

L'ART DE LA GASTRONOMIE VAUDOISE

ÇA COMMENCE ICI



VAUD 
ÇA COMMENCE ICI

11^E FESTIVAL TERROIR SUISSE

LE CANTON DE VAUD EST L'INVITÉ D'HONNEUR



Chaque édition réunit plusieurs centaines d'artisans qui présentent plus de 1200 produits en compétition.

Du 26 au 28 septembre, Courtemelon (Jura) accueille la 11^e édition du Festival Terroir Suisse et notamment le Concours suisse des produits du terroir. Lors de la dernière édition, les productrices et producteurs vaudois avaient littéralement raflé la mise. Cette fois-ci, le Canton de Vaud est l'invité d'honneur.

De Marius Leutenegger

Les produits régionaux ont le vent en poupe: une étude représentative montre que leur chiffre d'affaires en Suisse a augmenté en moyenne de 9% par an entre 2015 et 2022. Mais outre cet excellent chiffre d'affaires, l'image des produits régionaux est elle aussi au beau fixe: selon l'étude, ils sont même considérés comme plus durables que les produits bio.

Plus de 1200 produits au concours

Tous les deux ans, le village jurassien de Courtemelon, à côté de Delémont, accueille le «Festival Terroir Suisse». Véritable vitrine de l'excellence des produits régionaux suisses, il aura lieu cette année pour la onzième fois du 26 au 28 septembre prochains. Initié par la Fondation Rurale Interjurassienne, l'événement comprend deux éléments principaux: le Concours suisse des produits du terroir et un grand marché sur deux jours. Lors du concours, des centaines de paysannes et paysans, fromagères et fromagers, bouchères et bouchers, boulangères et boulangers et bien d'autres artisans de toute la Suisse se disputent les médailles de bronze, d'argent et d'or

dans cinq catégories avec plus de 1200 produits présentés. S'y ajoutent, dans chaque catégorie, un Prix d'excellence et un Prix du meilleur producteur. Les prix et les distinctions sont décernés par un jury prestigieux.

Un grand événement dans un petit village

À chaque édition, le marché du samedi et du dimanche attire jusqu'à 15 000 gourmets à Courtemelon. Ils peuvent déguster d'innombrables spécialités venues des quatre coins de la Suisse, échanger avec les productrices et les producteurs et tout simplement passer un moment plaisant. Les personnes intéressées peuvent rejoindre un atelier du goût animé par un professionnel. Des produits particulièrement remarquables sont sélectionnés, puis dégustés dans une salle dédiée. Cette expérience permet de découvrir en profondeur les spécialités choisies, grâce aux explications d'un expert — et tout cela gratuitement. Le festival offre une multitude de choses à voir et à explorer: Vache mère Suisse propose une immersion unique dans l'univers de l'élevage de vaches allaitantes, des chefs étoilés partagent leur savoir-faire, des charrettes tirées par des chevaux circulent, des ateliers de cuisine sont organisés... et bien plus encore.

Une pluie de médailles pour le Canton de Vaud

Comme pour de nombreux autres festivals, un invité d'honneur est convié à chaque édition. Cette année, le choix s'est porté sur le Canton de Vaud. Et c'est mérité! En effet, les producteurs vaudois raflent régulièrement les prix du Concours suisse des produits du terroir. Lors de la dernière édition 2023, 77 des 401 médailles attribuées sont ainsi allées au Canton de Vaud, dont 19 des 81 médailles d'or, soit près d'un quart. Le Canton de Vaud était également bien représenté parmi les grands gagnants. Le Prix d'excellence dans la catégorie «produits de boulangerie et de pâtisserie» a ainsi été décerné au «Demi-lune à la raisinée» de MR Chocolat - Michaël Randin de Montcherand. L'Association BEPI au Brassus, pour les produits laitiers, et la boucherie Nicolier à Payerne, pour les produits carnés, ont quant à eux été désignés meilleurs producteurs.

Le vendredi soir, la remise des médailles sera suivie d'un dîner de gala en présence du Conseiller fédéral vaudois Guy Parmelin. Cette soirée viendra clore la conférence internationale organisée en marge du festival autour du thème: «Comment accompagner la restauration vers plus de durabilité et régionalité?» (inscriptions en ligne). Le samedi et le dimanche, un espace de 200 m² sera entièrement dédié aux produits du terroir vaudois, notamment ceux labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Les producteurs et productrices du canton y présenteront fièrement leur savoir-faire, invitant le public à un véritable voyage culinaire.

Éditorial

Vaud, passionnant & régénérant entre lacs, montagnes et traditions



Le Canton de Vaud est un territoire multiple et complémentaire où l'énergie et le calme s'équilibrent. Cette promesse, passionner & régénérer, offre une expérience rythmée: des temps forts qui éveillent les passions et des moments de quiétude qui ressourcent corps et esprit.

En tant que canton où la gastronomie, l'œnotourisme, l'agriculture et l'artisanat se rejoignent pour offrir le meilleur de la région, nous sommes évidemment particulièrement fiers d'être cette année l'invité d'honneur du Marché suisse et concours des produits régionaux, qui se tiendra du 26 au 28 septembre à Courtemelon.

Cette richesse s'exprime avec encore plus de force à travers les initiatives de Vaud Promotion, qui valorise les savoir-faire locaux dans une approche multisectorielle et durable. Des vins de Lavaux aux truffes du Nord vaudois, des Malakoff de La Côte aux bières artisanales du Jorat, chaque région dévoile ses trésors. Le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI garantit l'authenticité, la traçabilité et la proximité de plus de 1'700 produits du terroir, fruits du travail passionné de productrices et producteurs engagés. Ce gage de qualité reflète l'attachement des Vaudoises et Vaudois à leur terre, à ses traditions et à son avenir.

Le programme VAUD AMBASSADEUR incarne l'excellence vaudoise à travers une communauté dynamique d'entreprises, producteurs, artisans ou encore entrepreneurs. Tous partagent des valeurs fortes: ancrage local, responsabilité sociale et engagement écologique. Pour obtenir ce label exigeant, 23 critères doivent être remplis, garantissant une qualité irréprochable et une vision durable. Du Domaine Henri Cruchon, pionnier de la biodynamie, à l'Auberge de l'Abbaye de Montheron, en passant par Roduit Fruits & Légumes

et Biscuits Agathe, chacun raconte une histoire de passion, de transmission et d'innovation. Ensemble, ils forment un réseau ouvert aux synergies, aux échanges et aux projets d'avenir.

Le Canton de Vaud, c'est aussi une invitation à la découverte d'un territoire aux multiples reliefs, où l'on passe en un clin d'œil des rives paisibles du lac Léman aux sommets alpins. Nos 13 destinations touristiques dévoilent, chacune à leur manière, un subtil équilibre entre nature, culture et art de vivre. On y goûte aux plaisirs de la table, on flâne dans les marchés animés, on participe aux fêtes traditionnelles, on vit des moments uniques lors de festivals connus loin à la ronde et on arpente chaque recoin de nature à la recherche d'évasion.

Ici, la région se retrouve tout naturellement dans l'assiette où chaque produit raconte une histoire, chaque rencontre est source d'inspiration et chaque paysage invite à la dégustation.

Christophe Leyvraz
Directeur

Sommaire

4 regio.garantie Le label certifie l'origine régionale de nombreux produits.

7 VAUD CERTIFIÉ D'ICI Le label qui rassemble des artisans au service du terroir vaudois.

10 VAUD AMBASSADEUR Une communauté d'entreprises, de producteurs et d'artisans labellisés autour de 23 critères.

11 Plaisirs sans pareil Treize destinations touristiques du canton à découvrir sous l'angle de la gastronomie.

18 Calendrier de l'Avent Un cadeau idéal composé d'une variété de 24 délicieux produits.

19 Offres spéciales Des escapades et séjours gourmands à ne pas manquer.

22 Œnotourisme

Un vaste éventail de sorties mémorables et d'expériences œnotouristiques.

IMPRESSUM

DIRECTION et PRODUCTION: Dominic Geisseler AUTEURS: Erik Brühlmann, Marius Leutenegger, Manuela Talenta DIRECTRICE ARTISTIQUE, ICONOGRAPHIE: Fabienne Boesch TAMEDIA ADVERTISING: Philipp Mankowski (Chief Sales Officer), David Olifson (Key Account Manager)





regio.garantie:
les produits non
composés tels que les
légumes doivent
provenir à 100% de
la région.

REGIO.GARANTIE

UNE BOUSSOLE POUR LE CONSOMMATEUR

Le label regio.garantie certifie l'origine régionale de nombreux produits. Il valorise les savoir-faire locaux, soutient l'économie de proximité et encourage une alimentation durable, saine et de qualité.

De Marius Leutenegger

L'histoire commence de façon peu conventionnelle pour un magazine consacré au Canton de Vaud: en France. Mais rassurez-vous, ce détour par la Grande Nation sera bref! En 1411, le roi Charles VI — surnommé à la fois «le Bien-Aimé» et «le Fou» — accorde aux habitants du village de Roquefort un monopole pour la fabrication de leur célèbre fromage à pâte persillée. Ce geste marque probablement la naissance de ce que l'on appellerait aujourd'hui une appellation d'origine protégée: un roquefort ne pouvait porter ce nom que s'il provenait réellement de Roquefort.

En 1905, la France adopte une loi sur la répression des fraudes et la contrefaçon des denrées alimentaires et produits agricoles. Ce texte permet de définir officiellement les régions d'origine de certains produits, posant ainsi les bases du système d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). D'abord appliqué aux vins et spiritueux, ce cadre s'est pro-



Grâce à un réseau de producteurs actifs toute l'année, les rayons se renouvellent au fil des saisons.

