



LES RÉFÉRENCES  
DU TERROIR CHABLAISIEN  
VALAIS • VAUD • HAUTE-SAVOIE





Chablais Gourmands contribue au développement harmonieux du territoire du Chablais, à l'exploitation durable de notre environnement, au maintien de traditions et au savoir-faire vivant. La marque Chablais Gourmands est un gage de qualité et de provenance. Par leur travail quotidien nos artisans s'engagent à répondre à vos attentes.

---

Mettre en valeur des produits de terroir

Fabriquer, vendre et promouvoir des produits de qualité, garantissant fraîcheur, authenticité, diversité et respect de l'environnement

Pratiquer la traçabilité favorisant la transparence, notamment par l'étiquetage du produit qui reflètent la réalité

Assurer des prestations de qualité

Créer un lien de confiance entre les membres et les consommateurs

Accueillir les clients avec bienveillance

Informar les clients sur les possibilités de visite  
des établissements partenaires

Diffuser la documentation de l'association sur les établissements  
signataires de la charte

## La charte

Les critères d'attribution de la marque Chablais Gourmands sont : la provenance chablaisien des produits, le respect d'un cahier des charges spécifique ainsi que l'engagement de l'entreprise à travers la signature de notre charte, à respecter les valeurs de la marque et les principes du développement durable. Chaque établissement se distingue par notre plaquette de membre portant le macaron de l'année en cours, afin de faciliter l'identification de nos adhérents.

Alle Partner unterliegen den von Chablais Gourmands gesetzten Normen bezüglich dem Auftritt der Produzenten und der Qualität ihrer Produkte. Um unsere Partner einfach identifizieren zu können ist jedes Geschäft mit unserem Mitgliederschild mit aktuellem Jahr gekennzeichnet.

All partners adhere to the conditions of the Chablais Gourmands Chart clearly defining the parameters governing the quality of their products, reception and infrastructure. Each accredited establishment can be recognized by our membership sign indicating the current year.

# Bienvenue

## Chablais Gourmands vous souhaite la bienvenue

---

Chablais Gourmands rassemble des professionnels pour qui le terroir, l'art de vivre, la qualité et l'accueil sont les mots clé. D'une volonté de valoriser le patrimoine de la part d'artisans du cru passionnés des saveurs, l'association représente les richesses du terroir des trois Chablais, son art culinaire et ses hébergements atypiques. Par notre activité nous regroupons les spécialités gastronomiques de notre région très différents les uns des autres ; mais ce qu'on sait c'est que chacun d'eux abrite des vrais trésors culinaires.

## Chablais Gourmands heisst Sie herzlich willkommen

---

Die drei Chablais-Regionen vertreten ein äusserst vielfältiges kulinarisches Erbe. Vereint durch gemeinsame Wurzeln und einer gemeinsamen Identität, besitzt jede Ortschaft dennoch ihren ureigenen Charakter mit ihren eigenen Spezialitäten und Rezepten. Heute laden wir Sie ein, sowohl unsere traditionellen lokalen Spezialitäten wie auch unsere originellen Neukreationen unserer Produzenten zu entdecken und zu kosten. Die Marke Chablais Gourmands ist eine Qualitäts- und Herkunftsgarantie. Eine Entdeckungsreise für Ihren Gaumen !

## Chablais Gourmands welcomes you

---

Traditional or new creations, our artisans use their regional and ancestral know-how and want to share it with you ! For the last 15 years, the association Chablais Gourmands has had the vocation to promote the rich culinary heritage of the three Chablais regions and its charming accommodation. Chablais Gourmands brings together passionate and demanding professionals for whom the finest locally grown produce, the art of living and a warm welcome are the key words. Food lovers will feel right at home with our clear guide to quality establishments. Today we invite you to discover traditional specialities and innovative recipes with a guarantee of quality and origin.

Consulter nos informations actualisées sur  
[www.chablaisgourmands.com](http://www.chablaisgourmands.com)

Visitez notre restaurant Chablais Gourmands  
à la Foire du Valais et goûtez nos produits.



# Concept

## Produits du terroir

---

Nos bouchers, fromagers, pêcheurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers et autres artisans s'enflamment en évoquant les spécialités culinaires des trois Chablais qu'ils perpétuent et qu'ils font évoluer. Par centaines, pains, poissons, charcuterie, produits frais, pâtisserie et autres délices sucrés et salés illustrent leur inventivité. Trouvez vos légumes de saison et vos fruits frais cultivés par nos maraîchers en harmonie avec l'environnement.

Unsere Metzger, Käser, Fischer, Bäcker, Konditoren, Chocolatiers und anderen Produzenten sind stolz auf die Spezialitäten der drei Chablais-Regionen, welche sie bewahren aber auch neu kreieren. Die Vielfalt der Brote, Fische, Wurstwaren, Frischprodukte, Gebäcke und anderen süßen wie auch herzhaften Köstlichkeiten zeugt von ihrer Kreativität und lassen keine Wünsche übrig. Holen Sie Ihr saisonales Gemüse und frisches Obst, das von unseren Produzenten in Harmonie mit der Umwelt kultiviert wird.

Our butchers, cheesemakers, fishermen, bakers, pastry chefs and chocolatiers are proud of the culinary specialties which they continue to create, preserve and elaborate upon. A wide variety of fish, assorted cooked meats, cheeses, bread, pastries and other sweet and salty delights make for a source of inspiration for our producers and showcase their inventiveness. Find your seasonal vegetables and fresh fruits grown by our market gardeners in harmony with the environment.

## Vins et Bières artisanales

---

La terre, le climat, la vigne, les hommes, le savoir-faire et le temps, voilà ce que restitue les vins des trois Chablais. Ni plus, ni moins. Entre terrasses et coteaux, les parcelles du territoire sont travaillées traditionnellement et dans le respect de l'environnement. De la finesse des vins blancs à la complexité des vins rouges élevés en barrique, toute une palette de saveurs vous attend. Ne manquez pas de visiter les caveaux de nos vigneronnes et de partager un moment de plaisir et de dégustation.

Avis aux amateurs de bières : Découvrez les précieux nectars de nos brasseurs. Chacune de leurs bières artisanales est fabriquée avec patience et passion, des recettes pour titiller vos papilles.

Die Beschaffenheit des Bodens, das Klima, die Reben, der Mensch, das Know-how und die Zeit ist, was die Weine der drei Chablais schaffen. Nicht mehr und nicht weniger. Zwischen Terrassen und Hügeln werden die Parzellen des Gebietes traditionell und unter Berücksichtigung der Umwelt bearbeitet. Von der Finesse der Weissweine bis zur Komplexität der Rotweine, die in Fässern gereift werden, erwartet Sie eine ganze Palette von Aromen. Planen Sie einen Besuch in die Keller unserer Winzer und Sie verbringen einen Moment der Freude und des Genusses.

Avis für Bierliebhaber: Entdecken Sie die köstlichen und erfrischenden Kreationen unserer Bierbrauer. Die mit Geduld und Leidenschaft hergestellten Biere, überzeugen durch ihren Geschmack und erfreuen sicherlich auch Ihren Gaumen.

# Concept

## Vins et Bières artisanales

---

Soil, climate, vines, men, know-how and time: that's what makes the wines of the trois Chablais. Nothing more, nothing less. Between terraces and hillsides, the parcels of the territory are worked traditionally to produce quality wines respecting the environment. From the subtlety of white wines to the complexity and character of red wines aged in oak barrels, a whole palette of flavours awaits you, the result of a long tradition in wine making. Slow down and appreciate a visit to the cellars of our winemakers and share a moment of pleasure and tasting.

Attention beer lovers: Discover the precious nectars of our brewers. Each of their craft beers is made with patience and passion, recipes to titillate your taste buds.

## Gastronomie

---

Où que vous soyez dans le Chablais, vous trouverez le bonheur gustatif à votre table, une cuisine inventive construite sur des bases traditionnelles. Quand il s'agit de se mettre à table, nos chefs créent des plats savoureux qui mettent à l'honneur les produits de notre terroir, les poissons du lac, des viandes de qualité, les fruits et légumes de saison.

Wo immer Sie sich im Chablais aufhalten, kann sich Ihr Gaumen an der einfallsreichen Küche, die auf traditionellen Werten aufgebaut ist, erfreuen. Wenn es ums Essen geht, kreieren unsere Köche schmackhafte Gerichte, die den lokalen Produkten, Fisch-, Fleisch- Obst und Gemüsespezialitäten, ihre Ehre erweisen.

