

Interview d'une restauratrice



Façade de l'Edelweiss

L'Edelweiss est un l'hôtel restaurant qui se situe 398 route de Thonon à Châtel . Cet hôtel restaurant est ouvert toute l'année, il peut accueillir entre 45 et 50 clients et emploie en plus de la directrice Mme Tochet, une cuisinière et une femme de ménage. Mme Tochet ne possède aucun autre restaurant. Elle est installée à Châtel depuis 32ans. Quand elle est arrivée, il y a 32ans, ce n'était pas un hôtel restaurant mais une pension de famille. Elle a donc agrandi ce bâtiment au fur et à mesure du temps. Le nombre de clients change selon les périodes : l'hiver et l'automne, l'hôtel est plein alors qu'au printemps et l'été c'est beaucoup plus calme.

Elle nous a énuméré les spécialités de la région : le fromage (morbier, tomme, abondance...), la raclette, la fondue, la tartiflette, le berthoud, les beignets de pomme de terre, le savoyard... La spécialité de leur restaurant est le beignet de pomme de terre. Dans l'Edelweiss, les menus dépendent du client, les touristes préfèrent prendre la fondu savoyarde, la raclette ou encore des burgers montagnards. Alors que les gens d'ici prennent le plat du jour ou la fondue savoyarde.

Elle nous a fait découvrir un ancien plat qui ne se fait plus car la durée de préparation, plus la cuisson, prennent beaucoup de temps. Elle nous a dévoilé la recette. Le « farcement » se prépare dans un moule que l'on tapisse de fines tranches de lard puis que l'on remplit de pommes de terre, de lardons et de pruneaux et que l'on cuit ensuite trois heures au bain marie. C'est un plat authentique mais les gens ne le connaissent pas et donc ne le goûtent pas. Si vous passez à Châtel un jour, n'hésitez pas à y passer, vous vous régalez !

Delaunay Elisa et
Coutant Adélaïde