



Le plat principal du menu est servi au milieu du viaduc de la Baye de Clarens, entre Blonay et Chamby (VD).

VIADUC DU TERROIR

Déguster au fil des rails

Se restaurer dans une voiture-salon de 1902 ne manque pas de panache.

Qui plus est, avec des mets locaux, au gré d'une ligne ferroviaire historique offrant des panoramas uniques.

Texte **Sophie Dürrenmatt** Photos **Louis Dasselborne**

«La voiture Bernina de 1902 est une construction d'avant-garde pour l'époque»

Laurent Tschannen,
président du Chemin de fer-musée

voiture-salon Bernina de 1902 affiche une élégance éclatante. Un enchantement pour les yeux, qui laisse déjà augurer que le repas à venir ne sera pas tout à fait comme les autres.

De la grandeur des tables

En imaginant un menu dominical composé de produits du terroir avec David Blanc, boucher et traiteur à Blonay (VD), le Chemin de fer-musée Blonay-Chamby souhaitait marier patrimoine ferroviaire et saveurs locales. Son nom? Le Viaduc du Terroir. Une expérience singulière, qui a nécessité quelques adaptations bien particulières dans l'assiette: «La première chose à prendre en compte était le petit format des tables, puisque nous sommes dans un train d'époque», détaille David Blanc, en charge de la réalisation des menus. «Ce ne sont plus des dimensions pratiquées dans le milieu de la restauration. Dans un premier temps, les plats ont

Je vous demanderai juste de tenir un peu vos verres au démarrage», sourit Laurent, le chef de bord du jour. «C'est une vieille dame, il faut l'excuser!» Le conseil est suivi à la lettre. Installés sur nos sièges d'époque devant notre table en bois, nous sentons le petit convoi s'ébranler. Il faut dire que du haut de ses 124 ans (!), notre



La voiture Bernina de 1902 accueille au maximum 18 convives à la fois.

été pensés en fonction de leur encombrement.» Un défi relevé avec brio. Saucisson en croûte de Blonay, filet de truite de Chamby, fondue chinoise ou tartare de bœuf et tartare de veau – issus d'élevages locaux –, mille-feuille artisanal du confiseur de Blonay: les menus, qui varient selon la saison, tiennent leurs promesses.

Un luxe au début du XX^e siècle

Mais alors qu'en est-il de l'histoire de la restauration ferroviaire au début du siècle? La question fait sourire Laurent Tschannen, président du Chemin de fer-musée et chef de bord du jour: «À la fin des années 1920, un service de restauration haut de gamme est proposé par deux compagnies privées: celle du Chemin de fer de la Bernina, avec le Bernina Express, ainsi que celle du Chemin de fer Montreux Oberland bernois (MOB), avec le Golden Mountain Pullman Express», souligne notre interlocuteur, tout en veillant au parfait positionnement de notre convoi sur le viaduc de la Baye de Clarens, avant de lancer le service du plat principal. «Cuisiner au sein d'un train demande



Les plats ont été pensés pour le petit format des tables.

→ une logistique singulière et complexe. D'autant plus à l'époque. Ces deux compagnies proposaient ce service uniquement sur leur trajet haut de gamme.»

Des contraintes que les créateurs de l'expérience du Viaduc du Terroir connaissent parfaitement. Depuis des décennies, ils restaurent avec passion locomotives, voitures et wagons du Musée de Blonay-Chamby, qu'ils font revivre sur les trois kilomètres de ligne ferroviaire que nous parcourons ce dimanche. De fait, le menu est ici entièrement élaboré à l'avance. Il ne reste plus qu'à procéder à l'assemblage et au service.

Un restaurant au panorama unique

Au total, seuls 18 convives prennent place à bord, soit la capacité d'accueil maximale de cette voiture Bernina. De quoi renforcer encore le sentiment de vivre un moment privilégié, presque intimiste. Un privilège. Le ressenti est largement partagé par les autres participants, qui ne s'attendaient pas à une telle parenthèse

gastronomique. Car ce que nous ne vous avons pas encore révélé, c'est qu'une grande partie des trois kilomètres du parcours offre un panorama époustouflant sur le Léman. Mieux encore: ce point de vue n'est accessible ni en voiture, ni à vélo, ni à pied. Seul le train permet d'en profiter. La voiture Bernina de 1902 participe d'ailleurs pleinement à la magie. «C'était une construction d'avant-garde, pour l'époque, avec de hautes et larges fenêtres», souligne Laurent Tschannen. «Une surface vitrée sur quatre faces était clairement novatrice.» Et l'histoire de cette voiture ne manque pas de prestige: une délégation du Conseil fédéral avait pris place lors de l'ouverture de la ligne de l'Albula aux Grisons en 1902. En 2018, l'ancienne conseillère fédérale Doris Leuthard y a elle aussi voyagé, pour le 50^e anniversaire du Chemin de fer-musée. En attendant, le dessert vient d'être servi, et notre chef de bord ne boude pas son plaisir de converser avec les convives venus des quatre coins de la Suisse romande. ■

Des bénévoles aux commandes

Le Viaduc du Terroir est entièrement géré et piloté par des bénévoles du Chemin de fer-musée Blonay-Chamby. Mise en place depuis cette année, l'offre gastronomique se déroule une fois par mois. Si le succès est au rendez-vous, des dates supplémentaires pourraient être ajoutées.

Toutes les
infos en
scannant le code
QR ci-contre.



BON À SAVOIR

PUBLICITÉ

Le duo parfait pour une soirée ciné.



BON 20%

sur toutes les
Tortilla Chips
Old El Paso™



Bon valable dans certains supermarchés Coop et au rayon alimentaire des Coop City. Il suffit de le remettre à la caisse. Valable une seule fois et non cumulable avec d'autres bons. Valable du 30.7 au 12.8.2026.

BON 40%

sur tout
l'assortiment
Häagen-Dazs™



Bon valable dans certains supermarchés Coop et au rayon alimentaire des Coop City. Il suffit de le remettre à la caisse. Valable une seule fois et non cumulable avec d'autres bons. Valable du 30.7 au 12.8.2026.

coop



2 063701 025701

coop



2 063925 291401