Wherever you are in the Chablais region, you will enjoy an inventive cuisine built on traditional values that will delight your taste buds. When it comes to dining, our chefs create authentic appetizing dishes with delicate flavours that showcase locally sourced products, lake fish, homemade quality meats, seasonal fruits and vegetables.

## Hébergements

---

Laissez-vous subjugué par la beauté des lieux, la splendeur et l'air pur de la montagne, ou la douceur du lac. Accueil chaleureux et personnalisé, charme de l'architecture originale, confort et art de vivre sont les mots clé pour notre sélection d'hébergements. Un séjour authentique, dépaysant et ressourçant est au rendez-vous.

Lassen Sie sich vom Charme der Region und der guten Luft der Berge oder der Ruhe des Sees verzaubern. Es erwartet Sie ein herzlicher und persönlicher Empfang und eine einmalige Atmosphäre. Unsere Häuser vereinen stilvoll modernen Lifestyle und Tradition. Wir laden Sie ein sich bei uns zu Hause zu fühlen.

Let yourself be captivated by the beauty of the region, the splendour and pure air of the mountains, or the serenity of the lake. The charm of original architecture, comfort and art of living are the key criteria for our selection of accommodation. A warm welcome and a unique atmosphere awaits you. Our hotels marry modern lifestyle and tradition that play together to offer you a wonderful home away from home.

# Service traiteur

---

Terroir, originalité et gourmandise sont les maître-mots de nos prestations traiteur. Nos formules se composent d'une multitude de petites bouchées, verrines, cuillères, toasts ou feuilletés à déguster sans modération. Salées et sucrées, chaudes et froides, nos différentes propositions raviront tous les appétits.

## Pour les particuliers

Partager des moments en famille ou entre amis

Pour vos rencontres en famille, anniversaire, baptême, communion, mariage, ou vos soirées entre amis, nous pourrons élaborer ensemble le menu qui vous correspond ! Avec notre service traiteur, célébrez des moments rares autour d'un bon repas où que vous soyez, sans perdre de temps, afin de profiter un maximum de vos invités.

## Pour les entreprises

Organiser vos événements à votre image

Vous souhaitez organiser un dîner ou souper d'entreprise, organiser un séminaire pour vos employés, préparer un repas d'équipe, célébrer les fêtes de fin d'année ? Vous avez choisi le cadre de votre événement : vos locaux, une salle des fêtes, un refuge... ? Et vous recherchez maintenant un traiteur qui saura honorer les papilles de vos collaborateurs ? Nous sommes là pour vous.

# Paniers Gourmands

---

Les paniers gourmands sucrés/salés sont des cadeaux qui sortent de l'ordinaire et qui séduisent de plus en plus de personnes qui apprécient les bonnes choses et en particulier les spécialités du terroir de proximité.

Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les papilles !

Nous élaborerons ensemble un panier adapté à vos souhaits et à votre budget.



# Index

## Produits du terroir

Boucherie Chez Eddy	1	Boucherie Jean Marie Maulaz	11
Planchamp SA Boucherie Traiteur	2	Pêcherie Éric Jacquier	12
Boucherie Reichenbach	3	Cie Fromagère et Paysanne	13
Boucherie du Centre	4	Fromagerie Boujon	14
Chèvrerie de Leysin	5	Boulangerie Pâtisserie Cabiati	15
Laiterie du Collège	6	Boulangerie Pâtisserie Reibel	16
Au Pêché Mignon	7	Boulangerie Pâtisserie Laplagne	17
L'Echappée	8	Ferme d'Allaman	18
Domaine de la Perrole	9	Lancelot Chocolaterie Torréfacteur	19
Foie Gras La Mère Gaud	10		

## Vins et Bières artisanales

7Peaks Brasserie Sàrl	20	Charly Blanc et fils	23
Abbaye de Salaz	21	Domaine Delalex	24
Cave de Giorgi et fils	22	Château de la Tour de Marignan	25

## Gastronomie et Hébergements

Alpage Le Ferrage	26	Hôtel-Restaurant La Couronne	34
Restaurant La Croix de Culet/Le RED	27	Restaurant Le Rivage "Chez Monmon"	35
Le Chalet des Bains	28	Hôtel-Restaurant l'Echo des Montagnes	36
Restaurant Raphaël Vionnet	29	Auberge d'Anthy	37
Les Cygnes "Chez Jules"	30	Hôtel 4*-Restaurant François 1er Château de Coudrée	38
Art.Boutique.Hotel Beau-Séjour	31	Hôtel-Restaurant Le Vieux Logis	39
Auberge du Pont-de-Nant	32		
Hôtel-Restaurant Le St Christophe	33		

## Légende



# Produits du terroir

## Boucherie Chez Eddy

Monthey 1

Amour, succulence et saveur : tel est le credo qui anime Eddy Farronato et ses sept collaborateurs. Autrement dit, une production maison, 100 % artisanale, qui privilégie le bon et le beau. Efforts récompensés puisque sa viande séchée a remporté de nombreuses médailles. Son jambon cru vaut également le détour. La "jutosité" ainsi que l'aspect appétissant des charcuteries cuites (terrines, jambon, etc.) confirment les promesses du patron. Dans cette boutique pas comme les autres, le client suscite un plaisir manifeste. Cette qualité d'accueil invite à renouveler notre dégustation !



Eddy Farronato  
Av. de la Gare 5  
CH-1870 Monthey  
+41 24 471 24 79  
chez.eddy@bluewin.ch

 MA-VE 07.00-12.00 / 13.30-18.00  
SA 07.00-17.00

 DI - LU

10 

## Planchamp SA Boucherie Traiteur

Vouvry 2

Fidèles à nos objectifs

Nos boucheries

Vous proposent des produits de qualité, de saison et issus de notre terroir.

Le service traiteur

Vous accompagne de la création de votre menu jusqu'à l'organisation complète de votre fête.

Le Pavillon

En pleine nature et facile d'accès, vous offre la garantie d'une salle parfaitement adaptée à tous vos besoins.

Pour vous nous organisons et réalisons la fête à votre goût !

A votre écoute pour mieux vous servir—  
traiteurplanchamp.ch



Famille Planchamp  
13 Av. du Valais  
CH-1896 Vouvry  
+41 24 481 18 38  
boucherie.planchamp@bluewin.ch  
traiteurplanchamp.ch

 MA-VE 08.00-12.00 / 14.00-18.30  
SA 08.00-12.00 / 13.30-17.00

 DI-LU

10  

# Produits du terroir

## Boucherie Reichenbach

Aigle 3

Fidèle aux traditions, Claude-Alain a pris les rennes de la boucherie Reichenbach. Avec ses deux métiers, boucher et cuisinier, Claude-Alain développe avec beaucoup de passion ce que son père et son grand-père ont débuté il y a 65 ans.

La boucherie vous propose un service traiteur de qualité, adapté à vos besoins :

- menus du jour à l'emporter
- plats froids décorés
- service traiteur froid/chaud, départ boucherie
- service de restauration avec personnel, lieu de votre choix

Nouveau : Viande de boeuf du Chablais



Claude-Alain Reichenbach

Rue du Midi 4

CH-1860 Aigle

+41 24 466 21 46

bouchreichenbach@hotmail.com

reichenbach-paradis-saveurs.ch

 LU-VE 07.30-12.00 / 15.00-18.30  
SA 07.30-12.00 / 14.00-17.00

 DI, 3 semaines dès mi-janvier

## Boucherie du Centre

Leysin 4

Depuis 30 ans à Leysin, Pascal reprend la boucherie à son compte en 1997. Si la boucherie Chez Titi – surnom venu de son père – vend de belles viandes et même quelques poissons, c'est bien par la charcuterie qu'elle est connue. Et récompensée. Celui qui avait déjà un cochon à la maison enfant et se réjouissait du moment des fabrications, continue à vouer au porc un véritable amour. Il les achète à Clarens, des cochons d'alpage quand c'est la saison. Son jambon, son saucisson, sa saucisse aux choux ou son boutefas ont décroché des médailles d'or, parfois d'argent. Sa passion a été récompensée du titre de Mister Boutefas 2018. "Titi" vend aussi de superbes terrines. "C'est un français qui m'a montré les premières recettes. Ensuite, ce sont mes créations." Lapin aux pruneaux, caille aux raisins, faisau au poivre, lièvre aux pommes et aïelles, chevreuil aux pistaches, cerf aux bolets, etc.



