

htr.ch

Festival

# La Veggie Week régale en carotte et agrumes

Du 3 au 16 juin, vingt-six restaurants de toute la Suisse répondent présents pendant la Veggie Week. Le W Kitchen à Verbier ou le Spettacolo à La Lenk rejoignent les établissements habitués.



Une affiche colorée.

Bild: ldd

Les énoncés radicaux du Fiske Bar de Benjamin Breton, au Ritz Carlton Genève font saliver et intriguer: «Carotte Agrumes Sureau» puis «Oignon Biscuit Vanille».

La Veggie week a décidé cette année de partir à la conquête de la Suisse, du 3 au 16 juin. De Zurich à Lenk en passant par Wilderswil ou Verbier, les restaurants les plus en vue de la Confédération proposeront, pendant deux semaines, des menus dédiés à la haute cuisine végétarienne. «Depuis l'édition inaugurale, la Veggie week suscite un accueil enthousiaste du public. C'est un grand honneur aujourd'hui de voir l'événement prendre plus d'ampleur et s'étendre à tout le pays », témoigne Pamela Redaelli, la co-fondatrice du rendez-vous gastronomique végétarien. Une douzaine de restaurants, triée sur le volet, a participé aux deux premières éditions genevoises et plus de 2'500 personnes ont afflué pour déguster les créations des chefs.

Au programme cette année, davantage d'établissements - vingt-six - répartis sur tout le territoire et sélectionnés pour leur renommée, qu'ils soient auréolés d'étoiles Michelin, salués par Gault&Millau, talents émergents de la gastrosphère ou restaurants d'établissements hôteliers 5 étoiles. A Genève, les fidèles bien sûr comme le Domaine de Châteauevieux, le Chat-Botté, le Loti, le Woods, le Tiffany, L'Auberge d'Hermance ou encore Le Jardin ont répondu présents à l'appel mais également quelques nouveaux arrivants, à l'instar du Fiskebar, du Flacon, de La Place, de l'Eastwest ou de L'Aparté. Hors du Canton, les étoilés Le Jardin des Alpes à Villars-sur-Ollon, Prisma à Vitznau et Gourmetstübli à Wilderswil se lancent dans l'aventure ainsi que le 42 à Champéry, le W Kitchen à Verbier, Weisses Rössli et Rigiblick by Vreni Giger à Zurich, le Verbena à Obbürgen, ou encore le Restaurant Spettacolo au Lenkerhof gourmet spa resort à Lenk. Pour permettre aux aficionados de saveurs d'inspiration végétale de tester les menus aux quatre coins du pays, plusieurs hôtels proposeront un package spécial pour passer la nuit sur place, dont le Lenkerhof, Le Chalet RoyAlp Hôtel & Spa, Le Richemond ou encore L'Auberge d'Hermance.

Les éclats de tomates du potager de Gaïa à l'Auberge d'Hermance promettent.

[veggieweek.ch](http://www.veggieweek.ch) (<http://www.veggieweek.ch>)

Publiziert am Freitag, 17. Mai 2019