

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Renaissance gourmande : L'Auberge de Buellas redonne vie à la campagne de l'Ain.

Buellas, le 25 octobre 2023

Alors que de nombreux villages de campagne en France font face à un défi de revitalisation, l'Auberge de Buellas prend les devants en lançant une offre audacieuse et innovante. 3 expériences distinctes mais complémentaires sont désormais proposées tout au long de l'année : un restaurant au concept créatif, L'Intimiste, un rendez-vous convivial, Le Bistrot de l'Auberge, et une boutique dédiée à la vente à emporter 24h/24.



L'objectif principal de l'initiative de Gaëlle et Christophe Favre, propriétaires de l'Auberge de Buellas depuis 1999, est de rappeler que la vitalité des villages repose sur des services accessibles au quotidien, répondant aux besoins et aux envies des habitants et des visiteurs.

Au restaurant L'Intimiste, la cuisine célèbre un produit de saison décliné sur l'ensemble des plats, de l'entrée au dessert, comme une ode au terroir local. En effet, tous les 15 jours, le chef vient ici composer un menu autour d'un unique produit au cœur de sa maturité, décliné en 4 plats. Au printemps, cela sera peut-être l'asperge blanche ou la carotte, en juillet la courgette ou en septembre la prune, le bonheur est de se laisser porter par la surprise.

"Chaque saison nous offre un tableau naturel de saveurs et de couleurs. En choisissant de travailler exclusivement avec un produit phare de saison entouré de produits locaux, je ne fais pas seulement un choix culinaire, je rends hommage à notre terre, à nos producteurs, et je

m'engage à préserver l'essence même de notre gastronomie. L'authenticité se trouve dans la simplicité et la sincérité de ce qu'offre la nature à notre porte." ajoute le chef Christophe Favre.

Le Bistrot de l'Auberge est un lieu de rendez-vous par excellence, où convivialité rime avec simplicité : une ambiance chaleureuse pour partager, discuter ou simplement savourer un instant de détente autour d'un plat canaille et des merveilleux produits des fournisseurs voisins. L'offre est d'un menu en 3 ou 4 plats, de sa version 100% végétale et de quelques suggestions du moment.

A la fois épicerie fine, traiteur à emporter ou spot pour produits locaux, la boutique propose quant à elle de découvrir tout l'univers de l'Auberge à travers une offre de proximité. Singularité précieuse pour les voisins : des plats du jour et des desserts gourmands, en retrait lors des horaires d'ouverture ou grâce à un service de casiers libre-service 24h/24 et 7 jours sur 7.

Par leur démarche, Gaëlle et Christophe Favre veulent marquer leur soutien aux auberges de campagne à travers toute la France, non pas seulement comme une passion, mais comme un devoir. En proposant ces trois expériences, ils espèrent non seulement attirer une clientèle variée, mais aussi inspirer d'autres établissements à travers le pays.

Leur idée est simple : la revitalisation des villages passe par des offres innovantes, singulières, adaptées et accessibles au quotidien.

"Nous croyons fermement que chaque village, chaque hameau, a une âme, une histoire à raconter. Avec notre auberge, nous ne souhaitons pas simplement servir des repas, mais raviver le cœur des campagnes, tisser des liens entre les habitants et les visiteurs, et redonner vie à l'esprit communautaire qui a toujours été le socle de nos traditions rurales. La revitalisation des campagnes n'est pas une simple ambition, c'est une mission que nous portons chaque jour avec passion." concluent Gaëlle et Christophe Favre.

Restaurant L'Intimiste

- Menu unique à thème autour d'un produit de saison (4 plats, 65 euros)
- Proposition d'accord mets et vins
- 14 couverts disponibles par service

- Ouvert du jeudi soir au dimanche midi

Bistrot de l'Auberge

- Menu en 3 ou 4 services (38,50 euros ou 49,50 euros)
- Menu 100 % végétal
- Menu enfant (pour les moins de 10 ans)
- Suggestions du jour
- Proposition d'accords mets et vins
- 40 couverts disponibles (jusqu'à 60 pour l'accueil de groupes)
- Terrasse aux beaux jours
- Ouvert lundi et mardi soir, jeudi, vendredi et samedi midi et soir, dimanche midi

Boutique de l'Auberge

- Plats traiteur cuisine fait maison
 - à emporter, grâce à des casiers libre-service 24h/24 et 7j/7
 - en retrait à la boutique
- Ouvert du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 16h à 19h
- 112 route de Trévoux, Corgenon, 01310 Buellas

L'Auberge de Buellas, c'est aussi :

