

LE CANTON DE VAUD AU MENU

IMMERSION GOURMANDE EN TERRE VAUDOISE



**DOSSIER DE PRESSE
AUTOMNE 2025**

myvaud.ch

VAUD 

CANTON DE VAUD

LE FESTIN D'AUTOMNE EST SERVI !

Dans le Canton de Vaud, la gastronomie ne se raconte pas, elle se savoure. Chaque saison compose un tableau gourmand, chaque produit révèle une histoire, et les traditions culinaires s'y transmettent comme autant d'héritages précieux. De la vigne à l'assiette, des caves aux alpages, des marchés aux cuisines étoilées, les saveurs composent **une symphonie où le terroir joue la note maîtresse.**

À l'image d'un grand menu, **ce voyage culinaire automnal suit un fil rouge**, un enchaînement de découvertes qui titillent les papilles et éveillent la curiosité. Une **mise en bouche pétillante dans le vignoble de La Côte**, une **entrée pleine de caractère entre Marché aux Truffes de Bonvillars et huiles artisanales du Moulin de Sévery**, un plat de résistance à la hauteur de **traditions fromagères d'envergure internationale...** où riche de **la profondeur des Mines de Sel de Bex !** Tout cela avant de conclure en douceur avec **les trésors sucrés du canton, raisinée et incontournable chocolat suisse.** Pour parfaire l'expérience, **les paysages et sentiers gourmands s'apprécient comme des digestifs empreints d'authenticité.**

Ni une, ni deux, on se met à table !

SOMMAIRE



4

MISE EN BOUCHE - AVANT-GOÛT D'UN VOYAGE CULINAIRE D'EXCEPTION

- Aigle, Ville suisse du goût 2025
- Balade gourmande dans le vignoble de La Côte
- Escapade en train historique : le Train du Vigneron

8

ENTRÉE - PREMIERS DÉLICES DU TERROIR

- La truffe vaudoise
 - Marché aux Truffes de Bonvillars
 - Journée cavage et cuisine
 - Visite de la première truffière didactique d'Europe
- Visite commentée de l'huilerie artisanale du Moulin de Sévery
- Visites commentées de la conserverie Reitzel à Aigle
- Escapade en train historique : le Brunch des Champs

14

PLAT DE RÉSISTANCE - AU COEUR D'UN FESTIN DE TRADITIONS

- Découverte des vins vaudois à la Maison des Vins de La Côte
- Mondial de la Fondue 2025 – 5e édition à Tartegnin
- Visite des Mines de Sel de Bex en train ou à la lueur d'une lanterne
- Restaurant éphémère MiraDôme à Montreux

19

PLATEAU DE FROMAGES - LA TOUCHE MONTAGNARDE

- Descente d'alpage : la Désalpe de L'Étivaz
- La Fête du Vacherin Mont d'Or AOP aux Charbonnières
- Escapade en Lavaux
 - Soirée Braserio & Wine au domaine Croix Duplex
 - 77ème édition de la fête des Vendanges de Lutry

25

DESSERT - DOUCEURS VAUDOISES

- Excursion ferroviaire et brunch au cœur des Alpes Vaudoises
- Seconde édition de la Coupe du monde de la raisinée
- Promenade gourmande avec le Lausanne Choco Tour

29

DIGESTIF - FINIR EN GOURMANDISE

- Voyage gustatif à bord du Train des Saveurs
- Promenade au fil du Sentier des Châtaignes de Luins à Bursins
- Escapade culinaire d'exception sur les rives du lac Léman - Chalet du Mont Pèlerin





MISE EN BOUCHE

AVANT-GOÛT D'UN VOYAGE CULINAIRE D'EXCEPTION

Des saveurs locales, une touche de tradition et un soupçon d'originalité qui éveillent les papilles avant de passer à table...

Aigle, capitale du bon goût

Aigle, ville suisse du Goût 2025



Qui sera la « **ville suisse du goût 2025** » ? Indice : c'est la capitale du chasselas et on y visite un superbe château entouré de vignes ! Bien joué, c'est à **Aigle** que les chefs-cuisiniers inspirés, producteurs passionnés et agriculteurs engagés donnent rendez-vous au grand public.

Tout au long de l'année 2025, un riche programme s'y échelonne autour des métiers de bouche, culminant lors de la **Semaine du Goût entre le 18 et le 28 septembre**. À cette occasion, la cité chablaisienne, située au cœur du « Grand Site du Goût du Chablais et son Sel des Alpes », mettra les petits plats dans les grands pour assurer une **ambiance de fête au centre-ville et mettre en valeur le patrimoine culinaire régional**. Cadre idéal et terroir riche en saveurs feront à n'en pas douter l'unanimité auprès des gourmands de toutes nationalités !

