



Autour de l'Âtre

Un restaurant gastronomique ecoresponsable au coeur du Jura

Communiqué de presse - Mars 2025



## LE LIEU

Installé comme un écrin niché dans le fond d'une reculée jurassienne et née des cendres d'une ancienne grange à foin typique, **Autour de l'Âtre** propose une expérience allée à la modernité d'une cuisine conçue sur-mesure ouverte sur

une salle sobre et élégante, nichée dans un cadre idyllique, entouré par les collines du vignoble du Sud-Revermont dans le Jura.

**Gabriel Guinebault passionné de vins et de gastronomie y crée sa table en 2022.**



LE SAVOIR-FAIRE



LA SOMMELLERIE

est un des axes majeurs de l'identité de ce restaurant.



Gabriel Guinnebault a su acquérir un savoir-faire global et précis dans les métiers de la restauration par la fréquentation assidue des marchés et des producteurs depuis sa plus tendre enfance jusqu'à son expérience de six ans en tant que directeur de salle et sommelier d'un restaurant étoilé parisien.

Au fil de ses expériences et de ses rencontres avec de grands chefs, il a su développer un goût pour le respect du produit. **Du bon, du beau, du brut. Une cuisine simple de produits sélectionnés avec soin, du moins noble au plus noble.**

*"La technique culinaire doit être mise au service du produit et non pas être*

*l'artifice d'une mise en scène."* aime-t-il à dire.

**CÔTÉ SALLE, un souci particulier est donné aux arts de la table et à la réception des convives.**

Les tables, anciennes et chinées chez des antiquaires locaux sont nappées de lin blanc. Les couverts conçus par un coutelier local donnent une touche de rusticité qui crée un contraste fort avec la finesse de la verrerie.

**ATOUR DE L'ÂTRE,** Le feu revient à la place centrale qu'il a eu pendant des millénaires dans l'alimentation. **Une cheminée permet en effet de faire des cuissons au feu de bois pour et devant les convives, le restaurant est pensé et conçu autour de son âtre.**

**EN CUISINE,** L'accent est mis sur la volonté de travailler avec des produits locaux, de saison, en lien direct avec les producteurs de légumes, de pain, de viande, de vins, de fromage ou en direct avec des pêcheurs respectueux de leurs ressources et de leur environnement.

**Ce restaurant est une table de lien.** Moteur de son idée du service en salle, un lien fort s'établi entre la cuisine et la salle, trop souvent et trop longtemps coupés l'une de l'autre. Les cuisiniers apportent les plats qu'ils



**UNE CARTE DES VINS SOIGNÉE.**

**Au coeur de son savoir-faire, après une dizaine d'années à tisser des liens avec des vigneronns rares, des importateurs de sakés ou encore avec des torréfacteurs de cafés de spécialité,** Gabriel et son équipe portent une attention toute particulière pour proposer une carte des boissons soignée.

*"L'hédonisme des verres doit être à la hauteur de celui des assiettes."*

Les vins du cru auront la part belle, mais **il lui tient à cœur de**

ont fait aux clients ; ceux-ci les auront vu les préparer.

**permettre, en particulier, à la clientèle locale d'avoir un accès large aux vins d'autres régions, aux boissons d'autres continents.** Boisson trop souvent laissée de côté, le café est pourtant le dernier souvenir laissé au client. Lui servir le meilleur participe de son projet.

Gabriel a à coeur, après une longue expérience de la haute gastronomie de recevoir ses clients dans un espace raffiné et élégant où les arts culinaires et de réception s'entremêlent pour donner le meilleur d'eux-même.





[Découvrir la carte et le restaurant en cliquant sur ce lien](#)

## **SE RENDRE À AUTOUR DE L'ÂTRE**

**Gare la plus proche :** Lons le Saunier (15 minutes) - TGV : Bourg-en-Bresse (Ligne Paris-Genève) ou Mouchard (ligne Paris-Lausanne) - Aéroport International de Lyon Saint Exupéry (1h20)

**Location de Voiture :** Avis Gare de Bourg en Bresse, Dole ou Besançon

**Taxi Val Sonnette :** Hep Taxi 39 au 0630534771 ou Listing Taxi Lons le Saunier : <https://www.pagesjaunes.fr/annuaire/lons-le-saunier-39/taxis>

***De nombreuses chambres d'hôtes permettent un logement non loin d'Autour de L'Âtre.***

## Horaires



### LUNDI

12h15 - 13h30 \*  
19h30 - 21h00 \*

### MAR - JEU

 Fermé

### VEN - DIM

12h15 - 13h30 \*  
19h30 - 21h00 \*

\* Uniquement sur réservation



[TÉLÉCHARGER LES VISUELS PRESSE](#)

