

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

709562
Promotion du Goût
Monsieur Josef Ziswydis
Avenue Dapples 21
0828 10 02
005 03888
20

Lausanne, le 27 août 2025

CXL^e année

Édition romande

Prochaine parution le 10 septembre

Récompense

Le concours
Gusto a ouvert
les candidatures
pour son
édition 2026

Page 4

**Le nom de
l'Hôtel de
l'année dévoilé**

Page 2



Hôtellerie-restauration

Stève Delasoie

Une campagne valaisanne entend redonner de l'éclat et de la fierté aux métiers de la branche, trop souvent caricaturés, alors que beaucoup de jeunes en soulignent les beautés.

Page 4

Œnologie

**Les vendanges
en mode
participatif**

Page 3

Derniers
préparatifs pour
les jeunes alignés
aux prochains
Swiss Skills

Page 7



Aigle, Ville du Goût 2025, célèbre son patrimoine viticole et culinaire à travers plusieurs événements festifs et conviviaux à l'occasion de la Semaine du Goût.

SUISSE TOURISME

SEMAINE DU GOÛT: TOUS À TABLE!

Balade du Goût sur le Sentier des Vignes, Fête de la Terre au Val-de-Ruz, Bénichon à la ferme dans le canton de Fribourg ou encore «Wild-Tavolata» autour du gibier bio à Winterthour: voilà quelques-uns des rendez-vous qui ont rythmé ou rythmeront la Semaine du Goût. Du 18 au 28 septembre, la Suisse vivra au rythme de cette manifestation nationale qui, depuis

25 ans, célèbre la diversité culinaire, le plaisir de manger et les liens tissés autour de la table. L'édition 2025 met plus que jamais l'accent sur l'authenticité, la durabilité et les solidarités alimentaires, dans un contexte où une partie croissante de la population peine à accéder à une alimentation de qualité. Quid de la Ville du Goût? Le titre revient cette année à Aigle. Dans

le catalogue officiel de la manifestation, la cité chablaisienne est présentée comme le carrefour des saveurs et, bien sûr, la capitale mondiale du chasselas. Les curieux y découvriront un programme riche, à la faveur duquel les producteurs, artisans, restaurateurs et vignerons du Chablais sublimeront leur terroir avec jubilation. Le parrain, lui, est une figure

bien connue, à savoir le chef valaisan Edgard Bovier, dont la carrière de plus de 50 ans l'a mené des plus grands palaces à son Café du Cerf, à Rougemont. Défenseur du produit juste et de saison, il plaide pour une cuisine respectueuse des terroirs et accessible, loin du préfabriqué et du précuit qu'il juge toujours «trop cher». L'édition 2025 illustre aussi l'importance des

initiatives locales. Dans le canton de Vaud, une charte promeut des repas plus durables dans les cantines, avec davantage de produits régionaux et de saison, et une attention particulière à la réduction du gaspillage. D'autres projets, comme la valorisation de spécialités artisanales, à l'image du pâté bio vaudois, s'inscrivent aussi dans l'esprit de la manifestation. (PCL)

Response zentral

AZA Flex CH-6002 Luzern

Post CH AG

Adligenswilerstrasse 22, 6006 Lucerne

hotellerie-gastronomie.ch

ROTOR
Lips

ROTOR Lips AG
3661 Uetendorf, 033 346 70 70
www.rotorlips.swiss

Verre?

victor meyer
shop.victor-meyer.ch

«Ma branche.
Mon équipe.»

gastrojob.ch

Ernst

La marque gastronomique de BSCHÜSSIG

Une qualité optimale et durable avec nos pâtes **RÉSISTANT À LA CUISSON!**

Les pâtes Suisses pour la Gastronomie depuis 1858