Infos pratiques :

Programme et festivités sur aigle.ch

Semaine suisse du Goût du 18 au 28 septembre 2025

Aigle, Canton de Vaud, Suisse

Le malakoff ouvre la marche

Balade gourmande dans le vignoble de La Côte



Jamais mangé de **malakoff** ? Viiiiite il faut filer dans le **Canton de Vaud** pour goûter ce **délicieux et croustillant beignet au fromage** ! Grâce à une **balade oenotouristique au cœur du vignoble vaudois**, on prend le temps de savourer les paysages... et de se régaler de fromage bien coulant.

Au départ de **Vinzel**, le cadre idyllique de **La Côte** et ses villages vigneronns invitent à la balade : **quelques malakoffs à emporter** lui donnent une saveur inoubliable. En chemin, on s'arrête au **Caveau des Vignerons de Luins-Vinzel** le temps d'une **dégustation des crus du vignoble de La Côte AOC**. Et pour les randonneurs motivés, le quiz disponible sur l'application permet d'en apprendre davantage sur le plus grand vignoble vaudois. C'est parti pour la balade gourmande !

Infos pratiques :

Au départ de Vinzel

3.3 km -durée 2h30

difficulté facile - dès 36€

lacote-tourisme.ch

Vinzel, Canton de Vaud, Suisse

Accord mets-vins en première classe

Escapade en train historique : le Train du Vigneron, de Morges à Bière

De son petit nom **BAM**, la **ligne Bière-Apples-Morges** tient toutes ses promesses historiques et gourmandes sur 30 kilomètres de rail à écartement métrique. C'est tiré par une **automotrice électrique de 1943** que l'on y savoure un **accord mets-vins** créé pour l'occasion, en compagnie d'un vigneron de la région. C'est l'occasion de rendre hommage à l'ancienneté de cette ligne ferroviaire, tout en découvrant grâce à cinq vignerons différents l'univers viticole de la région morgienne.



Infos pratiques :

Du 10 mai au 15 novembre 2025

au départ de Morges

Tarif : repas avec accord mets-vins et train à
partir de 105€

réservé aux plus de 16 ans

myvaud.ch

Morges, Canton de Vaud, Suisse



ENTRÉE

PREMIERS DÉLICES DU TERROIR

De subtils arômes en saveurs puissantes, les pépites du terroir vaudois racontent une histoire à chaque bouchée !

En quête du diamant noir

Marché aux Truffes de Bonvillars - Samedi 25 octobre 2025



En Suisse on trouve du chocolat et des montres... mais aussi des truffes ! Bien cachées sous terre, **plusieurs variétés poussent à l'état sauvage sous les arbres des forêts, ou sont cultivées dans les truffières.** Ouvert à toutes et à tous, le **Marché aux Truffes de Bonvillars** réunit trufficulteurs, cuisiniers, dresseurs de chiens truffiers et gourmets de tous horizons pour partager leur passion du précieux champignon et en dévoiler tous les secrets. **Le dernier samedi d'octobre**, plusieurs kilos de truffes sont proposés aux visiteurs, invités à en apprendre davantage en participant aux **conférences, exhibitions et... dégustations !** Toujours très appréciées du public, les démonstrations des talents des chiens truffiers par leurs dresseurs sont l'occasion d'échanges à bâtons rompus.



Infos pratiques :

Samedi 25 octobre 2025 – 9h-17h -

yverdonlesbainsregion.ch

Bonvillars, Canton de Vaud, Suisse

Savoir-faire et gourmandise à portée de main

Journée cavage et cuisine de la truffe

Durant **un jour d'initiation**, on part avec Frank et Annie pour une balade d'environ deux heures à la découverte des **truffes de la région**. On assiste alors au **cavage** avec Lulu, chien truffier, en profitant des explications des accompagnateurs : Comment se récolte-t-elle ? À quelle période ? Quels sont les « coins » de prédilection pour trouver le délicieux champignon ? De retour à Bonvillars, après avoir rempli notre panier, **l'atelier cuisine commence !** On sort les tabliers, et l'on se met à préparer apéritifs, plats, fromage et dessert avec les précieuses truffes récoltées durant la matinée, pour ensuite se mettre à table et déguster les savoureuses préparations...