Pascal Ruchet

Rue Louis Favez 11

CH-1854 Leysin

+41 24 494 11 18

info@chez.titi.ch

chez-titi.ch

 LU-SA 07.00-12.15 / 14.00-18.30  
Sauf ME 15.00-18.30  
SA 14.00-17.00

 LU après-midi

10  P

# Produits du terroir

## Chèvrerie de Leysin

Leysin 5

La Chèvrerie de Leysin, bien située sur les bas de Leysin est une petite exploitation familiale BIO qui a vu le jour en 2012. Les 60 chèvres laitières, 20 chevrettes d'élevage, poules, ânes et cochons se baladent autour de la ferme et n'attendent plus que vos câlins ! Stefan et Nataskha Perreten proposent des visites de la ferme, fête de famille, anniversaire, sortie d'entreprise, cours à thème, tout est possible ou presque. La famille produit sur son exploitation tommes fraîches et affinées, fromage à tartiner, salami ou encore viande séchée ou fraîche, yogourts au lait de chèvre... Les fin gourmets ont la possibilité de faire le plein de produits de la ferme et du terroir dans la boutique self-service se trouvant sur place.



Stefan et Nataskha Perreten  
Mansonnette 1  
CH-1854 Leysin  
+41 79 343 30 78  
+41 79 776 91 45  
info@chevrerie-leysin.ch

 Horaire self-service : 7/7  
de 07.00-20.00

Visites organisées sur rendez-vous  
CHF : uniquement cash



## Laiterie du Collège

Aigle 6

“On ne peut pas acheter le bonheur, on peut cependant acheter du fromage, et c'est presque pareil.” Passionné par le fromage depuis son enfance, Jean-Louis Bapst, fromager de profession, tient à l'authenticité et à la qualité de ses produits. Sa fondue, connue loin à la ronde par son goût incomparable et sa fabrication de yogourts artisanales nature, aux fruits de saison, mocca... Raclette, miel, flûtes, vin de la région... Tout pour vos papilles! Découvrez les nombreux produits de terroir et faites plaisir à vos proches.



Jean-Louis Bapst  
Rue du Collège 9  
CH-1860 Aigle  
+41 24 466 23 13  
info@laiterieducollege.ch  
laiterieducollege.ch

N'oubliez pas qu'en tout temps, vous trouvez à l'automate de la Laiterie du Collège nos fondues, tout ce qu'il faut pour une petite raclette improvisée, raclonnette, sans oublier la crème et les meringues.

 LU-VE 07.30-12.00 / 13.30-18.00  
SA 07.30-16.00

 DI et 25.06 au 25.07

# Produits du terroir

## Péché Mignon

Monthey 7

Stéphane Girard réserve plus d'une quinzaine d'exclusivités aux amateurs de douceurs ! Pour concocter ces délices, il fait appel à des fournisseurs du terroir. Ainsi, ses griottes au kirsch et autres créations à base de fruits proviennent des arbres de la région. Sa salée de la Vallée (au sucre et à la cannelle) contribue à sa réputation, de même que son trois chocolats. Bien qu'exotique, son gâteau brésilien vaut le détour car il est propre à ce commerce chablaisien : à base de pâte briochée, de crème pâtissière, de chantilly et de nougatine, il comble gourmets et gourmands.



Stéphane Girard  
Place Tubingen 1  
CH-1870 Monthey  
+41 24 481 12 80

MA-VE 06.00-18.30  
SA 06.00 -17.00, DI 06.00-12.00

DI-LU



## L'Échappée

Aigle 8

Échappez-vous le temps de déguster, par exemple, une pâtisserie accompagnée d'un bon chocolat chaud maison. C'est en 2014 que L'Échappée a ouvert ses portes avec deux établissements à Aigle. Les produits sont tous confectionnés dans le laboratoire aiglon et de manière artisanale. Afin de ravir vos papilles, vous y trouverez un assortiment varié de sandwiches, viennoiseries, pains, pâtisseries, glaces, ainsi que des créations chocolatées. Pour déguster ces derniers, nos deux tea-rooms sont à votre disposition. "Pour votre pause de midi, nous vous servons volontiers un mets de notre carte de restauration dans notre établissement qui se situe à la Rue du Midi. Un apéritif, un mariage, un anniversaire ou une fête à organiser ? N'hésitez pas à nous demander une offre personnalisée !" conclut M. Mayor.



Famille Mayor  
Ch de la Planchette 3  
CH-1860 Aigle  
+41 24 466 51 89

LU-VE 06.00-18.30  
DI 06.00-13.00

Rue du Midi 19  
CH-1860 Aigle  
+41 24 466 52 92

LU-VE 06.30-18.30, DI 07.00-18.00

SA

info@lechappee.ch  
lechappee.ch



# Produits du terroir

## Domaine de la Perrole

Aigle 9

Motivé par des convictions écologiques, P-Alain Schweizer, patron du domaine de 18ha, prend la décision de diversifier ses cultures et de s'orienter vers le bio en 2009. Cinq ans plus tard, on y cultive des légumes, sous abri et en plein champs, des spécialités de céréales, du fourrage, des oléagineux et on élève des poules et des abeilles. L'ambition: mener une agriculture vivrière de qualité, respectueuse de l'environnement, adaptée aux besoins de la population locale et selon les principes de la biodynamie. L'idée est de faire du domaine autre chose qu'une exploitation agricole, un lieu de production adapté aux nouveaux défis liés à l'alimentation auxquels nous sommes confrontés : le goût, la santé, l'écologie et le maintien de la vie paysanne.



P.-Alain Schweizer  
Ch. des Iles  
1860 Aigle  
+41 79 479 78 56  
palain1969@bluewin.ch  
pourlaperrole.ch



Jour des Marchés  
Aigle : MA matin et SA matin  
Montreux vieille ville : ME matin  
Sur le domaine : JE 15.30-18.30



Certifié Bio Bourgeon et Demeter

Le terme agro-écologique a été retenu pour qualifier le domaine car le projet inclut des aménagements écologiques pour l'accueil de la biodiversité et l'enrichissement du paysage; des recherches de techniques culturales respectueuses du sol et des expériences liées à la sauvegarde des abeilles.

## Foie Gras La Mère Gaud

Ballaisson 10

Les efforts de cette entreprise chablaisienne visent à fidéliser la clientèle. "Revoir dix fois un client exige un produit remarquable", déclare la Mère Gaud. Or, la petite structure de ce producteur garantit une fraîcheur exceptionnelle : du canard vivant à l'assiette, dans la journée. Outre le savoir-faire, la réussite d'un foie gras passe par un air frais et sec. "Le Mont-Blanc est notre climatiseur géant !" s'enthousiasme la Mère Gaud. D'où le succès de ses délicates préparations au Sauternes, à l'armagnac et autres confits, magrets fumés, rillettes, civet, canard à l'orange, gésiers, petits pâtés et saucissons.



Gilles Curtaud  
120 Impasse de Thénieres  
F-74140 Ballaisson  
+33 4 50 94 01 18  
contact@la-mere-gaud.com  
la-mere-gaud-com



MA-SA 09.00-12.00 / 14.00-19.00



DI-LU jours fériés

Visites commentées

10-50



# Produits du terroir

## Boucherie Jean-Marie Maulaz

Abondance 11

Une affaire de famille depuis 1953, de savoir-faire, mais surtout de goût avec sa viande de qualité, ses volailles, ses spécialités du pays à l'ancienne, jambons, saucissons fumés au genièvre, coppa, viande de bœuf séchée ; atrioux et autres délices savoyards... ainsi que sa charcuterie traditionnelle. Envie d'une petite plate maison? Grands classiques de la région, cuisine traditionnelle française et menus de fêtes originaux combleront vos envies les plus diverses... Fringale savoyarde ? Les diots, saucisses aux choux, tartiflettes, fondues et raclettes feront de vos soirées chalet au coin du feu des souvenirs impérissables... Si l'on se laisse aller à tout goûter ? Beignets de pomme de terre, farcement, terrine du jumelage... Pour faire de ces quelques jours à la montagne une aventure complète : fromages des alpages environnants, vins de Savoie, liqueurs, confiseries typiques, confitures, miels, biscuits, chocolats, bugnes... Maulaz est votre point de chute, convivial, chaleureux et authentique.



Jean-Marie Maulaz  
Chef Lieu  
F-74360 Abondance  
+33 4 50 71 01 35  
boucherie.maulaz@wanadoo.fr  
boucherie-maulaz.fr

 LU-MA-ME-VE-SA 07.00-19.00,  
DI 07.00-12.00, SA 07.00-12.15 /  
14.00-17.00

 JE hors vacances scolaires de  
Noël / fév / juil / août



## Pêcherie Éric Jacquier

Lugrin 12

Chaque jour du poisson frais, seules les tempêtes du lac peuvent rompre cet engagement. Éric Jacquier, pêcheur depuis plus de trente ans, va chaque jour relever ses filets, nasses et casiers afin de vous proposer les poissons du Léman : Féras, perches, lottes, truites, ombles, gardons, brochets, ablettes et écrevisses. Nathalie, l'épouse d'Éric, transforme avec patience et minutie ces filets de poissons qui vous sont proposés, frais, en terrines ou congelés.