Photos: Julien Ledermann, Fabrizio Mancetti (2), Mad



Pour obtenir le label, il est requis qu'au moins 2/3 de la valeur ajoutée proviennent de la région de référence.

gressivement étendu à de nombreux autres produits, renforçant la protection des compétences régionales.

Raccordement au système de l'UE

Et maintenant, comme promis, retour en Suisse — plus précisément à Genève. C'est là qu'une réglementation AOC inspirée du modèle français a été introduite en 1988 pour les vins. D'autres cantons ont suivi, étendant la protection à de nombreux produits. En 2013, les labels AOC ont été remplacés par les appellations AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée), alignant ainsi la Suisse sur le système européen. L'Office fédéral de l'agriculture est chargé de l'homologation des produits bénéficiant de ces labels.

Une trentaine de labels régionaux

Plusieurs labels régionaux existent en Suisse pour valoriser les produits locaux, qu'ils soient portés par de grands distributeurs comme Migros, Volg ou Coop, ou développés par des régions elles-mêmes. En 2015, des directives nationales ont harmonisé ces labels et permis la création de l'Association Suisse des Produits Régionaux, qui fédère aujourd'hui une trentaine de labels par le biais de quatre grandes organisations couvrant l'ensemble du territoire.

regio.garantie: une boussole pour le consommateur

Grâce à regio.garantie, faire ses courses devient simple et rapide: plus besoin de décoder les étiquettes ou de s'interroger sur la véritable origine des produits. Le label agit comme un repère fiable qui vous fait gagner du temps tout en vous assurant une origine régionale authentique. Mais ce n'est pas tout: la mention «certifié» signifie que la provenance des produits a été scrupuleusement vérifiée par une entreprise indépendante, chargée de contrôler chaque étape. Ce système d'audit externe protège les consommatrices et consommateurs contre les tromperies et les faux-semblants, en vous offrant la certitude que ce que vous achetez correspond vraiment à ce qui est annoncé. Choisir des produits regio.garantie, c'est donc allier confiance, efficacité et attachement au terroir.

Des critères clairs

Les labels régionaux apparaissent toujours avec le logo regio.garantie sur les produits certifiés. Il en existe au-

jourd'hui environ 23 000 en Suisse, fabriqués par près de 2 900 productrices et producteurs engagés. Mais que signifie réellement le terme «produit régional» lorsqu'il figure sur une étiquette? Tout dépend du produit. Les produits bruts tels que le lait, les légumes et la viande doivent provenir à 100% de la région. Pour les produits composés comme les yaourts aux fruits ou les pâtisseries, au moins 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région et l'ingrédient principal, par exemple le lait dans le yaourt, doit être issu à 100% de la région concernée/du canton concerné. Une autre condition est que le produit soit fabriqué dans la région et qu'au moins deux tiers du travail sur le produit fini soient réalisés dans la région. Le label regio.garantie signifie donc que les produits sont en grande partie ou exclusivement régionaux. La gamme regio.garantie offre une richesse incomparable, des fruits et légumes de saison, produits laitiers, viandes, pains, boissons artisanales et spécialités transformées jusqu'à l'artisanat local. La gamme propose des produits innovants et actuels, mais chaque canton met aussi en valeur ses produits phares reflétant le terroir et l'expertise de la région. Grâce à un réseau de producteurs actifs toute l'année, les rayons se renouvellent au fil des saisons.

1800 produits certifiés dans le Canton de Vaud

En Suisse romande, on compte sept labels régionaux: Marque Valais, Grand Chasseral, Fribourg – regio.garantie, Genève Région – Terre Avenir, Neuchâtel Vins et Terroir, Jura l'original ainsi que VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Ensemble, ils



L'élevage reflète l'expertise des Vaudoises et Vaudois entre tradition et innovation.



Privilégier ces produits, c'est soutenir l'économie locale et agir pour l'environnement.



rants partenaires de labels régionaux. Chez les grands distributeurs, les produits certifiés romands figurent dans les gammes « Saveurs Suisses » chez Aldi, « Petit mais remarquable » chez Lidl, « Ma Région » chez Coop, « Local » chez Manor, dans les distributeurs automatiques « Enjoy-local » de Dallmayr et sous le label « De la région » chez Migros.

Un succès grandissant

Le chiffre d'affaires généré par les produits régionaux certifiés atteint près de 2 milliards de francs à l'échelle nationale, une dynamique qui ne cesse de croître. Cet engouement pour le régional s'explique par plusieurs évolutions sociétales: privilégier ces produits, c'est soutenir l'économie locale, agir pour l'environnement et favoriser un développement durable. Grâce au label regio.garantie, la production de produits de qualité en Suisse permet de créer ou de maintenir environ 70 000 emplois ainsi que plus de 1 000 places d'apprentissage. Les distances entre lieux de production et de transformation restent en moyenne inférieures à 30 kilomètres, garantissant fraîcheur et disponibilité saisonnière. Ainsi, regio.garantie contribue activement au dynamisme des zones rurales et à l'essor d'une société plus responsable. Finalement, VAUD CERTIFIÉ D'ICI incarne un plaisir gustatif sans compromis, doublé d'un choix éclairé et responsable. Rendons hommage à Charles VI pour avoir initié cette approche visionnaire de la consommation!

regiogarantieromandie.ch
vaud.ch/terroir

Le label regio.garantie valorise les savoir-faire locaux et encourage une alimentation durable, saine et de qualité.

recouvrent environ 6500 produits. Rien que dans le Canton de Vaud, le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI représente plus de 1800 produits. Il est donc tout à fait possible de consommer exclusivement des aliments labellisés dans cette région. Ces produits sont disponibles directement auprès des productrices et producteurs, dans les commerces locaux, mais aussi dans le commerce de détail ou encore à la carte de restau-



VAUD CERTIFIÉ D'ICI

UNE GARANTIE RÉGIONALE

Pour garantir qu'un produit est réellement issu de sa région, l'Association Suisse des Produits Régionaux a défini des critères stricts.

De Marius Leutenegger

1800 PRODUITS SONT LABELLISÉS VAUD CERTIFIÉ D'ICI.

Les denrées de base comme le lait, les légumes ou la viande doivent être 100% locales. Pour les produits transformés, tels que les yaourts aux fruits ou les pâtisseries, au moins 80% des ingrédients agricoles doivent provenir de la région, et l'ingrédient principal – par exemple le lait du yaourt – doit être régional à 100%. Le produit doit aussi être transformé localement, et au moins deux tiers de la valeur ajoutée doivent être créés dans la région. Lorsqu'un produit satisfait à ces exigences, il reçoit le label regio.garantie, reconnu dans toute la Suisse, ainsi qu'un label spécifique à sa région. Dans le Canton de Vaud, il s'agit du label VAUD CERTIFIÉ D'ICI, qui distingue aujourd'hui près de

1800 produits. Ces produits sont disponibles directement chez les productrices et producteurs, dans les commerces locaux, en grande distribution ou encore servis dans des restaurants partenaires des labels régionaux.

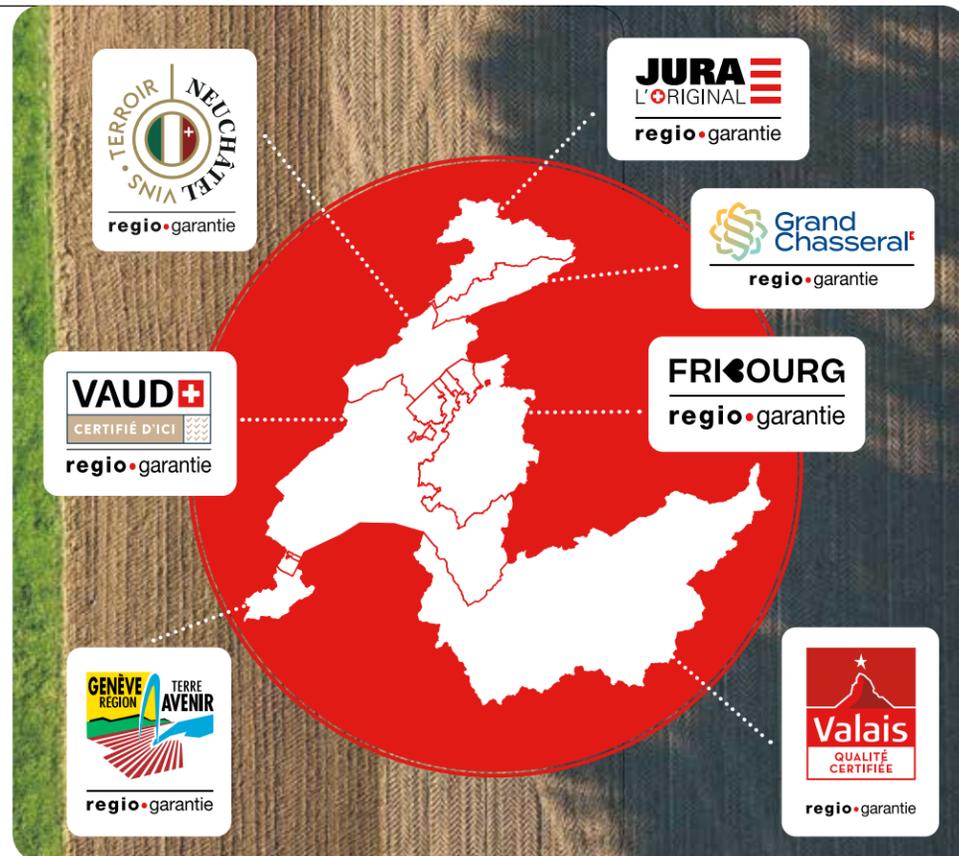
D'autres informations:



Le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI distingue près de 1800 produits.

