



Edgard Bovier, homme de goût

PORTRAIT

Parrain de la Semaine suisse du goût 2025, le chef est un amoureux du terroir. À Rougemont (VD) où il tient le Cerf, il s'est entouré des producteurs du Pays-d'Enhaut et propose une cuisine authentique.



Un chef, mille idées

Le goût, c'est toute sa vie. Normal dès lors qu'il en fasse profiter tout le monde, dans son restaurant et au-delà. Les collections Edgard Bovier offrent une sélection de produits de première qualité, à commencer par l'huile d'olive extra-vierge de Ligurie, Sicile et Toscane. Olives taggiasche, truffes blanches, peperoncino, peperino: autant d'ingrédients, de saveurs pures ou originales pour des huiles d'exception. La fondue est aussi une des marques fortes du chef. «J'ai toujours voulu avoir ma fondue. Je l'ai composée avec douze sortes de fromages, cinq gruyères, cinq vacherins et deux l'etivaz, de manière à la rendre onctueuse, végétale et florale.» Sans oublier les panettones qui, avec le chef, suivent les saisons. «Au printemps, je le propose à la fleur d'oranger, en été à l'abricot, en automne à l'amaretto et en hiver au limoncino.» Et forcément l'amaretto et le limoncino sont faits maison avec des notes prononcées d'amandes et de citron.

+ d'infos edgardbovier.ch



Pour lui chaque ingrédient a une âme. Encore faut-il savoir composer, trouver l'harmonie, le juste équilibre. Pour cela, très jeune, il part faire ses gammes ailleurs. Il quitte Saint-Léonard direction le palace et le Suvretta House à Saint-Moritz, le Vendôme à Bahreïn, le Hilton et le Palace de Corfou, le Miramar Beach à Rhodes. En 1980, il devient chef du Chesery à Gstaad (BE) et dirige pendant neuf ans la cuisine de l'Olden dans la station bernoise. En 1990, il rejoint l'Ermitage à Küsnacht (ZH) où, après quatre ans, il obtient avec sa brigade sa première étoile Michelin et la note de 17 sur 20 au Gault&Millau. Il entre alors dans le cercle des grandes tables de Suisse. En 2004, le Lausanne Palace lui confie la gestion des cuisines de l'hôtel avec ses cinq restaurants, son bar et le

room service. Il y restera quinze ans gèrera une brigade de 50 cuisiniers et obtiendra pour La Table d'Edgard une étoile et 18 points au Gault&Millau.

Retour aux sources

«J'ai eu la chance d'avoir une base très classique quand j'étais à Saint-Moritz au palace et au Suvretta. Les deux endroits m'ont forgé à la haute cuisine française. Ensuite, j'ai travaillé longtemps en Grèce et au Negresco à Nice. Là, c'était le début d'une cuisine méditerranéenne à base d'huile d'olive. À 22 ans, au Corfou Palace, ça a été la révélation d'une cuisine ensoleillée qui ne m'a jamais lâchée.»

Après avoir régalé les hôtes des plus grands palaces de Suisse, de France et aussi de Grèce, Edgard Bovier décide de

revenir aux fondamentaux, à l'essentiel et de se tourner vers une cuisine peut-être plus authentique. «Ce retour aux sources, je l'ai retrouvé au Cerf, à Rougemont. Ici, ce sont les producteurs, les artisans, les vignerons, ces héros de l'ombre qui me nourrissent, au sens large du terme.»

Ce jour-là, au Pays-d'Enhaut, il a rendez-vous à la fromagerie La Fleurette avec Arnaud Guichard. Ce jeune passionné de 38 ans, agriculteur de formation, a succédé à Michel Bérout et a pris la tête de l'entreprise artisanale en 2020. Aujourd'hui, il continue à écrire l'histoire de cette tomme mythique qui, en 2002 avait été récompensée aux Swiss Cheese Awards avec le titre de «Meilleur fromage à pâte molle à croûte fleurie» et, en 2019, avait reçu la médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir. »



Ce jour-là, Edgard Bovier a rendez-vous avec Arnaud Guichard pour déguster la spécialité du fromager: la tomme Fleurette.

