

## Ein rundum glücklicher Botschafter für regionale Produkte

**Der Walliser Edgard Bovier lebt bereits seit 35 Jahren in Rougemont, ist seit sechs Jahren Chefkoch im dortigen Restaurant Le Cerf und hat auch schon in Gstaader Restaurants gekocht. Ein regional verwurzelter Koch, der den hiesigen Produkten in seinen Kreationen einen ganz besonderen Platz zuweist und nun als Pate der Schweizer Genusswoche amten darf.**

SONJA WOLF

Freuen Sie sich, zum Paten der Schweizer Genusswoche 2025 erkoren worden zu sein?

Ja, sehr! Ich bin sehr glücklich, es ist eine Anerkennung unseres Berufs und unseres Engagements für die regionale Gastronomie.

Warum hat man Sie gewählt?

Ich bin ja schon seit 50 Jahren in der Gastronomie tätig, viele Jahre davon im Lausanne Palace. In Gstaad war ich übrigens auch lange Koch! Im Jahr 1978/79 in der «Chesery» und 1980 bis 89 im Hotel Olden. Dabei lag mein Fokus eigentlich schon immer auf der Einbindung regionaler Produkte.

Was werden Ihre Aufgaben als Genusspate sein?

Ich werde bei der Eröffnung der Schweizer Genusswoche im September in Bern dabei sein. Das wird ein feierlicher Anlass im Bellevue Palace in Anwesenheit des Bundesrats.

Werden Sie während der Schweizer Genusswoche vom 18. bis 28. September ständig in der diesjährigen Genussstadt Aigle weilen?

Ein paar Tage werde ich natürlich auch dort sein. Aber die meiste Zeit werde ich wie üblich in meinem geliebten kleinen Restaurant in Rougemont sein.

Am 23. Mai findet in Aigle auch ein Netzwerktreffen statt (siehe Kasten). Werden

Sie auch dort anwesend sein?

Ja, dort werde ich sicher auch sein.

Werden Sie während der Genusswoche auch im «Le Cerf» Aktionen haben?

Sicher! Zehn Tage lang werden wir ein Spezialmenü anbieten, das die regionalen Produkte in den Mittelpunkt stellt, wie zum Beispiel Käse aus Etivaz, Molkereiprodukte aus Rougemont oder hiesige Weine.

Dieses Jahr feiert die Schweizer Genusswoche ja bereits ihr 25-Jahr-Jubiläum.

Genau. Und Sie werden es nicht glauben: Ich war im Komitee der ersten Ausgabe vor 25 Jahren dabei. Das Komitee motiviert seit jeher Teilnehmende schweizweit zur Organisation von Veranstaltungen, bei denen authentische Produkte im Mittelpunkt stehen und die Geselligkeit bei Tisch gefeiert wird.



Ein Hoch auf die Regionalität! Edgard Bovier besorgt die Zutaten für seine Gerichte bei lokalen Produzenten. FOTO: ZVG

# Edgard Bovier ist Pate der diesjährigen Schweizer Genusswoche



Nach Jahren in renommierten Palasthotels in der Schweiz und Griechenland bleibt Edgar Bovier seiner Linie treu: Er kreiert im «Le Cerf» Gerichte mit den besten regionalen Produkten mit mediterranen Einflüssen. FOTO: ZVG

**KULINARIK** Seit gestern ist er bekannt, der Pate der diesjährigen Schweizer Genusswoche: Es ist Edgard Bovier, der im «Le Cerf» von Rougemont den Kochlöffel schwingt.

Schon seit 50 Jahren steht er in der Küche – in den grössten Palästen und seit sechs Jahren nun schon im «Le Cerf» in Rougemont, wo er mit Leidenschaft das kulinarische Erbe der Schweiz zelebriert. Sterne, Auszeichnungen und Ehrungen hat er gesammelt – und nun ist der Walliser Edgard Bovier Pate der Schweizer Genusswoche, die im September stattfindet (siehe Kasten).

«Ich habe stets eine Küche voller Geschmack und authentischer Aromen

bevorzugt», wird Edgard Bovier in einer Medienmitteilung der Genusswoche zitiert. Als Pate der Genusswoche 2025 bleibe er demnach seiner Linie treu: mediterrane Einflüsse, verfeinert mit den besten regionalen Produkten.

Aigle, die Genussstadt der diesjährigen 25. Ausgabe der Schweizer Genusswoche, ist für Bovier die perfekte Wahl: «ein Schmelztiegel alpiner Küchen an der Achse zwischen Bergen, See und Italien». SWO

### NETZWERKTREFFEN DER SCHWEIZER GENUSSSTÄDTE

Die Netzwerktreffen der Schweizer Genussstädte sind eine Plattform für den Austausch und die Zusammenarbeit zwischen Städten, die sich für eine nachhaltige Ernährungspolitik einsetzen. Diese Treffen finden seit 2023 jährlich in einer anderen Genussstadt oder -region statt. Das dritte Treffen wird am 23. Mai 2025 in der diesjährigen Genussstadt Aigle abgehalten. Das Ziel dieser Treffen ist es, den Austausch über die Ernährungspolitik der Schweizer Städte zu fördern, insbesondere im Hinblick auf Nachhaltigkeit, und konkrete Projekte vorzustellen, die als Modelle für bewährte Praktiken dienen können. SWO

### SCHWEIZER GENUSSWOCHE

Die Schweizer Genusswoche ist eine jährliche Veranstaltung, die landesweit die kulinarische Vielfalt und den Genuss regionaler Produkte feiert. Während dieser Woche organisieren lokale Produzenten, Gastronomen und Gemeinschaften überall in der Schweiz zahlreiche Events wie Workshops, Genusswanderungen, Märkte und Verkostungen, um die Freude am gemeinsamen Essen und die Wertschätzung für lokale Spezialitäten zu fördern. Die 25. Ausgabe findet vom 18. bis 28. September 2025 statt, wobei Aigle als Genussstadt des Jahres besondere Aufmerksamkeit erhält. SWO