

Grand Chapitre International d'Automne

03 au 05 septembre 2021
Lausanne



Bailliage du Pays de Vaud





Chers Confrères du Bailliage de Suisse,

Merci de m'avoir invité à Lausanne pour le Grand Chapitre de Suisse qui se tiendra au mois de septembre prochain.

Ce sera un grand honneur pour moi d'officier à l'occasion du 70^{ème} anniversaire du Bailliage de Suisse. Comme vous le savez peut-être en effet, votre Bailliage est non seulement l'un des plus importants mais également l'un des plus anciens puisqu'il a été fondé l'année suivant la création de la Chaîne des Rôtisseurs en 1950.

La Suisse a une longue tradition culinaire qui, associée à son sens légendaire de la rigueur et de la précision, lui permet d'atteindre une place privilégiée dans cette quête de l'excellence à laquelle se livrent les différents Bailliages de notre Chaîne. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si bon nombre des écoles hôtelières les plus prestigieuses au monde se trouvent ici, en Suisse, et tout particulièrement à Lausanne.

Ce sera aussi une grande joie pour moi, après ces dix-huit mois bien pénibles, de participer à nouveau à un grand événement de la Chaîne. Ce sera mon tout premier Chapitre depuis bien longtemps. J'imagine que ce sera également le cas pour bon nombre d'entre vous. Le plaisir de nous retrouver n'en sera que plus grand.

Je me réjouis de vous voir à Lausanne dans quelques semaines. En vous souhaitant un été très agréable, je vous adresse, mes Chers Confrères du Bailliage de Suisse, mes salutations les plus cordiales.

Yam Atallah
Président



Chères Consoeurs, Chers Confrères,
Chers Membres Gourmets Dégustateurs, chers amis,

Après une longue période et plusieurs reports, nous sommes heureux de vous accueillir à nouveau dans un Grand Chapitre. Le Comité du Bailliage de Vaud nous invite à nous réunir à Lausanne. Nous aurons également l'honneur et le grand plaisir d'y recevoir notre Président Yam Atallah.

Le 26 mai 1951, il y a 70 ans, le Bailliage de Suisse a été fondé en tant que deuxième Bailliage national de la Chaîne des Rôtisseurs, suivi de peu par les trois Bailliages régionaux de Genève, Vaud et Valais. Comme pour le premier Chapitre suisse, nous nous retrouverons à Lausanne. Il va sans dire que cette palpitante métropole, située au bord du lac Léman, contribue activement à la promotion de la gastronomie et de l'hôtellerie au-delà des frontières helvétiques : les anciens élèves de la célèbre École hôtelière de Lausanne font le renom de nombreux établissements étoilés dans le monde.

Nous tenons à remercier le Comité d'organisation pour son excellent travail ! Cela n'allait pas de soi que de réaliser un Grand-Chapitre en ces temps difficiles ! Venez à Lausanne, dans cette belle région de Suisse romande, et profitez du retour de ces réunions festives, à nouveau possibles !

Dr. Thomas Kuhn
Bailli Délégué

Chères Consœurs, chers Confrères,
Chers Membres Gourmets Dégustateurs, chers amis,

Nach langer Zeit und mehreren Verschiebungen dürfen wir Sie wieder zu einem Grand Chapitre willkommen heissen. Auf Einladung des Comité der Bailliage de Vaud treffen wir uns in Lausanne. Es ist uns eine Ehre und grosse Freude, unseren Präsidenten Yam Atallah bei uns in Lausanne herzlich begrüessen zu dürfen.

Am 26. Mai 1951, also vor 70 Jahren, wurde die Bailliage de Suisse als 2. Bailliage der Chaîne des Rôtisseurs gegründet, kurz danach die drei Schweizer Bailliagen von Genf, der Waadt und dem Wallis. Wie für das erste Schweizer Chapitre treffen wir uns wieder in Lausanne. Die pulsierende Metropole am Genfer See fördert aktiv die Gastronomie und Hotellerie über die Grenzen der Schweiz hinaus. Die Absolventen der berühmten Ecole Hôtelière de Lausanne sind in vielen Sternebetrieben der Welt bekannt.

