz : la première facture adressée au Victoria date de 1926 ! Puis, il y aura les menus festifs de Noël et du Nouvel An, avec accompagnement musical et apéritif au champagne offert.

Et pour 2027 ?
On planifie les dix prochaines années. Dans l'immédiat, nous allons poursuivre la rénovation de nos chambres tout en maintenant



leur caractère. Et nous allons continuer à devancer les attentes de nos clients, comme nous l'avons fait avec la bike room et les vélos électriques mis à leur disposition : c'est dans l'air du temps et nos clients en sont ravis.



Victoria Glion Spring Classics 2027

Depuis cette année, l'Hôtel Victoria organise un festival de musique classique, le Victoria Glion Spring Classics. Un événement, mais aussi un pari aussi audacieux que précieux pour le rayonnement de toute la Riviera. Comme souvent, les grandes idées naissent quand on ne s'y attend pas : « L'idée m'est venue en discutant autour d'un verre avec l'un des responsables du Centre Menuhin, à Gstaad. » Puis, ils sont allés de l'avant ensemble. Et, succès oblige, ils ont créé une association qui bénéficie d'une reconnaissance étatique. En mars prochain, le programme sera riche. Et l'avantage, pour les mélomanes, c'est qu'à l'issue du concert, les musiciens restent et mangent sur place. Il est donc possible de leur parler dans une atmosphère intimiste, puisqu'il y a au maximum 200 spectateurs dans la magnifique salle Jean-Jacques Rousseau, au premier étage du Victoria.



Wine & Dine avec Paolo Basso

Bénéficiaire des commentaires de Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013, lors d'un repas associant grands vins et gastronomie fine, cela n'arrive pas tous les jours. Mais ce spécialiste internationalement reconnu vient régulièrement au Victoria. Notamment lors des soirées Wine & Dine qui jalonnent les saisons à Glion. Cette année, après le Domaine La Baroche, une propriété familiale de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, dont les crus ciselés ont accompagné un menu automnal, c'est le Piémont qui sera à l'honneur. Le 10 décembre prochain, Paolo Basso animera un repas autour de la truffe blanche : « Cette thématique a connu un tel succès l'année passée que nous avons décidé de la remettre au programme de cet hiver », explique Antoine Mittermair. Côté vins, c'est la magnifique région de Barolo qui sera mise à l'honneur. Les réservations sont ouvertes !



Une chasse de conte de fées

« Notre selle de chevreuil est emblématique, se réjouit Antoine Mittermair. Nos clients reviennent année après année pour la déguster. Nous mettons donc un point d'honneur à la servir dans les règles de l'art, en deux services. » Et quels services ! Dans la salle à manger où étincelle l'argenterie, la pièce entière est découpée sur un guéridon, devant le client. Puis, elle est dressée, généreusement entourée de ses garnitures traditionnelles : chou rouge, choux de Bruxelles, spätzlis, airelles et marrons glacés. C'est une fête. Le tout est nappé d'une sauce grand veneur entièrement réalisée « maison ». D'ailleurs, du haut de ses 87 ans, Anton Mittermair, le père, au bénéfice d'une formation de boucher et de cuisinier avant de devenir hôtelier, veille au respect de la tradition. Bref, ici, la chasse est digne d'un conte de fées.

Gérard Rabaey, le chef qui a révélé la Riviera gastronomique

S'il y a un chef qui a marqué la Riviera, c'est bien Gérard Rabaey. C'est lui qui a inscrit le Pont de Brent sur la carte de la gastronomie européenne avec 19/20 au Gault&Millau et 3 étoiles au guide Michelin. À 78 ans, attaché à la région, ce fils de charcutier, né à Caen dans une fratrie de sept enfants, reste fidèle à sa réputation d'homme lucide, intègre, exigeant avec les autres comme avec lui-même. Après une nouvelle récidence du cancer, il a subi une lourde opération en 2025. Mais à ce jour, tout va bien : reconnaissant d'avoir bénéficié d'une médecine de grande qualité, il a d'ores et déjà parcouru 2000 kilomètres à vélo au cours des huit premiers mois de cette année. Il a accepté de nous livrer son regard sur l'évolution de la gastronomie actuelle, de nous parler de son parcours exceptionnel et de nous révéler son carnet de bonnes adresses de restaurants et d'artisans dans le domaine des métiers de bouche.

Knut Schwander



Gérard Rabaey a forgé son succès en visant toujours l'excellence.

Si vous étiez en début de carrière, vous lanceriez-vous en restauration ?

Pas sûr... car les temps changent. En tous les cas, je viserais un restaurant abordable, pour que les gens puissent revenir plus souvent. Cela signifie une structure restreinte et une équipe réduite. Car la restauration étoilée devient l'exception et demande beaucoup d'exigence.

Qu'est-ce qui a changé ?

Les habitudes de la clientèle, les attentes des collaborateurs aussi. Cela rend les choses difficiles.

Commençons par les clients, en quoi ont-ils évolué ?

Ils naviguent. C'est-à-dire qu'ils s'offrent une table cotée un jour, commandent des plats à domicile le lendemain ou se rendent au fast-food. Pour les restaurateurs, cela rend la fréquentation aléatoire, donc difficile à maîtriser. Et puis, la culture gastronomique a changé, en même temps que sont apparus des techniques et des appareils très complexes.

Cette technologie n'est-elle pas au bénéfice des chefs ?

Ces nouveaux équipements de cuisine peuvent être très performants. Mais ils sont

aussi très chers. Or, ce n'est pas l'ustensile qui fait la qualité du cuisinier. Il faut avant tout cuisiner avec le cœur, aimer et respecter les gens.

Respecter le client en lui proposant de bons produits, par exemple ?

Utiliser de la chantilly en bonbonne ou du beurre pommade ne permet pas d'arriver au même résultat qu'avec des produits frais. De même, servir des planchettes de viande froide qui sortent d'une barquette, ce n'est pas de la restauration. Quand je vais acheter des sacs sous vide chez des fournisseurs en gros de la restauration qui vendent aussi de la nourriture, je suis parfois surpris de voir ce que certains professionnels achètent.

Et du côté du personnel, où se situent les problèmes ?

Notre génération était éduquée principalement pour le travail. Mais ce n'est plus d'actualité. C'était beaucoup trop. Notre rôle est d'encourager les jeunes qui sont motivés dans nos métiers qui imposent déjà des horaires particuliers.

Quel conseil aimeriez-vous donner à un jeune chef qui veut se lancer ?

Se concentrer sur une petite structure – 25 à 30 couverts au maximum – pour limiter les charges et le personnel. Je proposerais une cuisine spontanée avec les produits locaux au gré du marché, sans pour autant m'interdire de beaux produits provenant des régions ou pays voisins, notamment les produits de la mer que l'on ne trouve pas chez nous. J'évitais les complications non essentielles et je veillerais surtout à maintenir des prix accessibles.

Quel est le récent repas au restaurant qui vous a le plus enchanté ?

Il y en a deux. Chez Jérémy Desbraux, à La Maison Wenger, au Noirmont. Et au Pont de Brent, où ils font vraiment très bien les choses. Mais le plus souvent, je m'attable dans des buvettes d'alpage... ou alors à l'Hôtel de Ville de Crissier, pour un événement particulier, qui reste une grande référence.

Uiser l'excellence

Venu en Suisse pour une saison, Gérard Rabaey y demeure toujours, soixante ans plus tard. À Verbier, il a réalisé que c'était cuisinier qu'il voulait être. À Charrat, il a rencontré Josette, son épouse. À Veytaux, puis à Brent, il a forgé son succès en visant toujours l'excellence.

L'aventure commence lorsque Gérard arrive à Verbier, au restaurant « Le Français ». Une chance : « C'est là que j'ai réalisé que mon métier, ce serait cuisinier. » Le jeune homme est bien tombé : quand il est retourné en France pour effectuer son service militaire, son patron lui envoie de temps en temps 50 francs et du chocolat. Alors, quand il lui demande s'il ne veut pas revenir dans un autre établissement qu'il possède, au lieu de chercher une place à Lyon comme il l'avait prévu, il accepte. Le voici donc à « Mon Moulin », à Charrat, où il croise Josette, la nièce des patrons : sa future épouse et compagne de route depuis. Mais Gérard vise plus haut : « J'ai aligné les concours : le Prosper Montagné à l'École hôtelière de Lausanne, le Taittinger à Paris, entre autres. Et je me suis toujours retrouvé en finale. Pour ça, je m'entraînais dans notre appartement de Martigny qu'on louait

à Léonard Gianadda ». En parallèle, il étudie le Larousse gastronomique, il collectionne les livres et, dès qu'il peut se le permettre, les bonnes tables. Son but : progresser. Il se rend donc chez Chapel, Bocuse, Guérard, Guy Savoy, Senderens et Girardet. Ce dernier, il le rencontre à la suite d'un concours qui lui a valu le premier prix des journalistes. Membre du jury, Christian Defaye lui dit que, pour son lièvre à la royale, il aurait dû aller voir Frédy Girardet. « Alors j'y suis allé. J'ai dégusté une terrine de foie gras que Monsieur Frédy Girardet a tranchée devant nous. Puis un carré d'agneau. » Gérard Rabaey en ressort impressionné : « Jamais on ne trouvait deux fois le même ingrédient dans un menu, même pas de la ciboulette ! » En même temps, Léonard Gianadda, client régulier de « Mon Moulin », l'encourage : « Il m'a vraiment permis de progresser. »

En 1978, voilà que l'Auberge de Veytaux est à remettre. Avec 40'000 francs d'économies, les Rabaey foncent. Et c'est le succès. La presse parle d'eux, le chiffre d'affaires explose. « J'étais épuisé. » Mais pas assez pour résister quand, en 1979, la BCV l'approche et lui propose le « Café du Pont », à Brent. Une ruine ! « Je l'ai acheté à cause du parking et de la proximité de l'autoroute. » Son prix ? 300'000 francs, dont l'essentiel était prêté par la banque. Autres temps ! Mais le pari en valait la peine, puisque Gérard Rabaey obtient d'emblée 17/20 au GaultMillau ! En cuisine, ils sont quatre ou cinq. Les autres s'appellent Vallotton, Ayer, Baechler, Theler, Capelli, Bovier, de Courten... tous ces chefs qui écriront l'histoire de la gastronomie romande. Voici donc le 19^e point et le titre de Cuisinier de l'année. Et en 1992, la troisième étoile Michelin. Une vraie piste aux étoiles, jusqu'en décembre 2010, lorsque les Rabaey remettent leur Pont de Brent. Ils en restent d'ailleurs les propriétaires et cherchent à présent à vendre la maison sans se défaire de ses talentueux locataires : avis aux mécènes !

Les bonnes adresses de Gérard Rabaey

Restaurants

Le Montagnard, Montreux : un très bel établissement, cordial et bien tenu. On y mange des plats traditionnels, de la triperie et des grenouilles.

La Buvette de Vuipay et la Saletta : pour leurs mets au fromage, au-dessus des Paccots.

Le Pont de Brent, Brent : c'est vraiment bien ! De plus, ils proposent un joli menu de midi très abordable.

La Pinte du Châtelard, Corsier : complètement rénovée, cette auberge correspond exactement à la demande du moment.

L'Auberge Communale de St-Légier : pour sa bistronomie.

Fournisseurs

Viande : Épicerie Fine aux Deux Couteaux, chez Mercanton à Charnex, pour son tomahawk, ses ris de veau, joues de bœuf, palerons.

Pain : nous avons trois excellentes boulangeries, Compondu, Golay (baguette poivre et sel) et Yann.

Pâtisserie : le Duo Créatif à La-Tour-de-Peilz est excellent et Golay vient d'ouvrir à Vevey.

Poissons : je prends toujours les perches et la fêra chez Champier à Clarens.

Produits fumés : le Fumoir de Chailly vend d'excellents saumons fumés, notamment.

Fromage : à la Laiterie de Blonay, ils proposent un très bel assortiment. Ce sont eux qui livrent le Pont de Brent.