Éric Jacquier  
65 Route Nationale  
F-74500 Lugrin  
+33 4 50 76 11 42 (Pêcherie)  
+33 4 50 83 15 31 (Magasin)  
eric-jacquier@hotmail.fr

 Magasin : 1345 Route Nationale  
74500 Maxilly MA-SA 09.00-12.30  
JE-SA 15.00-18.30

Vous pouvez aussi nous rendre  
visite à la Pêcherie  
LU-VE 07.30-12.00 / 13.30-16.00  
SA 07.30-12.00



# Produits du terroir

## Cie Fromagère et Paysanne

## Chapelle d'Abondance

13

Tout le monde le sait : Le nom d'Abondance jouit d'une grande renommée grâce à son fromage AOC et à la race de ses vaches. La Cie Fromagère et Paysanne avec ses deux sites de production et d'affinage séduit l'épicurien avec ses spécialités : Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie, Raclette de Savoie...? Ses fromages, déjà primés aux concours annuels du fromage Abondance et au salon de l'agriculture à Paris (Médaille d'or pour le reblochon laitier AOP 2018), sont un régal à déguster ! Venez visiter la fromagerie en réservant par téléphone. En vente dans la boutique également charcuteries, vins et produits de la vallée.

Commander sur le site de vente en ligne : [fruitiere-des-neiges.com](http://fruitiere-des-neiges.com). Livraison en colis fraîcheur sous 72 heures.



Joël et François Bouvier  
Chef Lieu  
F-74360 La Chapelle d'Abondance  
+33 4 50 73 14 15  
[coop.chapelle@gmail.com](mailto:coop.chapelle@gmail.com)  
[fruitiere-des-neiges.com](http://fruitiere-des-neiges.com)

**Fabrication, d'Abondance,  
raclette, tomme, beurre...**

 MA-VE 07.00-12.00 / 13.30-18.30  
SA 08.00-17.00

 DI-LU

 40   P

## Fromagerie Boujon

## Thonon-les-Bains

14

Valérie et Frédéric Royer incarnent l'esprit de la Fromagerie Boujon. Passionnés par leur métier et les fromages, ils recherchent les meilleurs fromagers du Chablais, de France et de l'étranger. L'authenticité et la qualité des produits sont reconnues par les plus grandes tables. Le succès de la maison Boujon s'appuie sur une équipe de professionnels passionnés, toujours prêts à vous conseiller, vous guider dans vos choix pour satisfaire vos papilles et vos envies en vous permettant de savourer et déguster ses produits. Venez découvrir cet univers fromager atypique, merveilleux et savoureux !



Valérie et Frédéric Royer  
7 Rue Saint Sébastien  
F-74200 Thonon-les-Bains  
+33 4 50 71 07 68  
[contact@fromagerie-boujon.com](mailto:contact@fromagerie-boujon.com)  
[fromagerie-boujon.com](http://fromagerie-boujon.com)

 MA-VE 08.30-12.30 / 15.00-19.00  
SA 08.30-12.30 / 14.30-19.00  
LU 09.00-12.30

 DI et LU après-midi

 10   P

# Produits du terroir

## Boulangerie Pâtisserie Cabiati

Thonon-les-Bains 15

Depuis 1964, ces artisans-boulangers font du "fait maison" leur marque de fabrique. "René et Lulu, mes parents, ont commencé dans la boulangerie à Armoiy. Ils faisaient plutôt de la livraison et ils troquaient leurs pains avec les villageois". Aujourd'hui, situé dans la Grande Rue, c'est lui et sa femme Josiane qui gèrent l'entreprise familiale. "Nous fabriquons tout ici: pains, viennoiseries, pâtisseries, confitures, pralinés, glaces... Je veux rester un véritable artisan." Pascal a suivi une formation pour fabriquer les panettones avec un maître italien. Ils sont fabriqués avec une mère traditionnelle sans ajout de levure (uniquement levain naturel). Des pièces montées sur commande.



Pascal Cabiati  
79, Grande Rue  
F-74200 Thonon-les-Bains  
+33 4 50 71 27 85

MA-SA 06.30-19.15  
DI 06.30-12.30

LU



## Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Salon de thé Reibel

Évian-les-Bains 16

A la fois pâtissier, chocolatier, glacier, boulanger, c'est en artisans passionnés que Benoît et Delphine Reibel vous invitent à venir découvrir leur nouvel écrin rempli de créations gourmandes, fondantes, et croustillantes... Formé chez les Compagnons du Devoir, Benoît est passé dans de nombreux laboratoires prestigieux, dont la maison Fauchon à Paris avec Monsieur Hermé et chez de nombreux pâtisseries de l'Association des Relais Dessert, entre autres chez Monsieur Augnet à la Tour-de-Peilz où on lui transmet les valeurs et le respect du travail bien fait. "Ce que nous vendons, nous le fabriquons avec notre équipe ; dans nos laboratoires, nous choisissons des matières premières de qualité pour l'élaboration de nos recettes ; c'est toujours important de le préciser...."

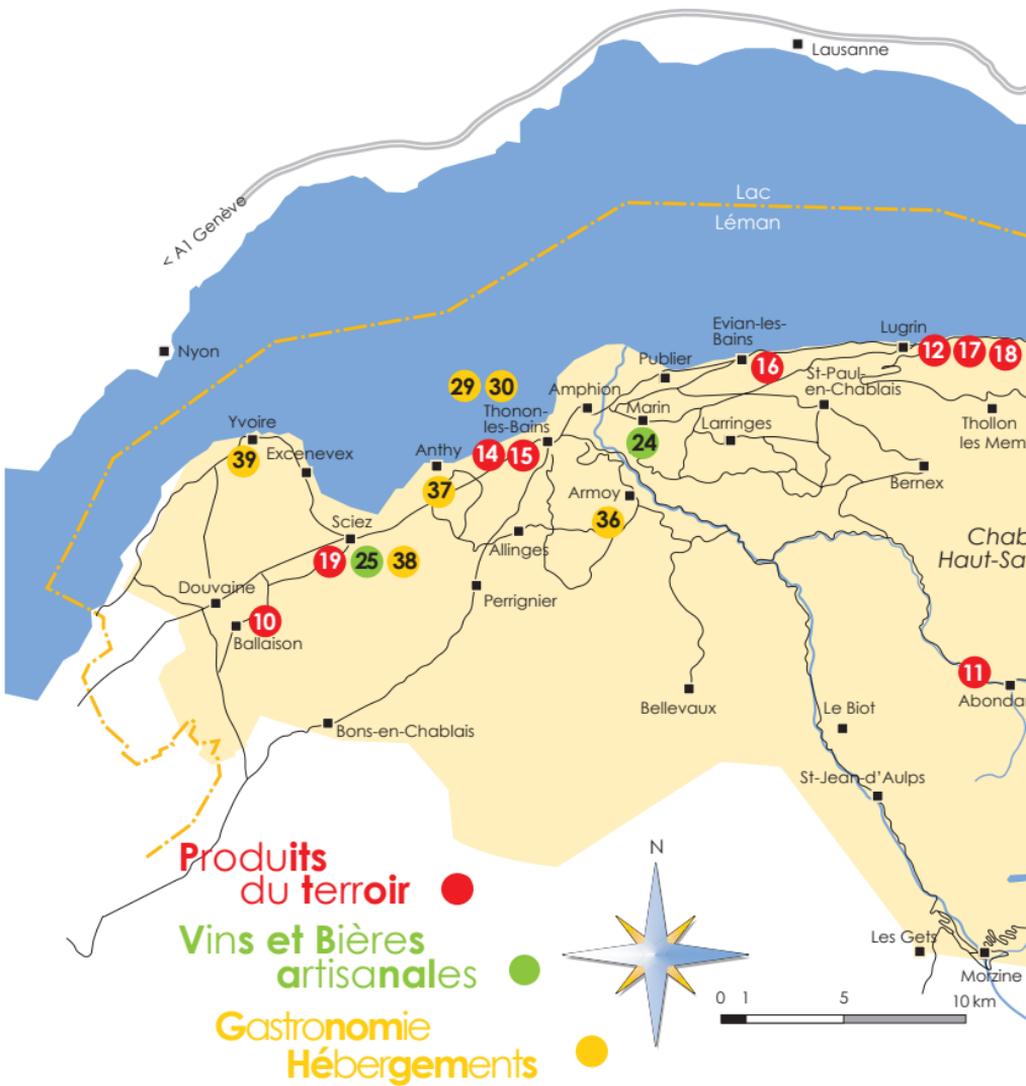


Benoît et Delphine Reibel  
1 Rue de la Monnaie  
F-74500 Évian-les-Bains  
+33 4 50 92 59 72  
boulangeriepatisserieireibel.fr

