

[Accueil](#) | [Gastronomie](#) | Gastronomie à Lavaux: Damien Germanier cuisinera à l'Auberge de Rivaz

Abo **Gastronomie à Lavaux**

Damien Germanier cuisinera à l'Auberge de Rivaz

Le chef de Sion qui renonce à ses étoiles devient consultant chez les Staempfli, à Lavaux.



Cécile Collet

Publié aujourd'hui à 14h30





Jacques Staempfli et son épouse Stéphanie Staempfli Papazian laissent la carte aux soins de Damien Germanier dès le 22 janvier, mais ils auront leur mot à dire en tant que patrons.

© Sedrik Nemeth



«J'ai lancé la perche avec mon annonce début novembre disant que j'avais bien envie de faire quelque chose sur la Riviera, je ne m'attendais pas à ce que ça arrive si vite», rigole Damien Germanier au bout du fil. En effet, Jacques et Stéphanie Staempfli Papazian ne sont pas restés sourds à cette déclaration. Leur collaboration commence mercredi 22 janvier prochain à l'Auberge de Rivaz (14 points au Gault & Millau).

Le chef qui vit à Montreux annonçait aussi qu'il fermerait son restaurant gastronomique de Sion (17 points G & M et 1 étoile Michelin) fin février, pour revenir le 7 mars au même endroit avec Basique, une brasserie bien plus décontractée. «Le timing n'est pas idéal, c'est un peu serré, mais janvier est calme la semaine et j'ai une bonne équipe et un bon sous-chef à Sion. Il faudra juste réussir à passer la Saint-Valentin!»



Damien Germanier fera les cartes, mais ce sont deux jeunes cuisiniers qui seront au fourneau tous les jours.

© Sedrik Nemeth

Brasserie pop-up

À l'Auberge de Rivaz, Damien Germanier va placer deux jeunes cuisiniers, qui se forment actuellement dans ses cuisines de Sion. «Ils ont la vingtaine, sont ultra-motivés, elle est fille de restaurateur, lui est passé chez De Courten comme moi, ça va aller super bien», se réjouit le chef.

À la carte, les mets de brasserie seront la norme, aussi chez Basique. Certains plats, comme la blanquette de veau, seront déclinés à Rivaz et à Sion, mais d'autres pas. «Cela n'a pas de sens de faire des filets de perche à Sion», dit Damien Germanier.

Jacques et Stéphanie Staempfli Papazian restent patrons à Rivaz (ils le sont depuis 2018), et se réjouissent particulièrement de ce partenariat: «Damien s'est marié ici, on est clients et amis, on était faits pour travailler ensemble!» Il se murmure aussi que leurs chiennes respectives, *Bellatrix* et *Câline*, s'entendent comme larons en foire.

Les partenaires annoncent une collaboration sous forme de pop-up de six mois voire un an, «puis on regardera», disent-ils en chœur. Damien Germanier compte sur les jours de fermeture différents pour être présent au maximum dans les deux lieux. Et le lundi? «Je vais dormir! Et, accessoirement, j'ai des enfants!»

Auberge de Rivaz ↗, route de Sallaz 6, 1071 Rivaz (fermé di soir, lu, ma).
Réouverture le me 22. Tél.: 021 946 10 55.

NEWSLETTER

«Gastronomie & Terroirs»

«24 heures» suit depuis toujours l'actualité gastronomique et culinaire du canton. Recevez, chaque vendredi, une sélection d'articles sur la restauration, la cuisine, les produits du terroir et le vin.

[Autres newsletters](#)

[S'inscrire](#)

Cécile Collet est journaliste à la rubrique vaudoise depuis 2010. Elle couvre en particulier l'actualité viticole et gastronomique. Elle est aussi coresponsable de la rubrique Portraits. [Plus d'infos](#)

✕ @CcileCol

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

2 commentaires