Légumes : régulièrement, je me rends au marché dès 7 heures du matin, à Vevey le mardi et le samedi, ou le jeudi à Bulle.

Champignons du pays : Jean-François Casteu, qui continue à me fournir en marzuolus, morilles, bolets, chanterelles et champignons sauvages en automne.

Les livres signés Gérard Rabaey

Vous avez d'excellents souvenirs du Pont de Brent ou alors vous rêvez de déguster la cuisine de Gérard Rabaey ? Procurez-vous donc ses livres. Ce sont des ouvrages de référence. D'une précision millimétrique, ils restent totalement d'actualité. *Ils sont tous trois parus aux Éditions Favre, à Lausanne : Le Pont des Délices (94 francs) ; À votre table (épuisé, mais trouvable sur les sites de livres d'occasion) ; Retour aux Sources (48 francs).*



20 ans de produits d'ici pour soutenir la production régionale. Au plus près du goût

Manuella Magnin



Ces producteurs sont soutenus par Migros « De la Région. Pour la région. »

Les champignons de Paris aiglons

Cédric Stadler dirige l'unique entreprise de production de champignons de Paris de Suisse romande, à Aigle. Dans les 12 halles de 300 m² de surface cultivable, une trentaine de cueilleuses sont à l'œuvre quotidiennement et 15 personnes s'occupent du conditionnement pour l'expédition. Fraîcheur et proximité sont les maîtres-mots de Stadler. Vingt-quatre à trente-six heures après la cueillette, les champignons sont disponibles à l'étal chez Migros, en version bio et classique, toutes deux estampillées du fameux label *De la Région. Pour la Région*.



Cédric Stadler dans une des 12 halles de surface cultivable.

Le substrat est acheté en Hollande. Il est constitué de fumier de poules et de paille bio. Pasteurisé à 80 °C, il estensemencé en mycélium chez les fournisseurs de l'entreprise aiglonne. Au terme d'une incubation de 17 à 20 jours, cette matière première arrive en terres vaudoises. Chaque semaine, deux halles sont remplies de 25 tonnes de substrat. Le terreau est arrosé deux fois par jour pendant 5 à 6 jours. Une fois que le mycélium apparaît à la surface, un apport d'air extérieur et une baisse de température, gérés par

ordinateur, le transforment en boutons. Les champignons sont ensuite cueillis par volées en fonction de leur taille. Au terme de la cueillette, le substrat est évacué ; la halle est chauffée à 60 °C pour neutraliser les vieilles spores, puis abondamment lavée à l'eau. Alimentée à 95 % en énergie hydraulique et certifiée GlobalG.A.P., l'entreprise peut se targuer d'un excellent bilan écologique et d'une traçabilité sans faille. Chaque Suisse consomme en moyenne 1,2 kg de champignons de Paris par an, soit l'équivalent de 5 barquettes Stadler. L'entreprise en produit quelque 980 tonnes par an. Un marché très disputé par les producteurs polonais, qui bénéficient d'un soutien à l'investissement sur leur sol et de salaires bien plus bas que dans notre pays. « Nous sommes un peu les parents pauvres de l'agriculture suisse. La tendance est à l'importation et nous ne bénéficions d'aucune protection douanière. Sans compter que le soutien de la Confédération à la promotion de nos produits est appelé à diminuer ces prochaines années », déplore Cédric Stadler. De bonnes raisons de consommer des champignons de Paris cultivés à Aigle, certes un soupçon plus chers que les polonais, mais qui permettent de soutenir une production locale de qualité.

› champignons-stadler.ch

Les exquises noix vaudoises

Agriculteur à Cottens, Julien Bugnon a fait le pari de la diversification voici une quinzaine d'années en proposant, avec ses confrères de la région, un vaste panel d'aliments de proximité, dont des noix et noisettes exquises. Estampillés Dicifood, leurs oléagineux cartonnent dans les rayons de Migros Vaud et Migros Genève.

Julien a planté ses premiers noyers en 2013. Les noisetiers ont suivi en 2015. « Aujourd'hui, j'ai 6 hectares de noyers et 10 de noisetiers sur mon exploitation. Avec mes collègues agriculteurs, nous pouvons compter sur la production de 20 hectares de noyers et de 30 hectares de noisetiers », explique le trentenaire. La cueillette de ces merveilles de la nature se déroule habituellement en octobre. Une machine sophistiquée fait vibrer les arbres et les oléagineux sont ensuite récoltés au sol. L'enregistrement en 2020 de l'Huile de noix vaudoise dans le registre des AOP helvétiques a bénéficié à toute la filière dans le canton. « On retrouve cette huile au menu de grands chefs, et cela rejaillit sur les ventes en magasin », se réjouit Julien. Chez Migros, noisettes et noix sont commercialisées entières. Ces dernières affichent un calibre minimum de 28 mm. Les plus petites sont transformées en cerneaux pour la boulangerie et en Huile de noix AOP par le Moulin de Sévery. La noix est devenue célèbre grâce à l'AOP décernée à la Noix de Grenoble en 1938. Comment se positionnent dès lors les noix vaudoises ? « Nous travaillons la variété Fernor. Elle est réputée productive et d'une excellente qualité gustative. Les variétés cultivées pour le label grenoblois sont moins productives. Certains producteurs tournent d'ailleurs le dos à l'AOP pour accroître les volumes de production », commente Julien.



Julien Bugnon produit également d'excellentes noisettes.

Envie d'en apprendre plus sur cette culture ? Julien Bugnon organise à la demande des visites de ses vergers, ponctuées, pour ceux qui le souhaitent, d'une halte gourmande au Moulin de Sévery.

› dicifood.ch



Arnaud Gruber et sa production de courges musquées.

Les cucurbitacées de Gruber à Pailly

Gros-de-Vaud. À l'automne, leurs butternuts, potimarrons et courges musquées, labellisés De la Région. Pour la Région., figurent en bonne place dans les rayons de Migros.

« C'est notre père qui a initié la collaboration avec ce label régional, qui est un véritable plus pour nous », commente le producteur maraîcher. « Au fil des ans, la butternut et le potimarron deviennent de plus en plus appréciés des consommateurs, et la musquée un peu moins », note Arnaud Gruber. Hormis leurs atouts gustatifs, les courges sont d'excellentes alliées pour notre santé. Elles sont une très bonne source de bêta-carotène, un puissant antioxydant.

Elles regorgent aussi de vitamine C, de potassium, de fibres et d'acide folique. Peu caloriques, elles s'intègrent dans tous les régimes. La butternut, dont la forme évoque une poire allongée jaune clair, est très parfumée, avec des arômes de noix. Elle peut être frite, farcie, étuvée ou encore en potage, en purée ou en tarte. Le potimarron présente un avantage de taille : il n'a pas besoin d'être épluché. Il est réputé pour son

goût typique de châtaigne. Il est exquis cuit à l'étouffée, en purée, en soupe, en gâteau ou en confiture. Les courges entières aiment la compagnie. Elles se conservent très bien dans un endroit sec et à l'air libre, idéalement à une température de 20 degrés. Le maraîcher recommande de les garder dans la cuisine, et non sur le balcon, afin d'éviter les écarts thermiques. Les morceaux doivent être emballés dans du film alimentaire, rangés au réfrigérateur et consommés rapidement. On peut également réaliser des purées et les congeler pour un usage ultérieur.

Dans les vergers des Cheseaux, les pommes ont une mémoire



À Aigle et Yvorne, la famille Cheseaux partage sa passion pour des variétés aux saveurs exquises. La vente directe et l'autocueillette séduisent les épicuriens de la région.

Manuella Magnin

S'ils s'étaient retrouvés dans les Vergers d'Aigle et d'Yvorne, Adam et Ève n'auraient pas eu d'autre choix que de céder à la tentation. La famille Cheseaux leur aurait parlé de sa passion, de ses fruits extraordinaires, du fait que des milliers d'années plus tard, ils décrocheraient le « Coup de cœur du jury » du Prix de la Durabilité 2025 de la commune d'Aigle pour saluer son engagement dans une arboriculture durable et de proximité, intégrée à l'environnement local et adaptée au changement climatique. Chez les Cheseaux, la pomme, star incontestée de l'automne et de l'hiver, n'est pas seulement un fruit. C'est une histoire de terroir et de goût. La production fruitière du domaine a commencé il y a une soixantaine d'années. À la fin des années 1990, la famille opère un virage décisif : elle diversifie progressivement son assortiment pour privilégier la vente de proximité. En 2005, elle plante ses trois premières anciennes variétés de pommes. Le début d'une grande et exquise aventure ! « Nous étions mus par l'envie de retrouver notre vieux patrimoine arboricole », racontent Martine et Bertrand Cheseaux. Au fil des années, la collection s'étoffe : aujourd'hui, ce sont 75 variétés peu connues ou méconnues (pommes, poires, prunes, pêches, cerises) qui occupent les dix hectares du verger, dont 500 arbres et 36 variétés anciennes. Certaines des pommes ont connu autrefois une véritable gloire. La Franc Roseau, par exemple, était très répandue en Valais et dans le Chablais au début du XX^e siècle, au point d'être exportée jusqu'à Paris. D'autres variétés sont intimement liées à un



Bertrand Cheseaux et sa fille Séverine : « Nous aimons voir pousser des fruits qui font ensuite plaisir aux gens qui les mangent. »

village ou à une région, comme la pomme Françoise de Fenalet, le Creusson de Daviaz et Vérossaz ou la pomme Venioud de Troistorrent. C'est précisément cette diversité qui passionne les Cheseaux, une diversité recensée par les Associations Rétropomme et ProSpecieRara « Chacune de nos variétés a un goût singulier. » Certaines se dégustent avant Noël, d'autres ne révèlent leur potentiel qu'en février. La Boverde, vieille variété vaudoise, demande du temps. Cueillie à l'automne, elle gagnait autrefois à patienter plusieurs mois à la grange avant d'exprimer toute la richesse de ses arômes. Ici, on redécouvre qu'il existe aussi des saisons... pour manger les pommes.

L'ère de la standardisation
Ces variétés anciennes ont pourtant progressivement disparu, remplacées par d'autres plus conformes avec l'aptitude à la conservation frigorifique ou les exigences de standardisation. Leur production peut être irrégulière et leur apparence déroutante : peau légèrement grasse, petits défauts d'épiderme, fruits moins lisses. Des caractéristiques peu compatibles avec les critères visuels actuels, mais sans rapport avec leurs qualités gustatives. Le choix des Cheseaux n'est pas celui de la nostalgie. Il s'inscrit dans une agriculture de proximité, attentive au sol, à la diversité et à la réduction des traitements. Le domaine explore aussi de nouvelles variétés plus résistantes aux maladies, dans le même esprit : préserver le plaisir du métier et celui du goût. « Nous aimons voir pousser des fruits qui font ensuite plaisir aux gens qui les mangent. »

Une clientèle locale
La clientèle, très locale, vient du Chablais et ses alentours, et parfois de bien plus loin, attirée par la vente directe et l'autocueillette, au temps des cerises, des pruneaux, reines-claude et mirabelles, et dans un proche avenir, des pêches tardives et pêches de vigne. Cette relation avec le public a accompagné la transformation du domaine. « On est contents du parcours », résume la famille. Et l'histoire continue avec Séverine qui reprendra bientôt les rênes du domaine. Une transmission qui donne à ces pommes anciennes un avenir bien vivant.

[» vergers.ch](#)

Douze variétés anciennes de pommes

Les Cheseaux proposent à la vente des variétés anciennes aux noms qui donnent l'eau à la bouche. Toutes sont estampillées ProSpecieRara :

- » la Pomme Cloche
- » la Reine des reinettes
- » la Reinette ananas
- » la Baron de Berlepsch
- » la Bellefleur jaune
- » la Court-Pendu
- » la Franc Roseau
- » la Belle fille de Salins
- » la Reinette Grise Vaudoise
- » la Calville Blanche
- » la Reinette d'Armorique
- » la Boverde

Auxquelles s'ajoutent 7 variétés anciennes de poires.