Infos pratiques :

18 octobre / 9 novembre / 7, 12, 13 décembre / 17, 18, 24, 25 janvier / 1, 7, 8, 14, 15, 21, 22 février

De 10h à 17h : balade en forêt avec chiens truffiers + confection d'un repas composé de 3 apéritifs, 5 plats, 1 fromage et 1 dessert avec plusieurs variétés de truffes

215€/pers

yverdonlesbainsregion.ch

Bonvillars, Canton de Vaud, Suisse

Balade panoramique et secrets truffés

Visite de la première truffière didactique d'Europe

Au pied des vignobles de Bonvillars, une parcelle de 6 000 m² dominant le lac de Neuchâtel vous ouvre ses secrets : **la toute première truffière didactique d'Europe**. Pendant deux heures et demie, un expert de la trufficulture vous guide entre **plus de 240 arbres mycorhizés** pour dévoiler les mystères du précieux champignon : variétés comestibles, symbiose racinaire, techniques de cavage et rôle indispensable du chien truffier. Questions, anecdotes et démonstrations rythment la balade, tandis que le parfum de la terre truffée chatouille déjà les narines. La visite s'achève autour d'un **apéritif gourmand**.



Infos pratiques :

Ouverte de mai à décembre

Visite guidée de 2h30 dans la truffière didactique et collation de produits du terroir

63€/pers

yverdonlesbainsregion.ch

Bonvillars, Canton de Vaud, Suisse

Moulin de Sévery : portrait à l'huile

Visite commentée de l'huilerie artisanale du Moulin de Sévery



Dernier moulin de Suisse encore en activité, le Moulin de Sévery perpétue l'art de la fabrication artisanale de l'huile de noix, et travaille noisettes, pistaches, colza et beaucoup d'autres matières premières, pressées « à l'ancienne ». C'est dans ce **lieu chargé d'histoire**, vieux de presque huit siècles, et égayé du cliquetis des courroies, que la famille Bovey produit depuis 1810 près de 90 % de l'huile de noix du canton de Vaud.

La visite guidée fait entrer les visiteurs dans l'univers de l'huilerie artisanale, explorant la richesse du terroir environnant, propice à la culture des noix. **Produit d'exception, l'huile du moulin de Sévery** sublime les vinaigrettes et les produits locaux, et on la retrouve en vedette dans chacune des assiettes savoureuses et faites maison du **Bistro du Moulin** !

Infos pratiques :

Ouvert du lundi au vendredi 7h30-12h et 13h-18h et samedi 7h30-17h

Visite guidée de l'huilerie, démonstration de la casseuse-énoiseuse, dégustation des produits

Durée 1h - tarif 13€

morges-tourisme.ch

Plat du jour au Bistro du Moulin à partir de 24€

moulindeevery.ch

Sévery, Canton de Vaud, Suisse

Cornichons suisses et autres secrets de bœux

Visites commentées de la conserverie Reitzel à Aigle

Arrivé d'Allemagne en 1909, **Hugo Reitzel** installe à **Aigle** son entreprise productrice de la fameuse moutarde du même nom, connue depuis le XVIII^e siècle. Les soubresauts de la Première Guerre mondiale sont l'occasion d'entamer une diversification dans la production de légumes.... et de cornichons !

Sur une idée de son épouse Aïda, la **maison Reitzel** se spécialise dans la confection de légumes au vinaigre et autres condiments. Pickles, sauces et vinaigres sont les ingrédients du succès de l'**unique conserverie de Suisse**, avec des gammes composées à 100 % de légumes issus de l'agriculture locale. La **visite de l'usine dévoile quelques secrets de production**, entre pasteurisation, fabrication et conditionnement des sauces, et bien sûr incontournable dégustation de cornichons !

Infos pratiques :

Visites guidées de l'usine – durée 1h30

du 01 mars au 15 novembre 2025

tous les mardis à 9h30, tous les mercredis à 13h30

tarif adulte 16 € / enfant 6-15 ans 10€

hugoreitzel.ch

Aigle, Canton de Vaud, Suisse



Arithmétique du fromage

Le calculateur de raclette Reitzel

Dans le Canton de Vaud on ne plaisante pas avec la raclette : pour estimer avec précision la juste quantité de cornichons et régaler chaque convive, **le calculateur de raclette Reitzel** est l'outil indispensable !

