

Vevey et la Riviera, destination gourmande

La table de plus de 370 mètres, dressée sur le Quai Perdonnet, demeure l'une des attractions de cet événement fréquenté l'an dernier par près de 30'000 gourmands. DR

ALIMENTATION

Les amateurs du bien manger ont rendez-vous ce week-end à Vevey et Corsier pour deux événements distincts mais complémentaires. Du 17 au 19 mai, le Streat Food Festival Vevey dressera sa table de 370 mètres sur le Quai Perdonnet. Au menu, 30 foodtrucks dont celui de l'Hôtel de Ville de Crissier, des master class avec des grands chefs de la région, des artisans et des nouveautés, dont un repas préparé et servi par des enfants à l'Alimentarium et une Silent Party. A Corsier, c'est un Marché Bio qui s'installera le dimanche 19 mai. Orienté biodiversité, durabilité et zéro déchet, il offre une belle palette de stands, d'animations, d'ateliers et de conseils. L'accès à ces deux événements est libre.

Textes: Magaly Mavilia

Ville d'Images et de la Fête des Vignerons, Vevey est aussi ville de la gastronomie, à voir le nombre d'établissements étoilés et réputés qui voient affluer une clientèle de tous horizons. C'est aussi une multitude de tables, de caveaux, de producteurs, d'artisans, de commerçants, d'offres de mets du terroir qui font de Vevey et la Riviera une destination gourmande. Nouvelle preuve, le temps d'un week-end, plus de 30 foodtrucks sélectionnés pour faire découvrir les meilleures saveurs d'ici et d'ailleurs seront présents à l'enseigne du Streat Food Festival Vevey. Avec de belles nouveautés, mais surtout, le concept d'une table de plus de 370 mètres, dressée sur le Quai Perdonnet, qui demeure l'une des attractions de cet événement convivial fréquenté l'an dernier par près de 30'000 gourmands.

Rencontre avec les stars de la gastronomie

Le festival déclinera ses saveurs de l'Alimentarium au débarcadère de Vevey. La crème de la crème de la gastronomie de la Riviera, et pas seulement, vous donne rendez-vous dans l'espace «Master Class». L'occasion de voir ou revoir en action Lionel Rodriguez, chef exécutif de l'Hôtel des Trois Couronnes, Franck Giovannini, le chef triplement étoilé du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Christophe Loeffel, chef pâtissier du Pont de Brent ou la cuisinière de l'année Marie Robert du Café Suisse à Bex, pour ne citer que quelques-unes des 17 interventions programmées (voir diaporama ci-contre).

Nouveauté de cette édition «Le village des chefs» est dédié aux restaurateurs de la région qui proposeront un plat représentatif de leur cuisine et adapté à l'événement. Réunis dans le même espace autour d'une grande table carrée vous pourrez ainsi déguster les spécialités de huit restaurateurs de la région.

Silent Party au menu

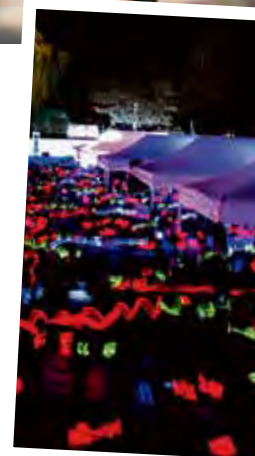
Pour la première fois, le Streat Food Festival met une Silent Party à son menu, et elle s'annonce particulièrement savoureuse. «Les visiteurs pourront flâner au travers du festival avec un casque, en attendant leur burger ou en le mangeant», se réjouit Lou Matthey, coordinatrice de l'événement fon-

dé par l'Hôtel des Trois Couronnes et Léguriviera Group à Vevey. Tout comme les menus, la musique diffusée dans les casques est à choix. Des beats électroniques des hits du moment aux vieux tubes pour évacuer l'énergie protéinée d'un bon steak ou des sons latinos pour danser langoureusement comme deux coccinelles sur une feuille de salade.

