



HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX - LAVAUX

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour publication immédiate

Le Restaurant de Châtonneyre fait son entrée dans le guide Gault&Millau 2025 avec une distinction de 13/20

30 septembre 2024 - L'Hôtellerie de Châtonneyre a le plaisir d'annoncer son entrée dans le prestigieux guide gastronomique Gault&Millau 2025, avec une note de 13/20. Cette reconnaissance souligne l'engagement continu du Chef Eugen Ligonnet, ainsi que des directeurs Nicolas et Christophe Ming, à offrir une expérience culinaire authentique, raffinée et d'une grande qualité.

Depuis la reprise de l'hôtel 3 étoiles et de son restaurant en juin 2021, Nicolas et Christophe Ming ont su insuffler un nouveau dynamisme à l'Hôtellerie de Châtonneyre, notamment en engageant le talentueux chef Eugen Ligonnet. Ce dernier, fort de son expérience internationale, a rapidement imposé son style en proposant une cuisine alliant technique maîtrisée et créativité, tout en valorisant les produits locaux.

L'ascension dans le monde de la gastronomie

Bien que l'annonce de la sélection dans le guide Gault&Millau ait été faite en juin, la note attribuée est restée confidentielle jusqu'à sa révélation officielle fin septembre. La distinction de 13/20, qui reflète une cuisine de haute qualité, alliant maîtrise technique et créativité, place l'Hôtellerie de Châtonneyre parmi les meilleures tables de Montreux Riviera, renforçant ainsi la position de la région en tant que destination incontournable pour les amateurs de gastronomie.

« Cette distinction est la reconnaissance de nos efforts constants et représente un formidable tremplin pour la promotion de notre établissement », déclare Nicolas Ming. « Avec Eugen Ligonnet à la tête de la cuisine, nous avons non seulement atteint nos objectifs, mais nous avons également su proposer une carte innovante qui marie habilement les traditions culinaires locales avec des influences internationales », ajoute-t-il.

Un chef au parcours international

Le Chef Eugen Ligonnet, membre de l'association Euro-Toques Suisse, a su enrichir sa cuisine d'un savoir-faire acquis au fil de ses expériences, notamment en Asie du Sud-Est, où il a ouvert un restaurant à Chiang Mai avec son épouse thaïlandaise. Cette aventure lui permet aujourd'hui d'apporter une touche asiatique à certains de ses plats, comme la salade de volaille aux cacahuètes à la thaïlandaise accompagnée de riz thaï à la coriandre et au sésame, ou encore les gigolettes de cuisses de caille en tempura au Curry Panang de légumes.

« Mon objectif a toujours été de proposer une cuisine authentique, en respectant les produits que j'utilise tout en apportant une touche personnelle. Être reconnu par Gault&Millau est une véritable fierté pour toute l'équipe, et cela nous motive à aller encore plus loin dans notre démarche », explique le Chef Eugen Ligonnet.



HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX – LAVAUX

Un engagement pour les produits régionaux et les vins suisses

Fidèle à son ancrage local, l'Hôtellerie de Châtonneyre met un point d'honneur à valoriser les produits du terroir, tant dans ses plats que dans sa carte des vins. Située au cœur du vignoble de Lavaux, l'établissement propose une sélection des meilleurs crus de la région, ce qui lui a valu la certification Vaud CEnotourisme en juin 2022, gage d'un accueil de qualité et d'une gastronomie en accord avec les vins. De plus, le restaurant a obtenu le label Swiss Wine Gourmet, témoignant de son excellent choix de vins suisses.

A propos de l'Hôtellerie de Châtonneyre :

Christophe et Nicolas Ming, hôteliers de père en fils, sont secondés d'une équipe sur place gérée notamment par Julie Morisod – responsable de l'accueil – et Eugen Ligonnet – chef de cuisine.

L'établissement 3 étoiles est situé au centre du village viticole de Corseaux, dans le majestueux vignoble de Lavaux – UNESCO, depuis maintenant 50 ans. Il bénéficie d'une magnifique vue sur le lac, les montagnes et la ville de Vevey en contrebas.

Il se présente avec 17 chambres et suites rénovées en 2021, des salles de séminaires et banquets pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes ainsi qu'un restaurant avec terrasse mis au goût du jour, quant à lui, en 2016.

Pour toutes informations complémentaires :

Nicolas Ming
Directeur
Gestion Hôtelière Ming SA
n.ming@astra-hotel.ch
+41 79 414 99 75

Alexandra Banholzer
Responsable Marketing & Communication
Gestion Hôtelière Ming SA
marketing@astra-hotel.ch
+41 76 372 18 31

Liens Châtonneyre :

- > [Descriptif Gault&Millau](#)
- > [Site internet de l'Hôtellerie de Châtonneyre](#)
- > [Carte du Restaurant de Châtonneyre](#)
- > [Page Facebook](#)
- > [Page Instagram](#)



HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX - LAVAUX

Photos :

L'Hôtellerie de Châtonneyre au centre du village de Corseaux, au coeur du vignoble de Lavaux.



Le Restaurant au cadre contemporain



Le Café





HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX - LAVAUX

La terrasse ensoleillée et son jardin



L'espace Lounge pouvant se convertir en véranda



Nicolas et Christophe Ming, directeurs





HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX - LAVAUX

Eugen Ligonnet, Chef de cuisine



Extrait de la Carte de saison : Gigolettes de cuisses de caille en tempura, curry panang de légumes
(en entrée 3 pièces, en plat 6 pièces)



Extrait de la Carte de saison : Filet de bœuf Rossini à la sauce porto et truffes, figues fraîches rôties
au gingembre, salsifis confits et palets de pommes de terre





HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX - LAVAUX

Extrait de la Carte de saison : Filets de perches Lœ à la meunière farcis aux bolets, pommes parisiennes, royale de courge et crémeux d'épinards



Extrait de la Carte de saison : Gavotte croustillante farcie au crémeux café, émulsion à l'anis et glace sobacha maison



Les photos HD sont à télécharger via [SwissTransfer](#) jusqu'au 26 octobre 2024.