Quelques pommes récentes irrésistibles

Plantées récemment dans le verger des Cheseaux, elles sont savoureuses, et, surtout, résistantes ou peu sensibles aux maladies.



La Daliclass
Rappelle la Reine des Reinettes et l'Elstar. Très fruitée, sucrée, acidulée et très aromatique.



La Dalilight
Pomme rustique. Très aromatique, croquante et très juteuse. Chair fine et légère.



En automne, la forêt résonne du brame du cerf. C'est aussi le temps de la chasse et des tirs de régulation, qui fournissent aux tables de la région un gibier d'excellence.

De la forêt à l'assiette : magie du gibier

Brume et bruissements de feuilles mortes, voici le temps des champignons et du gibier. Dans les restaurants, les convives se pressent pour déguster des plats festifs et voluptueux qui célèbrent le savoir-faire des vrais cuisiniers. Entre Châtel-St-Denis et Monthey, six chefs nous révèlent leur approche des plats de chasse. Alors, passons à table.

Knut Schwander

Aller en forêt par une nuit de pleine lune pour écouter le brame du cerf, c'est un peu comme assister au tournage d'un nouvel épisode de Harry Potter. C'est tout simplement inoubliable. C'est aussi le signe que l'été est fini et que la chasse est ouverte. Or, en Suisse romande tout particulièrement, la saison du gibier est l'un des grands moments de l'année pour les restaurateurs. À l'Hôtel de Ville de Crissier, les amateurs réservent d'une année à l'autre. Même s'il faut prévoir un budget conséquent pour se l'offrir, il faut être chanceux pour obtenir une table pendant cette période.

La Riviera, la Veveyse et le Chablais regorgent aussi d'adresses emblématiques où l'on se presse pour déguster sangliers, cerfs, chevreuils et chamois. Chef de la table la plus cotée de la région, à Glion, Stéphane Décotterd en a fait une marque de fabrique. Entre début octobre et fin novembre, il sert dix à vingt selles de chevreuil par semaine. Et lorsqu'un chasseur lui apporte un rarissime bouquetin ou un mouflon, il n'hésite pas à le proposer à ses habitués. Comme il achète les bêtes entières, le travail est considérable : « Entre la brasserie et le restaurant, on valorise

toutes les parties de l'animal en proposant des pâtés en croûte, des atriaux, du civet... On a aussi proposé un chamois à la royale. » À Monthey, au restaurant du Théâtre, Mauro Capelli n'achète lui aussi que du gibier local et entier. Ce sont les chasseurs du Val d'Illiez et des Alpes vaudoises qui le livrent, avec la peau : « Ça fait quarante ans que je démonte du gibier avant de le laisser rassir. D'ailleurs, on loue un camion frigorifique exprès pour l'occasion. » Et son neveu et chef, Ilario Colombo Zefinetti, a appris à ses côtés comment s'y prendre pour valoriser chaque pièce de l'animal. Jusqu'aux os et aux parures : « Cela permet de faire des jus très goûteux et épicés. » Entre le 20 septembre et le 20 novembre, Mauro et Ilario travaillent sans relâche : « On fait du pastrami avec la poitrine de cerf, du pot-au-feu avec le jarret, du ragoût caramélisé au vin avec le cou. Puis il y a la tendre noix servie comme une entre-côte. Mais le diamant reste la selle qu'on propose aussi en fine tempura. » Attachés à la tradition, Mauro et Ilario n'hésitent en effet pas à explorer des apprêts plus créatifs : « Ainsi, nous préférons les jus aux sauces liées et, pour les garnitures, nous proposons volontiers des salsifis au miso, de la courge ou de la poire à botzi. » Quelle délicatesse !

Au chalet de La Châ, près des Pléiades, Johann Rath-L'Horset a repris les cuisines il y a un an, à la suite de son père. Formé chez Carlo Crisci et au Clos des Sens, à Annecy, lui non plus n'hésite pas à renouveler les préparations. Ainsi, sa selle de chevreuil est déclinée en quatre façons : la selle elle-même, une roulade périgourdine (à la truffe), une côtelette et les mignons proposés en sucettes avec un jus au genièvre ! « Quant aux garnitures végétales, elles changent au fil des jours et des arrivages. » En période de chasse, les clients sont presque aussi friands de garnitures que de viandes. Au point que de plus en plus de restaurateurs proposent « l'assiette du chasseur bredouille », un plat végétarien composé uniquement des accompagnements. C'est le cas d'Alain Figuet, le chef de l'Auberge de l'Ours, à Vers-l'Église. Il n'en sert pas moins la selle de chevreuil entière sur ardoise, le lièvre à la royale et des apprêts de bécasse, de palombe ou de grouse. Même si ce volatile est réservé aux vrais amateurs.



Les amateurs, apparemment, ne manquent pas. Jean-Sébastien Ribette, le chef de l'élégant restaurant Les Ateliers, voisin de la gare de Vevey, le confirme : « Les gens sont très demandeurs. C'est une tradition qui réunit et qui invite à sortir au restaurant. » C'est pourquoi, dès le 1^{er} octobre, ce chef originaire du Berry et formé notamment chez Carlo Crisci, à Cossonay, apprête poires à botzi et fonds de gibier pour accompagner les mets festifs et gourmands de gibiers à poil et à plume qu'il propose durant l'automne. Tiens, et si on allait goûter sa terrine de lièvre au foie gras ?



Dans sa cuisine de Monthey, Ilario Colombo Zefinetti n'apprête que du gibier local. Avec un talent fou !



L'étape alpine

L'Auberge de Lours

Le succès d'Alain Figuet n'est pas dû au hasard. Dans cette auberge à la magnifique façade, les prestations de la cuisine et du service sont impeccables. Ici, la chasse (locale, tant qu'il y en a) est l'un des temps forts de l'année. La selle de chevreuil est servie entière, découpée sur une ardoise ; le lièvre à la royale fait un tabac ; bécasses, grouses et palombes sont souvent assorties d'une sauce à la truffe ; et les garnitures traditionnelles déclinent spätzlis maison et chou rouge, mais aussi potimarron du jardin du patron, siphon de marrons et poires au vin.

› Route Vers- L'Eglise 4, 1864 Vers L'Eglise
laubergedelours.ch



La pépité urbaine

Les Ateliers

Dans son élégant et intimiste restaurant du centre de Vevey, Jean-Sébastien Ribette commence chacune de ses journées en faisant mijoter ses fonds et en faisant son pain. La chasse ? « C'est un des temps forts de l'année. » Alors, dès le début du mois d'octobre, il apprête ses poires à botzi au sirop « pour avoir du stock ». Puis, sa carte d'automne décline cerf, lièvre et chevreuil, mais aussi grouse, perdreau et colvert qu'il propose volontiers avec les garnitures traditionnelles et une sauce grand veneur, mais aussi avec de délicats consommés maison.

› Rue des Deux-Gares 6A, 1800 Vevey
lesateliersvevey.ch



Le chalet gourmand

Restaurant de La Châ

Yohann Rath-L'Horset a repris il y a un an les cuisines de ce chalet perché près des Pléiades depuis 1956. Formé chez Carlo Crisci à Cossonay et au Clos des Sens, à Annecy, il arrive avec un précieux bagage qui lui permet d'apprêter ici une chasse 100 % maison. La selle de chevreuil, il la décline en quatre façons : la selle elle-même, mais aussi une roulade périgourdine, la côtelette et enfin les mignons en sucettes avec un jus de genièvre. Sa carte propose aussi de la grouse, du pâté en croûte et du civet. Le tout assorti de garnitures sourcées dans la région.

› Télési de la Châ, En Ourtières,
1806 Saint-Légier-La Chiésaz
la-cha.ch



L'auberge de montagne

L'Ancolie – Maison de Cuisinier

William Bouton et Lucille Rougeron forment un duo plein d'enthousiasme et de talent. Dans la cuisine de ce charmant restaurant de montagne, leur spécialité en automne, c'est le gibier au barbecue. Médallions de chevreuil et gibiers à plume (colvert, faisan...) y gagnent des saveurs gourmandes qu'une belle sauce poivrade vient rehausser. Ici, pas de spätzlis, mais des garnitures plus créatives qui n'en déclinent pas moins les légumes de saison. Le clou de la carte d'automne ? C'est le Wellington de gibier... mais il n'y en a pas toujours, alors mieux vaut le réserver.

› Route de Solalex 68, 1882 Gryon
lancoliegryon.com



L'institution

Rendez-vous des Amis

C'est une auberge de village, un bistrot d'autrefois. Pas de chichi, pas de décoration modeuse, mais l'âme d'une institution. En cuisine, le patron, Gérard, troisième génération de Genoud, a quarante ans de service à son actif. Et les nombreux habitués se pressent ici pour manger soit la fondue, soit sa chasse traditionnelle en saison. Oh, avec sa carte de gibier d'élevage, Gérard ne prétend pas révolutionner la gastronomie. Mais ses viandes sont apprêtées comme on l'a toujours fait ici. Et les assiettes sont généreuses, agrémentées de garnitures et de sauces maison.

› Route de Châtel-Saint-Denis 93, 1617 Tatroz
021 947 41 33



Le coup de cœur

Restaurant du Théâtre

Mauro Capelli et Ilario Colombo Zefinetti, son neveu, ne plaisantent pas avec la chasse. Ils s'approvisionnent uniquement dans la région, ils achètent des bêtes entières et ils les apprêtent de A à Z dans le respect du savoir-faire ancestral, mais aussi avec une touche de modernité qui fait de leurs créations de petits miracles culinaires. Des raviolis de chamois à la truffe aux fins atriaux de chasse, en passant par la poitrine de cerf en pastrami (fumée et pochée), les menus de gibier du Théâtre ne manquent ni de mise en scène ni de suspense.

› Avenue du Théâtre 7, 1870 Monthey
restaurant-theatre-monthey.ch

Mémoire des Vins Suisses : le Chasselas défie le temps

Ce cépage est le roi incontesté du vignoble vaudois. En Lavaux et dans le Chablais, il peut compter sur des représentants de prestige. Des critiques internationaux et des importateurs étrangers ont sillonné la région fin août, pour mieux comprendre ces terroirs d'exception.

Manuella Magnin

Le 27 août dernier à Sierre, s'est tenu le premier « Mémoire Summit », à l'initiative de La Mémoire des Vins Suisses. À cette occasion, les meilleurs producteurs de vins de notre pays ont présenté à une brochette de dégustateurs étrangers de haut vol leurs crus d'exception de différents millésimes qu'ils ont pu juger selon les critères appliqués lors des dégustations professionnelles à Bordeaux. Des importateurs étrangers se sont joints à cet événement majeur. Tout ce petit monde est ensuite parti pour un road trip de deux jours, ponctué d'escapes gourmandes, à la découverte des vignobles du Valais et de Lavaux, en compagnie notamment du Docteur José Vouillamoz, généticien de la vigne de renommée internationale, et du truculent Marc Checkley, animateur de talent, passionné de vins. Une bien belle initiative qui place des prescripteurs influents à l'international au cœur des terroirs qui donnent naissance à nos nectars qui n'ont rien à envier aux plus grands crus de la planète. Pour Catherine Cruchon, co-présidente de la Mémoire, « si les vins suisses gagnent en notoriété à l'étranger via ce type d'événement, c'est un plus aussi pour leur réputation dans notre pays » ! Basile Monachon renchérit : « Tout ce petit monde a été enchanté par le paysage et la découverte de nos traditions. Nous avons ainsi contribué à déconstruire un a priori sur le Chasselas

de Lavaux, qualifié parfois de gazeux sans réelle envergure. » Blaise Duboux a ouvert un Calamin de 1966. « Un millésime solaire et sublime. Malgré ses 60 années au compteur, il a épaté les dégustateurs avec ses notes gourmandes de Tatin de coings et sa belle fraîcheur. » Mission donc accomplie avec brio pour la Mémoire des Vins Suisses ! Mais qu'est-ce donc que cette Mémoire ? On rembobine l'histoire. En 2002, à une époque où le vin suisse était souvent l'objet de railleries, les journalistes spécialisés dans le vin Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann et Susanne Scholl ont donné naissance au Club Mémoire des Vins Suisses, sélectionnant des vins de producteurs haut de gamme et posant ainsi les fondations du trésor de la Mémoire. Au fil des années, la Mémoire a progressé de manière constante et ciblée, accueillant de nouveaux membres producteurs de toutes les régions viticoles du pays qui enrichissent sa collection. L'association est progressivement devenue un porte-voix important pour les acteurs de la viticulture suisse axée sur le haut de gamme en démontrant que les meilleurs vins helvétiques ont un potentiel de maturité exceptionnel et rivalisent avec les crus les plus prestigieux du monde viticole. Aujourd'hui, près de 30 000 bouteilles reposent dans le trésor de la Mémoire des Vins Suisses, témoignant de l'engagement



Catherine Cruchon, du domaine Henri Cruchon, co-présidente de la Mémoire.

continu envers l'excellence et la préservation du patrimoine viticole suisse. Depuis 2024, la présidence de la Mémoire est partagée entre Catherine Cruchon du Domaine Henri Cruchon à Echichens/VD et Gianmarco Ofner du domaine Pircher à Eglisau/ZH. Gabriel Tinguely, journaliste gastronomique, occupe le poste de vice-président. Les finances sont

confiées à Patrick Adank du domaine viticole Famille Hansruedi Adank à Fläsch/GR. Christian Vessaz du Domaine Cru de l'Hôpital à Môtier/FR siège en tant que membre producteur. Le comité est complété par des membres experts actifs dans la promotion du vin ainsi que des journalistes.

