



Hôtel des Bergues nyklassicistiska fasad vid Rhôneflodens inlopp i Genève sjön.

”Haute-cuisine” varvas med ljuva nätter och hisnande frukostvyer vid Genève-sjöns stränder – men bara för dig som känner de rätta adresserna! (Vilket du alldeles strax gör...)

Text och foto **Tomasz Smiarowski**

”Schweizarna har lyckats bygga ett för-tjusande land kring sina hotell”, myntade den humoristiske, ungersk-engelske författaren George Mikes (1912-87). Och minsann var det inte detta ”vertikala”, bländande vackra land som, med en viss César Ritz i frontlinjen, ”uppfann” det moderna lyxhotellet under senare hälften av 1800-talet!

Måleriska vattenansamlingar som *Vierwaldstättersee* (Luzernsjön) och *Lac Léman* (Genèvesjön) kantas än idag av hotell som får det att vattnas i munnen på vissa av oss när vi passerar förbi deras fasader och som på sin tid torde ha ritats av hovkonditorer snarare än arkitekter.

Schweiz äger ingen kustlinje likt Italien, Frankrike och andra maritimt orienterade sydeuropeiska länder. Detta

Bon Vivant à

hindrar dock inte att man här fortfarande kan uppleva (näst intill) äkta ”Gamla Rivieran”-nostalgi, accentuerad av *belle-epoque*-arkitektur och palmkantade strandboulevarderna... runt sjöarna!

Icke mindre imponerande är kökshållningen, framför allt kring Lac Léman! På kommande rader startar en liten *Grand Tour* till det mesta av det bästa av sånt som gör livet värt att leva *happily ever after* längs Genève-sjöns stränder – hela kontinentens Michelinstjärnklaraste region!

Röda symboler = lunchspecial (tillfälle att smaka de stora köksmästarnas virtuositet till budgetpris!)

Genève

Hôtel des Bergues, 33 *quai des Bergues*, 122 rum, CHF730, www.hoteldesbergues.com

Ända sedan år 1834 har Hôtel des Bergues nyklassicistiska fasad vaktat Rhôneflodens inlopp i Genève sjön vid Pont du Mont-Blanc. Och trots att hotellet idag har ett troget följe av FN-delegater, gör sig dess ”själ” och strategiska läge lika

bra för romantiker med aptit på det goda livet. Ambiancen är förfinad med ljusa marmorgolv, mörka antikviteter i empir eller *directoire*, diskret personal och smickrande belysning.

Rummen är mestadels rymliga och tidslöst inredda med textilier och tapeter i klassiska mönster. Vissa har utsikt över stan, sjön och Savoyalperna och särskilt balla är belle époque-sviternas *trompe l'oeil*-fresker. Om sommaren är trottoarsserveringen som gjord för att sitta och se världen passera förbi. (Pssst: Nye ägaren – samme saudiske prins som förvandlade Hôtel George V i Paris bortom all igenkänlighet – har svurit att här hålla labbarna i styr några år än).

Genève/Satigny/Peney-Dessus (10 km)

Domaine de Châteauevieux, meny CHF86/CHF220, *carte* CHF174; 12 rum, CHF285; www.chateauevieux.ch

Han liknar en Premier League-lirare (ligist?), MTV-rapstjärna, eller rent av en K1-fighter direkt från Tokyo Dome. Vad han inte liknar är en matkreatör. Fast vilken dito gör å andra sidan det i våra dagar...?



Uppifrån: Gästrum på Hôtel des Bergues; Variation på spädgris från Aire-la-Ville på Domaine de Châteaueux.

la



Suisse

Uppifrån: Philippe Chevrier hittar du, liksom denna "marmor-terrine" på blåfenig tonfisk, på Domaine de Châteaueux.

de Peney, rymmer även 12 rustika men ombonade gästrum. En totalupplevelse med råge värd resan!

Lausanne/Crissier (6 km)

Restaurant P. Rochat, 1 rue d'Yverdon, meny CHF250, carte CHF100, 2 rum, CHF450; www.philipperochat.ch

Om man samlade världens gourmeter, epikuréer och livskonstnärer och bad dem rösta fram "århundradets kock", det nyligen avslutade århundradets vill säga, skulle Frédy Girardet hysa goda odds att plocka hem hela rejset. Sedan 1996 ägs och drivs restaurangen av Girardets köksmästare, Philippe Rochat, som i ett par decennier varit den som de facto burit högsta ansvaret för allt som lämnar köket och som idag, med fria tassar, ofta bedöms prestera om möjligt än bättre än sin legendariske läromästare.

