



La magie unique du Palais Oriental

Elle a la grâce d'un palais des Mille et Unes Nuits et l'on y découvre, magnifiées, les saveurs de l'Orient. Depuis bientôt 40 ans, cette maison unique est entre les mains d'un magicien : Shahriar Gharibi. Stars et diplomates sont les habitués de son Palais Oriental.

Knut Schwander

Tout commence en 1896. Montreux est à l'apogée de son succès et de son développement mondain. Palaces, casino, pavillons et villas exubérantes attirent dans la station au microclimat enchanteur, un public élégant venu du monde entier. Sur le quai, face au lac, à quelques pas de l'élégant Kursaal, le conte de Puget édifie sa résidence secondaire. Celle qui deviendra trois quarts de siècle plus tard, le Palais Oriental.

Agrémentée d'une tourelle, la façade de cette villa Belle-Époque garde

aujourd'hui encore tout son charme. L'intérieur, lui, abrite l'un des plus beaux décors arabisants de Suisse. Un environnement fastueux créé dans les années 1960 par l'esthète franco-algérien qui avait racheté la maison. Aujourd'hui protégée, cette ambiance unique sert d'écrin à l'un des meilleurs restaurants dédiés aux saveurs perses et moyen-orientales. Le tout, face au panorama étourdissant de la baie de Montreux et des Alpes de Savoie.

De l'apéro de midi au dernier verre pris au clair de lune, on s'y presse sur la terrasse à l'ombre des palmiers. Le temps d'une glace, d'une pâtisserie orientale, de quelques mezzés, d'un couscous ou même d'un menu au champagne et caviar.

Car le caviar est l'une des spécialités de la maison. Shahriar Gharibi, le maître des lieux depuis 38 ans, est originaire d'Iran. Et cet homme à l'allure de ministre connaît le marché des précieux œufs d'esturgeons comme personne. D'ailleurs, il organise régulièrement des dégustations dans un élégant local dédié à cet usage.

Ce n'est pas non plus un hasard, si les gracieux salons orientaux du premier étage de la maison sont régulièrement le théâtre de diners fins servis pour des mariages ou des repas diplomatiques. C'est aussi depuis

les cuisines du Palais Oriental que partent régulièrement des livraisons de festins orientaux commandés par des palaces de Genève ou de Berne.

Ainsi la « salade Olivier » - nommée d'après Lucien Olivier, le chef qui inventa en 1860 dans son restaurant moscovite ce plat souvent appelé « salade russe » - arrive garni de caviar, le hoummos est exquis, la mousse d'aubergines est délicate et la salade de lentilles toute en saveurs. Puis arrivent les brochettes aux épices, les ragoûts aux herbes aromatiques, ou pourquoi pas, le couscous. Et enfin, voici les desserts qui, eux aussi, rappellent les Mille et Une Nuits.

› palaisoriental.ch