



**DISTINCTION  
 GRAND HÔTEL  
 DES RASSES**

En 2018, l'hôtel du balcon du Jura faisait ses 120 ans. Cette année, il a reçu le **Trophée Icomos**, distinction récompensant le soin apporté à la conservation et à l'entretien du caractère historique de cet exceptionnel hôtel de montagne Belle Époque. Autres lauréats romands de cette édition 2019: les salons-restaurants historiques de la flotte CGN.

**Grand Hôtel des Rasses**

Route des Alpes 25, Les Rasses/  
 Sainte-Croix, [www.grandhotelrasses.ch](http://www.grandhotelrasses.ch)



**RESTO ÉPHÉMÈRE  
 DAMIEN  
 GERMANIER**

C'est au cœur de la **distillerie Morand** de Martigny, au milieu des alambics, que Damien Germanier installera pour une petite semaine, du lundi 3 au samedi 8 juin, son restaurant éphémère. Le menu avec les boissons (200 fr.) sera servi sur de grandes tables de 8 à 10 personnes.

**Informations et réservations:**  
[info@damiengermanier.ch](mailto:info@damiengermanier.ch)



NOUS AVONS **TESTÉ** Le Café Cher-Mignon à Chermignon (VS)  
**Réouverture prometteuse**

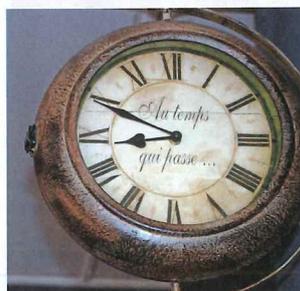
Reprise il y a peu, cette excellente adresse offre un rapport qualité-prix incroyable à midi!

**C**et adorable café et la petite salle à manger qui le prolonge

concilient à merveille le charme d'autrefois et une élégante modernité qui met tout le monde à l'aise. Il vient d'être repris par **Serge**

**Coustrain-Jean**, formé chez **Ducasse**, à Monaco. Il s'est ensuite mis à son compte

en Irlande. Au Café Cher-Mignon, on applaudit d'emblée son concept épicurien. Le soir, la carte est belle. A midi, le rapport qualité-prix est absolument fantastique: au choix, 3 entrées, 3 plats, 3 desserts, pour 25 francs! Exemple: une salade de dent-de-lion avec un œuf impeccable en



vinaigrette ravigotante. Autre option, une tourte à la viande auréolée d'une jolie saladine. C'est bon, c'est net, c'est convivial et sympa. On enchaîne avec un saumon translucide, quelques asperges sauvages et un risotto de blettes. Ou avec cet émincé de veau à la



zurichoise aux jolis champignons sautés et spätzlis maison. En dessert, une crème brûlée arrive en compagnie d'une suave et rafraîchissante compote de poires à la cannelle. Service efficace et attentionné. Carte plus opulente le soir. ■

**Café Cher-Mignon**

Route de Tsanveulle 16, 3971 Chermignon-d'en-Haut,  
 027 483 25 96, [www.cafechermignon.ch](http://www.cafechermignon.ch)