



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une histoire d'amitié se cuisine à l'Auberge de Rivaz

Rivaz, le 16 janvier 2025 – L'Auberge de Rivaz, tenue depuis sept ans par Jacques et Stéphanie Staempfli Papazian, va accueillir la cuisine de Damien Germanier sous la forme d'un Pop-up entre gourmandise et convivialité. Le chef valaisan promet une carte de brasserie qui tiendra compte des incontournables de l'auberge du bord du lac avec une qualité sans pareil, ceci dès le mercredi 22 janvier.

C'est l'histoire d'une rencontre et d'une amitié, celle qui lie désormais le couple Staempfli Papazian, qui a redonné vie à l'Auberge de Rivaz depuis 2018, et le chef valaisan Damien Germanier, amoureux du Léman, et habitant sur la Riviera depuis plusieurs années.

Les premiers mettent toute leur passion dans cette auberge élégante, au mobilier chiné avec talent, et à la carte aussi gourmande qu'abordable. Ils y reçoivent comme de vrais aubergistes une clientèle fidèle qui apprécie la qualité des produits et la chaleur de l'accueil.

Damien Germanier tient depuis longtemps son restaurant séduisant coté 17/20 au Gault&Millau et une étoile au guide Michelin, mais il a annoncé vouloir désormais simplifier son offre et sa table, transformées en une brasserie renommée BASIQUE dès le mois de mars. S'il arrête la course aux étoiles et aux menus chers, il promet une cuisine toujours aussi gourmande basée sur de bons produits.

Le chef avait choisi pour célébrer son mariage, l'Auberge de Rivaz, où il vient régulièrement. Sa chienne «Bellatrix» est amie avec celle des Staempfli Papazian, «Câline». Il est aussi rigoureux que les aubergistes de Rivaz sur le choix des produits. Ce n'est pas étonnant que l'alchimie ait lancé cette collaboration qui débute déjà le mercredi 22 janvier, avec une carte signée par le chef valaisan, qui sera régulièrement aux côtés de la brigade qu'il a mis en place à Rivaz.

Bien sûr, les incontournables de Rivaz seront toujours au menu, mais aussi des nouveaux plats de Damien Germanier, le tout dans le même esprit de brasserie que celui qui règnera également chez BASIQUE à Sion, dès le mois de mars.

«Nous étions faits pour travailler ensemble», se réjouissent Jacques et Stéphanie Staempfli Papazian. «Je cherchais un lieu au bord du lac Léman, je l'ai trouvé», sourit Damien Germanier.



PROFILS

Damien Germanier, Valaisan pure souche, passé par les cuisines de Didier de Courten et du Pont de Brent jusqu'à 2005, il ouvre ensuite une table d'hôtes. Puis le Botza, à Vétroz, où il est déjà repéré par les guides gastronomiques et enfin il s'installe à Sion en 2013, récoltant finalement une étoile Michelin et 17 points au Gault&Millau. A l'automne 2024, il annonce renoncer à son restaurant gastronomique pour relancer une cuisine plus simple et plus abordable dans ce qui deviendra, en mars 2025, BASIQUE, toujours à la même adresse. Le chef talentueux travaille quasi exclusivement des produits de la région, sans s'interdire quelques éléments importés quand il ne les trouve pas ici.

L'Auberge de Rivaz, institution du village vigneron, a été reprise en 2018 par le couple Staempfli Papazian, qui l'a entièrement rénovée et décoré de meubles que ces passionnés ont chinés eux-mêmes. Ils proposent une cuisine gourmande et savoureuse, conviviale et élégante. Ce qui n'a pas empêché l'auberge de recevoir 14 points au Gault&Millau dès 2018. Avec sa grande terrasse en été, ses 10 chambres, sa Pinte Vaudoise et une cave qui met à l'honneur les vignerons de la région, ils ont une clientèle d'une grande fidélité.

CONTACTS POUR LE COMMUNIQUE DE PRESSE UNIQUEMENT:

Jacques et Stéphanie Staempfli Papazian, tél. 079 709 82 45, admin@aubergederivaz.ch

Damien Germanier, tél. 079 706 37 64, chef@aubergederivaz.ch

Coordonnées de l'Auberge de Rivaz:

Auberge de Rivaz

Route de Sallaz 6

1071 Rivaz

+41 21 946 10 55

Fermeture hebdomadaire: Lundi et mardi (+ Dimanche soir en Hiver)

PHOTOS JOINTES LIBRES DE DROIT DANS LE CADRE DE CETTE ACTUALITÉ : @ Sedrik Nemeth.