Mattemplet bor i barockinfluerade Hôtel de Ville – inget hotell utan f d stadshus i byn Crissier, en halvmil från Lausanne. Interiören är elegant modern, dock knappast pampig. (Varför distrahera från matbordet?) Rochat, som liknar en skådis från Rudi Valentinos ▶

Det välkända hotell- och krogssällskapet Relais & Châteaux må ej längre bära samma kvalitetsstämpel som förr om åren. Från Philippe Chevriers "restaurang med rum" kan dock endast en jubelidiot avresa besviken. Efter att ha grillats på världskända gourmettempel som l'Oasis i La Napoule nära Cannes och hos Frédy Girardet utanför Lausanne (se nedan), öppnade Chevrier smakfulla Domaine de Châteaueux år 1987 och fick sin första Michelinstjärna fyra år senare. Idag håller han två (enligt vår mening) ytterst välförtjänta stjärnor samt 18 poäng av 20 från Michelins arga konkurrentguide, GaultMillau.

Bland paradnummer som huset under vårt besök förmådde fanns: 1) Kall "marmor-terrine" på rå, blåfenig tonfisk, vackert hallonröd i färgen och ackom-

panjerad av syltat paprika och aubergine i en pestoliknande dressing; 2) Grillad Bretagnehummer serverad med en ragu på kantareller och citron; samt 3) Spädgris från Aire-la-Ville, bäserat i rosamarin samt garnerat med en lyxig, genial variation på potatismos. Lägg därtill ett par supersmarriga desserter, och lyckan kunde inte vara bättre fullbordad.

Närliggande Satigny tillhör Schweiz största vinproducenter och Châteaueux vinkällare rymmer det mesta av det bästa av inhemska – ofta suveräna! – årgångar, liksom en tillfredställande portion utländska märken. I vackert väder, serveras såväl lunch som middag på terrassen med utsikt över vinrankor ned mot byn Peney, 10 km väster om Genève. Detta antikfyllda annex till numer raserade 1400-talsslottet Château



Glimtar från L'Ermitage de Bernard Ravet (medurs): Monsieur Ravet med en av sina döttrar; vintermatsalen; en "amuse" på ägg med nässlor och Chantillygräddde; Bretagnehummer med primörer och hummergelé; Rödmulle med musslor i vitvinsås.

▷ stumma Hollywood dagar, förvandlas till en "vålnad" i köket. Ingen anrättning undgår att inspekteras av hans kritiska öga innan den tillåts passera vidare ut till matsalens förväntansfulla (och synnerligen kräsmagade!) gäster.

Den gastronomiska nivån är oerhört hög – råvarorna, hantverket, presentationerna, "integriteten"... Det råder ingen tvekan om att endast det allra, allra bästa är gott nog för Monsieur Rochat! Ändå är hållningen påtagligt traditionell och

jordnära. Kritikerrosade kompositioner som 1) Grönsparristoppar med murklor och en grodlärsfricassée, 2) "Royale", dvs äggstanning, på kronärtskocka med svart tryffel, 3) Rosastekt anka från Nantes i Brouillyvin och 4) Coeur de filet från Simmenthaloxe med tryffelpannkaka, kan dock ibland svalla ut i "exotica" som 5) Skotska havskräftor med Sichuanpeppar, aprikoschutney och currysy.

Betjäningen är närmast ofelbar, brödet troligen det bästa vi smakat, vinlistan i

världsklass... Det är kanske överflödigt att nämna att Rochat håller Michelins toppbetyg *trois étoiles*? Och önskar du övernatta, finns i vindsvåningen två 5-stjärniga gästrum chict designade av patron själv.

Lausanne/Vufflens-le-Château (14 km)

L'Ermitage de Bernard Ravet, 26 *rte du Village*, meny CHF68/CHF175, *carte* CHF160; 9 rum, CHF400; www.ravet.ch



Uppifrån: Frédy Girardets arvtagare, Philippe Rochat; Den nyrenoverade matsalen på Rochats kultförklarade krog.

Tvångs vi utse hela resans mest *sympatiska* totalupplevelse, fick det nog bli familjen Ravets hotell och restaurang utanför pastorala Vufflens-leChâteau 15 min från Lausanne och blott det dubbla från Genève. Det är dock mer än välkommandet och gemytligheten som motiverar resan hit – det gör i lika hög grad det dubbel Michelinrosade köket. Räcker inte det, placerade sig l'Ermitage 2003 i topp på matgurun Beat Wuethrichs lista över Schweiz 100 bästa



Uppifrån: Fasaden på Le Montreux Palace formligen skriker "la belle-époque"; Minisvit på L'Ermitage de Bernard Ravet.

krogar, och alltså före Rochat! (2004 års lista *fösvunnen...??*)

En *amuse* på 1) Ägg i sitt skal smaksatt med nässlor, Chantillygräde och hasselnötter inledde förnöjde. Lika delikat var 2) Bretagnehummer med grönsaksprimörer och gelé på kräftdjurets safter. Därpå följde 3) Zucchiniplomma fylld med kalvbrämsmousse, sekunderad av en skogssvampsfricassée och *Jabugo Ibérico*, den ädlaste av jordens skinksorter, samt 4) Lättstekt röd mulle med musslor i vitvinsås, mangold och citrontimjan. Sista ut innan ostarna var 5) Pärlhöna från Bresse tillagad i mejrasky och i gott sällskap med stekt anklever, grönkål, sötsur babylök, körsbärschutney och krämig "Madrascurry".

