

Kanton Waadt – Viel Neues in der Spitzen-Gastronomie und Hotellerie



Fassade Villars Palace – Lobby Victoria Hotel & Residence in Villars – Portrait Benoit Carcenat im Hotel Valrose – Escargot Rouge

©Fotos: Villars Alpine Resort – Villars Alpine Resort – Valrose SA – OVV

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder über <http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=kantonwaadt>

Der Kanton Waadt mit seiner einmaligen Lage am Nord- und Ostufer des Genfersees ist sowohl die Heimat brillanter Gastronomie als auch hervorragender Hotellerie mit zum Teil jahrhundertealten Wurzeln. So hat das historische Villars Palace am 24. Juni 2022 nach zweijähriger Bauzeit erneut seine Tore geöffnet und entführt seine Gäste in das goldene Zeitalter der Luxushotellerie. Auch umweltbewusstes Bauen und Gestalten hält mehr und mehr Einzug in das Selbstverständnis ausgezeichneter Unterkünfte. Zu sehen unter anderem im neuen Hotel des Horlogers im Vallée de Joux sowie im 4-Sterne Victoria Hotel & Residence in Villars. Welches kulinarische Können auf höchstem Niveau den Kanton Waadt vereint, dokumentiert auf bemerkenswerte Weise der Gault&Millau-Restaurantführer für das Jahr 2022. 97 Lokale im Kanton Waadt vereinen darin allein 1375 Punkte auf sich. 15 Restaurants sind neu im Guide Gault&Millau viele haben Punkte dazu gewonnen oder ihren Spitzenplatz verteidigt und drei konnten besondere Auszeichnungen für sich entscheiden. Auch zum Thema Wein gibt es Neuigkeiten. Im Herbst 2021 hat das Office des Vins Vaudois (OVV) zusammen mit rund 40 Winzern einen neuen Rotwein unter dem Markennamen "Escargot Rouge" herausgebracht. Außerdem übernimmt der mehrfach ausgezeichnete Sternekoch Stéphane Décotterd das Restaurant Bellevue der Hotelfachschule Glion und gibt Studierenden der Hotelfachschule damit die Chance, in verschiedenen Meisterkursen seine Werte und sein Können zu erlernen.

Neueröffnung: Hotel des Horlogers im Vallée de Joux mit umfassendem Umweltkonzept

Das 4-Sterne-Haus wurde am 2. Juni 2022 neben dem Museum Atelier Audemars Piguet feierlich eröffnet. Es ist das einzige seiner Art im Tal und wird sowohl Geschäfts- als auch Freizeitgäste an die Ufer des Lac de Joux locken. Das Hotel des Horlogers ist in Form eines "Z" gebaut und mit fünfzig Zimmer und Suiten mit Blick auf den Risoud-Wald ausgestattet, die den höchsten Standards für umweltbewussten Tourismus entsprechen. Darüber hinaus gibt es Konferenzräume, mehrere Restaurants, eine Bar, einen Café-Lounge-Bereich und einen Wellnessbereich. Es verbindet Geschichte und Moderne und entstand neben dem Museum an der Stelle des ehemaligen Hotels des Horlogers. [cche.ch/fr/projets/hotel-des-horlogers/](https://www.cche.ch/fr/projets/hotel-des-horlogers/)

Victoria Hotel & Residence in Villars: Luxuriös wohnen und himmlisch speisen

Seit dem 17. Dezember 2021 erweitert das 4-Sterne Victoria Hotel & Residence das Logis-Angebot in Villars. Angesiedelt inmitten einer spektakulären Bergkulisse mit atemberaubendem Blick auf das Mont-Blanc-Massiv, die Dents-du-Midi und den Grand Muveran, bezaubert es mit einem Design zwischen Eleganz und Minimalismus. Von vielen anderen Hotels unterscheidet es sich durch sein

starkes Engagement für einen umweltfreundlichen Tourismus und sein Bestreben, Kreativität und Komfort zu vereinen. Das Hotel verfügt über 150 Zimmer, zwei Restaurants, eine Bar, einen Entspannungs- und Wellnessbereich mit Hallenbad und mehrere flexibel gestaltbare Arbeitsbereiche. Der Naturholzbau und seine grünen Akzente, wie zum Beispiel die vertikalen Gärten beim Eingang, schaffen eine Oase der Ruhe und Kreativität für Reisende auf der Suche nach einer Auszeit vom Alltag. Der Tessiner Küchenchef Mirto Marchesi, der unter anderem in der Küche des Chalet Adrien in Verbier tätig war und mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, hat sich einer verantwortungs- und genussvollen Küche verschrieben.