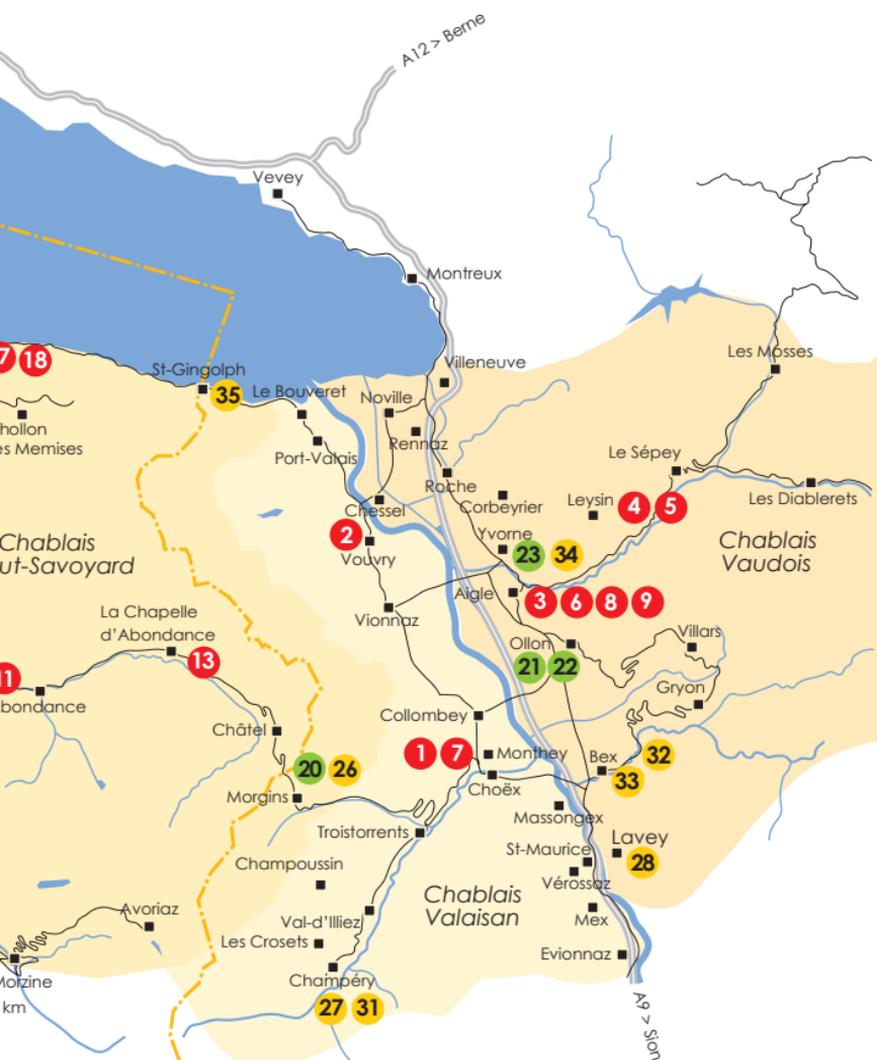
MA-SA 06.30-19.15  
DI 06.30-13.00 / 15.00-19.15

LU





- |                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Boucherie Chez Eddy             | 11 Boucherie Jean-Marie Maulaz     |
| 2 Planchamp SA Boucherie Traiteur | 12 Pêcherie Éric Jacquier Sàrl     |
| 3 Boucherie Reichenbach           | 13 Cie Fromagère et Paysanne       |
| 4 Boucherie du Centre             | 14 Fromagerie Boujon               |
| 5 Chèvrerie de Leysin             | 15 Boulangerie Pâtisserie Cabiati  |
| 6 Laiterie du Collège             | 16 Boulangerie Pâtisserie Reibel   |
| 7 Au Pêché Mignon                 | 17 Boulangerie Pâtisserie Laplagne |
| 8 L'Echappée                      | 18 Ferme d'Allaman                 |
| 9 Domaine de la Perrole           | 19 Lancelot Chocolatier            |
| 10 Foie Gras La Mère Gaud         | 20 7Peaks Brasserie Sàrl           |



- |    |                                     |    |  |
|----|-------------------------------------|----|--|
| 21 | Abbaye de Salaz                     | 32 | Auberge du Pont-de-Nant                |
| 22 | Cave de Giorgi et fils              | 33 | Hôtel-Restaurant Le St Christophe      |
| 23 | Charly Blanc et fils                | 34 | Hôtel-Restaurant La Couronne           |
| 24 | Domaine Delalex                     | 35 | Restaurant Le Rivage "Chez Monmon"     |
| 25 | Château de la Tour de Marignan      | 36 | Hôtel-Restaurant L'Echo des Montagnes  |
| 26 | Alpage Le Ferrage                   | 37 | Auberge d'Anthy                        |
| 27 | Restaurant Le Croix de Culet/Le RED | 38 | Hôtel 4*-Restaurant Château de Coudrée |
| 28 | Le Chalet des Bains                 | 39 | Hôtel-Restaurant Le Vieux Logis        |
| 29 | Restaurant Raphaël Vionnet          |    |  |
| 30 | Les Cygnes "Chez Jules"             |    |  |
| 31 | Art.Boutique.Hotel Beau-Séjour      |    |  |

# Produits du terroir

## Boulangerie Pâtisserie Laplagne

Lugrin 17

La Maison Laplagne défend la boulangerie artisanale. Originaire du Loir-et-Cher, Anthony a travaillé comme pâtissier dans des palaces suisses et comme responsable de la formation pâtisserie de GastroVaud avant d'ouvrir avec sa femme Angela la boutique familiale à Lugrin en 2018. "Nous mettons un point d'honneur sur le 100% fait maison sans additif, sans améliorant, nos farines sont de traditions française (Label Rouge) au levain naturel." Ses pains L'Alpage, Tourte de Meule... ou encore sa viennoiserie ; pâtisserie, gâteau ou mousse aux fruits... on a envie de tout goûter.



Anthony et Angela Laplagne  
68 Route Nationale  
F-74500 Lugrin/Tourronde  
+33 4 50 16 32 28  
maison-laplagne@orange.com

MA-SA 05.00-20.00  
DI 06.00-20.00

LU

12

## Ferme d'Allaman

Lugrin 18

Situé un peu dans les hauteurs, entre Lugrin et Maxilly, se trouve la Ferme d'Allaman. Maraîcher et horticulteurs depuis trois générations, Cyrille et son fils Loïs continuent dans la tradition familiale et pratiquent une production en culture raisonnée. D'une part des légumes de saison, salades, pommes de terre, courges, endives, choux, mâche...; d'autre part, en printemps, des fleurs d'ornement pour balcons et jardinières et divers plants de légumes et aromates. Accueil chaleureux et cordial. Vente à la propriété.



Cyrille et Loïs Treboux  
30, route de Crétal  
F-74500 Lugrin  
+33 4 50 76 03 19  
+33 6 84 43 36 80  
gaec@fermeallaman.fr

LU-SA 08.30-12.30 / 15.00-19.30  
SA > 19.00

DI-LU

10

# Produits du terroir

Lancelot Chocolatier Torréfacteur Salon de thé Sciez 19

En trois générations, on se transmet non seulement un savoir-faire mais un certain goût, dit-on chez les Lancelot, fidèles à l'esprit de tradition propre aux métiers du compagnonnage. Ainsi, leur production artisanale de chocolat noir attire les connaisseurs. Leur trentaine de sortes démontre la maîtrise des Lancelot en matière de textures raffinées et de contrastes (tendre-croquant, doux-amer...). Outre des bonbons à la liqueur coulés à l'ancienne, ce chalet suisse propose les fameux biscuits de Savoie. Venez aussi découvrir une gamme d'entremets sur commande, à partir de 4 personnes, spécialités au chocolat ou aux fruits. Nous torréfions chaque jours notre café à base de grains de cafés verts venus du monde entier. N'oubliez pas notre salon de thé où vous pourrez déguster thés et cafés, sans oublier notre chocolat chaud.