LABEL JAMAIS L'UN SANS L'AUTRE!

Le logo regio.garantie est toujours associé avec un label régional et apporte la confirmation que les produits respectent les lignes directrices nationales des produits régionaux. Les sept labels en Suisse romande sont: Marque Valais, Grand Chasseral, Fribourg – regio.garantie, Genève Région – Terre Avenir, Neuchâtel Vins et Terroir, Jura l'original ainsi que VAUD CERTIFIÉ D'ICI.



Photos: Jimmy Rathe (2), Jonathan Vey Studio



Croquants, les bricelets rappellent la dentelle par leur finesse.

LES BRICELETS DES DOUCEURS À PARTAGER

Les expressions populaires en disent long sur les traditions culinaires d'une région. Dans le Canton de Vaud, on utilise souvent l'image du bricelet pour illustrer la délicatesse, en disant par exemple: «c'est aussi friable qu'un bricelet!». Tous les enfants comprennent cette comparaison, tant ces fines gaufrettes, aériennes et croustillantes à la sortie du fer, font partie du quotidien. Avec leurs motifs filigranes, les bricelets évoquent la dentelle la plus fine et leur goût est tout aussi délicat. Ils sont par exemple fabriqués par Françoise Nicod et vendus dans son self de produits fermiers «La Cahute» à Vulliens, dans la région de Moudon. L'Alimentarium de Vevey, premier musée mondial dédié à l'alimentation, propose un atelier spécial bricelets dans le cadre de la Semaine du Goût, en partenariat avec l'Association des Paysannes Vaudoises. À différentes dates entre le 20 et le 28 septembre, petits et grands peuvent venir confectionner ensemble des bricelets vaudois traditionnels. alimentarium.org

L'ARTISAN GLACIER DES GLACES D'ICI!

Lorsque l'on évoque les glaces, on pense souvent à des saveurs venues d'ailleurs. Toutefois, le canton met à l'honneur plus de vingt spécialités glacées arborant fièrement le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Parmi elles, «La Brebisane», reconnue pour ses créations à base de lait de brebis, propose notamment une glace agrémentée de noisettes DICIFOOD torréfiées au Moulin de Sévery. Pour élaborer ces douceurs, «La Brebisane» collabore avec «L'Artisan Glacier», maison bien établie à Lutry. Ce partenariat donne naissance à des produits d'exception, dont la qualité a été saluée lors du Concours suisse des produits du terroir 2021 par une médaille d'or décernée à «La Brebisane». Tout en valorisant le lait de brebis, «L'Artisan Glacier» se dis-



Les glaces «La Brebisane» sont élaborées avec du lait de brebis.

tingue également par son audace, avec des parfums inédits tels que la glace au papet vaudois, absinthe-citron, betterave-framboise ou encore courge-épices: des créations originales qui ne laissent personne indifférent. lartisanglacier.ch; labrebisane.ch



Jorat Viandes propose une grande variété de spécialités carnées.

JORAT VIANDES DE LA VIANDE DU TERROIR

Installée à Forel, Jorat Viandes assure la transformation de viande locale et de gibier, mettant en avant la fraîcheur et la qualité, tout en valorisant le savoir-faire régional. Jorat Viandes propose une grande variété de spécialités, notamment à base de sanglier: viande séchée, filet mignon ou encore burgers. Ici, tout est pensé

pour répondre à l'esprit vaudois: les animaux viennent de la région, la chasse est locale et la transformation se fait sur place. On retrouve ces produits dans la boutique de Forel, dans de nombreux restaurants réputés, sur les marchés de Lausanne et Saint-Prex, ainsi qu'à Vevey Noël. joratviandes.ch



Benoît Girardon valorise les poissons du lac en les transformant en spécialités régionales.

LE TERROIR DU LÉMAN DES SPÉCIALITÉS LACUSTRES

Originaire de la Camargue, Benoît Girardon a cultivé dès son enfance une passion pour la pêche, qu'il a ensuite associée à sa carrière de chef dans des établissements haut de gamme. Arrivé sur les rives du Léman, il tisse des liens avec le pêcheur Christophe Liechti. De cette rencontre naît une belle aventure: valoriser les poissons du lac, souvent délaissés en raison des contraintes liées à leur préparation, et les transformer en savoureuses spécialités régionales. Le gardon, par exemple, se transforme en tartinades de poisson raffinées, relevées à l'ail noir de Montreux ou au safran bio, pour des apéritifs qui sortent de l'ordinaire. Les écrevisses du Léman se métamorphosent en une bisque concentrée, idéale pour sublimer une sauce de poisson. Tous ces produits sont proposés dans des épicerie fines, sur les marchés de Noël ou directement en ligne. leterroirduleman.ch

CALENDRIER DE L'AVENT VAUD CERTIFIÉ D'ICI UNE SURPRISE GOURMANDE PAR JOUR

Même si Noël paraît encore loin, le temps file et l'Avent approche à grands pas. Parmi les incontournables de la saison, on retrouve le calendrier de l'Avent composé exclusivement de produits labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Chaque jour de décembre dévoile une nouvelle spécialité régionale, soigneusement sélectionnée pour son authenticité et sa saveur. L'an passé, on y trouvait, entre autres, des noisettes caramélisées enrobées de chocolat au lait de Villars-Tiercelin, une confiture d'exception de Dailens, un sirop d'edelweiss de Gingins, du pop-



Le calendrier de l'Avent contient une surprise pour chaque jour.

corn parfumé au Gruyère AOP et au poivre noir de Bursins, ou encore un mojito vaudois de Saint-Prex. Une belle opportunité de découvrir des produits de qualité et le travail passionné des productrices et producteurs du Canton de Vaud. Laissez-vous surprendre cette année encore!

Infos & commandes:



Les marchés de Noël accueillent une grande variété de spécialités.

ÉVÉNEMENTS CÉLÉBRER LES SAVEURS LOCALES

Les plaisirs gourmands du Canton de Vaud se découvrent partout, mais ils sont particulièrement mis en valeur lors d'événements où la gastronomie régionale occupe une place centrale. Le rendez-vous phare pour les amateurs de produits du terroir reste le Festival Terroir Suisse de Courtemelon évoqué au début du magazine,

qui aura lieu les 27 et 28 septembre et permettra de découvrir plus de 1200 produits. Bien que ce festival réunisse des producteurs venus de toute la Suisse, les spécialités vaudoises sont souvent distinguées au Concours suisse des produits du terroir organisé pendant l'événement. Parmi les traditions suisses les plus anciennes, la Foire de la Saint-Martin à Vevey est incontournable: cette année, elle se tiendra du 31 octobre au 2 novembre, pour sa 554e édition. Fidèle à l'esprit de la fête, l'inauguration du vendredi soir propose saucisses grillées, soupe aux pois et galettes de la Saint-Martin. Enfin, les marchés de Noël, à l'image de Riviera Noël à Vevey et de Bô Noël à Lausanne, accueilleront également une grande variété de spécialités locales.

Découvrir tous les événements:





Reconnu pour sa gastronomie à la fois authentique et prestigieuse, le Canton de Vaud rayonne à travers ses établissements labellisés VAUD AMBASSADEUR. Ces lieux incarnent l'excellence du territoire, portée par le savoir-faire et la passion des artisans et entreprises qui le composent.

De Erik Brühlmann

La communauté VAUD AMBASSADEUR réunit une communauté d'entreprises, d'organisations et d'institutions labellisées autour de 23 critères. Elle défend des valeurs communes telles que l'ancrage local, la responsabilité sociale ou encore environnementale. Les institutions VAUD AMBASSADEUR accordent une grande importance à une formation solide, afin qu'idées et projets innovants puissent voir le jour à moyen et long terme dans le canton. Toute institution touristique qui obtient le label VAUD AMBASSADEUR est, en outre, reconnue Niveau II-engagé du programme suisse de durabilité «Swisstainable» issu du tourisme et destiné au tourisme.

Se régaler et se détendre

Il n'est pas rare pour un local ou touriste épcurien de tomber sur un VAUD AMBASSADEUR sans le savoir. Le Restaurant Populaire et la Brasserie de Montbenon à Lausanne ou le restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier permettent de goûter à des plaisirs culinaires de haut niveau. À l'Hôtel des Horlogers au Brassus, au Grand Hôtel du Lac à Vevey et au Royal Savoy

Hotel & Spa à Lausanne, les hôtes peuvent se détendre avec style et se ressourcer. De son côté, l'association Lausanne à Table organise de nombreux événements gourmands, festifs et décalés tout au long de l'année.

In vino Vaud

Le vin, véritable emblème vaudois, occupe également une place de choix parmi les membres du réseau VAUD AMBASSADEUR. À Chexbres, au cœur de la région viticole de Lavaux, Constant et Sophie Jomini garantissent une production intégrée autour de 14 cépages. Le Domaine Henri Cruchon à Echichens, cultive 16 cépages en biodynamie sur le vignoble de La Côte. Quant au merveilleux Château de Vuillerens, il est connu pour ses caves à vin, mais aussi pour ses jardins enchanteurs parfaits pour une agréable promenade.

Connus et reconnus dans toute la Suisse

Il se pourrait bien que vous ayez chez vous des produits issus de l'un des VAUD AMBASSADEUR. Parmi ces produits, il ne serait d'ailleurs pas rare d'en trouver qui sont labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Léгурiviera et Roduit, par exemple, fournissent des vitamines à gogo avec leurs fruits et légumes frais. Hugo Reitzel séduit avec ses cornichons croquants et ses légumes marinés, tandis que Suter Viandes propose des spécialités charcutières et carnées raffinées. Fidèles à l'esprit suisse, les douceurs des Biscuits Agathe, confectionnées à Villeneuve, s'invitent sur les tables vaudoises et voyagent même jusqu'aux autres cantons. L'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or arbore elle aussi avec enthousiasme le label VAUD AMBASSADEUR.