Brunch à fond de train

Escapade en train historique : le Brunch des Champs, au départ de Morges

Un petit brunch sur les rails, n'est-ce pas une bonne idée ? Lors de la bien nommée virée « **Brunch des Champs** » le **BAM**, alias **le train historique de la ligne Bière-Apples-Morges**, emporte ses passagers à travers vignes et champs, au rythme de ses locomotives de 1895 et 1925. **Plusieurs arrêts gourmands émaillent le trajet**, tandis que pains, confitures, fromages, jambon et autres produits locaux composent un **brunch « fait maison »** par l'Auberge aux 2 Sapins de Montricher, afin de régaler tous les voyageurs. Voilà qui donne envie de prendre le train !



Infos pratiques :

Excursion en train historique au départ de Morges avec
brunch fait maison

Du 11 mai au 07 décembre 2025

Durée minimum 3h

Tarif à partir de 83 €

morges-tourisme.ch

Morges, Canton de Vaud, Suisse



PLAT DE RÉSISTANCE

AU COEUR D'UN FESTIN DE TRADITIONS

À l'heure du plat de résistance, le Canton de Vaud se dévoile à travers ses mets de caractère et ses sites incontournables.

NEW

Les crus vaudois tiennent maison

Découverte des vins vaudois à la Maison des Vins de La Côte à Mont-sur-Rolle

Longeant les rives du Léman à l'ouest de Lausanne, le **territoire viticole de La Côte** culmine à 450 mètres : grâce au microclimat doux qui caractérise ses coteaux, le chasselas, mais aussi le pinot noir ou le gamay, s'y épanouissent pour donner les **vins fins de l'AOC La Côte**. Il fallait une Maison à ces nectars ! En fin d'année 2024, **la Maison des Vins de La Côte a ouvert ses portes à Mont-sur-Rolle** : animé par Nathalie Ravet, sommelière de renom, le lieu propose une **sélection de crus** à déguster dans un cadre exceptionnel, avec vue imprenable sur le lac. Bar à vin, salon et salle de séminaire abritent formations et dégustations, sous le bienveillant patronage des 82 viticulteurs vaudois associés pour y promouvoir leurs belles bouteilles.



Infos pratiques :

Mercredi 16h-20h – jeudi à samedi 11h-20h et dimanche 11h-19h

Ouvert tous les jours en juillet et en août

maisondesvins.ch

Mont-sur-Rolle, Canton de Vaud, Suisse

Le concours qui en fait tout un fromage

Mondial de la Fondue 2025 – 5e édition à Tartegnin 15 et 16 novembre 2025

Pour une **bonne fondue suisse bien filante à Tartegnin, il faut y mettre au moins 50 % de Gruyère AOP...** surtout si l'on veut se donner toutes les chances de monter sur le podium du **Mondial de la Fondue !** Tous les deux ans, le petit village situé entre Genève et Lausanne est le décor d'un **affrontement sans pitié entre cuisiniers amateurs ou professionnels**, tous fondus de fromage. Du haut de ses 498 mètres d'altitude, avec vue panoramique sur le lac Léman et les Alpes, **Tartegnin a conservé le caractère authentique d'un village niché au cœur des vignes** : on s'inscrit sans hésiter pour profiter de son charme typique... et faire partie du jury amateur qui goûtera les fondues et attribuera les prix !



Infos pratiques :

15 et 16 novembre 2025 – programme et renseignements

mondiafondue.com

Tartegnin, Canton de Vaud, Suisse

Le Canton de Vaud a bonne mine

Visite en Train des Mineurs, ou à la lueur d'une lanterne, des Mines de Sel de Bex



Il était une fois une époque où le sel valait son pesant d'or... C'est pourquoi l'exploitation des **galeries des Mines de Bex** s'est poursuivie de 1680 jusqu'à nos jours, entre extraction manuelle et passage à l'extraction humide au XIX^e siècle. Le **Sel des Alpes** dévoile quelques-uns de ses secrets au cours d'une **exploration passionnante, à bord du Train des Mineurs**, sillonnant les galeries, ou encore à **la lueur d'une lanterne**, à la découverte des puits, escaliers, et salles qui s'étendent sur plus de 50 kilomètres. **Conditions de vie et de travail des mineurs, spécificité du sel des Alpes, enjeux de l'exploitation contemporaine** : au cœur de la plus ancienne mine encore en activité de Suisse, on se prend de passion pour la **fascinante épopée de l'or blanc**. Et pour en mettre un petit peu dans son assiette, rien de tel que de rapporter un petit pot de cette « **Fleur des Alpes** », **sel gourmet à l'inimitable parfum...**

Infos pratiques :

