

Partenaires de l'événement



Des rencontres et des moments à partager

Tout au long de l'année, bon nombre d'événements réunissent visiteurs, habitants et producteurs autour des produits PEPA. Marchés, fêtes locales, dégustations ou journées à la ferme: autant d'occasion de rencontrer les artisans, goûter leurs nouveautés et ressentir l'énergie du terroir.

- Le Rallye du Goût
- Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs
- Le Marché de Saanen
- Festival International de Ballons
- Désalpe de l'Etivaz
- Savurando

PAYS-D'ENHAUT PRODUITS AUTHENTIQUES



Des femmes et des hommes engagés

Une qualité irréprochable et des saveurs authentiques.

Derrière chaque produit PEPA se trouvent des producteurs passionnés. Fromagers d'alpage, apiculteurs, maraîchers ou éleveurs, tous travaillent avec la même exigence: préserver un savoir-faire transmis au fil des générations. Leur engagement garantit la qualité des produits et des saveurs fidèles à l'esprit du Pays-d'Enhaut.



Au cœur du savoir-faire local

Le label *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* (PEPA), 30 ans de passion du goût au Pays-d'Enhaut.

Au Pays-d'Enhaut, le label PEPA réunit ce que la vallée offre de plus authentique. Ici, les produits naissent de gestes traditionnels, d'ingrédients locaux et d'un lien fort avec la terre. Chaque création raconte une histoire: celle d'un territoire vivant, façonné par la nature et mis à l'honneur par des producteurs passionnés.



PRODUITSAUTHENTIQUES.CH



Menu & Vins

ACCUEIL

Cocktail Damounais

Avec les herbes d'Alpes en fleurs ¹

Une proposition des Chefs Pilet

1^{ERE} MONTÉE

17'

SORTIE



Apéritif en terrasse

Assortiment de produits labellisés ²

Bao à la fleurette, aux fleurs d'alpage ³

Une proposition du Chef Burri

Mini burger du Pays-d'Enhaut ⁴

Une proposition des Chefs Pilet

Vin : Epresses Le Bouquet 2025



Pause WC
conseillée

EMBARQUEMENT



Entrée

Le sablé gourmand au fromage
de nos montagnes et jardin coloré ⁵

Une proposition des Chefs Pilet

Pain à la farine bio du Moulin des Moulins ⁶

Ludivine Ansermet, La Marendaz

Vin : Chasselas Elevé sur Lies 2022

1h10, sans arrêt

Ce repas vous est préparé par



HOTEL
DE COMMUNE
DEPUIS 1833 POUR
ROUGEMONT

En collaboration avec les producteurs



et les vins



Plat

Le Boeuf Bourguignon de Grand-Maman Denise,
aux légumes du Potag'Oex, pommes de terre grenailles ⁷

Une proposition du Chef Burri

Vin : La Corsaline (Diolinoir, Malbec) 2023

Buffet de fromages au sommet ⁸

Présenté par Nicolas Mottier, Votre Cercle de Vie
et Arnaud Guichard, Fromagerie Fleurette

Vin : Charmont d'Epresses 2024



SORTIE

Prendre vos verres
à vin avec vous



EMBARQUEMENT

Dessert

Le moelleux aux pommes, fleurs de sureau
et éclats de caramel. Glace au miel de sapin. ⁹

Une proposition des Chefs Pilet

Vin : Le Grain d'Or 2024

Miniardises

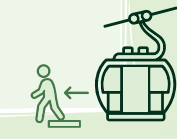
3 bouchées 100% « Produits authentiques » ¹⁰
à déguster avec votre café

Mini tartelette meringue crème double

Mini tartelette caramiam

Mini chou à la crème et au miel

Ludivine Ansermet, La Marendaz



17'