

DOSSIER DE PRESSE
AVRIL 2025

MAISON CHABRAN

HÔTEL & RESTAURANTS DEPUIS 1935



LA MAISON CHABRAN À PONT DE L'ISÈRE **NOUVELLE ÈRE**

1 an de travaux pour l'hôtel familial

UNE HISTOIRE DE FAMILLE, DE PASSION ET D'EXCELLENCE

C'est en 1970 que Michel Chabran prend la **succession de l'hôtel familial** tenu, jusque-là, par ses parents et ses grands-parents.

À l'époque, la Maison Chabran est une **auberge-restaurant**, un endroit de prédilection pour les vacanciers et routiers empruntant la **Nationale 7**.

À l'origine, l'hôtel comprend **7 chambres** : 3 chambres réservées à Michel, ses parents et ses grands-parents et 4 chambres destinées à la clientèle disposant d'un lavabo, mais partageant un WC commun, *« au début des années 50, il n'y a pas de salle de bain »* explique-t-il.

Point d'étape idéal sur **le chemin des vacances vers la Côte d'Azur**, l'auberge reçoit les vacanciers pour un repas ou une halte à l'hôtel.

Lorsque son grand-père lui parle de vendre l'auberge, Michel, qui ne peut imaginer la laisser s'envoler, décide de se lancer dans une **formation en cuisine** dans le but de la reprendre. C'est donc **à 15 ans** qu'il entre en **apprentissage**, pour 3 ans, au restaurant de la **famille Pic à Valence**.



Michel CHABRAN

Une fois son apprentissage et son service militaire à Compiègne terminés, Michel reprend l'auberge familiale et n'a qu'une idée en tête : continuer à faire de cet endroit un **lieu de vie authentique et accueillant** où l'on se sent chez soi, « *j'aime que nos hôtes se sentent bien dans cette maison qui devient la leur le temps d'une escapade* ».

Dès ses débuts, il a la chance d'être soutenu par les fameux critiques gastronomiques **Henri Gault et Christian Millau** qui le suivront tout au long de sa carrière. Au fil des années sa cuisine se perfectionne jusqu'à obtenir une **première étoile** au **Guide Michelin** en **1977** puis une seconde en **1985**. Le fameux guide rouge, lui aussi, le suivra toute sa carrière puisqu'il restera **étoilé 45 ans, dont 2 étoiles pendant 15 ans**. C'est ainsi qu'au fur et à mesure, **il transforme le bistrot familial en un restaurant prestigieux**.

Sa passion pour la cuisine et son esprit de famille l'ont, tout naturellement, conduit à **transmettre les rênes de l'entreprise à deux de ses enfants : Carole et Louis**.



Michel et ses enfants, Louis et Carole



« Je suis très fier d'avoir transmis, à mon tour, cet héritage auquel je tiens tant. C'est formidable de voir à quel point Carole et Louis s'investissent avec passion et apportent un vrai plus, une touche plus actuelle ».

Cette nouvelle génération Chabran, bien décidée à faire vivre la maison encore longtemps, est à l'initiative du plus gros changement qu'elle ait connu : **1 an de travaux pour une rénovation et une extension**.

L'HÔTEL SE MÉTAMORPHOSE : UNE NOUVELLE ÈRE

Pensée comme une **maison de famille**, où chaque détail a son importance, la Maison Chabran **conjugue art de recevoir et convivialité**, offrant une expérience au cœur de la Drôme.

C'est **en juin 2024 que les travaux débutent**, l'idée est simple : apporter un **souffle de fraîcheur** tout en conservant **l'âme et l'authenticité** qui font son charme. « *Nous avons la volonté de passer à l'étape supérieure et de faire évoluer cette maison, qui nous est si chère, afin qu'elle continue à s'inscrire dans son temps* » affirme Louis.

“ NOTRE SOUHAIT EST DE FAIRE ÉVOLUER CETTE MAISON QUI EST NOTRE BERCEAU FAMILIAL (...) ”

Carole CHABRAN.

AU PROGRAMME

OUVERTURE DÈS LE 26 MAI 2025

Une **extension de 700m²** permettant l'**agrandissement du restaurant Le 45ème**, l'**ajout de 14 chambres** et la création de **2 salles de séminaires** et d'une piscine.

PUIS L'HIVER PROCHAIN

La **rénovation des 9 chambres existantes** et de **plusieurs espaces de vie**.

« *Notre souhait est de faire évoluer cette maison qui est notre berceau familial, nos origines. Un lieu où l'on se sent bien en bordure de Nationale 7 sur le passage du 45ème parallèle.*

Notre maison a vu défiler de nombreuses célébrités mais aussi des familles, des couples, des amis, venus fêter un anniversaire ou simplement partager un moment hors du temps. » explique Carole.