Photos: Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Visualps.ch, Avenches Tourisme, Elise Heuberger, Schweiz Tourismus, Diablerets Tourisme, Vaud Promotion, Anthony Demierre, Mathieu Chollet, LeMaréchal, Caves de L'Étivaz, Jonathan Vey, Gregoire Chappuis, Marché aux truffes de Bonvillars

13 DESTINATIONS POUR UN PLAISIR SANS PAREIL



1 Aigle - Leysin - Col des Mosses: entre deux activités sportives, dégustez les vins d'Aigle AOC accompagnés de charcuteries.



2 Villars - Gryon - Les Diablerets - Bex: dégustez une fondue moitié-moitié ou un fromage d'alpage dans un chalet d'altitude.



3 Pays-d'Enhaut - Rossinière - Château-d'Œx - Rougemont: volez en montgolfière et redescendez pour goûter à L'Étivaz AOP.



4 Montreux Riviera: savourez les filets de perche du Léman et un verre de Dézaley après une promenade sur les quais.



5 Lausanne: découvrez la Capitale Olympique à travers sa street food et ses plats traditionnels.



6 Moudon Région: flânez dans les ruelles médiévales à la découverte du paradis du fromage.



7 Payerne Région: le plus grand édifice roman de Suisse abrite la Cave de l'Abbatiale avec sa salle de dégustation.



8 Avenches: visitez l'ancienne capitale des Helvètes et participez à l'une des balades gourmandes.



9 Echallens Région: explorez la région à pied ou à vélo en empruntant le Chemin des Blés long de 100 kilomètres.



10 Yverdon-les-Bains: consacrez votre journée à découvrir les plantations truffières et à savourer leur goût unique.



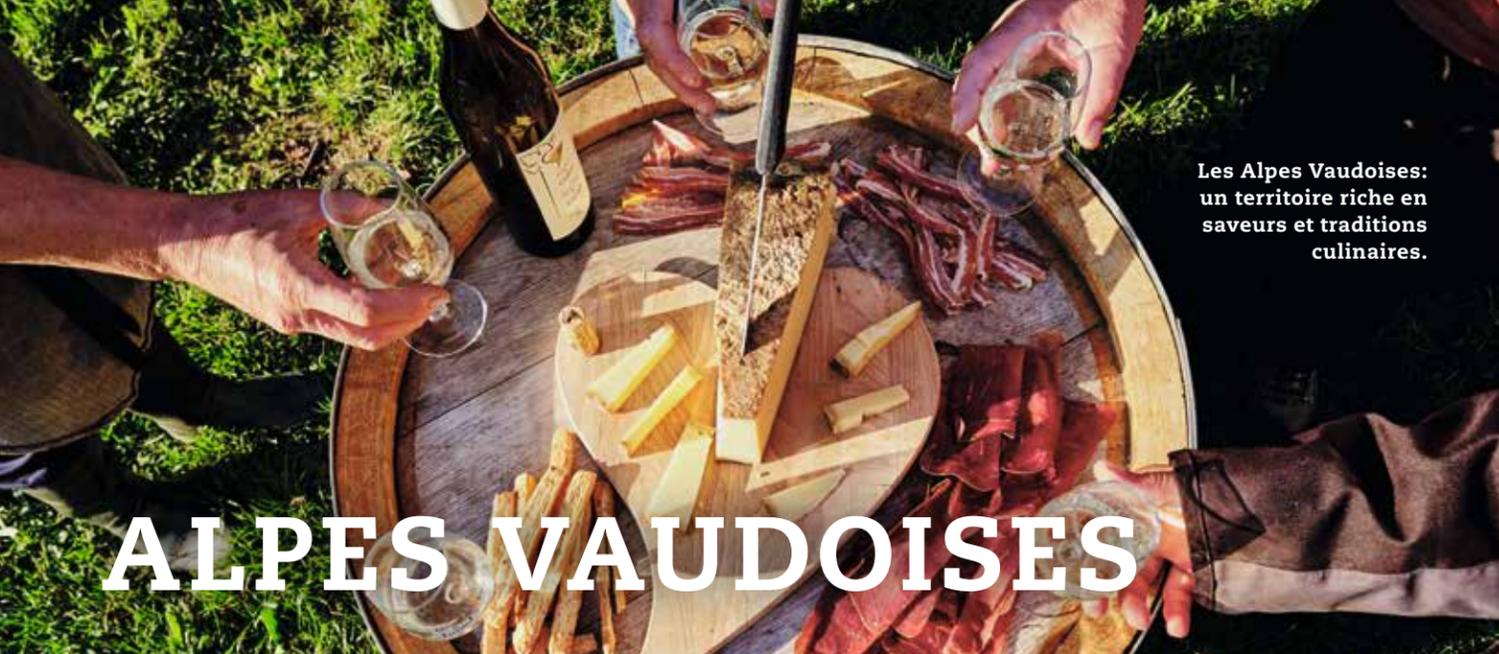
11 Morges Région: promenez-vous sur les quais de Morges ou à travers les vignobles de La Côte.



12 Nyon Région: régaliez-vous avec les célèbres malakoffs (beignets au fromage) et les poissons du lac.



13 Vallée de Joux: goûtez aux truites fumées du lac de Joux ou au Vacherin Mont-d'Or AOP.



Les Alpes Vaudoises: un territoire riche en saveurs et traditions culinaires.

ALPES VAUDOISES

Les Alpes Vaudoises incarnent un véritable carrefour de saveurs et de traditions, où la richesse gastronomique s'exprime à travers des produits phares tels que le fromage L'Etivaz AOP ou le Sel des Alpes de Bex.

De Marius Leutenegger

AIGLE

VILLE SUISSE DU GOÛT 2025

Cette année, Aigle est «Ville suisse du Goût» et cela n'est pas un hasard.

En 2025, la Fondation pour la promotion du Goût célèbre les 25 ans de la Semaine du Goût. Elle aura lieu du 18 au 28 septembre prochains à Aigle, avec pour objectif de susciter découvertes culinaires, dégustations et réflexions sur notre alimentation. Avec son château et son projet «Aigle, carrefour des saveurs», la ville illustre son rôle de carrefour culinaire et met en avant son patrimoine gastronomique des Alpes Vaudoises. Non loin d'Aigle se trouvent les Mines de Sel de Bex, qui produisent le très apprécié «Sel des Alpes», et Leysin, qui



Aigle, «Ville suisse du Goût 2025», ouvre ses portes aux curieux et épicuriens en quête d'authenticité.

porte depuis 2020 le titre de «Village Alpin du Goût» en raison de sa richesse culinaire. À Aigle même, Hugo Reitzel produit des légumes au vinaigre très prisés à l'échelle internationale, qui accompagnent par exemple une raclette, ainsi qu'une moutarde de qualité supérieure. Produit phare du Pays-d'Enhaut, le fromage d'alpage L'Etivaz AOP se distingue par son goût unique. Fabriqué artisanalement sur feu de bois, exclusivement de mai à octobre à partir de lait cru, il incarne tout le savoir-faire des fromageries de montagne. De nombreux restaurants de la région proposent des «plats chablaisiens» mariant produits locaux, comme la truite de Vionnaz, la viande de St-Triphon, ou la saucisse vaudoise d'Aigle. Le site aiglevilledugout.ch présente ces créations, ainsi que les événements prévus, dont le «Train du Goût» qui partira le 20 septembre.

aiglevilledugout.ch

VOYAGE CULINAIRE

DES SOMMETS AUX PAPILLES

Les Alpes Vaudoises séduisent les visiteurs toute l'année grâce à un cadre alpin magnifique et à des spécialités culinaires uniques.

Dans le Canton de Vaud, les plats savoureux à base de fromages se dégustent toute l'année. À Villars, la fameuse «Rando'clette» invite les marcheurs à récupérer un sac à dos à raclette à la laiterie: fromage, appareil portatif, pain, cornichons, vin blanc d'Ollon et carte des meilleurs coins pour une halte gourmande en pleine nature. Une expérience simple, abordable et mémorable pour découvrir les paysages autour de Villars. Après cette parenthèse, le sac est rapporté à la laiterie, puis une balade mène jusqu'à la Boulangerie Heiz. On y trouve les succulents «Bouchons Vaudois», créés en 1948 par les pâtisseries-confiseurs. Seuls vingt artisans du canton les produisent encore, selon des règles strictes. Ressemblant à un bouchon de vin, clin d'œil au chasselas, ils allient amandes, chocolat, blanc d'œuf et une goutte de bitter des Diablerets. Pour les becs sucrés, une halte à Gryon s'impose. À la Boulangerie Charlet, la chocolaterie séduit avec ses

créations, dont le chocolat au lait «Douceurs des mines», enrichi de caramel, d'amandes et de Fleur des Alpes des Mines de Sel de Bex. Disponibles aussi en ligne, ces douceurs méritent d'être savourées sur place.

alpesvaudoises.ch

PAYS-D'ENHAUT

DANS LA PATRIE DE L'ETIVAZ AOP

Le village de L'Etivaz, au Pays-d'Enhaut, compte à peine 150 habitantes et habitants. Pourtant, son nom résonne dans le monde entier parmi les amateurs de gastronomie, car il est également associé à un fromage d'exception.

