



Autour de l'Âtre

Table de Lien au coeur du Jura

Communiqué de presse - Paris Février 2024



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 alliant la modernité d'une cuisine conçue sur-mesure ouverte sur une salle sobre et élégante, au mobilier chiné s'ouvrant sur un verger où quelques tables permettent de prendre un apéritif en saison entouré d'œuvres d'arts.

Celle-ci se niche dans un cadre idyllique entouré par les collines du vignoble du Sud-Revermont dans le Jura.

Cette aventure est portée par **Gabriel GUINNEBAULT**, chef - sommelier militant de la défense des vins propres et d'une cuisine de partage.

Tout a commencé autour de l'âtre et de sa place dans un restaurant. Le nom de la table était trouvé. Fruit de la conjugaison de deux projets complémentaires : celui de **Léa Lobry** qui passionnée de gastronomie et de vin crée un domaine viticole, et celui de **Gabriel Guinnebault** passionné de vins et de gastronomie qui crée une table sous le même toit. Tous deux venus de Paris après une expérience en sommellerie et cave à vin, ils décident de s'installer pour démarrer ce projet fin 2019. Après de longues péripéties, la table vous accueille du jeudi au lundi, midi et soir tandis que les premiers raisins fermentent.

Carte d'hiver en pièce jointe



LE SAVOIR-FAIRE



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



Gabriel a acquis 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.



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.

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 conçu autour de son âtre. Celui-ci réchauffe les convives.

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

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 sauront porter 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 coeur de permettre, en particulier, à la clientèle locale d'avoir un accès large à des vins d'autres régions, à des 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.

Servir des produits locaux, des vins fins et créer une confiance sans faille entre producteurs et restaurateur, transmettre aussi ce savoir-faire, voilà ce qui est l'avenir de la gastronomie, à l'heure où celle-ci sort enfin des écrans parisiens pour se rapprocher de son terroir. Le vrai luxe n'est-il pas de pouvoir manger un haricot vert cueilli le matin même ?

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'établi entre la cuisine et la salle -mondes trop souvent et trop longtemps coupés l'un de l'autre, les produits et leurs producteurs. Les cuisiniers apportent les plats qu'ils ont fait aux clients ; ceux-ci les auront vu les préparer, les producteurs viennent s'y faire servir leurs produits transformés. Les serveurs seront concentrés sur la valorisation de l'autre grand pan de la table, la boisson.



[Cliquer ici / Téléchargement des visuels Presse / lien we transfer](#)

s'entremêlent pour donner le meilleur d'eux-même.

Vie citadine, vie rurale

Gabriel Guinnebault, 32 ans.

Enfance : Découverte et développement de son goût pour la cuisine, les bons produits et la bonne chaire par la fréquentation assidue de marchés et de restaurants en famille.

Juillet 2010 - Mai 2014 : Sommelier au Garde Robe, Paris 1er. - gestion des stocks, sélection et vente des vins.

Décembre 2012 : Organisation d'un restaurant éphémère pour l'association La Générale en partenariat avec Les Cahiers Européens de L'Imaginaire.

Janvier 2015 - Septembre 2020 : Directeur de Salle et Chef Sommelier de l'Agapé, 1* Paris 17ème.

Participation au film VITIS PROHIBITA - Meilleur Long-métrage Oenovidéo 2019

Février 2021 : Obtention d'une licence 4 sur la commune de Val-Sonnette.

Mai 2021, ouverture d'une buvette éphémère dans notre verger afin de commencer une opération de communication dans la région.

Octobre 2021 : ouverture d'une table d'hôte éphémère dans notre

cave à vin afin de mettre à profit le temps des travaux du bâtiment que nous occupons.

Mai 2022 : ouverture d'Autour de l'Âtre - Table de lien.