› [memoire.wine](#)



› **Aigle Grand Cru du Clos du Crosex Grillé Cuvée des Immortels**

Domaine Pierre Latine
Premier millésime de la Mémoire : 2006
Appellation Chablais AOC

Millésime 2025
Gratifié d'une Médaille d'or au Mondial du Chasselas, ce cru dévoile au nez un joli bouquet de fleurs blanches, dominé par le chèvrefeuille et le tilleul et des notes de pierres mouillées. En bouche, texture veloutée avec beaucoup de volume. Finale saline très rafraîchissante.

Accords mets-vin
Fait la paire avec le fromage et de nombreux poissons. Excellent avec une côte de veau ou une volaille aux morilles.

Coup de cœur pour la chasse
Le Merlot Mythologie 2022 élevé en barrique. Tanins très fins et ronds. Finale très longue sur des notes d'épices douces. Parfait avec une selle de chevreuil.



› **Yvorne Grand Cru Château Maison Blanche**

Château Maison Blanche SA
Premier millésime de la Mémoire : 2006
Appellation Chablais AOC

Millésime 2025
Nez ouvert et floral avec quelques notes de glycine. En bouche, on perçoit des arômes de pêches blanches avec une profonde minéralité qui nous amène sur une pointe de salinité en fin de bouche.

Accords mets-vin
Avec un poisson du lac en entrée ou un Gruyère mi-salé.

Coup de cœur pour la chasse
Cabernet Franc 2024, un vin fruité et croquant élevé 18 mois en barrique de chêne.



› **St-Saphorin Les Manchettes**

Domaine Monachon
Premier millésime de la Mémoire : 2009
Appellation Lavaux AOC

Millésime 2025
Nez soutenu par des notes de galets et de fruits à chair blanche. En bouche, son attaque onctueuse se poursuit par une structure portée par une minéralité typique du cépage et se termine sur des notes de fruits à coque.

Accords mets-vin
Idéal pour l'apéritif, avec des poissons du lac et des fromages à pâte dure.

Coup de cœur pour la chasse
Un Merlot Lavaux AOC 2023 avec son nez intense de fruits rouges et d'amandes toastées. En bouche, une trame de tanins soyeux et élégants accompagnée par des notes de fruits rouges des bois.



› **Calamin Grand Cru Cuvée Vincent**

Domaine Blaise Duboux
Premier millésime de la Mémoire : 2009
Appellation Calamin Grand Cru AOC

Millésime 2025
Nez minéral qui évoque une goutte d'eau sur la pierre chaude. Attaque franche en bouche avec des notes de poire. Belle puissance dans la longueur qui rappelle les racines et la profondeur du sol.

Accords mets-vin
Idéal avec des fromages de brebis et de chèvre. Parfait avec des crustacés : crabes, araignées de mer, langoustines.

Coup de cœur pour la chasse
Un Plan Robez 2024 avec ses notes de cerises noires et de poivre noir typique du Plan Robez. Exquis avec du gibier à poil et parfait avec de tendres joues de sanglier.



› **Dézaley Grand Cru Médinette**

Domaine Louis Bovard
Premier millésime de la Mémoire : 1999
Appellation Dézaley Grand Cru AOC

Millésime 2025
Arômes opulents et complexes de pain grillé, de miel et d'amandes toastées. Dense, riche et structurée, la bouche se distingue par une matière onctueuse avec une touche minérale et une persistance prodigieuse.

Accords mets-vin
Le top avec un Gruyère caramel de 36 mois.

Coup de cœur pour la chasse
Une Cuvée Louis Saint-Saphorin 2022, élevée 22 mois en barrique. Cet assemblage de Merlot et de Syrah (20%) offre une bouche tout en finesse mariant cerises noires et épices. Il s'allie à merveille avec le gibier à poil.

Lavaux, Riviera, Chablais : la grande moisson de médailles

Le Mondial du Chasselas, c'est le championnat du monde dédié à ce cépage. Cette année, sur 707 vins participants en provenance de Suisse, mais aussi d'Allemagne, de France, du Royaume-Uni et des USA, six crus de Lavaux, de la Riviera et du Chablais sont dans le peloton de tête avec des notes tout simplement épatantes. Et le champion du monde est veveysan !

Knut Schwander

Saviez-vous que le Mondial du Chasselas est le seul concours international dédié à ce cépage si cher au cœur des vigneron·nes et des épicuriens helvétiques ? Depuis 2012, il met chaque année en compétition des Chasselas du monde entier. L'édition 2026 s'est tenue à Aigle, avec un jury international de 80 dégustateurs. Quand les résultats sont tombés, ils se sont montrés particulièrement avantageux pour Lavaux, la Riviera et le Chablais. Trois régions qui sont donc à la fête.

Et le champion du monde est...

En effet, six crus de ces trois régions figurent dans le peloton de tête des meilleurs vins, avec des notes toutes supérieures à 90 points. Et cela dans toutes les catégories. En toute logique, le champion du monde 2026 en fait partie. Il s'agit du

Chavonchin, un excellent Chasselas des Vignes de Vevey qui obtient 93,1 points. Pour Christophe Landry, le chef de cave, c'est une consécration.

« C'est totalement inespéré ! Quand j'ai vu la note, puis notre position de premier, je me suis liquéfié », lance ce vigneron, une vague d'émotion perceptible dans la voix. Pourtant, ce fils d'un négociant en vin, originaire du Val-de-Travers, semble abonné aux médailles. Formé chez Uvavins puis aux Caves de La Béroche, c'est à la Cave de la Clavenière, à Fleurier, qu'il récolte ses premières médailles. Depuis 2022, il veille aux vignes et aux vins du domaine des Vignes de Vevey avec un évident succès, puisque le magazine Falstaff a déjà donné 94 points à un autre Chasselas des Vignes de Vevey, Eys Rueyres.

Quand on lui demande quel est le secret de ce succès, Christophe Landry reste modeste : « Je travaille seul à la cave et j'aime accompagner le vin sans le dépouiller par excès de filtration. Puis, je le goûte toutes les semaines. Je ne suis peut-être pas œnologue, mais j'élève le vin. » C'est également lui qui s'occupe des livraisons : « Je travaille pour le citoyen veveysan pour qu'il puisse être fier des vins de sa ville. » Des vins élaborés dans l'ancienne Cave de l'Hôpital dont l'origine remonte à 1356 : « C'est plus vieux que les Hospices de Beaune ! », précise le vigneron.



Le Château d'Aigle a accueilli l'édition 2026 avec un jury international de 80 dégustateurs.

« Ce Chasselas, c'est de la dentelle ! »

Le Chavonchin est un AOC Saint-Saphorin, même si les vignes se trouvent sur la commune de Chardonne, sur de belles terrasses qui lui donnent tout son caractère : « C'est un Chasselas d'apéritif, frais, délicatement citronné. En fait, c'est notre vin de base. Un vin de caractère, sans esbroufe, mais tout en finesse », analyse Christophe Landry, enthousiaste, qui ajoute : « Ce Chasselas, c'est de la dentelle. Ce cépage est génial ! »

Autant dire que ce cépage mérite un concours international pour le mettre en valeur. C'est ce que l'Association pour la Promotion du Chasselas fait depuis 2012,

l'année de la première édition patronnée par l'Union Suisse des Œnologues. C'est donc la 15^e édition du Mondial du Chasselas qui s'est tenue les 29 et 30 mai 2026 à Aigle. Et ce sont 707 échantillons de Suisse, d'Allemagne (le saviez-vous, en allemand, Chasselas se dit Gutedel), de France, du Royaume-Uni et des USA qui ont été évalués à l'aveugle par plus de 80 jurés issus de plusieurs pays. Tout cela en veillant à respecter les normes de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. Chaque médaille a donc une vraie valeur. Christophe Landry, en tous les cas, n'hésite pas à mettre des vins au concours : « Cela entraîne une extraordinaire émulation ! »

12 décembre, Journée Mondiale du Chasselas

Le 12 décembre, la Journée Mondiale du Chasselas permettra de s'en rendre compte, avec un éventail d'événements – dégustations, repas, afterworks, apéritifs... – qui auront lieu dans toute la Suisse avec pour ambition de valoriser ce cépage emblématique dans un contexte compliqué pour la viticulture. Heureusement, 2025 était une vendange exceptionnelle, se réjouit Christophe Landry, qui conclut : « J'espère que ce sera la même chose cette année ! »

« Santé », le livre qui se déguste

Après le succès de « La Vache », un recueil de nouvelles poétiques, comiques ou réalistes sur l'agriculture helvétique, Alexandre Truffer, directeur adjoint d'Agri Média, a lancé un nouveau projet de concours littéraire lié au monde du vin. Tout naturellement appelé « Santé ! », ce nouveau recueil recèle vingt nouvelles issues du concours, plus dix signées par des auteurs romands connus. Et les 3000 exemplaires de cet ouvrage seront en dégustation dès le 5 novembre.



« Santé ! », Éditions Jobé-Truffer, 19,90 CHF

Catégorie « Blancs secs » :

- › **Chavonchin, Les Vignes de Vevey 2025** : avec 93,1 points, ce cru AOC Lavaux Saint-Saphorin, élaboré par Christophe Landry, figure en première place. C'est le champion du monde ! 15 CHF
- › **Les Fosses, Les Fils Rogivue 2025** : avec 91,4 points, cet autre cru AOC Lavaux Saint-Saphorin élaboré par la quatrième génération de la famille Rogivue obtient la deuxième place. 9 CHF
- › **La Tour-de-Peilz – Réserve communale, La Cave Montreux-Riviera, 2025** : avec 91,3 points, la Réserve communale de La Tour-de-Peilz, appellation AOC Lavaux, remporte la quatrième place. 13,50 CHF



Catégorie « Blancs supérieurs à 4 g/l de sucre » :

- › **Ange et Démon, Les Artisans Vignerons d'Yvorne, 2023** : avec 91,4 points, le cru de cette coopérative fondée en 1902 et forte de 120 membres figure en deuxième position. Il est un habitué des médailles ! 28,35 CHF



Catégorie « Unifications spéciales » :

- › **Dézaley Marsens Grand Cru « De la Tour » Vase n° 4, Frères Dubois, 2023** : avec 90,4 points, ce Chasselas élevé en foudre sur lies et signé par les Frères Dubois (tradition familiale depuis 1927) arrive en troisième place. 35 CHF



Catégorie « Vieux Millésimes » :

- › **Clos du Rocher, Obrist SA, 2009** : avec 94,1 points, cet AOC Chablais Yvorne Grand Cru de 17 ans d'âge (!) obtient la meilleure note toutes catégories. Un joli cadeau pour fêter les 200 ans de ce cru emblématique. Prix sur demande.