Wir bedanken uns beim Organisations-Comité für Ihre grosse Arbeit in dieser schwierigen Zeit, ein Grand-Chapitre für uns zu ermöglichen! Kommen Sie nach Lausanne in die schöne Westschweiz und geniessen Sie unsere Zusammenkünfte, die nun wieder möglich sind!

Dr. Thomas Kuhn
Bailli Délégué



Chères Consœurs, Chers Confrères,
Chers amis,

C'est avec un plaisir non dissimulé, que le Comité du Bailliage du Pays de Vaud est prêt à vous accueillir à Lausanne, pour le Grand Chapitre International d'Automne 2021 ainsi que pour les 70 ans du Bailliage de Suisse.

Après une année 2020 et une partie de celle de 2021, placées sous le signe de la pandémie et des restrictions sanitaires, voilà que nous aurons l'occasion de partager les valeurs chères à notre Confrérie durant un week-end.

Bien entendu, les dispositions sanitaires en vigueur début septembre seront respectés et nous espérons que vous aurez du plaisir à vous déplacer en terres vaudoises.

Ainsi qu'en 2019, nous avons tout mis en œuvre afin de vous recevoir dignement.

Le Comité d'organisation, les membres du Bailliage du Pays de Vaud et moi-même, nous réjouissons de vous accueillir au bord du Léman.

A tout bientôt

Vive la Suisse, Vive le Pays de Vaud, Vive la Chaîne.

Dominique Koepfel, Bailli



**Message de Mme Jacqueline de Quattro
à l'occasion du Grand Chapitre international d'Automne de la Confrérie des Rôtisseurs**

La gastronomie est un véritable trésor que nous devons conserver, préserver mais aussi enrichir. Elle appartient à ces traditions séculaires qui évoluent en permanence. Un héritage gastronomique qui fait la fierté de la Suisse et dont nous sommes les ambassadeurs. Notre pays recèle en effet tant de saveurs, de parfums, qui conduisent au bonheur du palais. Derrière l'art du bien manger et du bien boire, il y a non seulement la magie culinaire mais aussi la magie de la rencontre, de l'échange, du partage avec l'autre.

Des valeurs fondamentales qui ont aujourd'hui une résonance encore plus forte. Depuis deux ans, la Suisse vit au rythme des vagues de la pandémie. La branche de la restauration a souffert et certains de ses membres souffrent toujours. Le coronavirus nous a cependant révélé notre capacité de résilience et notre solidarité.

La pandémie nous a surtout contraint à nous interroger sur l'essentiel : quel développement voulons-nous ? Une meilleure qualité de vie ou la croissance à tout prix ? Il n'est pas question de les opposer mais de les concilier. D'autant plus que la Suisse a de nombreux atouts pour réaliser cette transition vers un développement durable : créativité, diversité et inventivité.

Des qualités que nous défendons si bien à travers la gastronomie. Nous savons à la fois valoriser nos savoir-faire, notre patrimoine et privilégier l'authenticité, la découverte et l'audace. Notre curiosité nous pousse à explorer l'inédit, l'insolite. Nous cherchons le plaisir et le goût, tout en favorisant l'équilibre entre l'homme et les produits de la nature. Nous contribuons incontestablement à une meilleure qualité de vie.

Cette crise est une opportunité pour mettre en place de nouveaux modèles de vie et de travail davantage axés sur la proximité et sur la réorganisation des chaînes de productions, afin de les ancrer au niveau local. Manger et boire notamment des produits de chez nous. Une stratégie qui préserve nos PME de la restauration et nos ressources. Une manière pragmatique de renforcer le développement durable.

Au moment où la normalité économique pointe son nez, restons, chers rôtisseurs, optimistes. Continuons à montrer que notre gastronomie est un trésor unique qui mérite d'être découvert.