Visite de la mine en Train des Mineurs

Durée 2h – tarif adulte à partir de 27€ / enfant 14 €

Visite commentée à la lanterne

Durée 2h15 – tarif adulte à partir de 37€ / enfant 11€

salina-helvetica.ch

Bex, Canton de Vaud, Suisse

Finger food du Léman aux étoiles

Restaurant éphémère MiraDôme, Le Mont-Pélerin



Une flûte de champagne à la main, quelques **malakoffs à l'Étivaz AOP**, la splendeur du coucher de soleil sur la chaîne des Alpes pour décor et le lac Léman à ses pieds... Serait-ce le paradis ? Presque ! **Sous le MiraDôme, restaurant éphémère du Mirador Resort & Spa au Mont-Pélerin**, on savoure un art de vivre « dedans-dehors » raffiné grâce à un **spectaculaire dôme de verre transparent** érigé sur la terrasse panoramique. **Unique en son genre, cette expérience s'accompagne d'un dîner gastronomique façon « finger food »**, tandis que dès la nuit tombée, **le dôme s'illumine de couleurs féériques...**

Infos pratiques :

Réouverture en novembre

Mercredi-jeudi 12h-14h et 19h-22h

Vendredi-samedi-dimanche 12h-22h

Carte à partir de 15 €

mirador.ch

Le Mont-Pélerin, Canton de Vaud, Suisse



PLATEAU DE FROMAGE

LA TOUCHE MONTAGNARDE

Des plaines aux alpages, une sélection affinée qui garantit un plaisir 100 % suisse...
à servir accompagnée d'un vin de Lavaux !

Alpes et désalpes...

Descente d'alpage : la Désalpe de L'Étivaz le 27 septembre



Au printemps, les bêtes à cornes montent dans les pâturages alpins, et **en automne, c'est la Désalpe !** Chaque année **le village de L'Étivaz se pare de ses plus beaux atours** pour célébrer le retour des belles des alpages, redescendues dans la vallée après plus de quatre mois en altitude. À l'occasion de la plus connue des fêtes de montagne, **au cœur du terroir de l'Étivaz AOP**, on s'immerge dans un **folklore immémorial**, au son carillonnant des cloches, admirant les troupeaux chamarrés de fleurs guidés par leurs pâtres en costumes traditionnels. **Toute la journée est rythmée par le passage des troupeaux**, ainsi que par de nombreuses animations : **fabrication de fromage, initiation à la lutte suisse ou animation musicale folklorique**, pour un moment 100 % suisse !

Infos pratiques :

Le samedi 27 septembre 2025

Entrée 9€

Programme et animations sur etivaz-aop.ch

Étivaz, Canton de Vaud, Suisse

Une saison mise en boîte

La Fête du Vacherin Mont d'Or AOP aux Charbonnières

Samedi 27 septembre 2025



Boîte ronde en bois, croûte plissée et saveur boisée : le **Vacherin Mont-d'Or**, il paraît que le monde l'adore... Pour prendre la mesure de la popularité du **roi des fromages vaudois**, direction **Les Charbonnières**, à la **Vallée de Joux** à la fin du mois de septembre afin de vivre « **en direct** » la **désalpe des troupeaux**, qui rentrent à l'étable pour la saison hivernale, dans un grand fracas de cloches et une ambiance festive. C'est aussi l'occasion de lancer la **dégustation de ce fromage à pâte molle**, et de savourer le **tout premier Vacherin Mont-d'Or AOP de la saison 2025/26**. Cor des Alpes, ateliers, animations et dégustations sont au programme : c'est parti pour se régaler à la Fête du Vacherin Mont-d'Or !

Infos pratiques :

Le samedi 27 septembre 2025

Entrée libre

myvalleedejoux.ch

Les Charbonnières, Canton de Vaud, Suisse

Terrasses avec vignes

Escapade en Lavaux

Le vignoble de Lavaux est un joyau façonné par l'homme et la nature : surplombant le lac Léman entre Lausanne et Vevey, il est le **plus grand vignoble d'un seul tenant de Suisse**, inscrit au **Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007**. Dès le XI^e siècle, le défrichement et la mise en terrasses des pentes abruptes sont les premières actions de la création de ce **chef-d'œuvre architectural et viticole**, jalonné de plus de 450 kilomètres de murs patrimoniaux soutenant plus de 10 000 terrasses ! Près de 180 familles vigneronnes y perpétuent la culture du **chasselas**, **cépage emblématique** qui donne naissance à certains des meilleurs vins suisses, et qui représente 75 à 80 % des vignes qui s'épanouissent en Lavaux. Au sein de ce paysage culturel unique, les efforts soutenus de préservation face à l'urbanisation aboutissent à la beauté d'un panorama conjuguant villages médiévaux et demeures patriciennes harmonieusement intégrées aux vignes, sous le bienveillant patronage des sommets alpins couronnés de leurs neiges immaculées.

