

LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ STÉPHANE DÉCOTTERD INSTALLE SON RESTAURANT ET TOUTE SON ÉQUIPE DANS LE SOMPTUEUX ANCIEN HÔTEL BELLEVUE AU SEIN DE GLION INSTITUT DE HAUTES ETUDES



Montreux, le jeudi 22 juillet 2021

Après 10 années de bonheur au « Pont de Brent », ponctuées de nombreuses distinctions couronnant une approche de la gastronomie résolument moderne, locale et réfléchie, Stéphane et Stéphanie Décotterd aux côtés de Glion Institut de Hautes Etudes ont la grande joie d'annoncer la création de deux restaurants « Stéphane Décotterd » situés au sein de l'ancien hôtel Bellevue de Glion.

Ce bâtiment du 19ème siècle, surplombant Montreux et la Riviera Vaudoise, est au cœur de la prestigieuse Ecole de management hôtelier de Glion depuis 1962. Cet écrin unique accueillera le restaurant gastronomique qui a fait la réputation des Décotterd, de même qu'un bistro contemporain, les deux lieux jouissant d'une vue spectaculaire sur le Lac Léman et les Alpes.

La salle du restaurant gastronomique et du magnifique bar classée au patrimoine historique, allie habilement modernité, chic et esprit belle-époque. L'espace bistro affichera, quant à lui, un ton résolument contemporain et jouxtera le restaurant gastronomique.

Stéphane et Stéphanie Décotterd, entourés de toute leur équipe et rejoints par les équipes de Glion, poursuivront leur quête de l'excellence, en déclinant une cuisine plus que jamais locale, inventive et éco-responsable, tout en sublimant les plus beaux produits de la région. Cette approche bénéficiera tout autant à l'espace gastronomique qu'au bistro, permettant au plus grand nombre de savourer une cuisine d'exception et aux étudiants de l'institution de s'inspirer aux côtés d'experts de renom.

« Le cœur de la haute gastronomie suisse vibrera encore plus fort ! Nous sommes heureux de poursuivre la mission de valorisation du patrimoine gastronomique suisse et d'exercer au cœur d'un écrin qui lui permettra un rayonnement international encore plus fort tout en restant fidèle à cette magnifique ville de Montreux qui nous est chère »

souligne Stéphane Décotterd.

« Nous sommes honorés d'accueillir Stéphane et Stéphanie Décotterd et leur équipe au sein de notre établissement. Il s'agit pour nos étudiants d'une opportunité unique d'immersion, de rencontres et d'échanges avec des talents d'exception » commente Fabien Fresnel Chief Operating Officer de Sommet Education.



Les restaurants « Stéphane Décotterd » à Glion ouvriront leurs portes le 23 Septembre. Le dernier service au Pont de Brent se fera le 28 août 2021 au soir et le premier service dans les nouveaux restaurants se fera le 23 septembre 2021. Les réservations peuvent d'ores et déjà être prises au : + 41 (0)21 964 52 30. Email : reservations.decotterd@glion.edu

À propos de Stéphane et Stéphanie Décotterd

Stéphane Décotterd est né à Billens dans le canton de Fribourg, et a grandi à Corseaux et à La Tour-de-Peilz près de Vevey. Il songeait à devenir chef dès l'âge de 10 ans, et il débuta son apprentissage au restaurant « Le Petit » à St-Légier à la sortie de l'école. Après avoir travaillé dans quelques autres restaurants, dont Le Pont de Brent, et vécu pendant deux ans au Québec, Canada, il revient en Suisse en 2005 pour s'installer aux côtés de Gérard Rabaey, au « Pont de Brent ». En 2008, il remporte le concours du cuisinier d'Or, titre du meilleur cuisinier suisse. En 2009, il est 5ème mondial au Bocuse d'Or, concours de cuisine artistique à Lyon (Royaume-Uni). C'est en 2011, que Stéphane reprend les rênes du « Pont De Brent » avec son épouse Stéphanie. En 2012, le couple est récompensé de 2** au Guide Michelin et d'une note de 18/20 au Gault-Millau, distinctions qu'ils ont conservées depuis. En 2018, le Chef abandonne les fruits de mer, les fruits exotiques, et autres produits d'importation pour se consacrer uniquement à une cuisine éco-responsable qui magnifie les produits et les terroirs locaux. Le Chef est membre de « l'Académie Culinaire de Royaume-Uni », et fut décoré en 2020 du « Mérite culinaire suisse » pour son excellence et son savoir-faire dans le respect des produits du patrimoine culinaire suisse.

À propos de Glion Institut de Hautes Études

Établi en 1962, Glion Institut de Hautes Études (GIHE) est une institution suisse proposant des diplômes de Bachelor et Master dans l'hôtellerie, le luxe et la finance à un corps d'étudiants internationaux sur trois campus en Suisse et à Londres, Royaume-Uni. Glion est classé 3ème meilleur établissement d'enseignement supérieur en management hôtelier au monde et 2ème en matière de réputation employeur (QS World University Rankings, 2021). Institution Membre du Groupe Sommet Education, Glion bénéficie de l'accréditation de la New England Commission of Higher Education (NECHE).

Plus d'informations : www.glion.edu/fr/