Traversée par la Sarine, la vallée du Pays-d'Enhaut est l'une des destinations touristiques les plus prisées du Canton de Vaud. L'hiver, les pistes de ski de Gstaad et des Diablerets sont proches, tandis que l'été, les remontées de La Videmanette et La Braye attirent randonneurs et familles. Les villages de Château-d'Œx, célèbre pour la montgolfière, de Rougemont et de Rossinière séduisent par leur authenticité. Encaissée entre la Tine et le Vanel, la vallée est longtemps restée difficile d'accès, ce qui explique son fort attachement à l'agriculture, encore très vivante aujourd'hui. Le fromage occupe une place centrale dans la région. Produit emblématique, L'Etivaz AOP a été le premier label AOC suisse en 2000, avant de devenir AOP par la suite. Fabriqué l'été à partir de lait cru au feu de bois dans un chaudron de cuivre, il ne reste que quelques



La Maison de L'Etivaz, avec ses caves d'affinage, invite à une immersion au cœur des Alpes Vaudoises.

jours sur l'alpage avant l'affinage dans la cave du village éponyme. Brossé avec de l'eau salée et affiné au moins 135 jours sur des planches d'épicéa, il développe ses arômes de noisette et légèrement fumés. Issu d'environ 3000 vaches sur 130 alpages entre 1000 et 2000 m d'altitude, il a été décrit par le New York Times comme le «meilleur fromage à raclette du monde», suscitant toutefois débat dans le canton. La cave se visite et son magasin propose d'autres spécialités locales, dont le chantzet, un boudin noir au chou blanc et aux épices, encore fabriqué artisanalement par deux boucheries régionales. Le 27 septembre, la traditionnelle Désalpe de L'Etivaz réunira vaches décorées, sonneurs de cloches, costumes folkloriques, cors des Alpes, lutteurs et, bien sûr, dégustations de fromage.

alpesvaudoises.ch; etivaz-aop.ch



Le Coucou Hôtel & Restaurant à Caux.

MONTREUX RIVIERA

«DINE AND WINE»

Au-delà des paysages majestueux, entre Alpes et vignobles en terrasses, c'est la scène culinaire locale qui séduit dans la région de Montreux-Vevey-Lavaux.

Ici, la passion du vin a naturellement éveillé le goût pour la gastronomie et les plaisirs de la table. L'art de marier mets et vins, résumé dans le concept «Dine and Wine», est une promesse que Montreux Riviera adresse à toute personne gourmande. On y trouve 23 restaurants honorés entre 12 et 18 points au Gault&Millau. Parmi eux, Le Coco Mama, à Montreux, attire avec son emplacement unique et sa terrasse. Ici, les saveurs du Japon rencontrent celles du Pérou. Un autre bon argument pour qualifier Montreux Riviera de pays de cocagne riche et varié est Le Coucou Hôtel & Restaurant à Caux, situé sur les hauteurs de Montreux. Dans ce temple de la gastronomie alpine, l'accent est mis sur les produits frais de la région – et une vue magnifique. Les personnes qui apprécient les lieux à la fois conviviaux et tendance trouveront leur bonheur Au Cep d'Or à Vevey qui propose «Les Agapes», une sélection variée de petits plats à savourer et partager.

Certes, il est tentant de se laisser porter d'une table à l'autre, mais on manquerait alors une dimension essentielle de la région. Il n'y a guère de plus beaux chemins de randonnée que ceux qui traversent Montreux Riviera. Le chemin des Capites, par exemple, passe par cinq domaines viticoles. D'une durée de 90 minutes, la Route des Grands Cru relie Chexbres à Epesses. Les randonnées à vélo sont également recommandées. Outre le vin, les poissons du lac tiennent une place privilégiée parmi les spécialités locales. Le Terroir du Léman produit des raviolis de poissons, à déguster avec une réduction de bisque d'écrevisses et l'Armoire à Brume fume la perche, la truite et l'omble selon des traditions ancestrales.

montreuxriviera.com





Moudon possède une Ville-Haute historique.



Le Restaurant Pic du Beau-Rivage Palace.



Le Maréchal est une spécialité régionale bien connue.



La «Balade gourmande à la romaine» est unique en Suisse.

MOUDON

AU PARADIS DU FROMAGE

Moudon vaut le détour tant pour son patrimoine médiéval que pour ses excellentes spécialités fromagères.



L'ancienne capitale administrative et judiciaire du Pays de Vaud savoyard se distingue aujourd'hui non pas par son passé antique, mais par son passé médiéval. Moudon possède une Ville-Haute historique extrêmement bien conservée et attire également les gourmets en tant que capitale du fromage. La fabrication du fromage était d'ailleurs si importante dans la région qu'une école de fromagerie a été fondée à Moudon en 1889 et les recettes de l'école professionnelle sont aujourd'hui encore utilisées par la Fromagerie Le Grand Pré. Avec ses fromages labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI, Le Grand Pré remporte régulièrement des médailles d'or lors de concours internationaux de fromage. Tout près de la Fromagerie Le Grand Pré se trouve également la Fromagerie de Moudon, réputée pour son Gruyère AOP.

140 000 meules de Gruyère AOP

Parmi les expériences incontournables à Moudon, une visite à la grotte de grès de Fromco SA s'impose: là, près de 140 000 meules de Gruyère AOP y sont affinées. Mais tout n'est pas que fromage dans les délices culinaires de Moudon. À Servion, Le Robin des fermes, partenaire VAUD CERTIFIÉ D'ICI, s'est imposé comme un acteur incontournable de la distribution locale en mettant en contact les producteurs avec les consommateurs en quête de fraîcheur et d'authenticité. On y trouve des carottes multicolores, des radis croquants, des pommes de terre anciennes, mais aussi des fruits de saison et des spécialités artisanales. Les paniers sont personnalisables selon les envies et peuvent être commandés en ligne, puis sont distribués par la poste. Une manière simple de soutenir l'agriculture locale.

moudon-tourisme.ch

LAUSANNE

VILLE GOURMANDE

Street food, tables étoilées ou restaurants traditionnels: Lausanne répond à toutes les envies gourmandes.

Lausanne s'illustre comme une véritable référence dans le monde de la gastronomie et séduit les amateurs de bonne chère qui y trouvent une multitude d'établissements pour satisfaire tous les goûts. La région de Lausanne compte quatre restaurants étoilés: le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, le Restaurant Pic du Beau-Rivage Palace, La Table du Lausanne Palace et Le Berceau des Sens. Mais l'offre culinaire lausannoise ne se limite pas à une créativité remarquable. Le Street Food y tient une place de choix avec le Miam Festival au printemps et de multiples adresses urbaines référencées dans GaultMillau POP!. Ça passe crème, par exemple, allié café de spécialité et lieu de rencontres. Le Kiosque Saint-François, quant à lui, séduit par son charme Belle Époque. Le Green Gorilla propose enfin une cuisine équilibrée en plein cœur de la ville.

Magasins de quartier et Lausanne à Table

Les personnes amatrices de produits bio trouveront également leur compte à Lausanne. Le Topinambour a été le premier magasin à proposer des produits bio à Lausanne. La Ferme Vaudoise, quant à elle, se distingue en proposant une sélection de produits locaux, dont la plupart portent le label VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Parmi les mets emblématiques savourés dans les brasseries et restaurants typiques, le papet vaudois tient une place de choix et est célébré chaque premier vendredi d'octobre. Pour prolonger l'expérience, Lausanne à Table, association gourmande par excellence, s'est donnée pour mission de valoriser la richesse culinaire locale en proposant de nombreux rendez-vous insolites tout au long de l'année.

lausanne-tourisme.ch;

lausanneatable.ch

PAYERNE

SAVEURS AU CŒUR DE LA BROYE

C'est à Payerne que se trouve le plus grand édifice roman de Suisse. Mais une excursion dans le chef-lieu du district de la Broye-Vully est aussi un voyage pour les papilles.

Les noisettes occupent une place essentielle dans la gastronomie de la Suisse romande et chaque village ou presqu'île se distingue par une spécialité aux noisettes. Si le gâteau de Payerne vous est encore inconnu, il est grand temps d'y remédier. Les recettes abondent sur internet, mais c'est dans les boulangeries de Payerne qu'il révèle toute sa saveur, notamment à La Rencontre. Ce commerce se trouve à deux pas de l'abbaye monumentale du XI^e siècle, véritable joyau qui attire de nombreux visiteurs à Payerne. Une visite guidée du plus grand édifice roman de Suisse est bien sûr un must. L'abbaye abrite, entre autres, la Cave l'Abbatiale, la cave à vin avec sa salle de dégustation appelée le KVO. Il est intéressant de noter que la ville de Payerne possède 13 hectares de vignes, depuis le XVI^e siècle: La Tour Bertholod, au-dessus de la vieille ville de Lutry, et le Château de Montagny, dans la commune de Villette. On y produit entre autres du chasselas, du pinot noir, du pinot gris, du sauvignon blanc et du merlot qui peuvent être dégustés en plein cœur de Payerne.

Fabriqué à partir de lait cru de la région

Le fromage à pâte dure Le Maréchal, spécialité régionale estampillé VAUD CERTIFIÉ D'ICI, a réussi à franchir la «barrière de rösti». Créé dans les années 1990 dans l'exploitation de la famille Rapin à Granges-près-Marnand, il a immédiatement connu un grand succès. Le Maréchal, dont le nom évoque l'arrière-grand-père qui gagnait autrefois son pain quotidien comme maréchal-ferrant, est fabriqué à partir de lait cru de la région. Il est affiné pendant au moins 120 jours avec des herbes et contient une proportion particulièrement élevée de bons acides gras (oméga-3). Le Maréchal est disponible en trois degrés d'affinage différents, ainsi qu'en version bio et en mélange pour fondue prêt à l'emploi. cavelabbatiale.ch; le-marechal.ch

AVENCHES

L'UNION DES PLAISIRS CULINAIRES

À l'époque romaine, Avenches était la capitale des Helvètes. Aujourd'hui, on peut s'y régaler comme dans l'Antiquité, au milieu des vestiges d'un passé lointain.