Infos pratiques :

lavaux-unesco.ch



Soirées festives aux saveurs du Léman

Soirée Brasero&Wine au domaine Croix Duplex

Griller soi-même ses mets sur un petit brasero et savourer les vins du domaine, tout en **contemplant la vue imprenable sur le lac Léman** et les cimes alpines, c'est la promesse tenue par les **soirées gourmandes et festives organisées au domaine Croix Duplex !**

Infos pratiques :

Jusqu'à fin octobre

à partir de 63 €

croix-duplex.ch

Grandvaux,

Canton de Vaud, Suisse



Ivresse de la fête

77^e édition de la fête des Vendanges de Lutry - 26 au 28 septembre

Flâner de caveau en caveau dans une ambiance conviviale et festive, s'immerger dans les **traditions viticoles suisses** au fil des **cortèges des sociétés locales**, goûter l'âme du vignoble de Lavaux jusqu'au bout de la nuit : la **fête des Vendanges de Lutry** sait enchanter les amateurs de musique et de bons vins. Chaque année depuis près d'un siècle, c'est toute une région qui se réunit pour célébrer le patrimoine de Lavaux !



Infos pratiques :

Du vendredi 26
au dimanche 28 septembre
fetedesvendanges.ch
Lutry, Canton de Vaud, Suisse





DESSERT

DOUCEURS VAUDOISES

Du chocolat évidemment, mais aussi d'autres délices, concluent le périple vaudois en surprises sucrées.

Brunch express

Excursion ferroviaire et brunch au cœur des Alpes Vaudoises à Gryon



Et si on mettait son appétit sur les bons rails ? **Au départ de Bex**, on monte dans le Bex-Villars-Bretaye à destination de la Barboleuse : **tout le voyage est l'occasion d'admirer le paysage** en anticipant le régal à venir. En effet, descendu à Gryon, on prend la direction de la **boulangerie D&G Charlet-Ançay**, consacrée « **meilleure pâtisserie des Préalpes** » par le **Gault & Millau en 2023**. Pour le vérifier, rien de plus simple : on goûte ! Un **délicieux brunch** est servi dans l'**ambiance feutrée et boisée du salon de thé**, ou sur la terrasse avec vue sur le massif. Viennoiseries, fromages et charcuteries de la région, confitures et pâte à tartiner maison, sans oublier fruits et boissons chaudes, sont au rendez-vous.

Infos pratiques :

Brunch à la boulangerie D&G Charlet-Ançay
Tous les dimanches de 9h à 14h à partir de 39€

Aller-retour en train Bex-Barboleuse
Départ recommandé de la gare de Bex à 09h17 ou 10h17 à partir de 8€

www.boulangeriecharlet.ch
Bex, Canton de Vaud, Suisse

Trésor sucré et mijoté

Seconde édition de la Coupe du monde de la raisinée à Poliez-le-Grand - du 3 au 5 octobre 2025



Cela ressemble à de la pâte à tartiner, mais dans laquelle il n'y aurait ni noix, ni noisettes, ni même chocolat... **La raisinée est le résultat d'une véritable alchimie culinaire**, à base de jus de poire ou de pommes (très) longuement mijoté au feu de bois. **Spécialité du Canton de Vaud, également appelée « vin cuit »**, elle a longtemps remplacé le sucre dans les desserts et se déguste aujourd'hui en tarte ou avec des glaces, des meringues ou des crêpes. **Pour la seconde fois de son histoire, l'association du Vieux Four à Pain de Poliez-le-Grand organise une « Coupe du monde de la raisinée »** qui doit départager les meilleurs cuiseurs : une cinquantaine d'équipes surmotivées sont prêtes à s'affronter, entre concours de la meilleure raisinée (cuite durant le weekend), souper-spectacle et brunch, marché de produits du terroir, ou encore animations musicales...