« **C**uisiner, ce n'est pas seulement nourrir: c'est raconter, célébrer la nature, les saisons, les gens qui travaillent la terre. » Derrière les mots, une saveur. Derrière chaque plat, une histoire. Des plus grands palaces au Cerf à Rougemont (VD), Edgard Bovier a toujours privilégié la rencontre avec les producteurs, les agriculteurs, les artisans, les vignerons, cherchant par là même les meilleurs produits. « On les met en valeur. On rend beau ce qui est déjà bon. »

La cuisine dans les veines

Maintes fois étoilé tout au long d'une carrière de près de cinquante ans, Edgard Bovier n'a cessé de défendre le bien manger, le vivre local et de partager son savoir-faire. Normal dès lors

« Les producteurs, les artisans, ces héros de l'ombre me nourrissent au sens large du terme. »

que cet ambassadeur du terroir ait été nommé parrain de la Semaine suisse du goût 2025 qui, pour fêter ses 25 ans, a désigné Aigle comme ville d'hôte. « C'est une immense joie. Être parrain, c'est transmettre, faire vibrer les papilles, éveiller les consciences. » Au-delà, le chef est également le président du Mérite culinaire suisse et ambassadeur Nespresso. « J'ai la chance d'avoir

une voix. Alors je la fais résonner avec sincérité. »

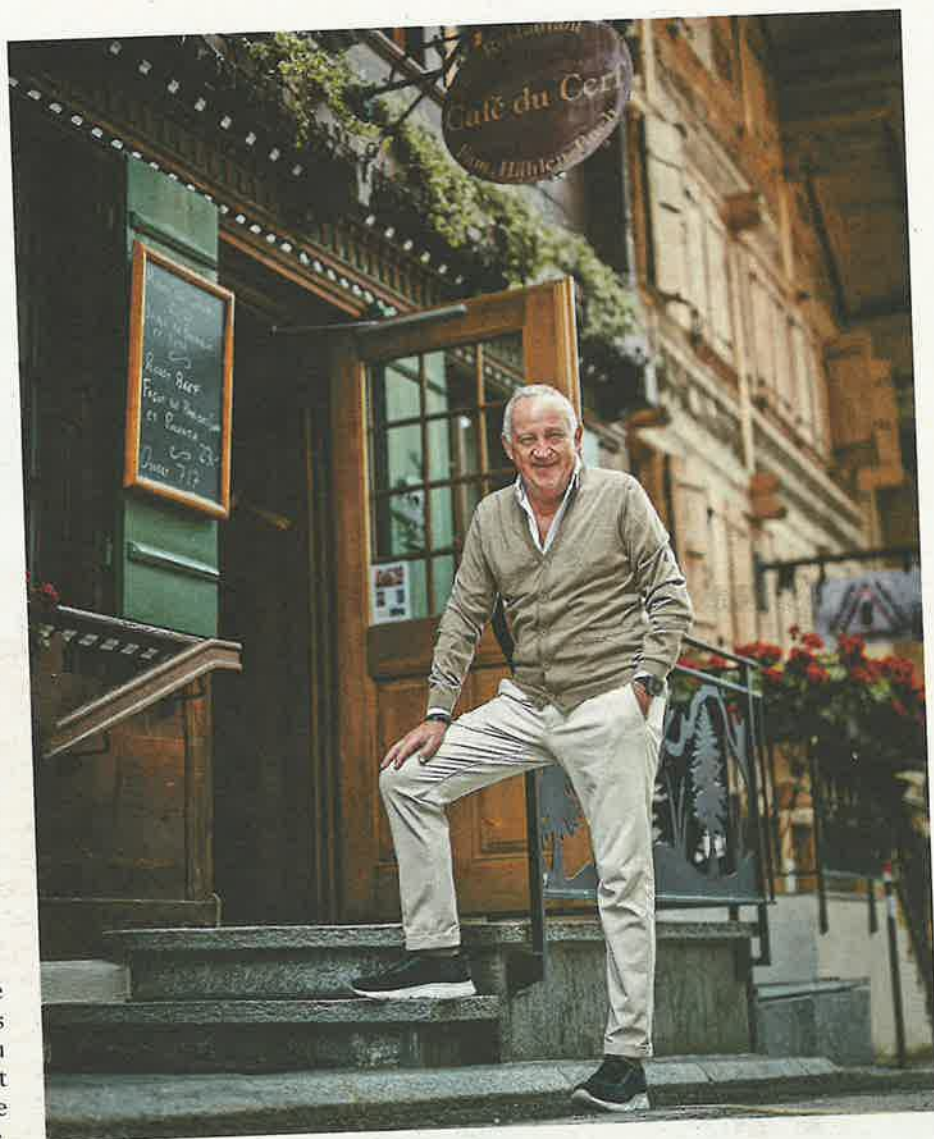
Promouvoir le goût, voilà le fil conducteur de la carrière d'Edgard Bovier. Fils et petit-fils de cuisinier, il a le métier dans les veines, dans sa mémoire, dans ses gestes. « À la maison, le dimanche, ma mère coupait la salade à midi pour la manger... à midi. Mon père creusait les petites pommes de terre virgule le matin, nous équeutons les haricots pour le repas et vers deux heures de l'après-midi, ma sœur prenait une corbeille pour aller chercher fraises et framboises pour le dessert. C'était le jardin de mon enfance à Saint-Léonard, en Valais. Ces souvenirs se réveillent parfois par une odeur, une saveur. Qui n'a pas été transporté, en une bouchée, dans la cuisine familiale? »

