

Des nouveaux patrons pour l'Hôtel-restaurant du Cygne

Le 17 avril 2019 est à marquer d'une pierre rouge dans les annales de l'histoire des Charbonnières! C'est en effet le jour où un Rochat, Marc de son prénom, réouvre les portes de l'Hôtel Du Cygne, établissement ô combien central de la vie du village.

Le chef est né aux Charbonnières et a fait ses études à La Vallée, où il a été apprenti au restaurant du Lac, au Pont. Il passe les 10 années suivantes en Suisse-allemande, acquérant de l'expérience dans divers établissements. Il y rencontre sa compagne, Lea Blunschli et ensemble, ils décident de revenir à La Vallée «pour se projeter dans l'avenir et relever le challenge de diriger un établissement» explique Marc Rochat. L'Hôtel-restaurant comprend 12 chambres de 1 à 5 personnes avec WC et douche sur l'étage, ainsi que deux dortoirs de 12 et 16 lits. «Mais seul le premier étage est ouvert pour le moment» précise Lea, qui confie avoir déjà quelques réservations. Les murs ont été rafraîchis, la déco refaite. Aux cuisines, le chef propose «100% de produits frais, le surgelé n'existe pas ici. Tout est fait maison, même les desserts et les glaces. Et je m'adapte ainsi plus facilement à tous les régimes alimentaires: végétarien, sans gluten, etc.» Aidés par leur employé Didier Eliman, ils ouvriront le restaurant du mercredi au samedi de 8h30 à 14h30, puis de 16h30 à 23h, le dimanche de 9h à 15h et de 17h à 22h. Fermeture lundi et mardi. L'hôtel quant à lui reste ouvert 7 jours sur 7.



Chef Marc Rochat entouré de sa compagne Lea Blunschli et leur employé Didier Eliman.



La déco du restaurant a été adaptée aux goûts des nouveaux patrons.