Infos pratiques :

Du 3 au 5 octobre 2025

Programme et renseignements sur

coupe-du-monde-raisinee.ch

Poliez-le-Grand, Canton de Vaud, Suisse

La ville qui rend chocolat

Promenade gourmande avec le “Lausanne Choco Tour”

Quel meilleur endroit pour déguster du bon chocolat... que là où est né l'un des meilleurs et des plus fins chocolats du monde ? **Berceau de l'industrie chocolatière suisse, le Canton de Vaud** a vu le développement des activités de François-Louis Cailler, fondateur en 1819 de la première usine de chocolat à Corsier-sur-Vevey. Quant à Lausanne, ville de l'inventeur du chocolat aux noisettes Charles-Amédée Kohler dans les années 1830, elle perpétue la tradition avec un **artisanat d'exception** ! Le **Lausanne Choco Tour** invite à se régaler de ce riche héritage à travers **cinq confiseries soigneusement sélectionnées**, composant une promenade gourmande à travers la diversité et la qualité du chocolat local. L'expérience met en lumière l'élégance des boutiques, l'excellence des artisans et l'atmosphère chaleureuse de la ville, dans un **parcours entre patrimoine et plaisir, où Lausanne se découvre au fil des saveurs.**



Infos pratiques :

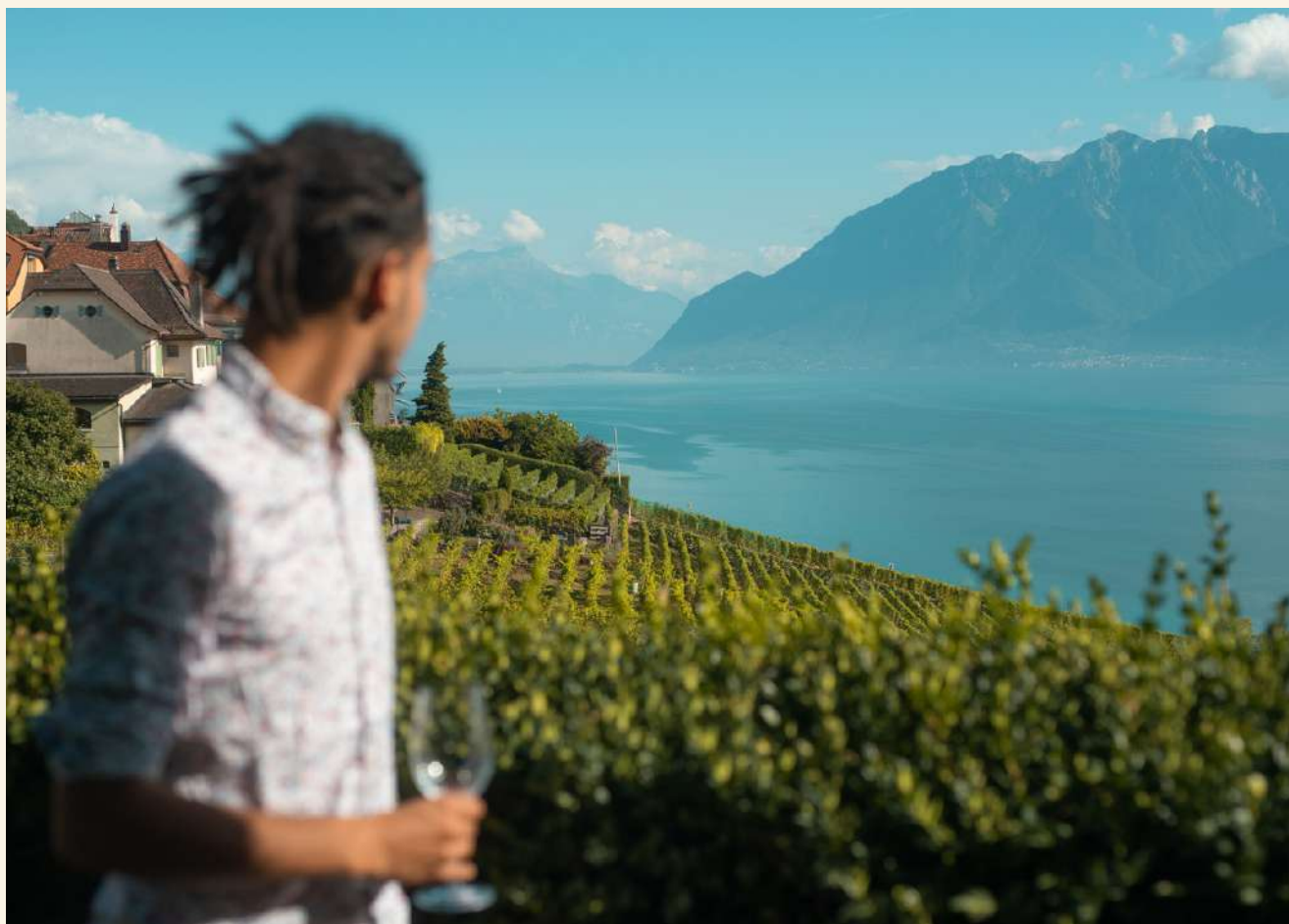
Parcours chocolaté valable 72h, avec découverte des incontournables de Lausanne chez 5 artisans chocolatiers

En autonomie – durée 2 à 3h

Tarifs : adulte 30€ et enfant 17€

lausanne-tourisme.ch

Lausanne, Canton de Vaud, Suisse



DIGESTIF

FINIR EN GOURMANDISE

Un dernier verre ou une ultime balade pour prolonger le plaisir et digérer toutes les merveilles de ce menu vaudois !

