

**Le Repas des Etoiles : 14 mains, 7 talents et 3 générations  
autour d'un même piano, le jour J des 125 ans de GastroVaud !**



Ils écrivent, ont écrit et écriront encore les grandes heures de la gastronomie vaudoise : issus de trois générations différentes, sept chefs aux talents moult fois récompensés se réuniront le 17 mars prochain autour d'un même fourneau, pour célébrer les 125 ans jour pour jour de GastroVaud. Un repas gastronomique à 14 mains ouvert au grand public.

Le 17 mars 1892 se réunissaient en séance extraordinaire les citoyens délégués des villes de Vevey, Montreux, Aigle, Bex et Rolle au Café Central à Lausanne. Objectif : « *étudier les moyens de défendre efficacement leur industrie (...) qui est peut-être de toutes celles qui existent la plus lourdement frappée par le fisc* ». Estimant que le moment était venu « *de lutter sérieusement, en commun, contre le sort qui la menace* », la branche décidait à l'unanimité de créer une Société cantonale vaudoise des Cafetiers.

125 ans jour pour jour après sa fondation, l'association marquera son jubilé sur une note gastronomique. Au programme : un menu à sept plats (**annexé**) concocté par sept chefs de talent, réunis autour d'un même fourneau :

- **Etienne Krebs**, ancien chef de l'Ermitage de Clarens, 17/20 au Gault&Millau, 1 étoile Michelin
- **Pierrick Suter**, Hôtel de la Gare de Lucens, 16/20 au Gault&Millau
- **Gaël Brandy**, Pinte vaudoise de Pully, chroniqueur RTS et chargé de cours
- **Marisa Feusi**, finaliste romande 2016 du concours « La cuisine des jeunes »
- **Cédric Pilloud, Jorge Cardoso, Jean-Baptiste Jolliet**, team suisse médaillé de bronze à la Coupe du monde de la Pâtisserie 2017 de Lyon

**Ouvert au grand public (125 places disponibles)**, cet événement permettra également de partager le savoir-faire et la qualité de la gastronomie vaudoise, parmi les plus étoilées de Suisse. Réservation obligatoire au 021 721 07 07.

---

**Renseignements complémentaires :**

Gilles Meystre, Président de GastroVaud, 079 204 52 15, [gilles.meystre@gastrovaud.ch](mailto:gilles.meystre@gastrovaud.ch)

Fondée le 17 mars 1892, **GastroVaud** est la principale association professionnelle de l'hôtellerie-restauration vaudoise. Elle représente et défend 1650 établissements, qui occupent près de 15'000 emplois et génèrent un chiffre d'affaire annuel de l'ordre du milliard de francs. GastroVaud délivre une large gamme de prestations, qui va de la formation professionnelle à la conduite d'un restaurant destiné à la réinsertion de chômeurs, en passant par les nombreux services de ses partenaires (fiduciaire, conseils juridiques, caisses de pension et de prévoyance). Elle a son siège à Pully.



### **Apéritif dès 11h30**

Chasselas Clos de Pévret Grand cru 2015, Pully AOC Lavaux, Ville de Pully

### **Crème de corail et noix de St-Jacques poêlée, fruits exotiques**

Par Marisa Feusi, finaliste romande 2016 du concours « La cuisine des jeunes »  
Yvorne Domaine La Pierre Latine 2015, Philippe Gex

### **Vinaigrette de queue de bœuf en crème glacée au foie gras**

Par Etienne Krebs, anc. Ermitage de Clarens, 1 étoile Michelin, 17/20 au Gault&Millau  
Pinot Gris La Licorne 2015, Morges AOC La Côte, Bolle

### **Roulade de sandre farcie en nage de fenouil au safran de Vulliens**

Par Pierrick Suter, Hôtel de la Gare de Lucens, 16/20 au Gault&Millau

### **Le carré de Veau de Simmental rassi sur l'os, jus réduit**

### **La morille farcie, tortelloni à l'ail noir et pressée de légumes**

Par Gaël Brandy, Restaurant La Pinte vaudoise de Pully, chroniqueur RTS et chargé de cours  
Merlot Inspiration 2014, Cave de La Côte

### **Les fromages de nos régions**

Vieux Chasselas Aigle Les Murailles 2001, Chablais AOC, Badoux Vins

### **Fraîcheur verte et vanille**

Par Cédric Pilloud, Jorge Cardoso, Jean-Baptiste Jolliet, team suisse médaillé de bronze à la Coupe du monde de la Pâtisserie 2017 de Lyon  
Champagne Drappier brut

### **Truffe noire et praliné mangue**

### **Café et mignardises**

Prix : CHF 200.-/personne, vins et minérales compris  
Réservation obligatoire au 021 721 07 07 ou info@gastrovaud.ch