

ORIGINES



CHEF ADRIEN DESCOULS

Hôtel restaurant avec une vue imprenable sur l'Auvergne à seulement quelques minutes d'Issoire.

DOSSIER DE PRESSE 2022

- Partie 1 : Origines, une immersion dans le terroir auvergnat
- Partie 2 : Adrien Descouls, l'Auvergne en héritage
- Partie 3 : Des collaborateurs passionnés
- Partie 4 : Des artistes et producteurs à l'origine de la famille



"La rigueur, l'exigence, la concentration, le sens du détail sont des mots qui ne peuvent prendre sens qu'après de longues années de travail acharné. En 2022, il faut aller vite, car le monde va vite. Malheureusement, la cuisine n'a jamais été un sprint, mais bien un marathon qui demande de laisser le temps au temps pour que les bouillons mijotent, les sauces réduisent, afin de créer de belles saveurs inoubliables."

Adrien Descouls

ORIGINES



ORIGINES, UNE IMMERSION DANS LE
TERROIR AUVERGNAT



ORIGINES

L'ÉCRIN AUVERGNAT

Origines, une pierre auvergnate chargée d'histoire nichée au sein d'un écrin de terroir

C'est à 900 m d'altitude que l'on rencontre le chef Adrien Descouls, après la visite d'un village aux sillons et petites ruelles dignes des souvenirs d'antan : le village du Broc (Puy-de-Dôme). Au sein de cette région auvergnate, au terroir riche allant, des lentilles emblématiques au frétillement des ombles des rivières, s'entremêlent les volcans endormis aux forêts luxuriantes. Attaché à sa terre de naissance, Adrien Descouls a redonné naissance aux pierres ancestrales en installant son restaurant gastronomique, une étoile Michelin, ainsi que son hôtel au creux des vieilles pierres d'un château médiéval tout en sublimant cet écrin d'une audacieuse modernité.





ADRIEN DESCOULS

LE CUISINIER

Puisant ses origines de Gelles à la limite du parc des volcans d'Auvergne, dans le Puy-de-Dôme, Adrien Descouls est, dès son plus jeune âge, éduqué au partage avec ses pairs. D'une grande curiosité, le jeune Adrien grandit à la chaleur des fourneaux tenus par les femmes de sa famille. Il regarde, il goûte, il lit les recettes, il éduque son palais aux mets préparés avec amour, authenticité de sa grand-mère Lisette.

De cette curiosité de petit garçon, s'engendre la transmission passionnée d'un chef en devenir. Une transmission mêlée d'histoires contées par ses aînés, de partages pendant les parties de pêche et d'autres activités humaines telles que les cueillettes familiales des beaux produits de sa région tant aimée. C'est grâce à tous ces ingrédients qu'il devient le chef audacieux, pugnace, amoureux de son terroir, des Hommes et des Femmes de sa région ; c'est grâce à cette recette de vie qu'il sera convié par la vie à se dépasser pour s'engager dans les cuisines des grandes maisons comme celles de La Pyramide à Vienne, Têtedoie à Lyon ainsi que celles du Ritz ou encore du George V à Paris pour enfin revenir sur ses terres et ouvrir en 2018, avec sa femme, Émilie, l'hôtel-restaurant gastronomique Origines, au sein du petit village rempli de charme qu'est celui du Broc.

D'ailleurs, Adrien Descouls ne déroge pas à ses souvenirs d'enfance avec les femmes qui l'entourent, car le nom "Origines" a été trouvé par sa moitié, Émilie, qui lui a soufflé ce mot qui représente la complétude du chef, sa philosophie, ses collaborateurs et ses artistes, qui sont toutes et tous à l'orée de sa passion.

Origines veille sur le sommeil des volcans d'Auvergne.

Perché sur son piton basaltique depuis plus de 8 siècles, le château médiéval du Broc dispose d'une implantation exceptionnelle, dominant la plaine, comme une vigie auvergnate veillant sur le sommeil de ses volcans.

Origines prend ses racines au sein même du château médiéval, et au cœur de l'ancienne voie romaine allant de Clermont au Puy, marquée par celle que les gens appellent "Peiro Levado" (pierre levée), un grand monolithe druidique, dressé à côté de Brossel, considéré comme une borne romaine. Le village du Broc était un lieu d'étape de la "viae romanae" où il était possible de trouver des "mansiones" (auberge romaine) permettant de se restaurer, de se reposer et de repartir de plus belle le lendemain de l'étape.

Depuis 2018, le Broc vit aux heures douces d'Origines, un hôtel "Les Collectionneurs" de 6 chambres raffinées et contemporaines, élégantes et spacieuses avec une vue panoramique sur les Monts du Sancy, du Forez et du Cézallier.

Tarifs :

A partir de 130 € en basse saison

A partir de 180 € en haute saison

ORIGINES

L'HÔTEL

 **les Collectionneurs®**
Restaurateurs, Hôtelières, Voyageurs



ADRIEN DESCOULS



L'Auvergne en Héritage

LA RIGUEUR, L'ENVIE DE FAIRE DÉCOUVRIR, À CHAQUE BOUCHÉE, LA RICHESSE DES PRODUITS DE SA RÉGION.



Un cuisinier engagé pour son terroir et pour la Terre.

