



BOUILLON A

LE TOUT PREMIER BOUILLON DE GRENOBLE

Bienvenue chez **BOUILLON A**

un authentique et inédit
bouillon de 130 couverts qui
propose chaque jour et à tous
une cuisine authentique et
conviviale pensée par le chef
Christophe Aribert.

"C'EST UN CHALLENGE POUR NOUS DE PROPOSER UNE CUISINE CONSCIENTE ET RAISONNÉE À GRANDE ÉCHELLE. UN DÉFI QUE JE SOUHAITE RELEVER POUR PORTER LE SUJET DE L'ALIMENTATION VERTUEUSE AUPRÈS DU PLUS GRAND PUBLIC. LE FAIRE À GRENOBLE ET INVESTIR MA VILLE ME TENAIT D'AUTANT PLUS À CŒUR." CHRISTOPHE ARIBERT



TOUT EST BON DANS LE BOUILLON

Né au milieu du XIX^{ème} siècle à Paris, les bouillons servaient à l'origine des plats roboratifs dont de la viande bouillie et du bouillon... d'où le nom ! Aujourd'hui, plus de bouillon de viande mais toujours le même crédo : **PAS CHER ET TRÈS BON !**

Dans sa nouvelle version contemporaine mais authentique, "Bouillon A" se présente comme une adresse ouverte à tous, populaire et accessible. Dans le décor, un réfectoire chic et chaleureux, baigné de lumière : carrelage blanc aux murs, chaises et tables de bistrot en bois, grandes banquettes en cuir, cuisine semi-ouverte et vaisselier bien rempli... La belle surprise : une vue à 360 degrés sur les massifs avoisinants et le nouveau quartier de la presqu'île, nouvelle zone urbaine et pôle d'excellence de la capitale des Alpes, avec nouveaux logements, espaces publics et offres de mobilités repensées. Une nouvelle adresse prête à recevoir à tout moment de la journée pour satisfaire tous les appétits.

FAIT MAISON, FAIT RÉGION : GRENOBLE TIENT SA NOUVELLE INSTITUTION



Dans l'assiette, "Bouillon A" sert à l'envie et à petits prix le meilleur de la cuisine française. Du sain, bon, de saison et fait maison avec évidemment des clins d'œil à la région. Amoureux de son terroir, le chef **CHRISTOPHE AUBERT** a pour la carte de "Bouillon A" fait appel aux meilleurs artisans et producteurs locaux.

En cuisine donc, pas de produit transformé, ni d'aliments déjà préparés : de la mayonnaise des œufs mimosa au biscuit des tartelettes, en passant par le gnocchi au bleu en plat principal, **TOUT EST FAIT MAIN, FAIT MAISON, FAIT DE PASSION.** D'où l'importance d'utiliser des matières premières exceptionnelles !

Il y a par exemple les maraîchers **DAMIAN CLÉMENT** et **BENJAMIN SABY**, partenaires des premières heures de la Maison Aribert et chez qui "Bouillon A" trouve la majorité de ses légumes. Benjamin est un petit producteur installé vers Uriages-Bains, dans Belledonne. Ses techniques de production reprennent les codes d'une agriculture "à l'ancienne" : une grande partie du travail est manuel, sur une petite surface et sans surexploitation de la terre exclusivement nourrie avec des engrais bio et du compost.

Trites de la pisciculture **CHARLES MURGEAT** installée à Beaufort depuis 1898, œufs de l'exploitation familiale le **GAEC** du Pré Pallon, Pain Belledone biologique et aux levains naturels, Charcuterie artisanale du Mont Chavin dont la viande est sélectionnée avec comme stricte condition le respect du bien-être animal ... ou l'art de faire rimer tradition et modernité, amour du bon et envie de bien faire !

Même parti pris local côté liquides avec notamment les délicieuses bières de la **BRASSERIE DE JEAN-LOUIS**, qui brasse à Valence lui-même sa bière biologique dans les règles de l'art et avec du matériel exclusivement made in France ou encore la limonade naturelle Alpic qui mélange eau des Alpes et sucre de cannes bio.



EXTRAITS CHOISIS, À LA MODE D'ICI

L'œuf mayo aux herbes de nos montagnes ; le pormonier brioché aux légumes ; le joli vol-au-vent d'escargots de chartreuse ; le vrai saint-marcellin fermier rôti, confiture de montagne ; nos ravioles façon soupe à l'oignon ; la saucisse de volaille, écrasé de pommes de terre ; le Paris-Grenoble ; la tarte tout chocolat ; la riz au lait de notre enfance ...



**UN RÉGAL ACCESSIBLE POUR PERMETTRE
À TOUS DE CONNAÎTRE LE BIEN MANGER. LE
BON GOÛT D'AVANT, PLUS CONTEMPORAIN
ET VERTUEUX QUE JAMAIS, À RETROUVER
DÉS MAINTENANT.**

**Place Nelson Mandela
38000 GRENOBLE
ADDITION
de 20 à 25 euros
HORAIRES ouvert 7j/7
en continu de 11h à 23h
COUVERTS 130 sur place, plats
et menus également disponibles
à commander à emporter**



BOUILLON

CONTACT PRESSE

Capucine Perrissin-Fabert

cperrissin@eleni-group.com

0782643250