Fournil Romand. Le savoir-faire artisanal jusqu’au bout des doigts

Plongée au cœur du laboratoire boulanger de Meyrin avec sa responsable, Ludmille Gauthier, et Patrice Bernard, Maître Paillasseur. C’est ici que naît jour après jour le fameux Pain Paillasse ainsi qu’une kyrielle de délices.

Manuella Magnin



Ludmille Gauthier, Responsable Production du Fournil Romand.

Bien sûr, il y a cette lumière froide au milieu de la nuit, presque clinique, et une nuée de boulangers vêtus de tenues blanches et équipés de charlottes. L’odeur est exquise, presque envoûtante. Nous sommes au Fournil Romand, à Meyrin. Les effluves de croûtes qui chantent dans les fours annoncent des petits matins gourmands dans les 18 boutiques Paillasse de Suisse romande. Pour que tout soit en place à l’étal, des hommes et des femmes s’attellent toute la nuit à répéter les gestes artisanaux. Il y a là ce feuilletage gourmand pur beurre qui donnera des croissants exquis, les petits pains fendus, si typiquement helvétiques, les Paillôchocs à damner un saint, les petits pains de Sils qui serviront d’écrin à de divins sandwiches. Il y a aussi ce fameux Pain Paillasse, torsadé à la main, célébrisime depuis 1993. Ludmille Gauthier veille au grain, tandis que Patrice Bernard, Maître Paillasseur, virevolte d’un plan de travail à l’autre et répète un à un les gestes ancestraux. Ceux qui donneront à la pâte sa saveur si particulière. Une



pâte presque sensuelle qui bombe le torse après la première pousse et qui patientera encore 36 heures avant d’être enfournée à une température tenue secrète. Ici, le pain n’est qu’assemblage de farines, d’eau, de sel et de levain. Ni plus, ni moins. Certains seront agrémentés d’un mélange de graines fourni par le meunier, d’un peu de malt et d’autres ingrédients en fonction

des saisons. Avec ses multiples formes et saveurs, ce pain Grand Cru, reconnu par les experts du bon goût et régulièrement primé par des distinctions suisses et internationales, est le compagnon idéal de tous les moments de la journée, du petit-déjeuner au repas du soir, en passant bien sûr par le goûter ou encore un plateau de fromages.

Anticiper les tendances

Patrice Bernard scrute l’évolution de la boulangerie en Suisse et dans le monde. Son rôle chez Paillasse depuis 1993 ? Défendre les méthodes artisanales, former, superviser, faire respecter les procédés de fabrication, sélectionner les farines, veiller à créer les meilleurs assemblages. Et aussi anticiper les tendances en insufflant de nouvelles idées. Interview.

Patrice Bernard, comment a évolué le secteur de la boulangerie en Suisse ces dernières années ?
Bon nombre de boulangeries artisanales ont fermé. De grandes structures industrielles se sont imposées sur ce marché, avec, en parallèle, un accroissement des importa-

tions de produits fabriqués à l’étranger. Les gens mangent aussi moins de pain et privilégient le snacking, les burgers, les pizzas et les sandwiches. La fréquentation des commerces est par ailleurs devenue imprévisible en raison des nouveaux modes de vie (Ndlr : télétravail, temps partiels, départs à

la retraite anticipés). Il est difficile pour les entreprises de boulangerie d’anticiper les ventes en boutiques qui peuvent varier fortement d’un jour à l’autre. C’est pour cette raison notamment que nous leur fournissons nos viennoiseries artisanales prêtes à cuire en fonction des besoins. Notre force est de nous différencier par l’excellence de nos produits.

Les consommateurs ont-ils des attentes particulières ?

En Suisse, nous avons la chance d’avoir une clientèle à fort pouvoir d’achat. Et nous sommes ravis de pouvoir lui proposer un large éventail de produits. Nous devons nous réinventer au quotidien pour la séduire avec des nouveautés. La boulangerie est en pleine évolution. Mais je suis confiant. Le pain a 10 000 ans d’histoire et, lorsque l’on compare les différentes époques, on voit que le pain, chaque fois, doit changer. Cette évolution se poursuit avec les nouvelles générations.

Quelles sont les grandes tendances que vous identifiez ?

La diversification de l’offre, sans aucun doute. Le retour aux origines, aux produits locaux, saisonniers ou plus sains constitue également une orientation forte. La boulangerie est arrivée à son apogée et, aujourd’hui, elle se redéfinit. Elle doit être plus diversifiée, créative, spécialisée et proche des attentes contemporaines. L’artisan y conservera une place essentielle, mais devra savoir innover et s’adapter.

Le Paillôchoc, comme un petit goût d’antan



Il vous parle d’un temps que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître... Une bouchée de Paillôchoc, c’est une véritable madeleine de Proust pour qui a grandi au milieu des années septante. Qu’il soit fourré de chocolat Villars corsé ou de Munz aux accents plus crémeux, nature ou auréolé d’éclats de noisettes concassées, ce produit gourmand réveille les souvenirs. Ses saveurs familières nous ramènent à l’enfance, aux goûters partagés et aux plaisirs simples dans la cour d’école. Plus qu’une douceur, c’est une parenthèse reconfortante, chargée d’émotion et de nostalgie. Le Paillôchoc est le seul pain au chocolat à base de pain. Une exclusivité helvétique, créée à Genève. Rien à voir avec la viennoiserie imaginée par les Autrichiens August Zang et Ernest Schwarzer, une version de croissant au chocolat qu’ils vendaient au XIX^e siècle dans leur Boulangerie viennoise à Paris.



« La boulangerie est arrivée à son apogée et, aujourd’hui, elle se redéfinit. Elle doit être plus diversifiée, créative, spécialisée et proche des attentes contemporaines », souligne Patrice Bernard, Maître Paillasseur.

Les temps du pain



Le frasage.



La division.



Le façonnage.



La sortie du four.

125 ans de passion ferroviaire, entre héritage et avenir



125 ans, ça se fête. Notamment à table. Rencontre avec Yves Marclay, directeur général du MOB, entre un repas de gala au Palace de Gstaad et une escapade en train Belle Époque pour évoquer la place de ce chemin de fer unique, à la fois héritage historique et défi d’avenir.

Knut Schwander

Vous êtes directeur général du MOB depuis un peu plus d’un an. Qui est l’homme derrière cette position ?

Je suis avant tout un passionné. De trains d’abord. Je l’étais déjà quand j’étais petit et je le suis resté. Mais je suis aussi passionné de transports publics et de mobilité, ce qui m’a amené à travailler comme ingénieur aux CFF, à Berne. Enfin, je suis un passionné de ma région – natif de Monthey –, ce qui me permet de connaître les personnalités et les compagnies de transport de la région. Parmi ces dernières, il y en a une qui est différente de toutes les autres : c’est le MOB. En devenir le directeur était une chance unique. Je ne pouvais pas la manquer.

Vous dites que le MOB est différent. Pour vous, que représente-t-il ?

Le MOB est à la fois un moyen de locomotion et une expérience liée à un héritage unique, à un tracé fabuleux, à des ouvrages d’art et à une technologie innovante. Je pense notamment aux bogies qui permettent au GoldenPass Express de s’adapter à deux écartements de voies

différents. Le MOB fait aussi le pont entre deux régions que j’affectonne : le Chablais et l’Oberland bernois. C’est avec d’autant plus de conviction que nous pouvons bâtir sur le passé et miser sur l’avenir.

Cette année des 125 ans est-elle un succès, une fête ou une porte sur l’avenir ?

Un peu les trois ! C’est une année particulière, jalonnée de manifestations qui ont remporté un grand succès. Cela démontre à quel point le MOB occupe une place particulière dans le cœur des clients et des habitants. Célébrer ce patrimoine exceptionnel nous a permis de rendre hommage à l’héritage des initiateurs du MOB tout en nous tournant vers l’avenir pour mieux construire le futur. Car nous préparons déjà activement les prochaines décennies du MOB.

Des projets de grande envergure ?

Oui, en particulier le renouvellement de la ligne Montreux–Rochers-de-Naye. Un projet sans précédent qui nous enthousiasme et dont nous sommes fiers, car il va faire briller la Riviera avec des trains



Yves Marclay n’hésite pas à se déplacer sur la ligne du MOB.

uniques offrant un lien aisé entre lac et montagne. Une mise en service est aujourd’hui envisagée à l’horizon 2030.

En fait, le MOB, c’est bien plus que la ligne qui relie Montreux à l’Oberland bernois.

En effet, tout le monde n’a pas conscience de l’étendue de l’offre du MOB qui intègre aussi bien les trajets destinés aux pendulaires que le GoldenPass Express qui va jusqu’à Interlaken, les trains des neiges entre Bulle

et Zweisimmen, les Rochers-de-Naye et le train des Pléiades. Plus que des trains et des horaires, le MOB est un vecteur d’émotions associées à la montagne, au voyage et à l’expérience ferroviaire.

En parlant d’émotions, y a-t-il une rencontre qui vous a particulièrement ému à l’occasion des festivités du 125^e ?

Lors de la célébration avec les représentants des Cantons et le conseiller fédéral Albert Rösti à Gstaad, le responsable d’équipe des trains ce jour-là effectuait son dernier tour de service après 45 ans de carrière, dont plus de 30 ans au MOB ! Nous avons pu le mettre à l’honneur dans le train spécial. L’occasion de se rappeler que le MOB, c’est aussi des valeurs, de la reconnaissance. Pour moi, en tant que dirigeant, c’est une invitation à l’humilité, car on m’a passé un relais pour les prochaines générations.

Comment voyez-vous les 125 prochaines années ?

Les attentes changent, les technologies évoluent. C’est un défi de répondre aux besoins à la fois de la mobilité et des loisirs, tout en respectant les paysages magnifiques qui font la force du MOB. Pour y parvenir, on ne peut pas se contenter des acquis. Il faut de l’audace, à l’image de celle des fondateurs de ces trains, rester à l’écoute de nos usagers et avancer en gardant l’esprit ouvert.

Les pléiades : charme, gourmandise et vue imprenable

Une ligne de chemin de fer historique pour un restaurant qui ne l’est pas moins : bienvenue dans ce belvédère gourmand qui survole le Léman.

Depuis 1911, le train à crémaillère des Pléiades grimpe le long des coteaux ensoleillés et à travers les bois mystérieux pour déboucher aux Pléiades. Là, à 1’400

mètres d’altitude, loin au-dessus de Vevey, l’on découvre un coin magique d’où la vue est tout simplement éblouissante. Ici, l’on monte au printemps pour s’enivrer



du parfum des étincelants champs de narcisses blancs comme neige. Puis pour profiter d’un superbe réseau de balades à la fraîche en été, savourer les couleurs de l’automne ou encore se livrer à d’endiables batailles de boules de neige, loin au-dessus du brouillard, en hiver.

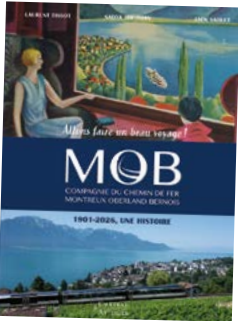
Ce resto est un but en soi

C’est aussi là que se dresse un ravissant chalet au charme de la Belle Époque : le restaurant des Pléiades, avec ses jolies salles toutes en bois et sa belle terrasse panoramique. En toute saison, ce restaurant est un but d’excursion en soi. Dans le cadre rustique de ce chalet de conte de fées rénové avec doigté, on déguste une gastronomie simple et sympathique. On partage une planchette à l’apéro. Ou alors on s’attable pour savourer à midi les fameux röstis, une tarte « du jour » l’après-midi, des « macarons des Pléiades » ou une entrecôte le soir venu. Sans oublier les meringues à la crème double. Le tout est servi avec le sourire à des tarifs sympathiques, tout comme l’est l’offre pour les enfants. Et pour digérer, de jour, la balade en descente direction Vevey est superbe.