La petite ville pittoresque d'Avenches était autrefois d'une importance capitale: les Romains y établirent en effet le centre de leur colonie helvétique. Aujourd'hui, il n'en est resté que des vestiges impressionnants. Son amphithéâtre est considéré comme le mieux conservé du pays et un buste en or de l'empereur Marc Aurèle a été retrouvé dans une canalisation de l'Antiquité. Christine Lauener travaille aux Archives fédérales à Berne et habite à Avenches. Avec une amie, elle a développé l'idée d'une «Balade gourmande à la romaine». C'est une visite d'Avenches et des vestiges romains ponctuée de dégustations de plats romains. Les recettes sont tirées du plus ancien livre de cuisine conservé, «De re coquinaria» (L'Art culinaire). On ne trouve rien de comparable dans toute la Suisse: des cours d'histoire que l'on déguste! Les groupes doivent s'inscrire à l'avance. Les personnes qui préfèrent un peu plus de simplicité réserveront la plus classique «Balade gourmande à travers Avenches», qui allie plaisirs culinaires et culturels. Le forfait comprend un café-croissant à la Boulangerie Chez Toni ou à la Boulangerie Aeby, un repas de midi dans l'un des trois restaurants sélectionnés, un verre de vin du Vully, un guide qui vous informe sur les principales curiosités ainsi qu'une surprise gourmande. Le tout coûte seulement 49 francs.

«Automne Gourmand» à Avenches

Lorsque l'automne pare les arbres de ses teintes chaudes, les restaurants partenaires mettent alors à l'honneur les produits du terroir: potirons fondants, champignons fraîchement cueillis, gibiers savoureux, spätzli moelleux, châtaignes dorées et desserts parfumés aux pommes.

avenches.ch



Le taillé de Goumoens est une spécialité emblématique.



La région offre des conditions idéales pour la truffe.



Le Train du Fromager entre Morges et Bière.



La Maison de Vins de La Côte à Mont-sur-Rolle.

ECHALLENS

GŒUR DU BLÉ ET DU PAIN

Echallens, capitale suisse secrète du blé et du pain, célèbre ce patrimoine à travers sa fête décennale, son musée et le Chemin des Blés. Le Gros-de-Vaud regorge aussi de trésors à découvrir.

Echallens est situé en plein cœur du Gros-de-Vaud, l'une des régions les plus riches en céréales de Suisse connue comme le grenier du Canton de Vaud. La fabrication du pain et le commerce des céréales sont ici une tradition séculaire. Elle a conduit à l'organisation de la première Fête du Blé et du Pain à Echallens en 1978, un événement gigantesque qui a lieu depuis tous les dix ans. La prochaine fête aura lieu en 2028 et devrait coïncider avec l'ouverture de l'Espace du Blé au Pain.

Le Chemin des Blés fait 100 kilomètres de long

Situé au cœur d'Echallens, le Musée suisse du Blé et du Pain invite à découvrir l'histoire céréalière du pays. Le Chemin des Blés, long de 100 kilomètres, traverse également la commune, reliant 38 villages jusqu'à Granges-Marnand. Impossible de le faire en une fois, mais cela vaut la peine de le faire en plusieurs jours à vélo ou en choisissant une étape à pied. Le parcours est ponctué de neuf sites thématiques, mettant chacun en avant une particularité régionale: l'eau, les vergers ou les animaux et des forêts. Tout au long du chemin se trouvent des offres locales: les marchés à la ferme foisonnent et les auberges régaleront vos papilles. Les principaux délices que l'on peut ramener d'Echallens ont un rapport avec le blé. Le taillé de Goumoens, spécialité sucrée du village du même nom, possède sa propre fête tous les deux ans. Les pâtés à la viande du Petit Encas sont également une valeur sûre. Le district du Gros-de-Vaud regorge de pépites à découvrir et saura vous surprendre tant par sa richesse agricole que par ses paysages à couper le souffle entre Jura et Alpes.

www.echallens-tourisme.ch

YVERDON-LES-BAINS

AU ROYAUME DE L'OR NOIR

La région du Nord vaudois est devenue un paradis de la truffe. On trouve ce précieux champignon dans les forêts, dans des plantations et bien sûr sur les meilleures tables.

Les environs d'Yverdon-les-Bains et du lac de Neuchâtel offrent des conditions idéales pour la truffe, notamment un sol calcaire et argileux. Les truffes ont toujours été présentes ici, et de nombreux passionnés partent régulièrement à leur recherche avec leurs chiens. De cette communauté est née l'APRTS, l'«Association Première Région Truffière de Suisse». L'association vise à promouvoir la culture de la truffe sur le plan économique et touristique ainsi que et la Truffière didactique de Bonvillars. En 2016, la première «école de la truffe» de Suisse a ouvert ses portes à Bonvillars. Depuis, de nombreux agriculteurs et particuliers ont rejoint l'initiative et créé leurs propres truffières. Au total, la région nord-vaudoise compte plus de 22 hectares de truffières et certaines produisent déjà. On peut espérer récolter jusqu'à 30 kilos de truffes par hectare dans les meilleures conditions.

Bonvillars célèbre la truffe avec un marché dédié

Chaque année, lors du dernier samedi d'octobre, Bonvillars célèbre la truffe avec un marché dédié. Cette édition aura lieu le 25 octobre. Au programme: conférences, démonstrations et visites, mettant notamment en lumière le savoir-faire des chiens spécialisés dans la recherche de truffes. Bien sûr, les participantes et participants auront l'occasion de découvrir et de déguster une grande variété de truffes. Pour celles et ceux qui désirent passer une journée entière consacrée à la truffe, Franck et Annie Siffert à Bonvillars proposent un forfait découverte le 18 octobre. Le programme débute par une promenade en forêt avec des chiens experts dans la recherche de truffes, suivie d'un atelier culinaire, puis d'un repas convivial pour conclure cette expérience gourmande. À l'arrivée de l'automne, plusieurs tables réputées de la région proposent des menus dédiés à la truffe.

yverdonlesbainsregion.ch; truffevaudoise.ch

MORGES

TOUS LES PLAISIRS À BORD D'UN TRAIN

Le fait que l'icône Audrey Hepburn ait vécu de nombreuses années à proximité de Morges est une belle preuve de la qualité de vie élevée qu'offre la région.

Autrefois, la ligne ferroviaire de 19 kilomètres reliant Morges à Bière était exploitée par la «Compagnie du Chemin de fer Bière - Apples - Morges». Si cette compagnie n'existe plus aujourd'hui, elle continue néanmoins de vivre grâce à «BAM - La Voie des Sens», qui propose des excursions culinaires à bord d'un train d'époque. L'offre «Le Train du Vigneron» a d'ailleurs été honorée d'un Best Of Wine Tourism en 2024. À chaque voyage, un domaine viticole est mis à l'honneur, avec les vigneronnes à bord, et un menu 3 plats signé par le chef Stéphane Brioschi, accompagné de vins sélectionnés. Outre le Train du Vigneron primé, il existe notamment le Train du Fromager, le Brunch des Champs ou le Train Bières & Burgers. Le point commun de toutes ces offres est qu'elles respirent l'amour des produits régionaux.

Découvrir les étapes de la fabrication du Gruyère

Pour poursuivre ce voyage gastronomique, laissez-vous surprendre par les produits de Dicifood, une entreprise locale qui cultive des céréales et des légumineuses dans la région. Parmi leurs spécialités labellisées VAUD CERTIFIÉ D'ICI, figurent notamment les noisettes, le quinoa, les pois cassés ou les lentilles. L'entreprise propose également des visites guidées, comme celle de l'huilerie artisanale au Moulin de Sévery et celle de ses vergers. Non loin de Sévery se trouve Montricher et sa célèbre Fromagerie Gourmande. Ici, on peut découvrir toutes les étapes de la fabrication du Gruyère AOP lors d'un parcours interactif. Et si la route passe par Montricher, il faut absolument se procurer les flûtes salées de Montricher.

morges-tourisme.ch; lavoiedessens.ch; dicifood.ch



NYON

UN TERROIR ENTRE LAC ET COLLINES

Jules César a fait construire la Colonia Iulia Equestris sur le territoire de l'actuelle ville de Nyon. 2000 ans plus tard, Nyon est un lieu de résidence recherché pour sa qualité de vie.

La région de Nyon s'inscrit au cœur de l'AOC La Côte, réputée pour ses crus raffinés qui s'étendent le long du lac Léman. On y cultive une grande variété de cépages blancs: chasselas, doral, chardonnay, pinot gris, pinot blanc, sauvignon, gewurztraminer, viognier, riesling. Les amatrices et amateurs de vin rouge apprécieront l'excellence du gamay, du pinot noir, du garanoir, du gamaret, du merlot, du cabernet, du sauvignon ou du dornfelder. À Mont-sur-Rolle, la Maison de Vins de La Côte fédère plus de 80 vigneronnes de cette appellation, offrant aux amateurs l'occasion de découvrir toute la diversité et la richesse des terroirs locaux.