Bildung, Kultur und nachhaltige Entwicklung: Neue Perspektiven für das Eurotel Victoria

Ebenfalls in Villars zeigt sich das 3-Sterne-Eurotel-Victoria der Öffentlichkeit diesen Winter im neuen Kleid. Es wird Teil der Hotelgruppe Villars Alpine Resort (VAR), ein gemütliches Familienhotel in der Nähe des Dorfes. Das VAR versteht sich als innovatives alpines Resort mit einem Schwerpunkt auf Bildung, Kultur und nachhaltiger Entwicklung. Noch in diesem Jahr wird auch die Schule des Hotelkomplexes, die Villars Palace Academy, eröffnen. Die Academy wird in Partnerschaft mit der École Hôtelière de Lausanne ein innovatives Programm für mehrere berufliche Lehr- und Ausbildungsgänge anbieten. www.villarsvictoria.ch/

Wiedereröffnung Luxushotel Villars Palace am 24. Juni 2022

Ein Juwel der Sterne-Hotellerie in Villars meldet sich zurück. Nach zweijähriger Bauzeit ist die Wiedereröffnung der Villars Palace am 24. Juni 2022 vollzogen. Besucher des majestätischen und geschichtsträchtigen Gebäudes werden sich in das goldene Zeitalter der Luxushotellerie zurückversetzt fühlen, ob beim Walzer im Ballsaal, während einer Pause im historischen Theater oder bei Ausstellungen bedeutender Künstler. Das 1912 eröffnete Haus wurde 1968 vom Club Med übernommen und blieb 50 Jahre in dessen Besitz. 2019 erwarben Jérôme de Meyer und Marco Dunand das Anwesen und begannen mit der Renovierung der Außenfassade. www.villarspalace.ch/

Rougemont, Mini-Hauptstadt der Gastronomie

Das Dorf im Herzen des Pays-d'Enhaut wird zur „Mini-Hauptstadt“ der Spitzengastronomie im Kanton Waadt. Drei Restaurants in der Region werden im Guide Gault&Millau 2022 ausgezeichnet, und der „Sommelier des Jahres“ arbeitet ebenfalls in einem dieser Restaurants. Chefkoch Edgar Bovier, legendärer Küchenchef im Lausanne Palace mit 18/20 Punkten im Gault&Millau, zeichnet nun für die Menüs von Chefkoch Vania Cebula im Restaurant des Hôtel de Rougemont, Le Roc, verantwortlich, das im Guide mit 15/20 bewertet wird. Er ist zudem Berater von Michaël Burri im Restaurant Le Cerf, das nur wenige Kilometer entfernt liegt. Ein elegantes Ambiente mit dem Charme eines traditionellen Chalets, dessen luxuriös-authentische Küche 12/20 Punkte bekommt. Nicht weit davon entfernt erhält der ehemalige Chef des Hôtel de Ville in Crissier, Benoît Carcenat, mit seiner Table du Valrose auf Anhieb 17/20 im Gault&Millau. Er setzt auf eine moderne Küche mit lokalen Aromen. Das Restaurant darf außerdem auf den „Sommelier des Jahres“ stolz sein, wofür die erstaunlichen Kombinationen von Wein, Bier oder Sake sorgen, die Mathieu Quetglas zu den Menüs in La Table vorschlägt. www.chateau-doex.ch/de/Z10236/gastronomie_1540978578

Sterne Koch Stéphane Décotterd zieht ins Restaurant Bellevue der Hotelfachschule Glion um

Nach zehn Jahren im Le Pont de Brent stürzt sich Chefkoch Stéphane Décotterd in ein neues Abenteuer und zieht mit seiner Brigade ins Restaurant Bellevue der Hotelfachschule Glion um. Décotterd kann auf

zwei Michelin-Sterne und die Note 18/20 im Guide Gault-Millau verweisen. Seit 2018 verfolgt er konsequent die Strategie einer umweltbewussten Küche, die lokale Produkte in den Vordergrund stellt. Diese neue Gelegenheit gibt ihm die Möglichkeit, sich in einem einzigartigen Rahmen hoch über dem Genfersee zu entfalten. Wenn Stéphane Décotterd am 23. September 2022 gemeinsam mit seiner Frau die Leitung des Hauses übernimmt, wird ihm nicht nur das internationale Flair zugutekommen, er kann darüber hinaus den Studenten der Hotelfachschule in verschiedenen Meisterkursen seine Werte und sein Können vermitteln. [guide.michelin.com/ch/fr/vaud/brent/restaurant/le-pont-de-brent](https://www.guide.michelin.com/ch/fr/vaud/brent/restaurant/le-pont-de-brent)

