

Shahriar Gharibi, l'âme du Palais Oriental

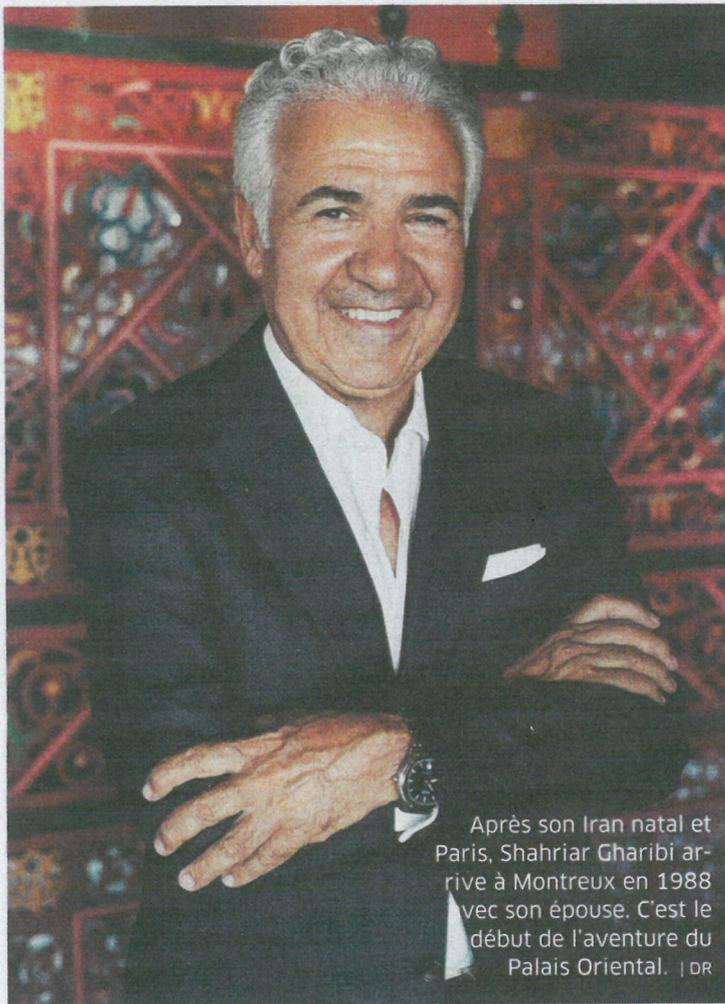
Montreux

L'établissement est une adresse reconnue de la Perle de la Riviera. Son propriétaire dirige et anime depuis plus de 35 ans cet écrin gastronomique. Rencontre.

Michel Bloch
redaction@riviera-chablais.ch

Sur les quais de Montreux, son restaurant prend des allures de conte des Mille et Une Nuits à la sauce helvétique, avec son architecture orientale et sa vue magique sur le lac et les montagnes. Un mix qui résume bien Shahriar Gharibi, lui qui est né dans un village situé au nord de l'Iran avant de faire carrière en Suisse.

Après avoir étudié l'hôtellerie et la restauration, domaines dans lesquels il a acquis ses premières expériences, son début de carrière le conduit, avec son épouse Thérèse, à Paris où il s'occupe du département caviar et gastronomie de la Maison d'Iran. C'est en 1988 que le couple rejoint Montreux après une première expérience à Berne.



Après son Iran natal et Paris, Shahriar Gharibi arrive à Montreux en 1988 avec son épouse. C'est le début de l'aventure du Palais Oriental. | DR

Il rachète alors le bâtiment où se trouve le restaurant. Après rénovation et agrandissement, ce dernier prend le nom de Palais Oriental. Avec humilité et passion, Shahriar Gharibi explique les raisons du

succès. «Une nourriture goûteuse élaborée avec des produits de première qualité, une équipe de professionnels motivés et ce cadre féérique.» S'y ajoute un ingrédient magique: «Le rôle et le soutien de mon épouse et de mon frère.»

S'il sait déléguer, Shahriar Gharibi est omniprésent dans son restaurant où il veille à tout et sur tout. Si vous ne l'y croisez pas, c'est qu'il s'est brièvement absenté pour aller se promener au bord du lac. C'est probablement là qu'il puise son énergie créatrice et son dynamisme.

Un voyage en Orient

Le Palais Oriental propose un fabuleux voyage au cœur des spécialités culinaires d'Iran, du Liban et du Maroc, du taboulé à la salade

fattouche, de l'assiette de mez-zés colorée au Biryani de poulet, à moins de se laisser tenter par les goûteuses brochettes d'agneau.

Au vu du cadre, des clients n'hésitent pas à y fêter des anniversaires, comme en témoignent les gâteaux avec bougies déposés sur certaines tables. De manière générale, il règne au Palais Oriental une ambiance de fête positive et conviviale.

Quant au caviar proposé, vous le retrouverez peut-être dans d'autres établissements, puisque le patron en importe.

La réussite d'une équipe

L'équipe de plus de 30 personnes est aussi multiculturelle que fidèle, certains employés étant collaborateurs depuis de très nombreuses années. «Nous sommes déterminés à offrir à nos clients davantage qu'une expérience gastronomique, lance l'Iranien. Cela doit constituer une pure joie de venir chez nous.»

La clientèle est majoritairement locale, mais également internationale compte tenu de la réputation des lieux, prisé pour son cadre raffiné (faire un tour à l'étage pour admirer la superbe galerie avec des œuvres d'art). Le restaurant, malgré ses différentes salles et sa terrasse pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, veille à proposer une ambiance qui sache rester intimiste.

La salle des banquets du 1er étage, avec son décor mauresque, est pour sa part dédiée à l'organisation d'événements. Celle-ci a vu défiler quelques visites de prestige dont le propriétaire taira les noms, mais dont on a un aperçu dans son bureau privé au gré des photos posées sur les étagères de la bibliothèque, notamment l'ancien secrétaire d'État américain John Kerry et la chanteuse Lady Gaga.

On ne sera pas autorisés à en divulguer davantage, tout lieu magique ayant droit à sa part de mystère. Shahriar Gharibi se félicite néanmoins de diriger un restaurant capable de se muer en «créateur de souvenirs» pour les plus grands.



Le Palais Oriental propose un cadre raffiné et un voyage au pays des contes des Mille et Une Nuits. | DR