La Fête de la Vigne, les 3 et 4 octobre à Nyon

Il existe une possibilité encore plus attrayante de savourer les meilleurs crus: la Fête de la Vigne, les 3 et 4 octobre à Nyon. Ces deux jours sont en effet placés sous le signe de la dégustation de vins locaux. Il y a également des concerts gratuits, des vendanges ou encore un pressurage traditionnel. L'aventure vous attend aussi sous la forme d'une randonnée à travers les vignobles qui vous permettra de goûter à la recette secrète des Malakoffs (beignet au fromage) dans les restaurants de Luins ou de Vinzel. Et en novembre, ce sont plutôt de nombreuses fondues que vous pourrez déguster au Mondial de fondue, du 14 au 16 novembre à Tartegnin. Bien sûr, le vin ou les mets au fromage ne sont pas les seules spécialités. Outre le papet vaudois et les tartelettes au vin cuit qui font partie du patrimoine culinaire de la région, les filets de perche sont un régal les jours de beau temps. Quant à la fêra, un salmonidé indigène, elle se déguste sous des formes diverses: cuite, fumée, cuite au four ou saisie à la poêle.

lacote-tourisme.ch; maisondesvins.ch; fetedelavigne.ch

VALLÉE DE JOUX

LA PATRIE DU VACHERIN MONT-D'OR

Samedi prochain, le 27 septembre, c'est le grand jour: la Vallée de Joux célèbre la Fête du Vacherin Mont-d'Or et le début de la nouvelle saison de ce mets raffiné.

Neuf producteurs fabriquent chaque année, entre septembre et avril, quelque 600 tonnes de Vacherin Mont-d'Or AOP à la Vallée de Joux et dans ses environs. De là, ce fromage à pâte molle crémeux et doux commence son voyage pour arriver sur les tables des gourmets du monde entier. Personne ne sait exactement quand le Vacherin Mont-d'Or AOP a été dégusté pour la première fois. Une chose est cependant sûre: en 1865, Jules-Moïse Rochat fonde une fromagerie aux Charbonnières, à la Vallée de Joux, et celle-ci produit du Vacherin Mont-d'Or AOP depuis le premier jour. L'histoire du Vacherin Mont-d'Or AOP est donc étroitement liée à celle de Charbonnières. Ici, on célèbre chaque année la Fête du Vacherin Mont-d'Or et la désalpe des vaches. Cette année, la fête se tient le samedi 27 septembre. À chaque édition, cet événement folklorique et culinaire attire entre 4000 et 6000 personnes.



Le Vacherin Mont-d'Or AOP, un trésor de la Vallée de Joux.

Une offre tout aussi attrayante est la randonnée gourmande dans la forêt du Risoud, qui est l'une des plus grandes forêts d'un seul tenant d'Europe avec 2200 hectares. Organisée pour des groupes, la randonnée gourmande dure environ quatre heures. Le point culminant est un repas préparé par l'accompagnateur dans l'une des cabanes forestières de la région. La Vallée de Joux séduit également par bien d'autres trésors que son fameux Vacherin Mont-d'Or AOP. Pour ne citer que deux exemples: c'est également aux Charbonnières que se trouve la Distillerie du Risoux, qui produit une eau-de-vie de gentiane unique en son genre. Quant aux pêcheurs professionnels Jean-Daniel Meylan et Yves Meylan, ils exploitent les riches ressources en poissons du lac de Joux. Et l'une des spécialités locales: la mousse de féra. myvalleedejoux.ch; vacherin-montdor.ch

PUBLICITÉ

UN NOËL 100% VAUDOIS
ÇA COMMENCE ICI

Un calendrier de l'Avent original composé d'une variété de 24 délicieux produits VAUD CERTIFIÉ D'ICI.

Le cadeau idéal à partager pour savourer l'authenticité locale et soutenir les producteurs vaudois.



INFOS ET COMMANDES

vaud.ch



149.^{CHF}.-

Livraison non comprise
Poids: 8,5 kg | dimensions: 32 x 32 x 41 cm

En partenariat avec :



regio.garantie

MONTREUX RIVIERA
DINE & WINE

L'escapade gourmande idéale cet automne. Entre cuisine raffinée, fondues en pleine nature, brunchs chaleureux et dégustations dans les vignes aux couleurs flamboyantes, vivez une expérience unique au coeur du terroir vaudois. Offrez-vous un moment de plaisir, entre lac et vignobles, dans une atmosphère authentique, conviviale et savoureuse. L'automne n'a jamais eu aussi bon goût.

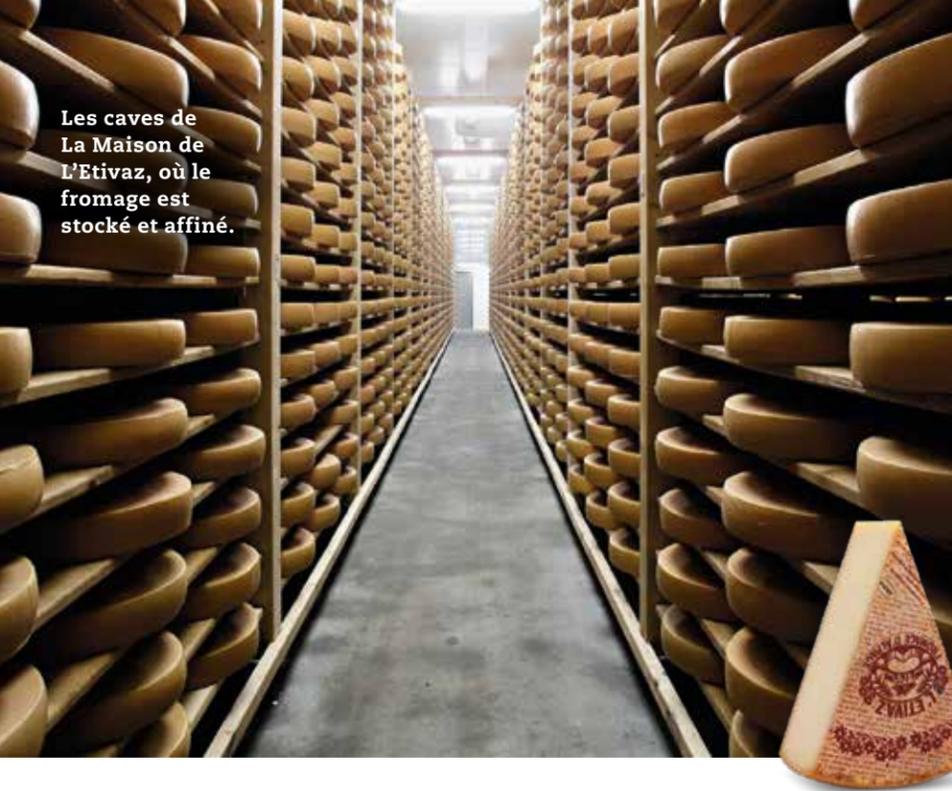


AUTOUR DE LA GASTRONOMIE

OFFRES SPÉCIALES
ENTRE LAC ET MONTAGNE

Offrez-vous un moment de plaisir entre lac et vignobles, visitez les caves à fromage ou dégustez un délicieux brunch à plus de 3000 mètres d'altitude – sept offres spéciales à ne pas manquer.

Photos: Jonathan Viey, Marie Contreras



Les caves de La Maison de L'Etivaz, où le fromage est stocké et affiné.

ALPES VAUDOISES MAISON DE L'ETIVAZ - VISITE ET DÉGUSTATION

Visitez les caves à fromage, où est stocké et affiné le fromage L'Etivaz AOP, emblématique des Alpes Vaudoises. Découvrez également un film retraçant la vie à l'alpage et profitez d'une dégustation qui clôturera votre visite en beauté. Réservez votre activité dès maintenant.



YVERDON-LES-BAINS UNE ESCAPADE AU CŒUR DE LA TRUFFE

Vivez une immersion au cœur de la truffe dans le Nord vaudois: découverte d'une truffière en compagnie d'un caveur, démonstration de cavage et dégustation de produits truffés vous plongent dans l'univers de ce produit d'exception. Pour prolonger l'expérience, passez une nuit au Château de Method, qui vous accueille dans un cadre raffiné mêlant charme, terroir et tranquillité.



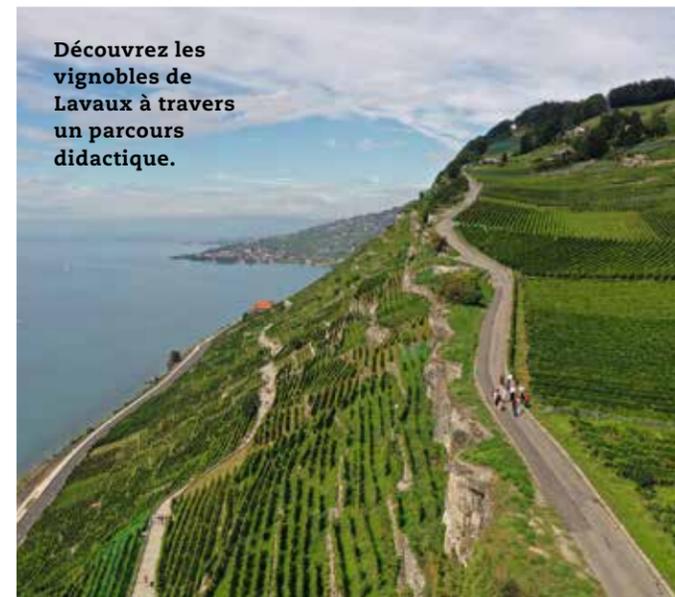
Une nuit au Château de Method vous accueille dans un cadre raffiné mêlant charme, terroir et tranquillité.



Dégustez un délicieux brunch au Restaurant Le 3 à plus de 3000 mètres d'altitude.

