

Adresse : 1800, route de Saint-Genix Aoste  
Contact : Michel Bellet  
Activité : Hôtel-Restaurant  
Tél. : 04 76 31 60 04

# Le Coq en Velours

**E**ntre Chambéry et Lyon, proche des sorties d'auto-route se trouve l'Hôtel-Restaurant "Le Coq en Velours". Cette bâtisse, comme toutes celles qui bordent le Guiers, ancienne frontière entre le Royaume de France et celui de Piémont-Sardaigne, est inscrite depuis deux siècles dans ce paysage de collines fertiles.

A l'époque la commune d'Aoste était un village frontière, un lieu de passage et d'échange, c'est ainsi que la voie romaine allant de Vienne à Milan passait devant la porte de l'auberge avant de franchir la rivière. Le nom de ce restaurant est dû à la spécialité qui a fait sa renommée.

C'est une maison avec une âme, de tradition familiale, Michel Bellet et son épouse Michèle représentent aujourd'hui la quatrième génération ce qui fait de cet établissement le fruit d'une belle histoire de famille, plus que centenaire.

Cette Maison connue et reconnue affiche aujourd'hui 3 étoiles, 3 fourchettes au Guide Michelin et 3 cheminées au Logis de France.

Tout commence avec l'arrière grand-père qui, en 1900 fonde cet établissement, repris par la suite par son fils, puis son petit-fils et enfin Michel son arrière petit-fils.

Fort d'une belle expérience, tout d'abord son apprentissage

sous la férule de son père avant d'obtenir ses diplômes au Lycée hôtelier de Challes-les-Eaux, puis des expériences comme l'Etablissement à l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence, étoilé Michelin, Michel Bellet reprend le "Coq en Velours" en 1992.

Depuis cette date, avec son épouse Michèle, il n'a cessé de moderniser et d'améliorer les lieux.

A commencer par l'hôtellerie qui, pour répondre aux critères en vigueur, compte désormais 7 suites luxueuses, puis la cuisine et le parc qui est agrandi et repaysagé.

Des aménagements importants ont été entrepris sans pour cela ôter le caractère chaleureux de cette maison.

Des matériaux nobles, du mobilier cossu et surtout de l'espace en font une étape d'autant plus agréable.

Investir en permanence, c'est le prix à payer pour conserver sa renommée et accueillir ses clients comme il se doit.

En effet, Michel et son épouse soignent l'accueil. Très présents ils assurent le confort des habitués, savent attirer les nouveaux venus et entretiennent une ambiance familiale au sein d'une équipe fidèle.

Aujourd'hui, avec 70 couverts en salle et autant en terrasse, le "Coq en Velours" accueille une clientèle d'affaires la semaine, plus familiale le week-end et des touristes en route pour la montagne, qui reviennent chaque hiver.

En effet, les habitués connaissent le chemin et les touristes français et étrangers, dûment informés par les guides, savent faire le détour.

**Tous apprécient cet établissement pour l'hébergement et les délices de la carte, mais aussi le parc repaysagé avec des massifs et des parterres de fleurs magnifiques ce qui a permis à Michel et son épouse de recevoir plusieurs fois, le premier prix des hôtels fleuris du Département.**

Retrouver cette même gastronomie qui a su traverser les âges et les modes avec une certaine sérénité est un vrai gage de réussite pour Michel et son épouse.