Les saisons sur la bonne voie

Voyage gustatif à bord du Train des Saveurs au départ de Morges



Au printemps, des asperges fondantes, en été quelques poissons du lac cuisinés avec légèreté, en automne, des assiettes au parfum de gibier longuement mijoté : **le train des saveurs relie les saisons entre Morges, Apples et Bière !** De mars à novembre, la **ligne emblématique s'anime de voyages gourmands** au cours desquels on savoure un **menu pensé en communion avec les produits locaux et de saison**. Emmenés par les locomotives historiques de 1895 et 1925, les passagers savourent un instant suspendu, entre cliquetis des fourchettes et tempo des rails.

Infos pratiques :

Entre le 22 mars et le 8 novembre 2025
Excursion ferroviaire et repas à thème
à partir de 102€
morges-tourisme.ch
Morges, Canton de Vaud, Suisse

Œillades sous châtaigniers

Promenade au fil du Sentier des Châtaignes de Luins à Bursins



Les petits chemins qui sentent la noisette sont déjà très agréables... mais **un sentier qui sent la châtaigne dans le Canton de Vaud** est encore plus sympa ! Entre fraîcheur des sous-bois et splendides panoramas, cette **promenade bucolique** emmène les marcheurs **de Luins à Bursins, en passant par Vinzel**. Tables de pique-nique et **accueillant refuge du Devens, en bois de châtaignier** comme il se doit, agrémentent le parcours, tandis que **la vue sur le vignoble, les Alpes et le Léman** éblouit les randonneurs. Impossible de se tromper, il suffit de se laisser guider par la châtaigne imprimée sur les panneaux de bois !

Infos pratiques :

5 km – durée 2h30

Possibilité d'accéder au sentier par chacun des 3 villages

lacote-tourisme.ch

De Luins à Bursins, Canton de Vaud, Suisse

Riviera gastronomique

Escapade culinaire d'exception sur les rives du Léman



La Riviera suisse ce sont des paysages, des savoir-faire, une vraie convivialité, alliés à un exceptionnel potentiel gastronomique ! Destination incontournable pour les épicuriens, elle abrite un **patrimoine culinaire remarquable**, interprété avec talent par **24 établissements** totalisant **342 points** au prestigieux **guide Gault & Millau**. Complétée par **5 restaurants** distingués par le **Bib Gourmand du Guide Michelin**, et par **une table auréolée d'une étoile**, la richesse de cette offre se déploie sur fond de panoramas majestueux sur les eaux scintillantes du lac Léman. Entre vignoble en terrasse inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO et élégantes cités bordant le lac, les chefs subliment les **produits locaux, perche, féra, fromages emblématiques et incontournable chocolat**, dans des créations audacieuses et raffinées.

Pour tester cette symphonie de saveurs, direction **Le Chalet du Mont Pèlerin** : spécialités et produits de saison s'affichent à la carte, accompagnés d'une sélection de vins concoctée par le « sommelier Gault & Millau 2015 » Jérôme Aké Béda.

Infos pratiques :

Menu à partir de 75 €

lechaletdumontpelerin.ch

Chardonne, Canton de Vaud, Suisse



VAUD 

myvaud.ch

CONTACTS PRESSE



Agence aiRPur

Charline Gindre & Pascal Margueron

+33 (0)7 86 37 68 54

cgindre@agence-airpur.fr

Crédits photos :

Jimmy Cotton Avenue, Nyon Région Tourisme, Reto Duriet|PVMO, Claude Jaccard, Caves de l'Etivaz, Pays d'Enhaut Région, Perrier Eric, David Carlier, Sébastien Staub, Suisse Tourisme, Urs Achermann, Alain Jarne, Marie Contreras Montreux-Vevvey Tourisme, Chocolaterie Durig, Vincent Arlettaz, Hugo Reitzel, Visualps.ch, Jonathan Viey, Charlotte Falcy, José Crespo, Marie-France Millasson, MBC, Patrick Gehri, MRT, Marina Forney.