

Morges, le 1<sup>er</sup> juin 2023

*Communiqué de presse – pour diffusion immédiate*

## **Les Grands Sites du Goût mettent en avant l'Huile de Noix, produit emblématique, avec la participation du Chef Romain Dercile du restaurant La Fleur de Sel à Cossonay !**

Les Grands Sites du Goût invitent les amateurs de gastronomie, les voyageurs curieux et les passionnés de découvertes à visionner des vidéos promotionnelles sur leur chaîne Youtube et à se laisser inspirer par les merveilles culinaires de la Suisse. Dans ce cadre, Morges Région Tourisme et le Moulin de Sévery sont ravis de mettre en lumière Romain Dercile, Chef du restaurant La Fleur de Sel à Cossonay.

Chef talentueux et passionné, Romain Dercile propose une expérience culinaire inoubliable avec son plat, le « Ciselé d'omble chevalier mariné à l'Huile de noix AOP à la Fleur des Alpes ».

Ce mets exquis met en valeur la fraîcheur et la qualité des ingrédients locaux de la région de Morges. L'omble chevalier, un poisson d'eau douce réputé pour sa chair délicate, est méticuleusement ciselé par le chef Romain Dercile. Pour ajouter une note subtile et savoureuse, l'omble chevalier est ensuite mariné dans une huile de noix AOP, fraîchement pressée au Moulin de Sévery, situé dans le canton de Vaud.

L'Huile de noix AOP, appellation d'origine protégée, est produite avec soin selon des méthodes traditionnelles qui garantissent sa qualité exceptionnelle. Son goût riche et délicat se marie parfaitement avec l'omble chevalier, créant ainsi une harmonie de saveurs qui raviront les palais les plus exigeants.

Les vidéos captivantes des Cheffes Ambassadrices et Chefs Ambassadeurs sont une source d'inspiration pour découvrir de nouvelles saveurs et pour créer des moments gourmands inoubliables, tout en valorisant les produits de notre terroir.

[Pour télécharger les recettes](http://www.sites-du-gout.ch), découvrir les trésors culinaires de la Suisse et préparer un prochain voyage culinaire rendez-vous sur [www.sites-du-gout.ch](http://www.sites-du-gout.ch).

## **Suisse Tourisme, également vecteur des Grands Sites du Goût à l'International !**

Grâce à une collaboration entre Suisse Tourisme et les Grands Sites du Goût, la page « Boire et Manger » référence le site des Grands Sites du Goût offrant ainsi une réelle mise en avant à l'international.

### **À propos des Grands Sites du Goût :**

Les Grands Sites du Goût est un réseau de partenaires ayant un produit emblématique de leur région en Suisse. Le but est de mettre en valeur les produits du terroir, leur savoir-faire, promouvoir leur offre et valoriser un tourisme doux.

Morges Région Tourisme et le Moulin de Sévery y ont adhéré en 2021 pour représenter la région avec la Noix.

Retrouvez la page sur le site de Suisse Tourisme ici : <https://www.myswitzerland.com/fr-ch/decouvrir/a-manger-a-boire/grands-sites-du-gout/>

Retrouvez la vidéo tournée dans le cadre du projet ici : <https://www.youtube.com/watch?v=DxMmiTElMwI>

### **Pour plus d'informations, veuillez contacter :**

- Morges Région Tourisme, Alexia Meylan, Coordinatrice accueil et information, au 021 803 21 65 ou à [alexia.meylan@morges-tourisme.ch](mailto:alexia.meylan@morges-tourisme.ch).
- Morges Région Tourisme, Jacqueline Ritzmann, Directrice, au 021 802 35 56 ou à [jacqueline.ritzmann@morges-tourisme.ch](mailto:jacqueline.ritzmann@morges-tourisme.ch).