Montreux-Oberland Bernois/MOB : 1901-1926, une Histoire

Avec ce livre qui célèbre les 125 ans de sa mise en service, le MOB témoigne d’une extraordinaire audace en offrant aux voyageurs une double aventure : d’abord celle de l’histoire de la Compagnie rédigée par un auteur reconnu pour ses travaux dans les domaines du tourisme et

de la mobilité, Laurent Tissot ; puis celle d’un récit de voyage romancé dans les territoires traversés sous la plume ciselée d’une écrivaine, Nadya Simonian.



A commander sur : editions-chateau-attinger.ch

Entre lac et montagnes, les escapades gourmandes le long du MOB



Knut
Schwander

Entre Montreux et Gstaad, la ligne de chemin de fer historique du MOB offre des vues à couper le souffle. Elle est également gourmande.

Découvrez les adresses typiquement helvétiques à ne pas manquer le long des voies (et parfois un peu plus loin). Et, en bonus, un absolu coup de cœur.

Le Montreux-Oberland-Bernois (MOB) fête cette année ses 125 ans d'existence. Raison de plus pour embarquer sur cette ligne emblématique et panoramique qui relie Montreux à Gstaad. Sur 58 kilomètres, le parcours est ponctué de haltes gourmandes qui font honneur aux produits locaux. Toutes ne se trouvent pas au bord des rails, certes. Mais les paysages sont si beaux qu'une petite balade automnale paraît idéale pour mettre les convives en appétit. Prêts ? Alors, en voiture !

À 8 minutes de Brent, Fontanivent
Sur le plan gastronomique, Brent reste une référence. C'est en effet ici que Gérard Rabaey avait fait de son restaurant, le Pont de Brent, une table encensée par les guides. Aujourd'hui, le restaurant dont il reste le propriétaire (mais qu'il cherche à vendre) poursuit sur la voie de l'excellence. Une table à ne pas manquer, à 8 minutes à pied de la gare de Fontanivent.



La majestueuse façade d'époque du restaurant Le Cerf à Rougemont.

Arrêt sportif aux Avants
Le saviez-vous ? Autrefois, c'est ici qu'avait été aménagée la première piste de bobsleigh de Suisse ! Et ce n'est pas à Saint-Moritz, mais bien aux Avants, sur la patinoire aménagée devant le Grand Hôtel, que s'est disputé le premier championnat d'Europe de hockey. Aujourd'hui, la neige se fait plus rare. Alors, on vient le plus souvent dans la paisible station pour les narcisses au printemps et pour les balades. Balades gourmandes, notamment. Puisqu'en une heure à pied, on atteint deux belles adresses : l'Auberge de la Cerniaulaz (là, il faut monter) et Le Montagnard dans le Vallon de Montreux (d'abord, on s'offre une montée en romantique funiculaire jusqu'à Sonloup, puis c'est la descente jusqu'au resto).

Envol à Château-d'Œx
Les aéroliers du monde entier se donnent rendez-vous dans la capitale helvétique des ballons à air chaud. C'est aussi à Château-d'Œx que l'on découvre le très beau Musée du Pays-d'Enhaut et son incroyable collection de découpages traditionnels. Où manger ? Si c'est pour une fondue, ce sera au Chalet. Si c'est pour une gastronomie traditionnelle plus élaborée, ce sera à l'Ermitage.

Le charme unique de Rossinière
Lorsque le train passe devant le célèbre Grand Chalet, difficile de résister. Alors, on descend ! Cet édifice exceptionnel et entièrement sculpté (5 étages, 113 fenêtres)

date de 1752. Au temps où il était un hôtel-pension – le saviez-vous ? –, il a reçu Victor Hugo ! Et depuis 1977, il est la demeure du peintre Balthus, aujourd'hui décédé, et de son épouse. De ce fait, il ne se visite pas souvent. Alors que faire ? Eh bien, se mettre à table : aux Jardins de la Tour, l'un des plus beaux restaurants intimistes de la région.

Un peu plus loin, voilà déjà Rougemont la gourmande
C'est un peu comme l'île Moustique dans les Caraïbes : un repère de milliardaires discrets. Ici, les chalets fleuris cachent volontiers des garages souterrains où sommeillent des voitures hors de prix.

Mais les façades plusieurs fois centenaires qui bordent la rue principale restent de pures merveilles. Par chance, deux d'entre elles abritent d'excellentes adresses – l'Hôtel de Commune et Le Cerf – qui célèbrent la gastronomie typiquement helvétique.

Saanen, c'est un peu Gstaad en plus retenu
Les touristes indiens y viennent sur les lieux de tournage de quelques séries de Bollywood, les amateurs de trouvailles pour la brocante d'été, et les gourmands pour un repas au 16 Art Bar. Un jardin magique, un intérieur cosy et charmant, doublé de la quasi-certitude de rencontrer des célébrités épicuriennes.

Notre coup de cœur



Montreux

Le Montagnard

Même le conseiller fédéral Guy Parmelin est venu s'attabler avec une volée de diplomates chez Blaise Corminbœuf et Mathieu Balsiger. C'est en 2024 que ces deux associés ont relancé cette adresse emblématique après l'avoir complètement rénovée : intérieur boisé, terrasse abritée, place de jeux pour les enfants, c'est une vraie destination. En plus, on y mange vraiment bien. La carte est plutôt axée viande (terriner, tartare, entrecôte), mais elle propose aussi des plats de saison (la chasse !) et des mets au fromage. Les végétariens y trouveront d'ailleurs aussi leur compte. Le tout dans un contexte particulièrement convivial. On comprend Guy Parmelin !

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



Brent/Fontanivent

Le Pont de Brent

L'emblématique auberge rendue célèbre par Gérard Rabaey poursuit sur la voie de l'excellence. Un couple plein d'enthousiasme et de compétences assure un service très soigné et une cuisine de haut vol. En salle, c'est la souriante Helena Collaud qui veille au confort des convives. En cuisine, c'est Joeffrey Fraiche qui élabore des menus savoureux à la mise en scène raffinée. Ils déclinent les meilleurs produits locaux (omble de Chamby, cochon fribourgeois, sandre des Alpes...) dressés en petits tableaux délectables qui, chacun à sa manière, racontent une histoire gourmande.

› Route de Blonay 4, 1817 Brent
021 964 52 30
pontdebrent.ch



Orgevaux/Les Avants

L'Ouberge de la Cergniaulaz

Ici, la carte porte le label Fait Maison. Et le lapin en cotte, par exemple, s'est imposé en référence pour les nombreux habitués. Ils viennent et reviennent dans ce chalet aux petites fenêtres ouvertes sur la nature, aux solides poutres et à la terrasse champêtre. L'accueil est invariablement adorable. Et – hormis les journées raclettes/ tournoi de chibre – la carte décline les meilleurs produits régionaux avec bonheur : vol-au-vent aux champignons, os à moelle, civet de chamois, tatin de légumes.

› Rte de la Cergniaule 1, 1833 Montreux
021 964 42 76
lacergniaulaz.com



Rossinière

Les Jardins de la Tour

La Tour? C'est l'ancienne tour de l'horloge ou tour des archives, qui a également servi de chambre d'arrêt! Comme elle se dresse au bout du jardin du restaurant, on comprend pourquoi ce dernier porte ce nom. C'est ici que Ludovic Garnier apprête des menus pleins de délicatesse et de gourmandise. En salle, ils sont présentés par Christelle Huguenin. À eux deux, ils offrent une prestation exemplaire, chaleureuse, épicurienne et intimiste. En effet, ce restaurant au décor boisé est tout petit. On s'y attable à la lumière des bougies sur de belles tables d'autrefois. Un vrai voyage initiatique dans les trésors du Pays-d'Enhaut.

› Rue de La Placette 16, 1658 Rossinière
026 558 50 53
lesjardinsdelatour.ch



Rougemont

Hôtel de Commune et Le Cerf

Ces deux adresses se font face dans la rue principale de Rougemont. Elles sont concurrentes, mais pas ennemies, puisque le personnel de l'une discute avec celui d'en face aux heures creuses et que, si l'une affiche complet, elle n'éconduit pas les convives bredouilles, mais les envoie en face. À l'Hôtel de Commune, le jeune Michaël Burri propose des entrecôtes au poêlon et des truites de Neirivue en bisque. Un régal. Au Cerf, supervisé par Edgard Bovier (le célèbre chef qui a écumé les palaces), on mange des rôtis et un excellent émincé de veau, des fondues et des tartes maison.

› Rue des Allamans 7
1659 Rougemont
026 925 11 00
hdcr.ch

› Rue des Allamans 8
1659 Rougemont
26 925 81 23
lecerfrougemont.ch



Château-d'Œx

Le Restaurant de l'Ermitage

Ici, vous êtes chez la famille Pilet. On s'attable dans un décor boisé, sobre et plein de charme. Ou alors sur la terrasse ensoleillée qui regarde les sommets et la vallée (et évidemment les ballons qui décollent juste en face au moment du Festival international, en janvier). On relèvera qu'il y a un joli coin pour les enfants. À la carte, des suggestions de saison, mais surtout les fameux cordons bleus et un beau choix de plats gourmands (terrines, os à moelle, tagliatelles aux morilles...) servis en portions généreuses.

› Grand Rue 4, 1660 Château-d'Œx
026 543 44 86
restaurant-lermitage.ch



Saanen

16 Art Bar Restaurant

C'est un bijou de restaurant abrité par un magnifique chalet d'autrefois. Le jardin fleuri est magique, l'intérieur tout en bois est un comble de chic alpin : meubles anciens, œuvres d'art moderne et bouteilles de vin (la cave est magnifique) invitent au plaisir épicurien. La carte est irrésistible, avec des pâtes à la cuisson idéale et des plats où les belles viandes de la région donnent la réplique à des poissons de mer. Le tout est servi avec le sourire. Venez et vous y reviendrez !

› Mittlgässli 16 3792 Saanen
033 748 16 16
16eme.ch

Pays-d’Enhaut Produits Authentiques : trente ans de goût et de savoir-faire



Les chefs Michaël Burri, Malorie et Florian Pilet ont accueilli les convives avec un menu inspiré par les produits régionaux.

Depuis trois décennies, le label PEPA fait rayonner les produits et les savoir-faire du Pays-d’Enhaut. Au fil des saisons, les prairies verdoyantes, les jardins généreux et les ruchers donnent naissance à des délices qui racontent la région. Depuis trente ans, le label veille sur ce patrimoine gourmand et met en lumière celles et ceux qui le façonnent jour après jour.

Manuella Magnin

Fromagers, agriculteurs, apiculteurs, maraîchers, artisans et restaurateurs... Une vingtaine de producteurs et de transformateurs font aujourd’hui vivre le label à travers près de 200 produits. Derrière chacun d’eux se cachent des gestes précis, des recettes transmises, une connaissance intime de la nature et le désir constant de proposer une qualité authentique. Fidèles aux traditions, ces producteurs savent aussi se montrer créatifs pour renouveler les plaisirs et faire découvrir leur terroir autrement. Pour célébrer cet anniversaire, PEPA a choisi de prendre de la hauteur début septembre. À Rougemont, 25 cabines de la Videmanette se sont transformées, le temps d’une soirée, en petits restaurants suspendus. 144 convives ont dégusté un menu inspiré par les produits régionaux, apprêté avec talent par les chefs Pilet (L’Ermitage, Château-d’Ex) et Burri (Hôtel de Commune, Rougemont), avec, en point d’orgue, un buffet de fromages exquis. Plus qu’une fête, cette soirée entre ciel et terre a rendu hommage à trente années d’engagement collectif. L’engagement de passionnés qui préservent, transmettent et réinventent avec cœur les richesses du Pays-d’Enhaut.

