



Quand le village devient tendance

à table 101

par France Massy

IL EST DE BON TON DE SE PRESSER À CHER-MIGNON, AU CAFÉ-RESTAURANT D'ÉLISABETH ET DAVID DUC. DE BON TON ET DE BON GOÛT.

Le vent de Crans souffle sur Chermignon. Touristes et habitués de la station ont pris leurs quartiers dans le café du village, justement appelé Cher-Mignon. On s'y presse pour déguster les fameuses fondues, le tartare de bœuf ou les suggestions de la patronne, Elisabeth. Une Québécoise « tombée en amour » avec David, un Duc de Chermignon, fils de Laurence et de Benoît, petit-fils d'Isaïe, digne représentant de la troisième génération de ces cafetiers chaleureux qui savaient faire du bistrot un autre chez nous, un lieu où l'on pouvait causer, une antichambre qui nous préservait d'un cabinet de psy. D'ailleurs c'est un peu de tout ça qu'on recherche aujourd'hui en rendant visite à David et à Elisabeth.

Côté cuisine

Un bistrot de trente places auquel on a conservé le caractère d'autrefois, un espace non-fumeur où flotte un parfum oriental et qui fait la part belle aux thés. Sur le côté, une jolie salle à manger, et en face, une terrasse. Fil rouge entre ces différents lieux: la convivialité.

The wind from Crans is blowing over Chermignon. The tourists and regular visitors to the resort have taken up their quarters in the village café, which is in fact called Cher-Mignon. There is always a crowd there, trying the renowned fondues, beef tartars or the dishes recommended by the owner, Elisabeth. She is from Quebec and fell in love with David, a Duc of Chermignon, the son of Laurence and Benoît, grandson of Isaïe, a worthy representative of the third generation of welcoming café owners, who know how to make their establishment feel like home, a place to come for a chat, an anti-chamber that will guard against the psychiatrist's couch. Moreover, that was more or less what we were looking for today when we visited David and Elisabeth.

The cuisine

A café, seating thirty, has kept its atmosphere of olden days, a non-smoking zone where oriental perfume pervades the air and the teas have the place of honour. On the side, a pretty dining room, opposite which there is a terrace. Both these places have a common characteristic: conviviality.

à table

David et Elisabeth ont en commun le sens de l'accueil, le goût du bon et un bel accent. Celui du Québec tutoie allègrement le parler savoureux des Chermignonards. Côté cuisine, les patrons ont décidé d'élargir la carte, de titiller les papilles avec des saveurs nouvelles. Un jeune chef a été engagé. On retrouvera les fondues aux morilles, aux tomates du jardin ou encore la légendaire fondue chermignonarde (à base de gros dés de viande de bœuf marinée), mais Laurent Morard pourra laisser libre cours à sa création. La saison pimenter les plats. A midi, on partage une assiette du jour et les soirées s'animent de menus à thème.

Côté dodo

Dans la maison contiguë, David et Elisabeth ont installé deux chambres d'hôtes. Derrière des volets verts, «Aux bons matins de Capella» cachent des chambres spacieuses, aménagées avec goût. Tout semble avoir été choisi avec un soin particulier. Du peignoir aux pantoufles, des produits de beauté aux choix de thés et d'infusions, rien n'est laissé au hasard. La première chambre joue la romantique. Tons pastels et délicats, lumière finement ciselée par des abat-jour découpés. La «Tanna» (tanière en patois) appelle des moments tendres, des confidences et de jolis secrets. Plus épuré, «l'Oajeus» (oasis) se pare de nuances marron et chocolat. Cette chambre évoque le charme et le raffinement de la lointaine Asie. Surprenante invitation au voyage au cœur d'un vieux village valaisan. Ouvertes depuis mai 2008, les chambres ne désemplissent pas. Au point que David et Elisabeth ont acheté deux mazots qu'ils comptent transformer à leur tour en maison d'hôtes. On se réjouit.

David and Elisabeth are both very welcoming, share a taste for something that is good and have a charming accent. The one from Quebec blithely mingles with the full-flavoured Chermignon twang. As for the cuisine, the owners have decided to enlarge the menu, to titillate the taste buds with some new flavours. A young chef has been taken on. The morel fondue, the fondue with tomatoes from the garden or the legendary Chermignon fondue (with diced marinated beef) are still there, but Laurent Morard can give free rein to his creativity. The season adds spice to the dishes. A dish of the day can be shared at lunchtime and the evenings are enlivened by themed menus.

Bye-byes

In the adjoining house, called "Aux bons matins de Capella", David and Elisabeth have made two guest rooms. Behind the green shutters, spacious, tastefully arranged rooms are hidden. Everything seems to have been chosen with great care. From the dressing gown, the slippers, the beauty products to the choice of herb teas, nothing has been left to chance. The first room has a romantic atmosphere. Delicate, pastel shades, finely engraved light filtering through a cut-out lampshade. The "Tanna" (den in patois) conjures up tender moments, confidences and sweet secrets. More refined, the "Oajeus" (oasis) is decked in chestnut and chocolate shades. The room is evocative of the charm and refinement of far away Asia. A surprising invitation to a voyage found in the heart of an old village in Valais. Open since May, 2008, the rooms are never vacant. To such an extent that David and Elisabeth have bought two "mazots", which they intend transforming into bed and breakfasts too. We can't wait.

www.cafechermignon.ch