Såg till att alltsammans slank ned under njutbaraste former gjorde Monsieur Ravets välvalda kollektion husviner – allt från lokala Chardonnay och Gewurztraminer (från Vaud) till Pinot Noir de Morges samt en mycket intressant, prisbelönt *Sizain La Côte 2000*, baserad på inte mindre än sex druvsorter. I fint väder serveras vi på terrassen med utsikt över grasmattor, urgamla träd och en

damm med 40-talet residenta ankor. Anktemat dominerar även inomhusmatsalen – inget dåligt alternativ under årets frusnare månader.

Flertalet av de sex hemtrevliga gästrummen öppnas mot privata markterrasser, medan de tre sviterna bjuder flärdigare inredning. Sist men inte minst relevant, fann vi paret Bernard & Ruth Ravets båda döttrar (tillika servitriser/sommelierer) ytterst kunniga och charmerande.

Montreux

(Lausanne 23 km, Genève 91 km)

Montreux Palace, 100 Grand Rue, 39 rum, CHF500, www.montreux-palace.com

Detta edvardianska hotellpalats, invigt år 1906, står med "genèveska rivierans" kanske stoltaste fasad. Härom året övertogs det av singaporeanska Rafflesgruppen och i föl tilldelades dess fransk-asiatiska krog *Jaan* en stjärna. Palace agerade konvalescenthem åt brittiska arméofficerare efter andra världskriget och med sina täta trafik av konferenser och kongresser på dagordningen, känns det än idag som ett dylikt. ▶



En rumsbalkong med utsikt på Hôtel Victoria i Glion ovanför Montreux.

▷ Montreux/Glion (5 km)

Hôtel Victoria, route de Caux, 50 rum, CHF250, www.victoria-glion.ch

Ett logialternativ som bättre bevarat Belle-Epoque-känslan än Montreux Palace är Hôtel Victoria i Glion – som är rena rama tidsmaskinen! Läget, en bra bit uppför sluttningen från stadskärnan, innebär svalare luft (om sommaren), lantlig idyll (inga störande ljud) samt magnifika lac- och alpvyer från merparten av rumsbalkongerna. Hotellet öppnade år 1869 och har sett rader av celebriteter, t o m kungligheter, passera genom sina salonger och sängkammare. Nuvarande ägaren, Toni Mittermair, är en gentleman av den äldre skolan som varje afton minglar med gästerna för att försäkra sig om att intet fattas någon.

Att sitta på terrassen en varm sommareftermiddag, med en apéritif i tasen, är himmelskt. Poolen, omgiven av mönstergräsmattor och parkträdgårdar, skulle känna större identitet hemma hos en avlängsen (och mycket rik!) kusin och hans/hennes paradvilla än på ett hotell. De antikvitetsfyllda salongerna är liksom baren dekorerade med värdefull konst och har en omisskännlig *Sista säsongen i Marienbad*-aura över sig. Maten, serverad i två ljusa matsalar, är förmodligen husets svagaste punkt.

Vevey (Montreux 7 km, Lausanne 16 km)

Hôtel Les Trois Couronnes, 49 rue d'Italie, 55 rum, CHF420, www.hotel-destroiscouronnes.com



Den stolta fasaden på Hôtel Les Trois Couronnes i Montreuxs grannstad Vevey.

Detta *grand hôtel* agerade "kuliss" åt Henry James novell *Daisy Miller*. Även filmversionen, regi Peter Bogdanovich, utspelades till stor del här. Med sina pam-piga salonger, sjöterrasser och intrikata stuckfasad intill vattenbrynet i Vevey, är "Hotell Tre Kronor" ett av traktens äkta hotellpalats. Dess främsta förtjänst må ändå vara *fin-de-siècle*-inramningen åt gästerna som spisar på trädgårdsterrassen till angränsande Restaurant Denis Martin... (Se nedan)

