



Le chef Michael Gamet annonce l'ouverture prochaine de son Auberge de Marigna en plein cœur du Jura

Ouverture courant août 2026
8 route de Nancuisse, 39240 Marigna-sur-Valouse

Après 5 ans à la tête des cuisines du restaurant Mâche à Paris, le chef Michaël Gamet a choisi la région de son enfance, la Franche Comté, pour ouvrir son premier établissement avec son épouse, Elodie Garcia Dura. Le couple reprend une bâtisse en plein centre du petit village de Marigna sur Valouse. Cette auberge au charme authentique et intemporel, dotée d'une table gastronomique, se déploie autant comme une destination hôtelière où la déconnexion est au cœur de l'expérience, qu'au travers d'un véritable lieu de vie retrouvé pour les habitants du village jurassien.



Prendre le temps, créer une parenthèse,
respirer, bien manger...

Voici la douce poésie des choses simples que l'Auberge de Marigna nous inspirera à partir de la rentrée. Fraîchement mariés, et à respectivement 31 et 29 ans, le chef Michaël Gamet et son associée Elodie Garcia Dura entreprennent le projet d'une vie, celui d'une auberge entourée par la nature, où tout reflète la richesse du terroir et des savoir-faire locaux. 22 corps de métiers - en Bourgogne et en Franche Comté - et les plus beaux matériaux bruts de la région ont participé à cette extraordinaire rénovation de bâtisse pour y préserver toute son authenticité, tout en lui offrant le confort haut de gamme des hôtels de charme. Ainsi l'auberge abrite cinq chambres doubles et un gîte familial, à la décoration douce et chaleureuse, qui laissent entrevoir un paysage dont la beauté se découvre au fil des heures...



Passé par les brigades de L'Astrance, du Mandarin Oriental et de La Table d'Eugène avant de devenir le chef de Mâche, Michaël Gamet a souhaité installer sa table gastronomique au cœur de l'Auberge de Marigna, dans ce Jura qu'il aime tant. Passionné par les produits de la région, il y exprimera pleinement sa cuisine d'auteur pour sublimer un terroir d'une grande noblesse qui inspire sa créativité. Cérébrale mais lisible, l'identité culinaire de Michaël Gamet se déploie au travers de deux menus dégustation où la succession de plats évoque un dialogue sincère et exigeant. Si les créations puissantes sont suivies de mets plus réconfortants, chaque assiette témoigne d'une recherche des goûts purs, d'un produit exploité dans son intégralité, de souvenirs et de voyages. Cette cuisine en mouvement - marquée par les fermentations et la puissance des sauces et condiments - se lit aussi au fil de dressages graphiques et élégants, emmenés par un instinct brut et une poésie des couleurs.



Portés par de profondes valeurs d'hospitalité, Elodie et Michaël ont souhaité ancrer leur auberge dans la vie de ce petit village de 100 habitants. L'établissement abritera une épicerie-comptoir, seul commerce de bouche et point de restauration de Marigna sur Valouse. Dépôt de pain, café de proximité pour échanger avec les voisins, artisanat local, fromages et charcuteries de terroir égayeront cette échoppe conviviale. Avec quelques services par semaine, autour d'un comptoir et sous une sublime charpente en bois, Michaël Gamet proposera une offre plus courte, pensée pour être accessible. Le chef y dévoilera une autre vision culinaire, celle d'une cuisine simple mais toujours sincère, au gré du marché et d'une démarche anti-gaspillage.