Neue Marke für Qualitätswein aus dem Office des Vins Vaudois: Escargot Rouge

Im Herbst 2021 hat das Office des Vins Vaudois (OVV) zusammen mit rund 40 Winzern einen neuen Rotwein unter dem Markennamen „Escargot Rouge“ herausgebracht. Diese Rebsorte unterstreicht die Qualität und das Know-how der Weine im Kanton Waadt und zeigt darüber hinaus, dass er, der vor allem für seine Weißweine bekannt ist, auch hervorragende Rote hervorbringt. Das Symbol der Marke, die Schnecke, steht sowohl für die Zeit, die für die Herstellung eines hochwertigen Rotweins benötigt wird, als auch für den nährstoffreichen Boden des Kantons Waadt. Jeder Produzent kreiert dabei seinen eigenen „Escargot Rouge“ in den Versionen „Original“ (fruchtig, rund) und „Sélection“ (strukturiertes Wein, in Eichenfässern gereift). Diese Produkte sind im Fach- und Einzelhandel sowie bei den einzelnen Partnerbetrieben erhältlich. [vaud-promotion.ch/2021/11/escargot-rouge-le-nouveau-vin-rouge-vaudois/](https://www.vaud-promotion.ch/2021/11/escargot-rouge-le-nouveau-vin-rouge-vaudois/)

Gault&Millau Guide 2022 – Spitzengastronomie im Kanton Waadt

Ungeachtet der aktuell schwierigen Situation bringt der Gault&Millau Restaurantführer eine fast normale Neuauflage heraus. Dabei vereinen 97 Restaurants im Kanton Waadt 1.375 Punkte im Gault&Millau 2022 auf sich. Einige sind neu, andere haben Sterne dazu gewonnen oder ihren Spitzenplatz verteidigt und drei haben besondere Auszeichnungen erhalten. www.gaultmillau.ch/fr/restaurants

15 Waadtländer Restaurants sind neu im aktuellen Gault&Millau Guide

Fünfzehn neue Lokale aus dem Kanton Waadt haben 2022 Eingang in die Liste der Gault&Millau-Restaurants gefunden. Ein neues Kapitel beginnt für das von Stéphane Décotterd geführte Maison Décotterd, zumal der Chef in das ehemalige Bellevue der Hotelfachschule Glion umgezogen ist. Das Lokal behält seine 18 Punkte, die es seit zehn Jahren im Pont de Brent erreicht hat. Der Jardin des Alpes du Royalp in Villars-sur-Ollon (15/20), das Restaurant du Roc in Rougemont (15/20), das Deck du Baron Tavernier in Chexbres (14/20), die Table du Valrose in Rougemont (17/20), NJØRDEN in Aubonne (15/20), Jacques Restaurant in Lausanne (15/20) und andere sind neu in den Führer aufgenommen worden.

Sechs Betriebe im Kanton Waadt konnten sich im Vergleich zur Ausgabe 2021 verbessern.

Besonders hervorzuheben ist unter anderen das Hotel-Restaurant La Croix d'Or in Ballaigues (14/20), das im zweiten Jahr in Folge dank des Einfallsreichtums seiner beiden Küchenchefs einen Punkt hinzugewinnt. Das Restaurant de L'Hôtel de ville Gerber Wyss in Yverdon-les-Bains (16/20), La Sardine in Lausanne (13/20), die Auberge communale in St-Légier (15/20) und O Vertige in Montagny-près-Yverdon (14/20) wurden ebenfalls mit einem Zusatzpunkt belohnt.