Famille Lancelot  
806 Avenue de Sciez  
F-74140 Sciez  
+33 4 50 72 60 27  
lancelot-chocolatier.com

LU-SA 07.00-19.30  
DI 07.00-18.00

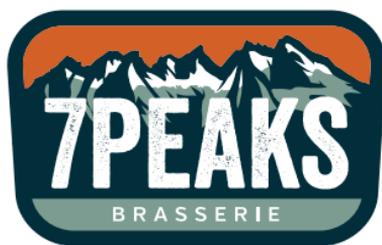
20 P

# Bières artisanales

7Peaks Brasserie Sàrl

Morgins 20

7Peaks Brasserie crée et brasse des bières artisanales à Morgins depuis 5 ans. Perchée à plus de 1300 mètres d'altitude, la brasserie est entourée par les plus belles montagnes du Valais, et notamment par les Dents du Midi, dont les 7 sommets ont donné leur nom à chacune des 7 bières de styles différents proposées tout au long de l'année. Des éditions limitées viennent compléter la gamme au fil des saisons et des inspirations du brasseur afin de surprendre toujours plus les papilles des clients. 5 années ont passé, mais l'objectif de 7Peaks reste inchangé depuis la création de la brasserie : partager l'amour pour la montagne en proposant la boisson parfaite qui accompagnera vos activités en altitude... ou ailleurs ! Nous vous accueillons tous les jours de 16h à 20h à Ze'Bar, notre tap room, où vous pourrez déguster toutes nos bières à la pression ainsi que des boissons non alcoolisées, et acheter des bouteilles à l'emporter. Cheers !



Corinne Reymond Collins & Robby Collins  
Route de Bas-Vièze 83  
CH-1875 Morgins  
+41 24 565 18 72  
info@7peaksbrasserie.ch  
7peaksbrasserie.ch  
<https://www.facebook.com/7peaksbrasserie/>  
<https://www.instagram.com/7peaksbrasserie/>

7/7 16.00-20.00

P

# S'évader un instant...

Syrah AOC Valais



O.C.T.A.M.E. photo © M. Marty



SWISS WINE  
**VALAIS**



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

A déguster avec modération

## Abbaye de Salaz

Ollon 21

Depuis plus de 1000 ans, l'Abbaye de Salaz voit défiler des hommes attachés à leur terre. Aujourd'hui, ce sont les familles Huber et Kropf qui perpétuent cet attachement présenté au travers de la large palette de vins produits au domaine. Du Chasselas, frais et fruité, à la Réserve des moines, un assemblage rouge structuré en passant par le Pinot Noir tout en finesse, tous leurs vins sont là pour accompagner vos moments de plaisir. Ces crus peuvent par ailleurs être appréciés à l'Abbaye, accompagné de mets préparés par leurs soins dans un magnifique cadre à l'occasion d'anniversaire, fête de famille ou mariage par exemple.



Famille Huber et Kropf  
Route de l'Abbaye 15  
CH-1867 Ollon  
+41 79 399 87 39  
vin@abbaye-de-salaz.ch  
abbaye-de-salaz.ch

 Vente directe 7/7  
Sur rendez-vous pour groupes et dégustations



## Cave de Giorgi et fils

Ollon 22

C'est en 1987 que la famille de Giorgi a entrepris la culture de la vigne dans le magnifique vignoble du Chablais. Aujourd'hui, l'exploitation s'étend sur environ 8 ha et compte plusieurs cépages. C'est sur la remarquable appellation d'Ollon que se situe le cœur du domaine et naissent ses crus AOC. Les vignes s'élèvent en coteaux sur des sols majoritairement calcaires, peu profonds et séchards. De par son exposition, le vignoble dans son ensemble est protégé des vents froids et jouit des biens faits du foehn. Ce contexte est à l'origine de vins riches, minéraux et complexes qui sont l'une des fiertés de la région. "Notre domaine se veut un point de croisement entre tradition et innovation. En effet, si nous nous efforçons de travailler nos vignes et d'en vinifier le résultat automnal dans le maintien de la coutume vigneronne et de préserver le terroir, c'est dans le secret de la bouteille que se situe le fruit de notre passion dont l'aboutissement sera aussi votre plaisir !" lance Davide de Giorgi.



Davide de Giorgi  
Route d'Aigle 14  
CH -1867 Ollon  
+41 79 787 90 14  
info@degiorgi-vins.ch  
degiorgi-vins.ch

 Visites sur rendez-vous



Le domaine familial Charly Blanc et fils exploite plus de 15 ha de vignes réparties dans les Chablais vaudois et valaisan au sein des lieux de production respectifs : Bex, Aigle, Ville-neuve, Yvorne, Les Evouettes et Monthey. Entre terrasses et coteaux, les parcelles sont travaillées traditionnellement et dans le respect de l'environnement. Dans les caves à Versvey, les différents cépages s'épanouissent tantôt en cuves modernes tantôt en barriques de chêne. Pour les vins blancs, le Chasselas, amplement majoritaire, est accompagné d'un Chardonnay et d'un Riesling x Sylvaner se déclinant en vin mousseux ou doux. Pinot noir, Gamay, Merlot, Cabernet, Gamaret et Mondeuse noire sont les principaux cépages rouges aboutissant aux différents rosés et rouges, entre vins friands et de garde. Visitez le caveau et partagez un moment de plaisir et de dégustation.



Famille Blanc  
Versvey 14  
CH-1853 Yvorne  
+41 24 466 51 45  
+41 79 210 59 41  
blancetfils@bluewin.ch  
charlyblanc.ch

 VE 17.00-19.00 / SA 10.00-12.00  
LU-DI sur rendez-vous



## Domaine Delalex-La Grappe dorée

## Marin 24

Après quatre années au lycée viticole de Beaune, Samuel prend la suite de Claude et poursuit la même recherche de vins de caractère, pleine de fraîcheur et de fruit, avec la mise en valeur de ce beau cépage local qu'est le Chasselas. Respect de la tradition pour l'intégrité des vins, mais évolution et progrès avec utilisation des nouvelles techniques permettant l'amélioration de la finesse des arômes (pressurage pneumatique, maîtrise des températures et cuve en inox). A découvrir aussi le délicieux Gamay de Savoie et le Rosé ! De nombreux groupes ont déjà visité cette belle cave, décorée de sculptures en bois sur le thème de la vigne, œuvre d'un artiste de famille. Des vins cités au Guide Hachette chaque année attestent le sérieux et la qualité de cette exploitation. Accueil cordial et chaleureux des vignerons !



Famille Delalex  
108 chemin des Noyereaux  
F-74200 Marin  
+33 4 50 71 45 82  
domainedelalex@hotmail.fr  
domaine-delalex.fr

 Vente directe tous les après-midi de  
15.00-19.00  
Matins et DI sur rendez-vous



## Château de la Tour de Marignan

Sciez-sur-Léman 25

Ancienne dépendance de l'abbaye de Filly, datant du XI<sup>e</sup> siècle, ce domaine viticole possède la plus vieille cave de Savoie. Ce site médiéval exceptionnel sera pour vous l'occasion d'une rencontre avec le cru Marignan, AOC vin de Savoie, en agriculture biologique depuis plus de 25 ans. De la finesse des vins blancs à la complexité des vins rouges élevés en barrique, toute une palette de saveurs vous attend. A mentionner encore, la spécialité: "La Chèvre", ce nectar chablaisien que l'on trouve ici en bouteilles. Un lieu à découvrir, des vins naturels qui ne vous laisseront pas indifférents.



Bernard et Olivier Canelli Suchet  
Château de la Tour de Marignan  
F-74140 Sciez-sur-Léman  
+33 4 50 72 70 30  
+33 6 30 04 06 68  
ocanelli@hotmail.com

 Particuliers : Visites et vente 7/7  
Groupes : sur rendez-vous

60   P

# Gastronomie

## Alpage Le Ferrage

Morgins 26

Le bonheur culinaire au coeur des Alpes avec une vue magnifique sur les Dents du Midi et Morgins. La buvette d'alpage "Le Ferrage" existe depuis 1964. Le chalet a été construit en 1918 et sa cantine en 1977. Propriétaire depuis 2010, Patricia et Jérôme Puipe vous invitent à venir déguster des spécialités du terroir, principalement avec des produits des alpages voisins, sans oublier les spécialités : Les brochettes et la brasérade. Cette cantine unique (salle de restaurant) peut accueillir 50 personnes, le petit musée d'alpage 20 et la grande terrasse orientée plein sud environ 80. Veaux, vaches, moutons et ânes sont souvent à proximité et la faune locale est très présente dans notre petit coin de paradis. A bientôt !