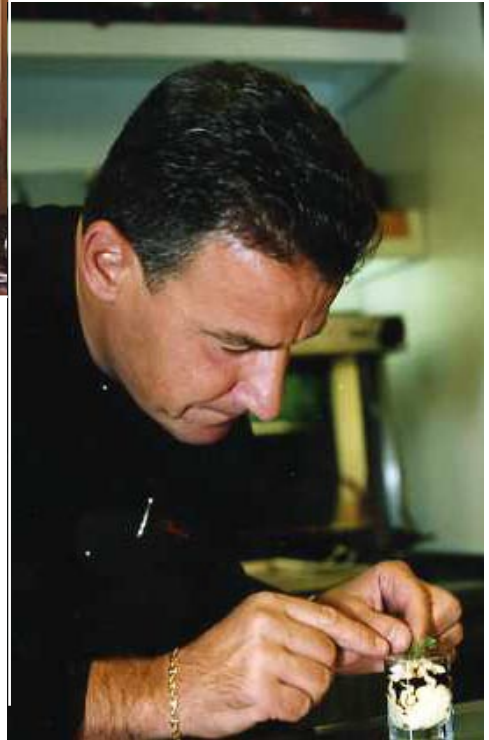
Denis Martin, 2 rue du Château, tel: 021-921 1210; meny CHF78/CHF210, carte CHF116, www.annueringenhemsida.com

Samtliga restauranger på resan hade så lång presterat i paritet med, eller bättre, än flertalet 3-stjärniga kök vi (alltid *för er skull!*) genom åren plågat oss igenom i Europa. Vad skulle då den (för en bredare publik) närmast okände Denis Martin, som först förra våren erövrade sin andra Michelinstjärna, kunna sätta emot gastronomiska giganter som Chevrier, Ravet och Rochat? Svar: *beaucoup!*

Låt oss nämna åtta av de allesamman nästan lika sublimes smårätterna från vår 11-stegsmeny... *plus* ostar och två desserter: 1) Sabayonglass med iransk caviar; 2) Rulle på marinerad blåfenig ("röd") tonfisk med tunna purjostavar i mitten samt mynta och wasabi vid



Restaurant Denis Martin (medurs): En av de två inbjudande matsalarna; Geniet själv i arbete; Halstrad anklever med "fem kryddor"; Havskräfta i knaprig degkappa med malaysisk curry.



sidan om; 3) Jätteräka med färsk getost, thaikryddor och pistasch; 4) Cocktail på bondbönor i citrongelé med mandelolja och rå parmaskinka; 5) Halstrad anklever med "fem kryddor", ananasmarmelad, äppelchutney och lagrad balsamvinäger; 6) Havsabborre med basilikaolivolja, söt paprika och *fleur de sel*; 7) Havskräfta i knaprig degkappa med malaysisk curry och Camparispetsad fikonkompott; och 8) Oxfile med sommartryffel ("vit"), parmesanglass och ruccola. Ändå var vi på intet sätt jobbigt sprängmätta. Precis, perfekt lagom var det – och därtill gudomligt!

Också lokalen är intressant – inhyst

i gatuplanet på Veveys äldsta byggnad, en f d aristokratvilla anno 1599. Två smakfulla matsalar, diskret accentuerade av moderna målningar och skulpturer av schweiziske konstnären André Raboud, kontrasterar mot en tredje lokal som för våra tankar till en lyxparador. Entrén är behängd med svartvita fotografier av en festglad Monsieur Martin i sällskap med diverse svarta musiker. Patron är nämligen en jazzälskare av stora mått, och talade under vår "intervju" mer om den berömda, årliga jazzfestivalen i grannstaden Montreux än om det kulinariska.

Så snart vädret är ens i närheten så

vackert som Monsieur Martins gastronomiska pres(en)tationer, intas måltider med fördel i trädgården, halvvägs mellan stans äldsta hus (restaurangen) och Genèvejsjön, skuggad av träd och parasoller. Lyser inte Michelins tre stjärnor här inom loppet av ett par tre år, då ska jag äta upp min gamla *toque* (kockmössa) och förpassa den "röda matbibeln" till sopkorgen!

Vevey/Le Mont-Pèlerin (13 km)

Le Mirador Resort & Spa, 5 chemin du Mirador, 83 rum, CHF455 (frukost), www.mirador.ch

Vilka vyer! Vevey, Montreux, Rhône-dalen och halva Genèvejsjön beder ut sig för dina fötter på terrassen. Ute vid horisonten gnistrar alptopparna i snöhätta året om. På terrassen och runt varje hörn på hotellet överraskar människoskulpturer i naturlig storlek. Rummen är stora och nästan alla har balkong med hisnande vyer. Husets stolthet är dess sofistikerade *Givenchy Spa*. Finkrogen *Le Trianon*, å sin sida, kom under vårt besök inte i närheten av sin michelinska (enkel)stjärnstatus, vare sig i fråga om service eller kök. Den kombinerade inom/utomhuspoolen är trist och ställets stadiga grupp- och konferenstrafik käkar, *som alltid*, klass och *ambiance*. *Men vyerna...!!!* ☒