Pressekontakt in Deutschland:

primo PR Nuray Güler & Anne Heußner, Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt

Tel: + 49 (0)69/530 546 50 oder + 49 (0)6154/80 19 364, info@primo-pr.com; www.primo-pr.com

Drei Restaurants im Kanton Waadt glänzen mit Sonderpreisen

Für drei Küchen im Kanton Waadt gab es Sonderpreise. Küchenchef Franck Pelux, der sich im Table du Lausanne Palace niedergelassen hat, wird vom Guide mit dem Titel "Aufsteiger des Jahres" geehrt. Das Lokal erhält außerdem einen weiteren Punkt (17/20) dank der Küche "d'ici et d'ailleurs" (von hier und anderswo) seines Küchenchefs. Jacques Allison, der ehemalige Küchenchef der Auberge de l'Onde, macht sich mit seinem Lausanner Lokal Jacques Restaurant selbstständig. Mit seiner klaren, farbenfrohen und einfallsreichen Küche schafft er es mit 15/20 Punkten in den Restaurantführer und wird gleich zur "Entdeckung des Jahres" ausgerufen. Die Auszeichnung "Sommelier des Jahres" geht an Mathieu Quetglas im Hotel Valrose in Rougemont, ein Titel, zu dem ihm seine erstaunlichen Kombinationen von Wein, Bier und Sake verholfen haben, die er zum Menü des Küchenchefs Benoît Carcenat vorschlägt. Natürlich hat auch La Table du Valrose mit 17/20 Punkten ihren Platz im Guide.

Weiterhin an der Spitze der Liste: Das Hôtel de Ville in Crissier bei Lausanne und die Ermitage des Ravets in Vufflens-le-Château, beide mit der außergewöhnlichen Bewertung von 19/20 Punkten. Franck Giovannini befindet sich zudem auf dem zweiten Platz in La Liste, unter anderen ex aequo mit Eric Riperts Le Bernardin in New York. La Liste ist eine Zusammenfassung der Bewertungen von 970 Restaurantführern und teilnehmenden Websites, gewichtet nach dem Wert der Quelle.

Über Vaud Promotion

Die Vereinigung Vaud Promotion hat zum Ziel, den Bekanntheitsgrad, die Wettbewerbsfähigkeit und die Attraktivität des Kantons Waadt mit Hilfe der Marke VAUD+, deren Werte sie fördert, zu steigern. Sie beabsichtigt, ihr Ziel in Zusammenarbeit mit den Wirtschaftsakteuren, Regionen und Institutionen zu erreichen, die an der Förderung des Kantons Waadt mit erfolgreichen Aktivitäten, Produkte und Dienstleistungen aus wirtschaftlicher, akademischer, touristischer, kultureller, sportlicher, aus dem Waadtländer Terroir stammender oder gastronomischer Natur, beteiligt sind.

Weitere Informationen zum schweizerischen Kanton Waadt sind abrufbar unter

myvaud.ch/de

Kommunikation auf Social Media: [#MyVaud](https://twitter.com/MyVaud)

Hintergrundinformation Kanton Waadt:

Der mitten im Genferseegebiet gelegene Kanton Waadt erstreckt sich vom friedlichen Jura bis zu den faszinierenden und authentischen Alpen-Destinationen Diablerets, Villars, Leysin sowie Château-d'Oex und zählt mit einer Fläche von 3.212 Quadratkilometern zu den größten Kantonen in der Schweiz. Vom Palmen-Ambiente in Montreux bis hin zum Altstadt-Flair des trendigen Lausanne bietet die Region abwechslungsreiche Eindrücke. Der Kanton Waadt verkörpert mit seiner wunderschönen Natur, der Landschaftsvielfalt, den majestätischen Seen, dem atemberaubenden Bergpanorama, den traumhaften Alpenregionen, den terrasierten Weinbergen des UNESCO Welterbe Lavaux, der exquisiten Gastronomie, den kulturellen Highlights sowie den vielfältigen Ausflugs- und Sportmöglichkeiten eine der abwechslungsreichsten Urlaubsdestinationen in der Schweiz für alle Jahreszeiten. Die Region bringt Naturschönheiten, Lebensfreude, Gastfreundschaft und Gaumenfreuden auf einen Nenner und gilt noch als Geheimtipp.

Foto-Hinweis:

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder über <http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=kantonwaadt>, auch auf Anfrage per E-Mail unter info@primo-pr.com. Zudem sind zahlreiche Fotos zum honorarfreien Abdruck nach kurzem Login in der Bilddatenbank von Vaud Promotion abrufbar unter <http://medialibrary.lake-geneva-region.ch/>