



HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX – LAVAUX

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour publication immédiate

L'Hôtellerie de Châtonneyre souffle sa première bougie

2 juin 2022 - L'Hôtellerie de Châtonneyre a célébré ses 1 an de réouverture le 1er juin. L'établissement cinquantenaire fraîchement rénové plait tant à la clientèle d'affaires et aux touristes, qu'aux habitants de la région qui apprécient sa cuisine bistrannique. Retour sur une année positive, bien qu'impactée par le Covid.

Une première année réjouissante

La reprise de l'Hôtellerie de Châtonneyre par la famille Ming montre des résultats réjouissants, même si l'hiver 2021-22 a été difficile dû aux contraintes sanitaires. En effet, l'établissement était uniquement accessible aux détenteurs du certificat Covid, ce qui a impacté la fréquentation de l'hôtel et du restaurant. De plus, les rencontres professionnelles étaient limitées en nombre de personnes ce qui a rendu l'organisation d'événements, tels que les séminaires, impossible. En dehors de cette période, Châtonneyre a remporté un franc succès. « Les commentaires de nos clients de l'hôtel sont très positifs », relève Nicolas Ming, directeur. La preuve en est l'excellente note de 4,5/5 sur TrustYou – un module regroupant les avis de toutes les plateformes de réservation. Ce qui est relevé : le service convivial et professionnel, sa succulente cuisine, l'emplacement au calme mais proche du centre-ville ainsi que le charme de l'établissement, entre autres.

Gestion expérimentée et encrage régional

La recette du succès pour les frères Ming est d'avoir misé sur une équipe professionnelle pour garantir un haut niveau de prestations et sur la collaboration avec les fournisseurs locaux pour la partie restauration, afin de proposer des produits frais et de saison issus de la région. D'ailleurs, l'établissement est sur le point d'obtenir la certification *Vaud CEnotourisme*, gage de garantie quant à la valorisation du terroir vaudois, non du vin mais aussi de toutes les autres denrées du canton. « Étant situé au cœur de Lavaux, nous tenions à mettre en avant cet aspect régional qui est un atout certain pour notre établissement », précise l'hôtelier-restaurateur expérimenté, qui gère également deux autres établissements sur la Riviera et dans le Chablais, aux côtés de son frère Christophe. La synergie entre les différents établissements est une composante supplémentaire qui participe indéniablement à cette réussite : les forces sont centralisées au niveau de l'administration, mais aussi pour la gestion des événements – notamment avec l'Astra Hotel Vevey – afin de répondre à la demande quand elle se présente.

Reconnaissance à venir

Châtonneyre a donc désormais toutes les cartes en main pour assurer un avenir prometteur. Reste à le faire reconnaître officiellement parmi les bonnes adresses, et cela plus particulièrement pour son restaurant qui n'a pas encore été mentionné dans les guides gastronomiques. Sa cuisine bistrannique, proposée par le Chef Eugen Ligonnet et sa petite équipe, en a en effet le niveau. Le cuisinier vient notamment de rejoindre le cercle privilégié des *Euro-Toques Suisse*, une association



HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX – LAVAUX

qui s'engage à promouvoir le savoir-faire des artisans de l'alimentation et à protéger la qualité et la saveur des aliments. « Les objectifs culinaires sont largement atteints », constate Nicolas Ming. « Une telle reconnaissance représenterait la valorisation de nos efforts et agirait comme tremplin promotionnel », s'enthousiasme-t-il.

Pour toutes informations complémentaires :

Nicolas Ming, n.ming@astra-hotel.ch, +41 79 414 99 75

www.chatonneyre.ch

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Annexes:

- Diverses photos de l'Hôtellerie de Châtonneyre
- Photos de Nicolas et Christophe Ming, Directeurs
- Photos d'Eugen Ligonnet, Chef cuisinier

A télécharger via [WeTransfer](#) jusqu'au 7 juin 2022.