Jacqueline de Quattro, conseillère nationale PLR

Programme du Grand Chapitre 2021

Vendredi 3 septembre 2021

1900 Apéritif, puis Dîner de bienvenue,
Hôtel Carlton, Lausanne

Samedi 4 septembre 2021

1000 Assemblée générale extraordinaire,
1130 Hôtel Royal-Savoy, Lausanne

1200 Apéritif puis Déjeuner des Commandeurs,
1430 Hôtel Royal Savoy, Lausanne

1700 Cérémonie des intronisations,
Lausanne-Palace, Lausanne

1900 Apéritif et Dîner de Gala,
Lausanne-Palace, Lausanne

Dimanche 5 septembre 2021

1130 Apéritif puis Déjeuner d'au revoir,
Beau-Rivage Palace, Lausanne

Contact : Dominique Koeppel – Bailli du Pays de Vaud
Téléphone : 0041 21 652 88 58
E-mail : koeppel@reconetsa.ch



Vendredi 3 septembre 2021

Dîner de bienvenue – Hôtel Carlton

APERITIF

Assortiments de canapés

Chasselas Planète (Cuvée spéciale Carlton) – Château de Glérolles (2018)

Menu

Amuse-bouche

Tomate de Bremblens

Lune Blanche, assemblage de blanc, Les Frères Dubois, Cully (2018)

Tartare de perche de Loë

Absinthe Larusée blanche et boule de Belp

Chasselas Grand Cru, Domaine Penloup, Vincent Graenicher, Tartegnin (2018)

Poitrine de porc aux herbes

Jus balsamique aux pommes et moutarde de Sévery

Pommes de terre confites au beurre infusé de thé jasmin

Mélodine, assemblage de rouge, Domaine Cruchon, Echichens (2020)

Myrtilles et yaourt du Jorat

Café ou thé

Tenue de ville avec port de nos insignes



Samedi 4 septembre 2021

Déjeuner des Commandeurs – Royal Savoy

APERITIF

Tartare de tomate confite et miso
Bruschetta de veau, mayonnaise au thon
« Réserve 1584 » - chasselas, *Domaine Pierre Latine, Yverne*

Menu

Amuse-bouche

Salade gourmande de foie gras de canard
et magret fumé du Royal accompagné de fruits rôtis du moment
Vinaigrette au miel et romarin
Marsanne, Jean-Claude Piccard, Lavaux

Quasi de veau cuit au sautoir
Jus corsé aux morilles
Pommes mousseline
Légumes de saison
« Vieilles Vignes » - pinot noir, *Domaine La Capitaine, La Côte*

Palet au chocolat grand cru et sorbet Yuzu

Café ou thé

Tenue de ville, avec port de nos insignes



SAMEDI 4 septembre 2021

Dîner de GALA –Lausanne-Palace

APERITIF

Fougasse niçoise aux jeunes poireaux et anchois
Poulpe rôtie sur saladine de pequillos
Gazpacho de datterini crue et confits de Sicile
Chasselas La Plantaz, Ville de Lausanne, La Côte (2018)

MENU

Déclinaison de pêche et melon de Cavaillon marinés
et crevettes rouges au fenouil sauvage
Chasselas – St- Saphorin – Louis Bovard (2017)

Gros ravioli au fromage de chèvre
présenté sur une tombée de tomates au basilic et fleur du jardin
Viognier Les Evouettes – Chablais, Cave des Rois (2019)

Agneau de Limousin frotté aux herbes de Provence
Pommes au paprika
Artichauts fondants
Lune rouge – assemblage de rouge, Cully, Les Frères Dubois (2017)

Délices frais et affinés par notre Fromager, Maître Duttweiler

Nage de figues et glace fior di latte
Crumble aux fèves de cacao

Café ou thé

Tenue de gala avec port de nos insignes



DIMANCHE 5 septembre 2021

Déjeuner Au Revoir – Beau-Rivage Palace

APERITIF

Ceviche de féra du Léman au sésame noir
Involtini de viande séchée aux artichauts et pignon de pin
Malakoff
Chasselas, Domaine La Colombe, R. Paccot, Féchy

MENU

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon aux algues Norie et pickles de concombre et oignon
Chasselas, Domaine de la Treille, Les Frères Dutruy, Founex

