

# Le goût du vrai au rendez-vous

Du 18 au 28 septembre, la Semaine du Goût mettra à l'honneur les saveurs, les savoir-faire et les liens entre producteurs, artisans et convives. Avec, comme figure tutélaire, le chef Edgard Bovier, parrain d'une édition ancrée à Aigle et dans le Chablais vaudois.

« Je ne cuisine pas pour impressionner. Je cuisine pour transmettre. » Cette profession de foi d'Edgard

Bovier, chef étoilé, manifeste l'esprit de la Semaine du Goût, dont il est cette année le parrain. Qui mieux que cet amoureux des terroirs pour célébrer, du 18 au 28 septembre, la 25<sup>e</sup> édition de ce désormais incontournable rendez-vous gourmand ? À l'occasion de cette édition anniversaire, c'est **Aigle**, capitale du chasselas et carrefour culinaire du Chablais, qui a été désignée Ville suisse du Goût 2025. Une première dans l'histoire de la manifestation, qui consacre aussi une dynamique régionale.

« Aigle est un carrefour entre plaine et montagne, entre lacs et sommets, se réjouit Edgard Bovier. On y célèbre aussi la vigne et le vin. Une porte vers le Sud qui me tient à cœur. » Pour celui qui a consacré cinquante ans à faire rayonner le goût, du Lausanne Palace au Cerf, à Rougemont, cette mission de parrain de la Semaine du Goût est une évidence. « J'ai quitté le monde feutré des palaces, mais jamais son exigence. Aujourd'hui, je me connecte à quelque chose de plus profond. Ici, ce sont les producteurs, les artisans, les vigneronns qui me nourrissent – au sens large du terme. »

## Une semaine pour se reconnecter

Lancée en 2000 dans le canton de Vaud, pour promouvoir le goût et le plaisir

de manger, la Semaine du Goût s'est peu à peu imposée comme un moment fort du calendrier helvétique, avec des enjeux qui dépassent la seule jouissance gustative et le patrimoine culinaire de nos régions. « Nous vivons dans une époque où la cuisine s'industrialise, où l'on mange de plus en plus vite, de plus en plus seul, rappelle Josef Zisyadis, directeur de la Semaine du Goût. Face à cela, nous proposons de ralentir, de se rassembler, de remettre la qualité et la convivialité au centre. »

Cette année encore, plus de 3000

cultivent, transforment et cuisinent avec cœur. »

Un quart de siècle après sa création, la Semaine du Goût conserve toute sa pertinence. Elle n'a eu de cesse d'encourager la responsabilité que chacun doit assumer pour faire des choix alimentaires éclairés, durables et solidaires. En redonnant à la cuisine toute sa place et en faisant de la nourriture un droit humain. Josef Zisyadis n'en souligne pas moins combien la

vigilance reste de mise : « À partir de 2026, l'Office fédéral de la santé publique coupera le financement des mesures de prévention de l'obésité. C'est incompréhensible,

**« J'ai quitté le monde feutré des palaces, mais jamais son exigence »**

EDGARD BOVIER, CHEF ÉTOILÉ

événements auront lieu dans toute la Suisse : ateliers pour les écoles, portes ouvertes, dégustations, balades gourmandes, banquets partagés. « Cela devient presque un mois dédié à l'alimentation, et c'est tant mieux. Car manger, ce n'est pas juste se nourrir : c'est aussi créer du lien, transmettre des savoirs, et reconnaître ceux qui





Edgard Bovier a repris le Cerf à Rougemont, un café-restaurant emblématique du Pays-d'Enhaut, avec ses inscriptions sur le devant de la façade, sa balustrade en fer forgé et ses marches en granit.

alors que toutes les études montrent que la malbouffe se développe dans les quartiers populaires. Nous devons redoubler d'efforts.»

### Une vie pour le goût

Promouvoir le goût, c'est aussi savoir s'entourer de personnalités qui en portent les valeurs avec constance. Né en Valais en 1955 dans une famille d'aubergistes, Edgard Bovier a découvert très jeune la restauration et les produits du terroir. « Avant même mon apprentissage, j'étais aux fourneaux dans notre restaurant familial, le Buffet de la Gare à Saint-Léonard. Je garde un attachement très fort à cette cuisine simple et sincère. » Après une formation commencée à 15 ans à Sion, il fait ses premières armes au Suvretta House de Saint-Moritz, puis entame un long parcours qui le mènera de Corfou, en Grèce, à Gstaad, de Nice au Lausanne Palace, où il dirigera pendant quinze ans une brigade de 50 cuisiniers et obtiendra une étoile Michelin ainsi que 18 points Gault&Millau pour sa célèbre Table d'Edgard.

À Corfou, il découvre la cuisine méditerranéenne, un tournant décisif : « L'huile d'olive m'a ouvert un monde. » C'était un contrepoint à sa culture culinaire valaisanne, fondée sur le beurre et la crème. Depuis, il n'a jamais quitté la Méditerranée, même en pensée. Il y a aussi rencontré sa femme, Déborah, et Jean-Jacques Gauer, futur directeur du Lausanne Palace. « Amour, amitié, cuisine, tout était là. »

Aujourd'hui, dans ce Pays-d'Enhaut qui est le sien, Edgard Bovier se

consacre à des projets plus personnels. Au Café du Cerf, un lieu emblématique, fréquenté tout aussi bien par les gens du coin que par les grands de ce monde en quête d'authenticité en marge de leur vie mondaine à Gstaad, il a su préserver l'atmosphère boisée et rustique du chalet, tout en l'inscrivant dans une exigence contemporaine. « Ce lieu possède une âme. On ne cuisine pas pour une carte postale, on cuisine pour une mémoire. »

### Retour aux fondamentaux

Avec l'âge, le chef a vu se transformer le monde de la gastronomie. « Beaucoup de grands cuisiniers reviennent à une cuisine plus simple, plus libre, plus vraie. On a fait le tour du monde, maintenant, on revient au champ voisin. » Il insiste : « La qualité des ingrédients est essentielle, quel que soit le type de cuisine. C'est le principe même de la Semaine du Goût : saisonnalité, proximité, respect du terroir. »

Et d'ajouter avec modestie : « Nous autres chefs avons un rôle d'exemple. Mais nous ne sommes rien sans les agriculteurs, les affineurs, les pêcheurs, les vigneron. Je parle souvent d'eux, parce qu'ils sont mes héros silencieux. Sans eux, pas de goût juste. »

NICOLAS VERDAN

Plus d'infos sur [gout.ch](http://gout.ch)



DU 18 AU 28 SEPTEMBRE 2025  
**LA SEMAINE DU GOÛT**

## La fondue selon Bovier

« La fondue, c'est plus qu'un plat. C'est une déclaration d'amour à ma région, à mon parcours, à mes souvenirs. »

La fondue d'Edgard Bovier réunit douze fromages d'alpage, chacun choisi pour sa personnalité : des notes florales, une touche de rusticité, un équilibre de saveurs. Elle est végétale, florale, authentique et artisanale, pensée avec la précision d'un chef étoilé.



**Accompagnements :** pain paysan, fleurs séchées, figues fraîches, poires fondantes, courgettes en trompette, tomates anciennes ou champignons du Pays-d'Enhaut.

**Accords parfaits :** une petite arvine du Valais, un chasselas vaudois du Domaine de la Pierre Latine à Yverne, ou un pinot noir léger légèrement rafraîchi.

« La fondue, comme tant d'autres plats simples, est un héritage. Elle mérite qu'on la traite avec respect et créativité. C'est un plat de mémoire, un plat de lien. »