

## L'INSTITUT D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DE GLION CÉLÈBRE LA CRÉATION DE LA MAISON DÉCOTTERD



Trois mois après l'arrivée de Stéphane Décotterd à l'Institut d'Enseignement Supérieur de Glion, le chef aux multiples distinctions et la prestigieuse école de gestion hôtelière célèbrent la création de la Maison Décotterd.

La Maison Décotterd est une adresse gastronomique composée de trois espaces uniques : le Restaurant gastronomique Stéphane Décotterd avec sa vue imprenable sur le lac Léman ; le Bistro by Décotterd, la brasserie chic ; et le Lounge Bar by Décotterd avec ses plats savoureux et une fine sélection de vins au verre.



Ces deux établissements d'exception, situés dans l'ancien hôtel Bellevue à Glion, reflètent la vision du Chef Stéphane Décotterd, deux étoiles Michelin : une cuisine régionale, éco-responsable et originale. Dans le respect de sa philosophie, il accompagne son équipe dans une quête constante de l'excellence en réinventant les codes de la gastronomie.

*«Ma cuisine est définitivement régionale, durable et singulière, et toujours aussi en évolution, à l'image de l'eau de ce lac qui m'inspire tant»,* déclare Stéphane Décotterd.

Depuis 2016, Stéphane Décotterd compte dans sa brigade le jeune Chef Pâtissier Christophe Loeffel, qui a remporté les prix de «Chef Pâtissier de l'année 2021» du Gault & Millau Suisse et le «Bronze Desserts 2020» au championnat de France des desserts à l'assiette. Il a récemment participé au concours «Pâtissier des Jahres» à Cologne, en Allemagne, et a terminé second. Le jeune pâtissier prometteur a déjà développé sa propre signature, travaillant autour des formes, de la texture et de la simplicité.

*«J'essaie toujours d'apporter une touche d'originalité et de raconter une histoire avec les produits. J'attache une grande importance à valoriser le milieu culturel dans lequel j'évolue, à travailler des produits régionaux»,* précise Christophe Loeffel.

Dans la salle de restaurant, le service est assuré par Stéphanie Décotterd, Directrice de la Maison Décotterd, et son équipe. Elle assure un service aux gestes parfaitement maîtrisés, tout en ayant une approche personnalisée, offrant aux convives une expérience inoubliable. Son dévouement à l'excellence et à la convivialité lui a permis de remporter le tout premier prix Michelin Suisse de l'accueil et du service, en février 2019.

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Tout comme la cuisine et la philosophie de Stéphane Décotterd, les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

Les deux restaurants d'exception du campus offrent aux étudiants de nouvelles expériences culinaires et la chance d'apprendre auprès de talents internationaux reconnus tant en cuisine, qu'au service et au bar. Parallèlement, les campus suisses de Glion ont fait l'objet de travaux pour encore accroître l'expérience estudiantine.



### À propos de Maison Décotterd

Nous vous accueillons dans trois lieux d'exception situés au sein de l'ancien hôtel Bellevue de Glion, jouissant d'une vue spectaculaire sur le Lac Léman et les Alpes. 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 accueille le restaurant gastronomique et son lounge bar, de même qu'un bistro contemporain. La salle du restaurant gastronomique et du magnifique bar classée au patrimoine historique, allie habilement modernité, chic et esprit belle-époque. L'espace bistro affiche, quant à lui, un ton résolument contemporain et jouxte le restaurant gastronomique

Plus d'informations : <https://maisondecotterd.com/en/home-english-2/>

### À propos de Glion Institut de Hautes Études

Etabli 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](http://www.glion.edu)