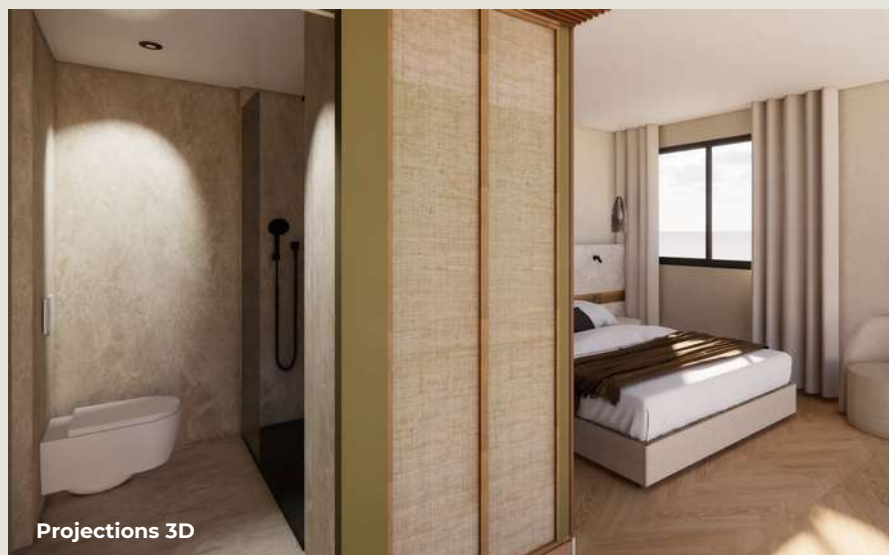
ZOOM SUR LES NOUVEAUTÉS

LES CHAMBRES : véritable invitation à la détente pour les voyageurs en quête d'un séjour d'exception, les chambres ont été imaginées comme de vrais cocons : teintes claires, lin, parquet et fibre naturelle. Tout est fait pour que les hôtes s'y sentent bien.

LA PISCINE : nichée au cœur du jardin, elle permettra aux hôtes de se rafraîchir et se ressourcer dès l'arrivée des beaux jours.

LES 2 SALLES DE SÉMINAIRE / SALONS POUR LES COCKTAILS : pour les entreprises ou les particuliers, la Maison Chabran s'est équipée de deux salles de séminaire / réception.

LE 45ÈME, bistrot gourmand : avec cette extension la salle du restaurant le 45ème s'agrandit et s'articulera autour d'un tout nouveau bar, donnant sur le jardin.



LA MAISON CHABRAN EN QUELQUES CHIFFRES



23 CHAMBRES (DONT 1 SUITE)
2 SALLES DE SÉMINAIRE / COCKTAIL
1 RESTAURANT GASTRONOMIQUE
1 BISTROT GOURMAND
1 PISCINE



CÔTÉ CUISINE,

ICI ON MANGE AUSSI BIEN
QUE L'ON DORT

La cuisine de la Maison Chabran rend fièrement **hommage au terroir Drômois** et à la **gastronomie française**.

Le maître mot : **respect du produit**.

Toujours cuisiné à la **bonne saison**, celle où il est le plus savoureux, et de **la façon la plus juste**, celle permettant de conserver ses arômes et respecter sa texture.



“ NOUS SOMMES TRÈS CHANCEUX D'ÊTRE SITUÉS DANS UNE RÉGION COMME LA NÔTRE, RICHE DE PRODUITS DU TERROIR D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE. ”

Louis CHABRAN.

À LA MAISON CHABRAN À PONT DE L'ISÈRE
DEUX RESTAURANTS S'OFFRENT À VOUS

LA GRANDE TABLE

Restaurant gastronomique où l'on déguste une cuisine raffinée de saison dans une ambiance feutrée.



LE 45ÈME

Bistrot gourmand situé dans la verrière proposant une cuisine bistronomique savoureuse.



La cuisine de ces deux restaurants vit au **rythme des saisons et de la nature**. « Nous sommes très chanceux d'être situés dans une région comme la nôtre, riche de produits du terroir d'une qualité exceptionnelle », affirme Louis, qui est à la tête des cuisines.

Des légumes, des fruits aux truffes en passant par l'huile d'olive, **chaque produit est soigneusement sélectionné** afin d'offrir aux hôtes une **expérience gastronomique de haut niveau**.

CHABRAN CE N'EST PAS QUE LA MAISON.

La famille vous accueille également dans ses 3 autres établissements



LE BISTROT DES CLERCS, VALENCE DEPUIS 1994

Un bistrot traditionnel au décor unique dans lequel vous dégusterez des **plats inspirés du terroir local et des classiques de la cuisine française.**

LE QUAI, TAIN L'HERMITAGE DEPUIS 2007

Le Quai propose une **cuisine de brasserie, de voyage**, dans un cadre unique, au bord du Rhône.



ALMACITA, VALENCE DEPUIS 2023

Ici, dégustez une **cuisine inspirée de l'Amérique latine**, accompagnée de cocktails, dans un cadre intimiste et chaleureux.



OUVERTURE OFFICIELLE DE L'EXTENSION DE LA MAISON CHABRAN
LUNDI 26 MAI 2025

Maison Chabran – Hôtel 4* & Restaurants - www.chabran.com - 04 75 84 60 09
29 avenue du 45ème-Parallèle, 26600 Pont-de-l'Isère