L’Angus du Pays-d’Enhaut



À la belle saison, les 22 vaches allaitantes et les veaux d’Estelle et Joël Mottier coulent des jours heureux à l’alpage. Une viande d’une grande finesse est proposée en vente directe l’automne venu. Reportage au cœur du troupeau.

Pour rendre visite au troupeau des Mottier au fond de la vallée de l’Hongrin, il faut montrer patte blanche. René-Maurice Lenoir, amodiateur à l’alpage du Grand-Ayerne, a passé l’indispensable coup de fil à l’armée, propriétaire de la vallée, pour nous accorder un laissez-passer. René-Maurice fabrique chaque année depuis 17 ans du fameux L’Etivaz AOP, dans le chalet qui l’a vu grandir, et qu’il loue l’été à l’armée. Pour compléter ses revenus, il veille sur les belles Angus des Mottier qui broutent là-haut à quelques encablures des Tours d’Aï et de Mayen. Non loin de Château-d’Ex, chez les Mottier, à la Ferme des Châbles, l’Angus s’est imposée presque naturellement. « C’est une race peu exigeante sur la qualité du fourrage. Comme nous avons beaucoup de prairies assez pauvres, elle convient très bien », explique Joël. Une rusticité qui ne nuit pas à la qualité de la viande : les animaux grandissent lentement, nourris uniquement à l’herbe, et au foin produits à la Léchurette et aux Mosses. « Elles ont un fourrage très grossier et pourtant elles restent bien rondes », se réjouit l’éleveur. La race d’origine écossaise séduit aussi par ses qualités maternelles. « Les veaux naissent facilement et, dix minutes après, ils tètent déjà. La mère s’en occupe tout de suite », raconte Estelle. Un démarrage rapide qui compte : l’absorption précoce du colostrum apporte au nouveau-né les anticorps indispensables à sa survie.

À l’automne, lorsque les bêtes redescendent de l’alpage, les veaux sont séparés de leurs mères. Certaines génisses sont alors choisies pour renouveler le troupeau. Le caractère compte autant que la morphologie. « On regarde si le veau est sympa, pas trop peureux. Dès qu’on décide de garder une femelle, on lui donne un nom. Souvent, on conserve l’initiale de la mère pour savoir de quelle lignée elle vient », confie Estelle. Cachou, Camion, Georgette, Giroflée ou Nanette composent ainsi cette généalogie familière. Sans oublier Prunelle, promise à un bel avenir.

Une viande réputée

L’autre atout de l’Angus se retrouve dans l’assiette. Sa viande est tendre, goûteuse et finement persillée. Un argument apprécié d’une clientèle locale attentive à l’origine des produits. La totalité de la production est vendue en direct à des familles, par quarts de bêtes, mais aussi à quelques institutions de la région. « Nous abattons en fonction des commandes. Je ne fais presque pas de publicité. Les gens sont contents, puis ils nous recommandent autour d’eux », confie Estelle. À la Ferme des Châbles, rien ne se perd, pas même lorsqu’une vieille vache quitte le troupeau. L’âge peut parfois devenir un atout ! La viande des bêtes de réforme est exquise. Elle est également valorisée en viande séchée. De l’alpage à l’assiette, Estelle et Joël défendent ainsi une viande bio, ancrée dans son territoire, nourrie par ce que fournit la montagne. Une production à taille humaine, où l’on connaît les bêtes par leur nom, les clients personnellement, et où le temps fait partie intégrante de la qualité.

› leschables.ch

Les cochons de Turopolje



Sur l’alpage de Pâquier-Mottier, à la belle saison, Nicolas Mottier et ses équipes prennent soin du bétail et fabriquent au quotidien de magnifiques meules de L’Etivaz AOP labellisé demeter. Une dizaine de porcs croates se délectent du petit-lait issu de la production de fromage.

En ce matin du 12 août, Nicolas Mottier prévient : « Je ne vais pas beaucoup dormir la nuit prochaine. Il y a l’éclipse solaire, la nouvelle lune, les étoiles filantes et un alignement parfait de 6 planètes prévu à l’aube. » Le soir, il partagera un repas avec ses équipes de l’alpage et de la ferme de Château-d’Ex, joliment baptisée Votre Cercle de Vie, et gérée par son épouse Esther. Sa famille et ses fidèles collaborateurs s’engagent depuis des années pour un développement durable et innovant dans les domaines de l’agriculture, de la santé et de l’alimentation. Le couple a progressivement converti la ferme à l’agriculture biodynamique et ouvre un magasin bio ainsi qu’un cabinet de naturopathie à Château-d’Ex. La famille œuvre en parallèle en faveur d’un projet pionnier de centre de compétences pour la transition environnementale et sociétale. Pendant que toute l’équipe partagera un repas comme à chaque nouvelle lune, pour faire le point et partager les projets en cours et à venir, les cochons de Turopolje passeront une nuit de plus sous les étoiles à l’alpage après une belle journée à savourer l’herbe patiemment fauchée pour eux, le petit-lait du jour et un peu de maïs réhydraté fourni par le séchoir d’Orbe. Nicolas affectionne tout particulièrement cette race croate, dont les porcelets proviennent d’un ami éleveur de l’Emmental.

Les cochons sont communs dans les alpages. S’ils sont une attraction pour les touristes, ils servent à valoriser le petit-lait. Ainsi, rien ne se perd. À l’automne, après avoir passé de vie à trépas, les bêtes seront confiées à Patrice Morier, boucher bien connu de l’Etivaz. Leur abondante graisse sera transformée en pommade par des particuliers, agrémentée de calendula. Une plante reconnue pour ses puissantes vertus cicatrisantes, anti-inflammatoires et apaisantes. Un remède idéal pour soigner le pis des vaches et les gerçures des humains.

Saucisse et charcuterie

Les cochons de Turopolje ne fournissent pas d’importantes quantités de viande. Ils sont un peu moins gras toutefois que les cochons laineux hironnelles qui les ont précédés à l’alpage jadis. « Nous ne sommes pas sur des grands porcs blancs massifs, mais sur des petits cochons. Pour valoriser leur viande nous avons donc opté pour la charcuterie. » Une bonne moitié servira à confectionner des saucisses aux choux, très prisée des consommateurs. Le reste sera transformé en coppa, en lard sec et en gendarmes pur porc. Le tout subtilement aromatisé d’herbes des montagnes de Fanny et Sébastien Henchoz, d’Alpes en Fleurs à La Comballaz, labellisées Biosuisse, Pays-d’Enhaut produits authentiques, Parc Gruyère-Pays-d’Enhaut. Des labels également prisés de Votre Cercle de Vie. « Cela nous permet de faire partie d’une communauté, avec des valeurs de terroir et une identité forte », résume Nicolas.

› votre-cercledevie.ch

Fleurette, le véritable goût des montagnes

À Rougemont, la nature ne sert pas simplement de décor : elle donne le ton, le rythme et même le goût. Dans ce village du Pays-d’Enhaut, les prairies fleuries s’étendent au pied des sommets. Elles donnent leurs saveurs si particulières aux délices lactés de la Fromagerie Fleurette.

Manuella Magnin

L’été, les sonnettes des troupeaux accompagnent les marcheurs sur les chemins d’alpage. L’hiver venu, le foin récolté durant la belle saison nourrit les vaches à l’étable. C’est ici, dans cet environnement préservé, que la Fromagerie Fleurette puise la matière première de ses spécialités. Quinze producteurs de Rougemont livrent quotidiennement leur lait à la Fromagerie



Fleurette. Un or blanc qui provient de vaches qui pâturent, à la belle saison, à plus de 1’000 mètres d’altitude, parmi les trèfles, les fleurs aromatiques et les herbes épicées. Cette alimentation diversifiée confère au lait une richesse naturelle, notamment en oméga-3, ainsi que des saveurs qui évoluent au fil des saisons. La fromagerie travaille exclusivement du lait de non-ensilage. En hiver, les animaux reçoivent du foin séché, et non du fourrage fermenté conservé en silo. Ce choix, profondément ancré dans les traditions agricoles suisses, respecte la physiologie des vaches tout en favorisant un lait particulièrement adapté à la fabrication fromagère. Tous les produits sont élaborés à partir de lait cru, sans colorants synthétiques ni additifs destinés à maîtriser artificiellement les fermentations. Même la présure est d’origine naturelle et non génétiquement modifiée.

Une tomme star

Chaque année, plus d’un million de kilos de lait passent entre les mains des artisans de Fleurette. La vedette de la maison reste la tomme qui porte son nom, produite à



Arnaud Guichard devant une sélection de fromages préparée à la Fromagerie Fleurette.

près de 1’500 exemplaires par jour. Derrière sa croûte blanche et délicate se cache une pâte crémeuse, aux arômes de lait frais, relevée d’une légère note animale, d’une pointe d’acidité et d’un subtil goût de noix en finale. Son nom rend hommage à une jeune fille qui aidait autrefois à la fromagerie durant l’été. Elle portait un tablier fleuri et tout le monde l’appelait Fleurette. Présente sur les chariots de fromages de belles tables, la petite tomme voyage également au-delà des frontières suisses, jusqu’en France, en Allemagne, en Autriche, en Angleterre, en Espagne et en Belgique.

La recette, jalousement gardée, a été reprise il y a plus de trente ans par Michel et Helena Beroud, qui ont confié les rênes de la fromagerie à Arnaud Guichard, arrivé dans l’entreprise en 2019. Fromager de formation, il a également obtenu un CFC d’agriculteur avant de revenir à la transformation du lait et de poursuivre sa formation jusqu’à l’obtention de sa maîtrise fédérale en 2025. Son parcours traduit l’esprit de la maison : connaître la terre et les animaux pour mieux comprendre la matière et la transformer avec justesse.



Immersion dans la fromagerie.



Le lait est livré chaque jour par les 15 producteurs de Rougemont.

Une kyrielle de produits gourmands

Autour de sa tomme emblématique, la Fromagerie Fleurette cultive une savoureuse diversité.



La Tomme Fleurette est le meilleur fromage à pâte molle de Suisse 2026. Elle a remporté le titre de « Swiss Champion » lors de la 14^e édition des Swiss Cheese Awards à Fribourg.

Le Pavé de Rougemont évoque les champignons et la crème fraîche. La Dzorette, affinée aux aiguilles d’épicéa, dévoile en bouche des notes de bourgeons de sapin. Le Rubloz affirme un caractère plus puissant, tandis que le K-ré, affiné au marc du Dézaley, marie des arômes de levure et de beurre à une belle persistance. Le Fromage des Forts, lui, repose au moins huit mois dans une cave naturelle en roche avant de révéler ses nuances fruitées, fleuries et légèrement caramélisées. Dernier venu dans l’assortiment, le Délice de Rougemont à l’ail noir fait un carton. Fromages de vache ou de chèvre, mélange à fondue, yaourts maison, crème double et beurre moulu à la main complètent cet univers gourmand. Tous portent le label « Pays-d’Enhaut, Produits Authentiques », garant d’une origine régionale et d’un véritable savoir-faire artisanal. Plus qu’une signature, Fleurette raconte ainsi un territoire: celui d’une montagne généreuse, d’une agriculture attentive et de gestes transmis avec passion. Une histoire que l’on découvre autant avec les yeux qu’avec le palais.

Nouvelle adresse à Aigle



Arnaud Guichard a repris début juillet la Laiterie du Collège à Aigle. En plus de la gamme déjà présente à l’étal de ce commerce bien connu des Aiglons, Arnaud y a ajouté ses produits. Une bien belle façon d’élargir sa présence dans le Chablais.

L'Etivaz AOP, une « bombe nutritionnelle »

Chaque jour, nous devrions consommer 2 à 3 portions de produits laitiers pour notre santé selon la Société Suisse de Nutrition (SSN). Opter pour une part de L'Etivaz AOP, c'est faire le bon choix ! Plusieurs études scientifiques vantent ses atouts.

