

OUVERTURE DU COMPTOIR DU COLOMBIER – “LE COLOMBIER FAIT SON BOUILLON”

UNE TROISIÈME ADRESSE DU DOMAINE DU COLOMBIER, AU CŒUR DE BOURG-SAINT-ANDÉOL

Malataverne, le 11 septembre 2025

À partir du 18 septembre 2025, le Domaine du Colombier ouvre Le Comptoir du Colombier – “Le Colombier fait son bouillon”, un nouvel espace de restauration et de boutique au cœur de Bourg-Saint-Andéol, dans l’ancienne gendarmerie et l’ancienne boutique du Domaine Les Amoureuses. Cette adresse propose une cuisine ardéchoise responsable et circulaire, ainsi qu’une sélection de produits locaux, avec la future extension de sa gamme d’épicerie fine signée Colombier.

UN LIEU CHARGÉ D’HISTOIRE ET D’AUTHENTICITÉ

Installé dans l’ancienne gendarmerie de Bourg-Saint-Andéol et l’ancienne boutique du Domaine Les Amoureuses, le Comptoir du Colombier s’inscrit dans la continuité de la philosophie des deux domaines : valoriser le terroir, préserver la nature et proposer des expériences authentiques.



UNE CUISINE ARDÉCHOISE, CIRCULAIRE ET RESPONSABLE

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h, le Comptoir accueille 35 couverts sans réservation. Chaque semaine, un menu fixe à 23 € TTC (hors boissons) est proposé : trois entrées, trois plats – une option végétarienne (Air), un poisson (Eau) et une viande (Terre) – un fromage, ainsi que trois desserts.

Cette structuration s’inspire directement de l’identité culinaire du restaurant gastronomique Le Colombier, fondée sur les quatre éléments (Terre, Eau, Air, Feu). Au bistrot comme au Comptoir, seul le Feu est volontairement écarté, pour donner la priorité à une cuisine simple, lisible et accessible, en conservant une filiation claire avec l’univers gastronomique.

L’ensemble des points de restauration du Domaine – du restaurant étoilé Michelin au bistrot, du Comptoir jusqu’aux repas du personnel – travaille à partir des mêmes produits bruts de grande qualité. La matière est optimisée et valorisée à chaque étape :

- Matières nobles sublimes au restaurant gastronomique,
- Produits secondaires interprétés au Bistrot 270,
- Préparations complémentaires servies au Comptoir et proposées en boutique,
- Repas du personnel élaborés à partir des matières restantes,
- Résidus organiques compostés et restitués au potager en permaculture.

Du potager à l’assiette, puis de l’assiette au compost, rien n’est laissé au hasard. Ce cycle complet exprime une conviction : proposer une gastronomie durable, responsable et ancrée dans son territoire.

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À L’ACCUEIL ET AU SERVICE

Le Comptoir repose sur l’expérience d’un chef, ancien second du restaurant gastronomique, et d’une maîtresse de maison, garants d’un accueil attentif et d’un service fluide. Ce format garantit une expérience conviviale, rapide et qualitative, accessible à une clientèle diversifiée :

- Actifs recherchant une pause déjeuner rapide et équilibrée,
- Entreprises souhaitant partager un repas de travail,
- Habitants et visiteurs désireux de découvrir la cuisine ardéchoise dans un cadre chaleureux

Comptoir du
COLOMBIER

**BOUILLON
ARDÉCHOIS**

**RESTAURANT
ÉPICERIE FINE**

DU LUNDI AU VENDREDI

Restaurant

12h - 14h

Boutique

10h - 18h

04 75 54 86 56

reservation@domaine-colombier.com

UNE BOUTIQUE OUVERTE DÈS LE 18 SEPTEMBRE

Attendant au restaurant, la boutique ouvre aux mêmes dates et propose dès à présent les vins du Domaine Les Amoureuses, l'huile d'olive et le miel du Domaine. La gamme d'épicerie fine signée Colombier viendra prochainement enrichir l'offre, permettant d'emporter une part de l'expérience culinaire du Comptoir.

DES PRODUITS LOCAUX ET IDENTITAIRES

Les menus du Comptoir comme ceux du Colombier mettent en valeur les végétaux du potager du Liby, les vins du Domaine Les Amoureuses, les huiles et le miel maison. Cette palette locale est enrichie par des partenariats régionaux rigoureux, garantissant fraîcheur, traçabilité et respect des saisons.

LES AMOUREUSES ET LE COLOMBIER : UNE SYNERGIE DURABLE

Les Amoureuses incarnent l'authenticité paysanne et la richesse naturelle de l'Ardèche : vignes, oliviers millénaires, lavandes et ruches y cohabitent dans un écosystème préservé. Leur vision rejoint celle du Domaine du Colombier :

- passion du terroir, cultivée avec respect,
- quête de l'excellence, dans le vin comme dans la gastronomie,
- émotion et partage, à travers ateliers, dégustations et événements.

Sous la gouvernance familiale de Jean-Pierre, Florence et Marie Bedel, les deux domaines développent une synergie durable où viticulture, gastronomie et accueil se complètent pour valoriser le patrimoine local.

UNE ÉTAPE DANS LE DÉVELOPPEMENT DU DOMAINE

Avec cette troisième adresse, le Domaine du Colombier poursuit son développement aux côtés du Domaine Les Amoureuses. Déjà reconnu pour ses distinctions (étoile Michelin, Bib Gourmand, 3 Toques Gault & Millau, 3 macarons Écotope, 5 étoiles hôteliers), il confirme son engagement en faveur d'une gastronomie ardéchoise durable et circulaire, accessible à tous.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Le Comptoir du Colombier – "Le Colombier fait son bouillon" Ancienne gendarmerie / Ancienne boutique des Amoureuses
- 07700 Bourg-Saint-Andéol
- Restaurant : du lundi au vendredi, 12h à 14h (sans réservation)
- Boutique : ouverture prochaine (produits signés Colombier) du lundi au vendredi, 10h à 18h
- Menu fixe : 23 € TTC (hors boissons)
- Vins au verre : 5 à 9 €
- 35 couverts – Parking attenant

À PROPOS DU DOMAINE DU COLOMBIER

Le Domaine du Colombier, situé au cœur de la vallée du Rhône, est un établissement 5 étoiles de 4 hectares, combinant gastronomie, hébergement et bien-être dans un cadre naturel préservé. La gastronomie y est centrale, exprimée à travers le restaurant gastronomique Le Colombier, le Bistrot 270, le Comptoir du Colombier – "Le Colombier fait son bouillon", le Salon de Thé ainsi que la cave à vins et à fromages/charcuteries. Chaque lieu traduit la vision culinaire de Johan Thyriot, alliant savoir-faire, ancrage territorial et démarche responsable, et valorise les produits locaux dans le respect de la saisonnalité et de la durabilité.