Patricia et Jérôme Puipe  
Route de Champso  
CH-1875 Morgins  
+41 24 477 12 21  
info@leferrage.ch  
leferrage.ch

 7/7 de fin mai à fin septembre  
10.00-23.00

 Début octobre à fin mai

Espace enfants ainsi que le coin Relax

50  80    P

# Gastronomie

Restaurant La Croix de Culet/Le RED

Champéry 27

Niché dans son écrin de montagne, La Croix de Culet offre un concept après-ski totalement revisité. À l'étage, dans une ambiance chaleureuse, le chef Jérémie Ollivier propose des plats authentiques et créatifs bercés par le flot des saisons. Le magret de canard cuit en basse température, le pavé de sandre au gomasio ou encore la déclinaison de foie gras ravissent les papilles des plus gourmands. Les cartes "bistro" et "montagne" offrent aussi une large suggestion de plats traditionnels : fondue, entrecôte ou encore le risotto à la truffe. Tout est réuni pour faire plaisir aux hôtes. En bas, au RED, on retrouve une ambiance trendy et conviviale face à un panorama d'exception. Au menu : de délicieux burger, des smoothies bien frais et un cadre parfait pour lézarder au soleil avant de repartir en piste. Située à l'arrivée du téléphérique Champéry-Planachaux, la Croix de Culet est le point de départ des principales randonnées pédestres, à ski ou en VTT.



Julien Texier et Jérémie Ollivier  
Route de Planachaux 160  
CH-1874 Champéry  
au sommet du téléphérique  
+41 24 479 23 34  
lacroixdeculet.ch

 7/7 de fin mai à fin septembre  
10.00-23.00

 Début octobre à fin mai

86  200   

## Le Chalet des Bains

Que ce soit en sortant des Bains de Lavey ou parce que vous avez envie de partager une fondue entre amis après une journée de ski ou des mets locaux sur une terrasse ensoleillée après une randonnée estivale, venez-vous plonger dans l'ambiance d'un chalet de montagne, à 50 mètres seulement des bains thermaux et du Grand Hôtel des Bains\*\*\*! Dans une ambiance sympathique et chaleureuse, les équipes du Chalet des Bains sauront ravir vos papilles au travers de plats traditionnels et variés tels que raclettes, fondues, pizzas au feu de bois, grillades et divers desserts...



Route des Bains 38  
CH-1892 Lavey-les-Bains  
+41 24 486 15 67  
chalet@lavey-les-bains.ch  
bains-lavey.ch

 7/7 Restauration 12.00-14.00 /  
19.00-21.00  
VE-SA > 22.00

 mi juin, veuillez nous consulter

25  25   

# Gastronomie

Restaurant Raphaël Vionnet

Thonon-les-Bains 29

À quelques mètres du port de Thonon, la maison de Raphaël Vionnet offre une belle vue sur le Léman dans un décor moderne. Des produits de première qualité, une finesse d'exécution évidente, des saveurs marquées, une constance dans la réalisation des plats. Filets de perche du lac Léman confits comme des anchois, des Ecrevisses du lac Léman, betterave et framboise en millefeuille croustillant, pour en citer quelques-uns. D'originaire du Jura, Raphaël Vionnet a su marier la montagne et le lac, deux passions dans son amour du terroir. Les produits sont issus des meilleurs producteurs et professionnels de la région. "Une fois les bons produits sélectionnés, reste à en tirer le meilleur parti : aller à l'essentiel, défendre un goût naturel et authentique." Plats végétariens, fromages du Jura et des 2 Savoie, cave en accord. Une adresse à découvrir absolument !



Raphaël Vionnet  
43 Avenue Général Leclerc  
F-74200 Thonon-les-Bains  
+33 4 50 72 24 61  
contact@raphaelvionnet.fr  
raphaelvionnet.fr

**1 étoile Michelin**

 ME-SA 12.00-14.00 / 19.30-21.00  
DI 12.00-14.00

 LU-MA



Les Cygnes "Chez Jules"

Thonon-les-Bains 30

D'abord, il y avait Jules. Puis ses descendants ont suivi, dans son sillage. Aujourd'hui c'est la quatrième génération déjà : Les fils de Corinne s'intègrent dans l'entreprise familiale. Ainsi il y a Yannick pour seconder Georgette aux fourneaux. Ensemble ils apprêtent avec goût les poissons que Ludovic avec son grand-père Fifi, amènent de la pêche. A l'accueil Corinne, la fille de Fifi et de Georgette, qui avec leurs collaborateurs s'activent pour combler les amateurs de cette table très prisée. Rien d'étonnant, avec ses fameuses spécialités du lac : omble chevalier, filets de perches et de féra, desserts maison à base de fruits chablaisiens... Quand les plaisirs du palais et des yeux se donnent ainsi rendez-vous au bord de l'eau, pourquoi s'en priver ?



Famille Plassat  
4, Route des Mouettes  
Port de Sechex  
F-74200 Margencel  
+33 4 50 72 63 10  
chezjules@orange.fr  
lescygnes-chezjules.fr

 7/7 12.00-14.00 / 19.00-22.00

 ME, sauf juin, juillet et août  
mi-décembre à mi-février



# Gastronomie et Hébergements

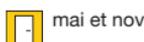
Art.Boutique.Hotel Beau-Séjour

Champéry 31

Premier vrai boutique hôtel du Valais dans la catégorie 3\*\*\*, le Beau-Séjour allie tradition des matériaux et décoration contemporaine. L'établissement se compose de deux chalets communicants ; dans l'un des deux bâtiments se trouvent la réception, la salle du petit déjeuner, le salon, et les chambres standard 3\*\*\*. Dans l'autre se trouvent son restaurant, le Vieux Chalet, et les chambres Deluxe. La famille Kleinknecht Zurkirchen, propriétaire de l'établissement depuis 2010, vous accueillera dans une ambiance familiale et décontractée. Passionnée par les métiers de l'accueil depuis toujours, elle saura vous faire apprécier la vie de chalet dans un décor typiquement alpin. Les remontées mécaniques à 300m, le bus s'arrête devant l'hôtel. Ils nous relient à de nombreux lieux d'intérêt tels qu'auberges de montagne et débuts de randonnées ou pistes de ski l'hiver et de VTT l'été.



Famille Kleinknecht-Zurkirchen  
Rue du Village 114  
CH-1874 Champéry  
+41 24 479 58 58  
hotel@beausejour.ch  
beausejour.ch



ASSOCIATION  
DU CHABLAIS



## VOUS AUSSI, DEVEZ CITOYEN DU CHABLAIS!



Et profitez des avantages  
réservés aux membres  
de l'Association du Chablais  
en adhérant sur  
[www.association-chablais.ch](http://www.association-chablais.ch)  
ou au 024 47 33 111



[www.radiochablais.ch](http://www.radiochablais.ch)

[www.association-chablais.ch](http://www.association-chablais.ch)



[www.tour-chablais.ch](http://www.tour-chablais.ch)

# Gastronomie et Hébergements

## Auberge du Pont-de-Nant

## Les Plans-sur-Bex 32

L'Auberge du Pont-de-Nant c'est une équipe de passionnés qui travaille dans une ambiance conviviale. En salle des sourires pour vous servir sont nos maîtres mots. En vous accueillant chaleureusement, on sera toujours à votre écoute pour vous conseiller ou simplement discuter de gastronomie et de vins d'ici ou d'ailleurs. Adeptes de la cuisine de tradition on vous fera découvrir un audacieux mélange de cuisine traditionnelle ainsi que les spécialités du terroir, travaillée en collaboration avec le jardin botanique. Au fil des saisons, la carte vous propose les meilleurs produits du terroir. La cuisine est inventive pour conjuguer les saveurs d'ici et d'ailleurs, avec les senteurs du jardin. Situé dans une réserve naturelle, c'est un lieu idéal pour admirer une multitude de plantes. La salle peut accueillir jusqu'à 65 personnes pour une sortie d'entreprise, un mariage ou un anniversaire en formule réservation exclusive !



Aurélien Juhier et Cédric Fossé  
Route du Pont-de-Nant 10  
CH-1880 Les Plans-sur-Bex  
+41 24 498 14 95  
resa@aubergepontdenant.ch  
aubergepontdenant.ch

 7/7 juillet à sept et mi-déc à mi-janv  
mi-nov à mi-déc seulement les  
week-end

 LU-MA mai à juin et oct à mi-nov  
LU-VE mi-nov à mi-déc

65   

## Hôtel-Restaurant Le St Christophe

## Bex 33

Un lieu au cœur du Chablais, surprenant, magique, intemporel. Lové dans une bâtisse du 17ème siècle, le Restaurant Saint Christophe crée l'évènement. Ardoises, pierres apparentes, rôtisserie d'époque, poutres et charpente de bois, un décor d'autrefois remis au goût du jour pour des espaces intimistes, à la fois accueillants, cosies et conviviaux. Le chef, Mickaël Leloup, vous séduira avec sa carte entièrement élaborée sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine, selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. L'Hôtel se compose de 11 chambres et 1 suite, traitées dans l'esprit "bungalow", équipées avec Wifi, TV, minibar.