Manuella Magnin

L'Etivaz AOP mérite l'expression de « bombe nutritionnelle ». Ce fromage d'exception concentre de fait beaucoup de nutriments dans un petit volume. Des analyses rigoureuses d'Agroscope (2015), Labexia (2025) et SQTs (2022) en attestent : L'Etivaz AOP est un aliment à la composition nutritionnelle remarquable. Voici pourquoi en 4 points :



1. Il est riche en protéines
100g de L'Etivaz AOP couvrent 50 % des besoins protéiques quotidiens d'un adulte. Constitué majoritairement de caséine, le fromage apporte les 9 acides aminés essentiels. L'affinage prolongé hydrolyse les protéines pour une assimilation optimale.

2. Il ne contient pas de lactose
Les bactéries lactiques actives pendant les premières 24h de fabrication dégradent intégralement le lactose. Le résultat mesuré par Labexia (2025) est inférieur au seuil de quantification, soit en dessous de 0,1g.

3. Il est riche en calcium
Une portion de 100g de L'Etivaz couvre 90 % des apports journaliers recommandés en calcium. Associé à la vitamine D naturellement présente, ce calcium contribue à une bonne ossature et à une dentition saine.

4. Il est source de vitamines
100g de L'Etivaz couvrent plus de 100 % des AJR en vitamine B12, 36 % en vitamine A, 22 % en vitamine D et 20 % en B2. Des richesses naturelles liées directement à la qualité du lait d'alpage. Au-delà de ces allégations nutritionnelles



autorisées par l'Ordonnance fédérale concernant l'information sur les denrées alimentaires, les analyses ont révélé que le rapport oméga-6/oméga-3 de de L'Etivaz AOP est exceptionnel. Enfin, avec 1,4 % d'acides linoléiques conjugués (CLA), L'Etivaz AOP apporte un acide gras naturel rare, produit directement dans le rumen des vaches en pâturage alpin. Ces

CLA naturels sont associés à un soutien du système immunitaire, une meilleure régulation du métabolisme des graisses et des propriétés étudiées pour leur rôle dans la prévention de certaines maladies. Autant de bonnes raisons de se faire plaisir en dégustant une portion de L'Etivaz AOP.

> etivaz-aop.ch

Un ambassadeur passionné de terroir

Le chef de l'Hôtel de Commune à Rougemont ne conçoit pas sa carte sans la présence de L'Etivaz AOP. À savourer tout particulièrement à la période de la chasse.

Il court, il court Michaël Burri ! Le trentenaire est partout. Dans sa cuisine de l'Hôtel de Commune bien sûr, mais aussi pour répondre aux interviews des journalistes suisses et étrangers. Ce que souhaite transmettre le Lausannois d'origine ? Sa passion pour le Pays-d'Enhaut, le terroir local, le savoir-faire artisanal, et le fameux L'Etivaz AOP. Depuis début septembre 2026, il est l'ambassadeur officiel de ce fromage d'alpage à nul autre pareil. En novembre, il se déplacera à Paris, au cœur des Halles de Rungis, temple de la gastronomie et des bons produits, pour donner ce petit supplément d'âme à ce grand délice lacté.

En attendant, c'est derrière ses fourneaux qu'il s'agit pour apprêter son entrée de saison : un tartare de cerf bio de Rougemont, aux herbes de montagne, serti dans des rebibes de L'Etivaz AOP. Un pur délice servi avec une crème de champignons et une gelée de cynorhodon. Depuis qu'il a repris les rênes de son établissement il y a un peu plus d'un an, le fromage emblématique de la région sert de fil conducteur à de nombreux plats du chef qui a affûté ses armes au Canada, au Domaine de Châteaueux de Philippe Chevrier à Satigny, et chez Edgard Bovier au Cerf à Rougemont. Les plats de Michaël ont même voyagé jusque dans les Emirats. « En janvier dernier,

j'ai été convié à cuisiner pour le mariage du fils du Cheikh de Dubaï. Des membres de sa famille avait dégusté mon entrecôte de cerf et mon burger de cerf agrémenté de jeune L'Etivaz, floral et crémeux, dans mon restaurant et ils m'ont demandé de réaliser ces mets pour le banquet de mariage. J'ai emmené une demi-meule dans ma valise. Une partie a servi pour les burgers et le reste pour la famille qui adore ce fromage ». Mais au-delà du goût, qu'est-ce qui le motive tant à sublimer ce fromage ? « C'est le reflet d'un dur labeur à l'alpage. C'est une histoire de famille, de fleurs de nos prairies alpines, de feu sous le chaudron. Mais aussi de la dévotion des femmes, sans lesquelles tout cela ne sera pas possible. Cela m'inspire un infini respect. »

> hdcr.ch



Le Chef Burri.

Pub



L'ETIVAZ 
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS

La Perle Vaudoise
Floral par nature

Suivez-nous
sur instagram



LA CASA DEL HABANO
MONTREUX - SWITZERLAND

L'art du cigare cubain

LA CASA DEL HABANO
MONTREUX PALACE



★★★★★
CCM
CIGARE CLUB MONTREUX

Le temps, pleinement savouré

LE CIGAR LOUNGE
MONTREUX PALACE



EST. 1970
TABASHOP
MONTREUX

Un univers de cigares d'exception

BOUTIQUE TABASHOP
MONTREUX



La Casa del Habano Montreux Palace

Avenue Claude Nobs 2
1820 Montreux, Suisse
+41 21 963 31 31

NOTRE BOUTIQUE VOUS
OUVRE SES PORTES
du mardi au samedi,
de 9h30 à 18h30

www.la-casa-del-habano-montreux.com

Tabashop

Grand-Rue 46
1820 Montreux, Suisse
+41 21 963 70 70

NOTRE BOUTIQUE VOUS
OUVRE SES PORTES
du lundi au samedi,
de 9h30 à 18h30

www.tabashop.ch

Au mona, la Riviera en toute saison

Une rénovation exemplaire a redonné au MONA son chic vintage. Entre bateaux privés, jacuzzi et pétanque, on s'y délecte d'une belle cuisine faite maison par une brigade hyper motivée.

Knut Schwander



Œuf bio à la crème de volaille et châtaigne.

Emblème du renouveau éclatant du tourisme d'après-guerre, la tour triangulaire du MONA domine la baie de Montreux depuis 1967. Complètement rénovés en 2024, les seize

étages bleus et blancs de l'ancien Eurotel ont retrouvé tout leur chic sixties, avec un décor qui siérait parfaitement au tournage d'un « OSS 117 sur la Riviera ».

Oliviers devant la porte, parasols stylés zébrés jaunes et blancs, sundeck avec pètanque, jacuzzi et sauna confèrent à l'ensemble un air délicieusement vacancier. Il faut dire que le MONA est l'un des rares hôtels 4 étoiles « pieds dans l'eau » de tout l'arc lémanique. Ici, la vue sur le lac est immersive. Elle se prolonge d'un ponton où est amarrée la flotte privée de bateaux de plaisance portant le logo MONA Marina. Un must!

Un air de Copacabana

C'est donc un peu comme à Copacabana que l'on s'attable dans le patio triangulaire, ouvert sur le lac, du Safran, l'élégant restaurant vitré du MONA. Ici, le concept est celui d'une brasserie française traditionnelle, mais remise au goût du jour et rehaussée d'un petit accent méditerranéen. Les produits, eux, sont suisses. Ce qui permet par exemple à la brigade de proposer une bouillabaisse de poissons du lac ou de revisiter les pâtes alla carbonara en remplaçant le pecorino par le gruyère, le guanciale par du jambon cru du Valais : « On s'amuse et ça plaît ! », se réjouit Antonio Piperis, l'un des deux sous-chefs du Safran, qui seconde Xavier Lesueur aux côtés de Bastien Raynaud.

Aujourd'hui, ce trio dirige l'équipe de 22 professionnels qui s'activent dans la cuisine entièrement rénovée. Ils font tout « maison », intégrant les savoirs acquis par les uns et les autres au fil de leurs carrières qui les ont menés de l'Égypte à Monaco en passant par l'Italie et la Chine. Le curry végétarien est devenu incontournable, la Méditerranée enchante les plats d'une carte qui se renouvelle quatre fois par an pour coller au plus près à la saison. La chasse notamment, avec la joue de sanglier braisée, l'osso buco de cerf ou le lièvre à la royale. Et, en toute saison, l'irrésistible chariot de desserts.

Une fondue les pieds dans l'eau

Succès oblige, le « tube à fondues » sera de retour au bord du Léman dès le mois de novembre, avec une capacité doublée.

Quand le soleil d'hiver fait briller le Léman anthracite, le Safran se met lui aussi en mode hiver. Alors qu'à l'intérieur du restaurant, la Méditerranée donne la réplique aux plats festifs, la terrasse, elle, passe en mode fondues. Avec un concept de tube intimiste et transparent. Succès oblige, cette année, il y en aura même deux.

Comment ça marche? Il suffit de réserver. Car la demande est telle que le service se fait en continu de midi jusque dans la nuit. On s'y attable pour une fondue au fromage traditionnelle. Mais aussi pour d'exquises fondues à la viande suisse. La magie opère à tous les coups.



Pub

The background is a warm gradient of orange and yellow. On the right side, there is a large, stylized illustration of a wine glass. Inside the glass, there are various food items: a slice of cheese, a piece of meat, and some vegetables. The text is in white and yellow, providing details about the event. The overall design is clean and modern, with a focus on food and wine.

bio⁺ saveurs

le salon des vins & accords

Lausanne

espace amaretto

Infos et billets sur
biosaveurs.ch

20-21
nov
2026

Vins vivants
Plaisirs gourmands
Idées cadeaux
60 vigneron·nes et
artisan·nes bio suisses

Tavolata
Grande table vigneronne
Sélection de vins bio

Ateliers

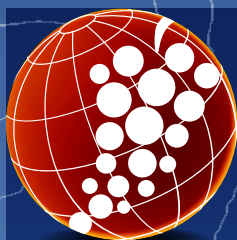
LAUSANNE
ESPACE AMARETTO
11-20H

6^E
FESTIVAL
VIN NATURE
SUISSE-23.11.26

VIN-NATURE.CH
ASSOCIATION SUISSE
VIN NATURE

A déguster avec modération.

Suisse. Naturellement.



Suisse. Naturellement.

MONDIAL DU CHASSELAS

Gutedel • Fendant



LES MEILLEURS CHASSELAS
DU MONDE, SÉLECTIONNÉS
PAR UN JURY
INTERNATIONAL

DÉCOUVREZ LES LAURÉATS
DE LA RÉGION RIVIERA
CHABLAIS

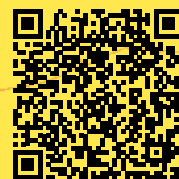
illustration & design - brozermo.com

CHAMPION
DU MONDE
2026



1^{er} Prix
CATÉGORIE BLANCS SECS
Chavonchin
AOC Lavaux St-Saphorin
2025
Les Vignes de Vevey
93.1 points / 100

PALMARES
2026



Catégorie
BLANCS SECS
Les Fosses
AOC Lavaux St-Saphorin
2025
Les Fils Rogivue



91.4 pts

Catégorie
BLANCS SECS
Commune de
La Tour-de-Peilz
AOC Lavaux
2025
La Cave Montreux Riviera



91.3 pts

Catégorie
BLANCS SECS
Dézaley
AOC Dézaley
Grand cru
2025
Jomini Vins - Domaine
Pierre-Luc Leyvraz



90.9 pts

Catégorie
BLANCS SECS
Olivine
AOC Dézaley
Grand cru
2025
Alexandre Duboux



90.7 pts

Catégorie
BLANCS SECS
La Perle
AOC Lavaux Épesses
2025
Domaine Blondel



90.7 pts

Catégorie
BLANCS SECS
Dézaley Grand Cru "Renard"
AOC Dézaley Grand Cru
2025
Pinget Vins SA



90.7 pts

Catégorie
BLANCS SECS
Clos du Crosex Grillé
Cuvée des Immortels
AOC Chablais
Aigle Grand Cru
2025
Domaine de la
Pierre Latine



90.4 pts



A déguster avec modération

Vins de terroir, terre de partage.

#tavolataVS

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



SWISS WINE
VALAIS



swisswinevalais.ch