Le resto des p'tits chefs

Nouveau cette année, l'Alimentarium et Chickids.ch, le label gastronomique des enfants, invitent les petits chefs en herbe à se lancer. Sur inscriptions, les enfants entre 6 et 12 ans (6 enfants en service et 12 en cuisine), pourront vivre une expérience unique. De l'élaboration d'un menu dans une vraie brigade de cuisine, jusqu'à la prise de commandes et le service en salle. Menée, entre autres, par Philippe Ligron (Bille en Tête sur la RTS), responsable de la Food expérience à l'Alimentarium, cette brigade improvisée propose un menu des plus alléchants: potage du jour ou salade mêlée, chicken nuggets maison, sauce ketchup maison. Ou, à choix, samossa épinards et fêta, riz aux épices ou frites de panisse, «ce sont des frites de pois chiche», précise Philippe Ligron. Et l'historien de la gastronomie d'ajouter: «Une spé-

Près de 30'000 gourmands ont participé au Streat Food Festival l'an passé





Nouveau pour cette édition, une Silent Party entre l'Alimentarium et le débarcadère. R. Moreira

cialité niçoise inspirée d'une recette romaine du IIe siècle après J.C». Et pour le dessert? «Salade de fruits frais ou moelleux au chocolat». Bon appétit!



Du 17 au 19 mai, infos pratiques sur www.vevey-streetfoodfest.ch. Silent disco sur le Quai Perdonnet, vendredi 17 mai, de 20h à 1h du matin. Pour le resto des petits chefs, Alimentarium, Vevey, samedi 18 mai, de 9h à 13h. Inscriptions et réservations (50 couverts) obligatoires via internet.

Master class: des chefs livrent leurs secrets



Cécile Panchaud

- Cheffe de partie restaurant de l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey
- Lauréate du Grand Prix Joseph Favre 2018
- 1* Michelin, 16/20 Gault & Millau



Marie Robert

- Le Café Suisse à Bex,
- Cuisinière de l'année 2018, 16/20 Gault & Millau



Franck Giovannini

- Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier
- 3* Michelin, 19/20 Gault & Millau



Lionel Rodriguez

- Chef des restaurants de l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey
- 1* Michelin, 16/20 Gault & Millau

Des stands de vente de produits bio mais aussi des plats bio. P. Hess



Le Marché Bio voit la vie en vert

CORSIER

Organisé le 19 mai de 10h à 17h sur le parking, rue du Château, par le collectif Demain à Corsier, ce marché basé sur les valeurs du film «Demain» réunit 58 stands.

«Nous avons aussi des foodtrucks, mais l'événement est en effet totalement différent», précise Martine Meyer, membre du collectif Demain à Corsier et du cercle d'organisation de l'événement basé sur les valeurs du film «Demain». Au menu, 58 stands, des activités et des ateliers pour toute la famille.

Biodiversité et durabilité

Le Marché Bio se décline en trois thèmes. Jardin vivant propose des ateliers et des informations pour préserver et encourager la biodiversité. «Nous sommes assez pointus sur la perma-

Thèmes du Marché Bio: jardin vivant et habitat sain

culture», souligne l'organisatrice. Autre volet, celui de l'habitat sain et durable et, enfin, un atelier-conseil pour la construction d'un zome. Une sorte de dôme qui peut servir d'habitat ou d'atelier dans lequel règne «une énergie très intéressante». Quant à «l'Homo Détri-

tus, l'héritier de l'Homo Economicus», ironise Martine Meyer, il aura de quoi réparer (Repair Café) et s'informer. Un bus mis à disposition par le canton de Vaud calcule en direct la consommation d'ampoules, appareils ménagers, etc. Et au menu? Des stands de vente de produits bio mais aussi des plats bio, évidemment, végétariens, sans gluten, tout verts et tout crus. Et pour les carnivores, poulet rôti.



Informations pratiques sur www.demain-a-corsier.ch et sur les réseaux sociaux



Divers ateliers et activités seront proposés aux enfants et aux adultes tout au long de la journée. P. Hess