



TRANSGATE

Agent agréé par le Conseil d'Etat

Tel : +41 22 548 00 74

E-Mail : info@transgate.ch

- Le spécialiste de la vente et de l'achat de fonds de commerce en Suisse Romande
- Plus de 10 ans d'expérience dans les transactions d'établissements dans le secteur de la restauration
- Toutes nos offres sur www.transgate.ch

Coup de chapeau

CAFÉ CHER-MIGNON ET CHAMBRES D'HÔTES

A QUELQUES ENCABLURES DE CRANS-MONTANA, LA BELLE MAISON NE DÉSEMPLIT PAS, MALGRÉ LA CRISE SANITAIRE. UN SUCCÈS BIEN MÉRITÉ!



De Toulon à Chermignon

Serge Coustrain-Jean est né à Toulon. Dès l'enfance, il se passionne pour l'art culinaire et les métiers de bouche. Dans le cadre de sa formation de cuisinier, il intègre la brigade du prestigieux Hôtel de Paris à Monaco, conduite par le grand chef étoilé Alain Ducasse.

Son diplôme en poche, il part travailler en Alsace et à Zurich. Puis, Alain Ducasse le sollicite pour redonner ses lettres de noblesse au Château de Dromoland en Irlande, qui vise l'intégration à l'Association d'établissements de luxe « Relais & Châteaux ». Il accepte le défi et se lance dans cette aventure avec un ami. Deux ans plus tard, le duo a relevé le challenge avec succès.

Serge Coustrain-Jean décide alors de voler de ses propres ailes et ouvre, en compagnie d'un associé, le restaurant « Wild Geese » à Limerick. L'établissement figurera très rapidement parmi les meilleures adresses d'Irlande.

15 ans s'écoulent avant qu'il ne décide de poser ses valises en Suisse, tout d'abord comme directeur du restaurant de l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel, avant de mettre ses compétences culinaires au service de familles, pour lesquelles il officie en tant que cuisinier privé.

En février 2019, il reprend le Café Cher-Mignon qu'il mène avec brio avec sa fantastique équipe.



Le chef et son filet de saumon poêlé aux asperges sauvages, olives noires, émulsion au raifort.

VALAIS

www.cafechermignon.ch

C'est l'adresse à visiter absolument au cœur du Valais. En plein centre du village éponyme, le Café Cher-Mignon, et ses deux charmantes chambres d'hôtes aménagées avec beaucoup de goût, se doivent de figurer sur la to do list des amateurs de bonne cuisine, d'authenticité et d'activités originales proposées aux hôtes de passage.

L'accueil au Cher-Mignon y est tout simplement formidable. La vue sur les montagnes environnantes depuis cette belle bâtisse contribue à la magie des lieux. A cela s'ajoute la cuisine épatante du chef, Serge Coustrain-Jean. Ce Toulonnais d'origine a fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie et pas mal bourlingué en Europe et en Suisse. Il propose une carte courte inventive et savoureuse évoluant chaque semaine au rythme des saisons.

« Depuis la réouverture post-confinement, nous n'arrêtons pas de travailler, autant au niveau du restaurant que des deux chambres d'hôtes. Nous sommes complets pratiquement tous les midis et les soirs de jeudi à samedi. La reprise s'est faite sur les chapeaux de roue... et c'est tant mieux! », se réjouit le chef. Les raisons de ce succès? La qualité de l'accueil, des mets, mais aussi une campagne de marketing sur les réseaux sociaux qui a fait mouche. « Nous avons fait un effort particulier pour inciter nos compatriotes à passer leurs vacances cette année en Helvétie en leur proposant des prix canons de mai à décembre », poursuit le patron.

Des circuits ultra-courts

Le chef privilégie autant que faire se peut les circuits ultra-courts pour l'approvisionnement. « Bien entendu, tant que les coquilles St-Jacques ou le



Photos: © DR

Café Cher-Mignon et chambres d'hôtes

Route de Tsanveulle 16
3971 Chermignon-d'en Haut
(Crans-Montana) VS

Tél.: +41 27 483 25 96

info@cafechermignon.ch

13/20 au guide GaultMillau 2020

maigre de Corse n'auront pas remonté le Rhône jusqu'à Sierre, nous serons obligés de les faire venir depuis leur lieu de pêche, sourit-il. De tels produits sont, aux yeux de notre clientèle, indispensables à une carte de menu agréable et variée et nous nous permettons, de temps à autre, une entorse à notre règle.»

Pour le reste, l'équipe du Cher-Mignon peut se targuer d'un bilan carbone quasiment neutre. Elle cultive ses propres légumes dans 4 jardins différents (2 à Corin-de-la-Crête et 2 à Chermignon, juste à côté du restaurant). Cueillis le matin, ces légumes sont apprêtés et servis aux convives dans la journée.

En saison, les truffes de Lens sont livrées régulièrement par une dame de la région qui cueille ces diamants noirs en compagnie de son chien truffier.

A l'automne, c'est un passionné de champignons de la région qui vend ses bolets au Café.

La plupart du temps, le chef achète un demi-veau ou un demi-bœuf à son boucher, qui prépare les différentes pièces de l'animal. Même les os ne sont pas jetés. Ils sont utilisés en cuisine pour préparer de succulents fonds de sauce ou jus au naturel, qui agrémenteront les assiettes servies aux convives. Un bel exemple de cuisine écoresponsable!

Manuella Magnin