

**18 points Gault & Millau
pour le restaurant gastronomique « Stéphane Décotterd »
au cœur de Glion Institut de Hautes Etudes**

Glion (Suisse), 7 novembre 2022 - Le guide Gault & Millau Suisse décerne à nouveau 18 points à Stéphane Décotterd pour son restaurant gastronomique installé, depuis septembre 2020, au cœur de Glion Institut de Hautes Etudes.

Ouverte en septembre 2020 au cœur de Glion Institut de hautes Etudes, la « Maison Décotterd » comprend trois espaces culinaires - le restaurant gastronomique, le bistrot et le lounge bar - qui forment ensemble une véritable destination gastronomique au cadre spectaculaire. Gault & Millau décerne à nouveau 18 points à Stéphane Décotterd pour son restaurant gastronomique, et ce pour la onzième fois consécutive.

Stéphane Décotterd partageait à cette occasion : *« j'associe mon équipe à cette magnifique distinction ; à cette belle reconnaissance de la constance de notre engagement et de la quête d'excellence de chacun d'entre nous ».*



Le chef, qui pratique depuis plusieurs années une cuisine exclusivement locavore, et son épouse, ancienne sommelière et Directrice des restaurants, gèrent cet établissement membre des Relais et Châteaux et distingué d'une étoile Michelin. Le Saumon des Grisons à l'impératoire, la tombée d'endives acidulées de Granny Smith, la Matelote de Sandre du Lac Majeur au poivre de Sichuan de Vulliens, les sucs de pinot noir et oignons rouges, la Selle de Chevreuil des crêtes du Jura grillée au bois de genièvre, la tartelette de rôties d'épaules confites, la poêlée de champignons sauvage, l'émulsion de rattes... ou encore les Pruneaux Fellenberg à la reine des prés biscuit sablé et pruneaux confits, sont tirés du menu dégustation et témoignent de l'exigence de la philosophie culinaire du Chef.

Une signature, une vision éco-responsable résolument orientée vers la valorisation des producteurs et la qualité des produits à laquelle Stéphane Décotterd est aussi heureux de sensibiliser les cohortes internationales des étudiants de premier semestre en Bachelor à Glion qui effectuent quatre semaines de stage à la Maison Décotterd – en alternance dans le restaurant gastronomique et sa cuisine, dans le bistro et le bar.

Une influence qui rayonne donc bien au-delà des frontières notamment aussi via le rôle du Chef en tant que vice-délégué pour la Suisse et membre du « comité international des tables Relais&Châteaux » qui s’engage pour protéger et promouvoir la richesse et la diversité des traditions culinaires et hôtelières du monde et en assurer la pérennité.

À propos de Stéphane 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 au « Pont de Brent ». En 2008, il remporte le concours du cuisinier d’Or, titre du meilleur cuisinier suisse. En 2009, il est 5^{ème} mondial au Bocuse d’Or, concours de cuisine artistique à Lyon (France). 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. 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 se voit décerné en 2020 « L’Ethical Cuisine Trophy » à Londres par l’association des Relais & Châteaux dont il est aussi de vice-délégué pour la Suisse et membre du « comité international des tables ». En 2020 il est aussi décoré du « Mérite culinaire suisse » pour son excellence et son savoir-faire dans le respect des produits du patrimoine culinaire suisse. Il est également membre de « l’Académie Culinaire de France ».

À propos Maison Décotterd : <https://maisondecotterd.com/>

Maison Décotterd a ouvert ses portes en septembre 2021 au cœur de Glion Institut de Hautes Etudes, surplombant Montreux et la Riviera vaudoise. Dirigée par le Chef Stéphane Décotterd et son épouse Stéphanie Décotterd, récompensée par le prix Michelin Suisse de l’hospitalité et du service 2019, Maison Décotterd compte deux restaurants et un bar. Le Restaurant gastronomique Stéphane Décotterd (18 points Gault et Millau – 1 étoile Michelin 2022) offre une vue imprenable sur le lac Léman ; le Bistro by Décotterd (Bib gourmand Michelin 2022), la brasserie chic ; et le Lounge Bar by Décotterd avec ses plats savoureux et une fine sélection de vins au verre. Les deux restaurants d’exception reflètent la vision du Chef Stéphane Décotterd d’une cuisine régionale, éco-responsable et originale. La Maison Décotterd est membre de l’association Relais & Châteaux, et fait ainsi partie d’un réseau mondial de 580 hôtels et de 100 tables d’exception.

À propos Glion Institut de Hautes Etudes : <https://www.glion.edu/fr/>