Ballotine de pintadeau fermier au poivre de cassis
Variation de carottes de Bremblens à la lavande
Gamay, Abbaye Mont, Ville de Lausanne, Mont s/Rolle

Barre de chocolat grand cru, façon Tobleronne aux abricots du Valais

Café ou thé

Tenue de ville, avec port de nos insignes

Comité d'organisation



de gauche à droite :

*Dominique Koepfel – Bailli / Jean-Pierre Pernet – Vice-Chancelier Argentier
Max Hauser – Vice-Conseiller Culinaire / Jean-Daniel Héritier – Vice-Conseiller Gastronomique
David Blanchard – Vice-Echanson / Luc Luyckx – Vice-Chargé de Missions
Henri Rollier – Vice-Chargé de Presse*

Le Comité d'organisation remercie chaleureusement :

Gastro-Vaud, Pully
Nestlé, Vevey
Obriest SA, Vevey
Briatico SA, Villeneuve
Reconet SA, Lausanne
RAPIDOsec GmbH, Lausanne
Univerre, Bioley-Orjulaz

de leur soutien et don.

Ainsi que :

Henri Rollier, photos du Comité
Hans-Peter Bütschi, page de couverture

(Etat juin 2021)

Merci également aux membres du Bailliage du Pays de Vaud, des Bailliages de Suisse et nationaux de leur présence à notre Grand Chapitre.

Bailliage du Pays de Vaud

Nous sommes fiers de nos 21 établissements. A chaque fois que nos Maîtres, Chefs ou Sommeliers ont le plaisir de recevoir un membre de la Chaîne des Rôtisseurs, ils l'honoreront en le saluant, porteurs de leurs insignes et placeront, si disponible, le fanion de la Chaîne à table. Pour ce faire, chaque membre, se rendant chez un membre professionnel, aura à coeur de se présenter (carte de membre, carte de visite, etc).

Bex

Hôtel-Restaurant Le St-Christophe
Route de Lavey 6 - 1880 Bex
Téléphone: 024 485 29 77
E-mail: restaurant@stchristophesa.com
Web : stchristophesa.com
Guillaume Estachy, Maître Restaurateur

Croy/Romainmôtier

Rôtisserie au Gaulois
Route du Dîme 3 - 1322 Romainmôtier
Téléphone : 024 453 14 89
Web: au-gaulois.com
Cédric Rey, Maître Rôtisseur

Gland

Buffet de la Gare
Rte de Begnins 2 - 1196 Gland
Téléphone: 022 354 16 20
E-mail: hotelglanis@bluewin.ch
Web : hotelglanis.com
José Fernandes, Maître Rôtisseur

Lausanne

Beau-Rivage Palace
Place du Port 17-19 - 1006 Lausanne
Téléphone: 021 613 33 33
E-mail: info@brp.ch
Web: brp.ch
Nathalie Seiler-Hayez, Maître Hôtelier
Didier Schneider, Maître Rôtisseur

Lausanne

Hôtel Royal Savoy Lausanne
Avenue d'Ouchy 40 - 1006 Lausanne
Téléphone: 021 614 88 88
E-mail: info@royalsavoy.ch
Web: royalsavoy.ch
Alain Kropf, Maître Hôtelier

Crissier

Restaurant de l'Hôtel de Ville
Rue d'Yverdon 1 - 1023 Crissier
Téléphone : 021 634 05 05
E-mail: contact@restaurantcrissier.com
Web: restaurantcrissier.com
Franck Giovannini, Maître Rôtisseur
Louis Villeneuve, Chef de Table

Cully

L'Auberge du Raisin
Place de l'Hôtel de Ville 1 - 1096 Cully
Téléphone : 021 799 21 31
Web : aubergeduraisin.ch
Julien Ostertag, Maître Rôtisseur
Jean-Jacques Gauer, Maître Hôtelier

Glion

Hôtel Victoria Glion
Route de Caux 16 - 1823 Glion s/Montreux
Téléphone: 021 962 82 82
E-mail: info@victoria-glion.ch
Web : victoria-glion.ch
Anton Georg Mittermair, Grand Officier Maître Restaurateur