» Arnaud Guichard est fier d'en parler, de faire visiter les lieux, d'une propreté impeccable. Pour le suivre, Edgard Bovier doit presque se changer en cosmonaute, mesures sanitaires obligatoires. «En été, les vaches pâturent dans les alpages alentour à plus de 1400 m d'altitude, explique le spécialiste. L'hiver, elles mangent le foin. La flore de montagne, composée de fleurs aromatiques, donne des saveurs uniques à ce lait frais livré chaque matin à la fromagerie par quinze producteurs de Rougemont.» Et de raconter ce que peu de gens savent: «Fleurette était le nom d'une petite fille qui venait emballer les fromages pendant les vacances et portait un tablier à fleurs.»

Magie toujours au rendez-vous

Dans une des salles, des centaines de tommes fraîches sont posées sur des grilles en attendant d'être affinées ou dégustées le jour même. «Lorsqu'elle est fraîche, il suffit d'ajouter un peu d'huile d'olive, du poivre et c'est une merveille, précise Edgard Bovier. Au Cerf, je la sers sur l'assiette du promeneur avec les produits de la région, de la viande séchée de bœuf, du jambon de montagne, des saucisses de cerf, du lard et quelques pommes de terre sautées. Je peux aussi ajouter de la même fromagerie, la

«Quel que soit le type de cuisine, la qualité des ingrédients est essentielle. Vous pouvez être le meilleur cuisinier du monde, si le produit est de qualité médiocre, vous ne pouvez rien faire.»



Fleurette truffée, le rubloz crémeux ou le caprin avec sa pointe d'acidité. Simple et bon. C'est ma philosophie.» Installé depuis trente-six ans à Rougemont, Edgard Bovier a repris le Cerf il y a six ans, un restaurant mythique, rénové avec soin, qui a vu les plus grandes stars se déplacer pour goûter à une cuisine du terroir: Roger Federer, qui jouait au tournoi de Gstaad, Richard Gere, Madonna... «À l'époque, le propriétaire jouait de l'accordéon et de la scie face à une clientèle ravie qui mangeait raclette et fondue, confie le chef. J'ai repris l'endroit pour sauver un patrimoine et ne pas perdre l'esprit de la maison. J'ai gardé tout le personnel et l'essentiel de la carte en y ajoutant ma signature.» Ainsi dans un décor rustique tout en bois, avec une jolie terrasse et un balcon qui donnent sur les montagnes, on déguste les incontournables malakoffs au fromage AOP du vieux fort de la vallée,

la traditionnelle soupe du chalet, la célèbre tarte aux blettes du chef, les raviolis de la nonna, le foie de veau du pays aux herbes de montagne ou encore la sublime fondue d'Edgard. En dessert, les meringues au feu de bois et crème double de la Gruyère figurent parmi les incontournables.

L'ambiance est décontractée. On est loin des palaces et pourtant la magie est toujours au rendez-vous. «Quel que soit le type de cuisine, la qualité des ingrédients est essentielle. Vous pouvez être le meilleur cuisinier du monde, si le produit est de qualité médiocre, vous ne pouvez rien faire. Sans les producteurs, il n'y a pas de saveurs justes. En choisissant le local, nous honorons ces artisans, nous soutenons une agriculture durable. Ce que défend la Semaine du goût - saisonnalité, proximité, respect du terroir - me parle profondément. Nous les chefs, nous avons un rôle d'exemple et de transmission.»