Hôtel 3 étoiles

- 12 chambres et 1 junior suite
- Bibliothèque à partager
- Parking privé avec bornes de recharge pour véhicules électriques

Salle de réunion pour séminaire

- jusqu'à 18 personnes

Espace Sport & Bien-Être « Le Cabanon »

- Piscine extérieure (ouverture de juin à septembre)
- Jacuzzi
- Espace fitness

EN SAVOIR PLUS SUR CHRISTOPHE FAVRE

Christophe Favre, originaire de Bourg-en-Bresse, a toujours suivi son rêve de devenir cuisinier malgré une absence d'inclinaison épicurienne dans ses origines. À 15 ans, il intègre une école hôtelière à Thonon, où il rencontre Gaëlle, qui sera une figure importante dans sa vie. Après ses études, il découvre le monde de la haute gastronomie à la Réserve de Beaulieu. Plus tard, pour accompagner Gaëlle à Paris, il travaille dans un restaurant étoilé du 17ème arrondissement. Un drame familial l'oblige cependant à retourner dans l'Ain.

Christophe utilise ensuite Lyon comme tremplin pour sa carrière, travaillant avec Christian Lherm au Pullman Part-Dieu. En deux ans, il évolue rapidement sous la tutelle exigeante mais inspirante de Lherm. Une opportunité à Londres l'expose aux meilleurs produits du monde et à l'influence d'Alain Ducasse, un chef renommé. Il poursuit son apprentissage à Monaco au restaurant Louis XV, où son dévouement et son ambition sont manifestes.

Sur recommandation de Ducasse, Christophe envisage de rejoindre un établissement en Rhône-Alpes. Cependant, il opte finalement pour un projet personnel : ouvrir sa propre maison de cuisine avec Gaëlle. Ils choisissent l'Auberge Bressane de Buellas, qui devient le reflet de sa passion et de son respect pour le terroir bressan.

Depuis 24 ans à l'Auberge Bressane de Buellas, Christophe, tout en étant un fervent défenseur de la cuisine traditionnelle, n'hésite pas à innover. Il attache également une grande importance à la transmission de son savoir-faire à la nouvelle génération et au bien-être de ses équipes. Ses loisirs, comme le cyclisme, alimentent sa créativité.

Sensible aux enjeux environnementaux, Christophe adopte une approche durable en cuisine. Il privilégie les circuits courts, les producteurs locaux, et incorpore des pratiques écoresponsables. En tant que chef et mentor, il se consacre à inculquer ces valeurs à ses jeunes collaborateurs, préparant ainsi la prochaine génération de chefs à une approche plus respectueuse de l'environnement.

EN SAVOIR PLUS SUR GAËLLE FAVRE

Originnaire de Lyon, un berceau gastronomique, Gaëlle Favre a été immergée très tôt dans le monde de la restauration grâce au bistrot familial acquis par ses parents. Cet environnement, allié à ses expériences culinaires familiales, a façonné sa passion pour l'ordre et la rigueur. Elle opta pour une formation en hôtellerie à Thonon-les-Bains, où elle rencontra Christophe, son futur compagnon. Bien que formée à divers métiers hôteliers, Gaëlle se découvre une prédilection pour la relation client. Un BTS en gestion hôtelière à Paris, complété par un stage au Martinez de Cannes, renforce son goût pour le service client méticuleux.

À la suite d'un premier emploi à Paris, elle rejoint Christophe à Lyon, travaillant consciencieusement dans deux établissements hôteliers où elle est inspirée par une directrice charismatique. Son aventure la mène ensuite à Londres, au prestigieux Claridge's, où elle excelle dans un environnement exigeant. Puis à Monaco, elle se familiarise avec le rigoureux monde du service d'étage, d'abord au Fairmont Monte Carlo puis à l'Hôtel Hermitage.

De retour en région lyonnaise pour fonder une famille, un tournant s'opère. Un projet d'embauche avorté ouvre la porte à une aspiration plus grande : posséder leur propre auberge. Ainsi, Gaëlle et Christophe prennent les rênes de l'Auberge Bressane du Buellas en 1999. Ici, Gaëlle, maîtresse de maison dévouée, combine son sens du détail, sa rigueur et son humanité pour offrir une expérience inégalée à ses clients. Ses futurs projets, dont l'extension d'un espace bien-être, témoignent de sa volonté constante d'amélioration.

Intègre, professionnelle et passionnée, Gaëlle est le pilier de l'Auberge. En marge, elle partage son amour pour la lecture, établissant une bibliothèque pour ses hôtes, laissant les mots s'évader et connecter les âmes.