Lausanne

Hôtel Carlton – Brasserie l'Ardoise
Avenue de Cour 4 - 1007 Lausanne
Téléphone 021 613 07 07
E-mail : contact@carltonlausanne.ch
Web : carltonlausanne.com
Nicolas Lagier, Maître Restaurateur
Matthieu Poux, Maître Rôtisseur

Lausanne

Lausanne Palace & SPA
Grand-Chêne 7-9 - 1002 Lausanne
Téléphone: 021 331 31 31
E-mail: info@lausanne-palace.ch
Web : lausanne-palace.ch
Ivan Rivier, Maître Hôtelier
Christophe Mazzieri, Chef Rôtisseur

Lausanne

Le Berceau des Sens / EHL
Route de Cojonnex 18 - 1000 Lausanne 25
Téléphone: 021 785 12 21
E-mail: berceaudessens@ehl.ch
Web : berceau-des-sens.ch
Michel Rochat, Maître Restaurateur
Philippe Gobet, Maître Rôtisseur

Montreux

Fairmont Le Montreux Palace
Av. Claude Nobs 2 - 1820 Montreux
Téléphone: 021 962 12 12
E-mail: montreux@fairmont.com
Web : www.fairmont.com/montreux
Michael Smithuis, Maître Hôtelier
Frédéric Breuil, Chef Rôtisseur

Morges

Romantik Hôtel Mont-Blanc Au Lac
Rue des Alpes 1 - 1110 Morges
Téléphone: 021 804 87 87
E-mail: info@hotel-mont-blanc.ch
Web : hotel-mont-blanc.ch
Yannick Juillerat, Maître Restaurateur
Sharat Rajan, Chef Rôtisseur

Pully

Restaurant du Port de Pully
Route du Port 7 - 1009 Pully
Téléphone: 021 728 78 78
E-mail: rest.port.pully@bluewin.ch
Web: pullyport.ch
Filippo Andaloro, Maître Restaurateur

St-Saphorin

Auberge de l'Onde
Centre Village, Ch. Neuf - 1071 St-Saphorin
Téléphone: 021 925 49 00
E-mail: info@aubergedelonde.ch
Web : aubergedelonde.ch
Jérôme Aké Béda, Maître Sommelier

Vevey

Hôtel des Trois Couronnes,
Rue d'Italie 49 - 1800 Vevey
Téléphone: 021 923 32 00
E-mail: info@hoteltroiscouronnes.ch
Web : hoteltroiscouronnes.ch
Jay Gauer, Maître Restaurateur

Lucens

La Table des Suter SA - Hôtel de la Gare
Av. de la Gare 13 - 1522 Lucens
Téléphone: 021 906 12 50
E-mail: info@hoteldelagarelucens.ch
Web : hoteldelagarelucens.ch
Pierrick Suter, Maître Rôtisseur

Morges

Restaurant du Club Nautique Morges
Place de la Navigation 1 - 1110 Morges
Téléphone: 021 801 51 51
E-mail: r.muller@swissonline.ch
Web : restaurant-cnm.ch
René Müller, Officier Maître Rôtisseur
Mary-Sol Müller, Chef de Table

Noville

Restaurant de l'Etoile
Chemin du Battoir 1 - 1845 Noville
Téléphone: 021 960 10 58
E-mail: etoile.noville@bluewin.ch
Web : etoilenoville.ch
Benoît Roch, Maître Rôtisseur

Riex

Café de Riex
Rte de la Corniche 24 - 1097 Riex
Téléphone: 021 799 13 06
E-mail : peterhasler.lavaux@bluewin.ch
Web : cafe-de-riex.ch
Peter Hasler, Maître Rôtisseur

Vers-chez-Perrin

Auberge de Vers-chez-Perrin
Au Village 6 - 1551 Vers-chez-Perrin
Téléphone: 026 660 58 46
E-mail: info@auberge-verschezperrin.ch
Web : auberge-verschezperrin.ch
Pierre-Dominique Linder, Maître Rôtisseur