Hôtel-Restaurant Le St Christophe  
Route de Lavey 6  
CH-1880 Bex  
+41 24 485 29 77  
restaurant@stchristophesa.com  
hotel@stchristophesa.com  
stchristophesa.com  
<https://www.facebook.com/StChristopheBex/>

 VE-MA 11.45-15.30 / 18.45-23.30  
Dernière commande à 14.00 et  
à 22.00

 ME et JE

60   

# Gastronomie et Hébergements

## Hôtel-Restaurant La Couronne

Yvorne 34

Cette charmante auberge, située dans le petit village d'Yvorne offre à ses hôtes un lieu où se conjuguent tradition, modernité et charme historique des lieux. Un restaurant moderne proposant une cuisine originale à base de produits du terroir fournis par la boucherie familiale à Aigle et une cave à vins apparente des plus grands crus d'Yvorne et de la région chablaisienne. Son bar à vin, endroit idéal pour déguster les vins des vignerons locaux dans un espace accueillant et chaleureux et 3 salles pouvant accueillir de 10 à 200 personnes dans les ambiances différentes pour des réceptions. L'Auberge dispose de 7 chambres 3 étoiles uniques et entièrement rénovées avec salle de bain, TV, et accès Internet gratuit.



Famille Reichenbach  
Les Maisons Neuves 38  
CH-1854 Yvorne  
+41 24 466 94 22  
contact@aubergedelacouronne.ch  
aubergedelacouronne.ch

 MA-SA 08.00-23.00 / DI 09.00-17.00

 LU, 3 semaines dès mi-janvier

## Le Rivage "Chez Monmon"

Saint-Gingolph 35

Monmon a fait de son établissement une table typique du bord du lac : conviviale, lumineuse, fleurie, "les pieds dans l'eau". A cette enseigne, le chef apprête avec goût le poisson frais du jour: "Nous cuisinons uniquement des perches taillées en filet ou en désossée, pêchées dans le Léman." Fera, omble chevalier, lotte et truite, autres merveilles du lac, méritent aussi la dégustation. Ces mets succulents s'accompagnent de frites fraîches ou de pommes nature. Pour finir en beauté, le chef vous propose des coupes glacées ou des tartes maison aux fruits récoltés dans le Chablais. L'hôtel 2 étoiles dispose de 14 chambres confortables avec balcon et vue directe sur le lac !



Edmund Duchoud  
Quai Isaac de Rivaz  
CH-1898 Saint-Gingolph  
+41 24 482 70 32  
info@rivage.ch  
rivage.ch

 7/7 10.02 au 20.12  
08.00-24.00

 hors saison fermé LU

# Gastronomie et Hébergements

Hôtel-Restaurant L'Echo des Montagnes

Armoy 36

L'Echo des Montagnes vous accueille depuis 1860 pour vos repas de famille ou de travail au cœur du village d'Armoy et de sa tranquillité. L'établissement se trouve à proximité de Thonon-les-Bains et du lac Léman en direction de la Vallée Verte. L'accueil, la convivialité et l'hospitalité sont les maîtres mots de notre maison et représentent un art de vivre à part entière. Le restaurant propose une délicieuse cuisine gourmande dans une atmosphère conviviale. La carte change au fil des saisons avec des produits frais et locaux, des poissons du lac Léman et charcuterie maison. Dégustez un repas ou un verre de vin de la région sur notre belle terrasse à l'ombre des platanes centenaires. L'établissement a reçu sa première toque au Gault & Millau en 2017.

Salles de réunion jusqu'à 50 personnes

**Maître Restaurateur - Gault & Millau 2019**



Valérie et Stéphane Hanriot  
3516 Chef Lieu  
F-74200 Armoy  
+33 4 50 73 94 55  
resa@echodesmontagnes.fr  
echodesmontagnes.fr

<https://www.facebook.com/echoarmoy/>  
<https://www.instagram.com/echodesmontagnes/>



7/7

Restaurant fermé MA et ME midi



15 décembre - début février



1 chambre personne à mobilité réduite



## Auberge d'Anthy

Anthy 37

Le patron de cette table décidément originale y "crée son bonheur". "Je mène la vie que j'aime, je cuisine ce que je ressens et ma clientèle apprécie cela." Avec une philosophie aussi claire et nette, aucune erreur possible : on n'est pas dans un restaurant de ville à la campagne mais bien dans une authentique auberge rurale. Ni frites ni cuisine internationale à la carte. En revanche, une abondance de poissons frais du lac. Pour "ne pas l'abîmer", le chef l'apprête à la vapeur, le grille ou le saisit à la poêle avant de l'accompagner le plus souvent de légumes. Un lieu sans concurrence où l'on peut aussi passer une nuit délicieuse! Chambres 3 étoiles où l'on trouve le confort dans la simplicité.



Catherine, Claude et Simon Dubouloz  
2 Rue des Ecoles  
F-74200 Anthy-sur-Léman  
+33 4 50 70 35 00  
info@auberge-anthy.com  
auberge-anthy.com



Hôtel 7/7

Restaurant MA au DI midi, mi-juillet à fin août LU soir au DI midi



Restaurant 10 jours en avril et 10 jours en octobre



# Gastronomie et Hébergements

## Hôtel 4\* - Restaurant François 1er - Bar Château de Coudrée

Sciez Bonnatrait **38**

La famille Réale-Laden vous accueille dans son château du 12ème siècle. Tranquillité au cœur d'un parc aux platanes centenaires au bord du Lac. Au Restaurant François 1er, dans un décor Renaissance, Marina, la cheffe de cuisine, élève d'Alain Ducasse à Paris et à Monaco, prépare une cuisine savoureuse avec les meilleurs produits locaux et les légumes du potager du château. Très belle cave. Cheminées, atmosphère romantique. Hôtel de 17 chambres au confort contemporain, meubles d'époque. Plage et Ponton privés, Piscine, Sauna.



Famille Réale-Laden  
Avenue du Coudrée  
F-74140 Sciez-sur-Léman  
+33 4 50 72 62 33  
chateau@coudree.fr  
chateau-hotel-coudree.com

 Hôtel ouvert 7/7

### Les Collectionneurs Romantik Hotel

 Restaurant MA-ME  
Fermeture annuelle: novembre

## Hôtel-Restaurant Le Vieux Logis

Yvoire **39**

Le Vieux Logis est un lieu convivial enchâssé dans le rempart qui ferme la cité médiévale d'Yvoire construite autour de son château en 1306. Depuis 1896 et quatre générations, la famille Jacquier-Durand met tout en œuvre pour que vous soyez heureux chez elle. A la table de son restaurant, vous dégusterez, dans une atmosphère conviviale, des poissons frais du lac. Une cuisine inventive et savoureuse comblera vos papilles et vous fera découvrir des spécialités locales. En 2016, pour honorer les 120 ans de cette vieille demeure, l'hôtel a été rénovée pour créer une zone de détente (hammam, sauna, spa et soins) et trois suites juniors. En son cœur le vieux logis a su conserver son petit café pour philosopher autour d'un verre de vin "chablaisien". Et si vous savez écouter ses vieilles pierres, elles vous raconteront sûrement de belles histoires.



Paul Jacquier  
Rue Centrale  
F-74140 Yvoire  
+33 4 50 72 80 24  
contact@levieuxlogis.com  
levieuxlogis.com

 Hôtel ouvert 7/7

 Annuelles janvier et février  
Restaurant fermé DI soir et LU-MA  
soir hors saison

 Uniquement pour le restaurant

# Contacts et Soutiens

## Secrétariat Chablais Gourmands

---

Beatrix Hurst  
Case postale 1295  
CH-1870 Monthey Ville  
+41 24 565 47 55  
+41 79 218 47 05  
beatrix.hurst@chablais-gourmands.com  
chablais-gourmands.com



## Chablais valaisan et vaudois

---

Chablais Région  
Place du Marché 1  
CH-1860 Aigle  
+41 24 471 15 15  
chablaisregion@chablais.ch  
chablais.ch



## Chablais haut-savoyard

---

Chablais Léman Développement  
90 Ch. de la Ballastière  
Z.I. de Vongy  
F-74200 Thonon-les-Bains  
+33 4 50 70 83 40  
info@sudleman.com  
sudleman.com





**1 TERROIR**  
**2 PAYS**  
3 RÉGIONS

2019 • 2020



[chablais-gourmands.com](http://chablais-gourmands.com)