ALPES VAUDOISES PEAK BRUNCH À GLACIER 3000

Envie de déguster un brunch à plus de 3000 mètres d'altitude, devant un panorama à couper le souffle? Rendez-vous au sommet des Alpes Vaudoises pour découvrir à la fois le Peak Walk by Tissot et un délicieux brunch au Restaurant Le 3! Réservez votre activité dès maintenant.



Découvrez les vignobles de Lavaux à travers un parcours didactique.

MONTREUX RIVIERA LA ROUTE DES GRANDS CRUS DE LAVAUX

Vivez une expérience immersive au cœur des vignobles en terrasses de Lavaux, patrimoine mondial de l'UNESCO. Au départ de Chexbres ou Epesses, explorez ce paysage mythique à l'aide de panneaux proposant informations et anecdotes sur l'histoire de Lavaux. À chaque étape, scannez le QR code pour accéder à du contenu supplémentaire et découvrir une sélection de vins issus du vignoble que vous visitez. Prolongez cette aventure chez vous en commandant en ligne les Grands Crus qui vous ont inspiré, avec livraison directement à domicile.



NYON ACCORD METS & VINS AVEC PANORAMA SUR LE LÉMAN SIGNÉ RAVET PÈRE & FILLE

La Maison des Vins vous accueille au cœur du vignoble de La Côte à Mont-sur-Rolle pour une expérience œnotouristique avec vue sur le lac Léman et le Mont Blanc. Elle se distingue par son architecture inspirée des murs en pierre sèche. Ce lieu d'exception regroupe les vins des 12 lieux de production de l'appellation La Côte. Partez à la découverte de 3 vins emblématiques issus de notre sélection de plus de 200 références, accompagnés de 3 bouchées gourmandes imaginées par Bernard Ravet (Mérite Culinaire Suisse 2025), en harmonie avec les crus choisis par sa fille Nathalie, Maîtresse de Maison et Sommelière de l'Année 2007. CHF 35.- par personne.



Dégustez des bouchées gourmandes et des vins choisis avec soin à la Maison des Vins.



Le Romantik Hôtel Mont Blanc au Lac vous invite à savourer un moment de détente et de raffinement.

MORGES SÉJOUR D'EXCEPTION AU BORD DU LAC - FORFAIT SYRAH

Offrez-vous une escapade inoubliable où charme, confort et tradition se mêlent dans un cadre idyllique. Niché au bord du lac, avec une vue imprenable sur le lever du soleil, le Romantik Hôtel Mont Blanc au Lac vous invite à savourer un moment de détente et de raffinement. Venez vivre un séjour hors du temps, entre sérénité, saveurs et élégance.





SUR LA ROUTE DES VIGNOBLES VAUDOIS

PANORAMA DE L'ŒNOTOURISME

Le Canton de Vaud s'impose comme un précurseur de l'œnotourisme en Suisse, offrant un vaste éventail de sorties mémorables et d'expériences œnotouristiques.

De Marius Leutenegger

En Suisse, l'œnotourisme était longtemps en retrait, alors même que nos vignobles figurent parmi les plus beaux. Cette singularité s'explique par le fait que la viticulture suisse repose essentiellement sur une multitude de petits domaines familiaux, dont les vignes se répartissent en un patchwork de parcelles. Le Canton de Vaud séduit les visiteurs par la richesse de son offre œnotouristique: panoramas superbes, traditions vivantes, gastronomie raffinée, population accueillante et une culture viticole d'une grande diversité.

Un canton viticole aux panoramas remarquables

Le Canton de Vaud s'est imposé comme un précurseur dans la mise en valeur de l'œnotourisme en Suisse. Ce n'est guère surprenant: en plus d'être le deuxième producteur de vin du pays après le Valais, Vaud possède avec Lavaux l'un des vignobles les plus réputés au monde, dont le charme attire depuis longtemps des visiteurs. En ce sens, l'œnotourisme est inscrit dans l'ADN vaudois. Pour tirer pleinement parti de ce potentiel, le projet Vaud Œnotourisme a été lancé en 2014. Il recense les lieux permettant aux hôtes de savourer des vins, de rencontrer les vigneronnes et de partir à la découverte

du terroir tout en garantissant des standards de qualité. Par la suite, l'Association Vaud Œnotourisme (AVOE) a vu le jour en 2018 afin d'encourager le développement de l'œnotourisme à l'échelle locale, régionale et nationale, tout en favorisant les synergies entre les différents acteurs du secteur.

L'œnotourisme pour toutes et tous

Partout, on perçoit l'enthousiasme avec lequel les participants partagent leur attachement aux paysages remarquables et aux vins authentiques. Les activités œnotouristiques s'adressent à un large public, bien au-delà des amateurs avertis. Le succès est au rendez-vous grâce à une offre œnotouristique vaudoise particulièrement diversifiée: balades dans les vignobles, visites de caves familiales, tavolatas, ateliers thématiques, événements musicaux, escape games, tours guidés à vélo. À cela s'ajoute une grande richesse géographique, puisque le Canton de Vaud regroupe six régions viticoles (La Côte, Lavaux, Chablais, Bonvillars, Les Côtes de l'Orbe et Vully) et huit appellations d'origine contrôlée (AOC).

Des expériences œnotouristiques à portée de clic

Voici, par exemple, une balade de neuf kilomètres à travers les vignobles du Chablais, reliant Aigle à Ollon. L'itinéraire est balisé par une application mobile qui enrichit le trajet de commentaires et de petites énigmes, rendant la promenade

ludique, surtout pour les familles. Une pause au Château d'Aigle s'impose: on y découvre le Musée de la vigne, du vin et de l'étiquette, qui invite à explorer l'univers viticole sous un angle interactif et instructif. Certaines randonnées indiquent les domaines proposant des dégustations. Il suffit souvent de réserver en ligne ou d'annoncer sa venue pour en profiter.

Tant de choses à voir et à déguster

Certaines balades proposées sur le site des destinations touristiques sont plus courtes que celle du Chablais — les personnes moins sportives apprécieront par exemple la promenade viticole de 35 minutes au domaine de la ville de Morges. Mais il existe aussi des itinéraires si riches en découvertes qu'une journée entière semble à peine suffisante. C'est notamment le cas de la boucle de 14 kilomètres dans les vignobles des Côtes de l'Orbe – Pied du Jura, qui relie la charmante ville d'Orbe aux villages viticoles de Valeyres-sous-Rances et Rances. À chaque étape, les occasions de s'arrêter ne manquent pas: entre la place du château et la tour ronde d'Orbe, les superbes mosaïques romaines, la cave du Château de Valeyres, les majestueuses gorges de l'Orbe ou l'église de Montcherand, ornée d'un des plus anciens ensembles peints figuratifs de Suisse. Après autant d'expériences on s'attable, par exemple, au restaurant L'Arboulastré à Grandson, niché dans une ancienne cave voûtée. On y savoure une cuisine inspirée du Moyen Âge, élaborée à partir de recettes historiques et de produits du terroir. Jarret de porc confit à l'Hypocras, tourte aux champignons ou brochette de cerf aux épices anciennes: chaque plat raconte une histoire.



La Cave de la Charrue propose une «WINEscape Game» qui se déroule dans 5 lieux du domaine.

L'œnotourisme à vélo, une expérience à savourer

Pour les amateurs de balades à deux roues, l'œnotourisme offre une alternative idéale. Parmi les nombreuses propositions, citons le tour guidé à vélo électrique à travers les vignobles de Lavaux. Le départ et l'arrivée se font à Rivaz, à seulement 20 minutes en train de Lausanne. Sur place, on récupère son vélo, puis on part pour 15 kilomètres de découverte, ponctués d'une dégustation de trois vins locaux. Certaines excursions incluent un repas au cœur des vignes, d'autres un panier pique-nique. Le plaisir est au rendez-vous, tant pour les papilles que pour les yeux: les paysages viticoles vaudois comptent parmi les plus enchanteurs de Suisse.

vaud.ch/tourisme/oenotourisme



L'Alpage de la Bassine dans le Parc Jura Vaudois.

AGRITOURISME DÉCOUVERTE DE LA CAMPAGNE VAUDOISE

Riche de sa tradition agricole, le Canton de Vaud propose une multitude d'aventures grâce à l'agritourisme.

Parmi la multitude d'expériences agri-touristiques proposées, citons notamment:

- **Dormir sur la paille:** afin de vivre une expérience authentique en passant la nuit dans la paille, à la ferme.
- **Les buvettes d'alpage:** pour profiter d'un moment convivial autour de produits du terroir dans des buvettes d'altitude.
- **La Ferme des Morand à St-Prex:** pour découvrir la vie à la ferme au travers d'activités pédagogiques et de la rencontre avec des animaux.
- **Les Cabanes de Marie à Ogens:** pour passer une nuit insolite dans des cabanes perchées ou sur pilotis, en pleine campagne vaudoise.
- **La Fromagerie de Montricher:** pour visiter une fromagerie artisanale et découvrir tous les secrets de fabrication des fromages vaudois.
- **Le Moulin de Sévery:** pour en apprendre plus sur le savoir-faire ancestral de la fabrication d'huile dans un moulin historique.

La vente directe de produits du terroir occupe également une place privilégiée dans le canton avec quelques adresses incontournables telles que: Le Nid'Abeilles à Forel-Lavaux, le Self des Amoureux à Puidoux, les Vergers d'Aigle et Yvorne à Aigle, La Ferme à Yverdon-les-Bains, la Ferme Beck à Cudrefin ou le concept La Petite Epicerie avec 6 points de vente partenaires VAUD CERTIFIÉ D'ICI partout dans le canton.

vaud.ch/tourisme/agritourisme

**DES SAVEURS
AUTHENTIQUES,
ÇA COMMENCE ICI.**