Adrien Descouls souhaite valoriser chaque produit issu de la terre auvergnate. Son identité culinaire, en particulier, repose sur le travail des poissons des lacs et rivières, produit pour lequel il a reçu en mars 2022 le Trophée "Cuisine de la Mer, des lacs et des rivières" par le Gault et Millau.

Fort de son lien avec son terroir, Adrien Descouls souhaite, comme beaucoup d'autres cuisiniers, être en harmonie avec l'environnement, car "chaque terroir a ses propres saisons" comme lui a inculqué, dès son plus jeune âge, sa grand-mère Lisette. Trois ans après l'ouverture, en 2021, la table d'Adrien Descouls se voit remporter 3 écotable, label qui justifie que plus de 85 % des produits utilisés par la table sont à moins de 50 km du restaurant, que plus de 50 % des produits sont issus d'une agriculture biologique ou de filières durables, que les biodéchets sont triés et valorisés, que les plastiques à usage unique sont limités au maximum, qu'aucune boisson industrielle n'est servie mais surtout que l'énergie est gérée pour avoir un impact environnement faible.

"En 2022, il faut aller vite, car le monde va vite. Malheureusement, la cuisine n'a jamais été un sprint, mais bien un marathon qui demande de laisser le temps au temps pour que les bouillons mijotent, les sauces réduisent, afin de créer de belles saveurs inoubliables." - Adrien Descouls

LE POISSON DES LACS ET DES RIVIÈRES D'ADRIEN DESCOULS

Le trésor des lacs et rivières du Puy-de-Dôme



Au sein du Massif du Sancy se trouvent des lacs volcaniques et de barrage, des rivières de montagne, et une eau de grande qualité. Adrien Descouls aime se rendre au lac des Gerris afin de pêcher le carnassier, mais surtout d'avoir la possibilité de vivre l'expérience de la pêche aux ombles chevaliers au sein du Lac Pavin, qui offre, grâce à son cratère de plus de 90 m de profondeur, un écrin à ces fameux poissons.

Adrien Descouls aime jouer avec les textures qui s'entrelacent et les nuances qui ponctuent ses créations uniques à l'image de la fougue des poissons qui sont au centre de ceux-ci.

Au gré des saisons, il vous sera servi de la truite, de l'omble chevalier et d'autres produits nobles qui seront mêlés à des produits de la terre osés, car le chef aime surprendre par son audace.

Ombles alis ikijime, sauce au cidre de glace et endives confites.
"Entre amertume et astringence, les papilles sont stimulées. Une randonnée à vivre dans nos lacs et rivières. " - Adrien Descouls



MENU

ORIGINES PAR
ADRIEN DESCOULS

2 menus



RACINES EN ÉTÉ

MISE EN BOUCHE
trilogie de saveurs de nos terres

NUANCIER DE TOMATES
à la racine de gentiane

TRUITE FARIO IKEJIME,
cuite à l'unilatérale, bouillon à l'huile d'olive de
Nyons, condiment pêche blanche umé

Et

LA POULE DE L'AILE A LA CUISSE
condiment aubergine et jus perlé au thym

FROMAGES
affinés par le Maître Fromager Eric Houlbert

FRAICHEUR DE CASSIS
et shiso rouge

LA FRAISE CHARLOTTE EN 3 INTERPRÉTATIONS
verveine citronnée et lactosérum de chèvre

DOUCEURS GOURMANDES
7 services : 100 €
8 services : 120 €

(Hors boissons, taxes et services compris)

Accords mets et vins :
60€ en 4 services de 10cl

ORIGINES EN ÉTÉ

Tentez l'aventure et suivez-moi sur un sentier
plein de saveurs qui vous fera découvrir la
richesse de nos cours d'eau et de nos terres
volcaniques.

MISE EN BOUCHE
trilogie de saveurs de nos terres

NUANCIER DE TOMATES
à la racine de gentiane

FLEUR DE COURGETTE CROUSTILLANTE,
à l'esturgeon et livèche

SALADE DE LENTILLES TIEDE,
caviar Sturia et vinaigrette tiède tranchée

TRUITE FARIO IKEJIME,
cuite à l'unilatérale, bouillon à l'huile d'olive de Nyons,
condiment pêche blanche umé

AGNELET DE LA HAUTE-LOIRE
dans l'esprit d'un couscous

FROMAGES
affinés par le Maître Fromager Eric Houlbert

FRAICHEUR DE CASSIS
et shiso rouge

LA FRAISE CHARLOTTE EN 3 INTERPRÉTATIONS
verveine citronnée et lactosérum de chèvre

ESPRIT D'UNE CABOSSE EN PAIN SOUFFLE
au chocolat, vanille grillée et mûre

170 €
Menu en 12 services
Hors boissons; taxes & services
compris

Accords mets et vins :
60€ en 4 services de 10cl
100€ en 8 services de 6cl

QUELQUES CRÉATIONS PAR ADRIEN DESCOULS



ASPERGES BLANCHES TIÈDES œufs de brochet et caillé de brebis

"Je me souviens, petit, de ma mère qui cuisinait des asperges vapeur avec un sabayon. J'adorais rajouter de la tapenade avec des anchois. C'est le souvenir salin que j'ai voulu transmettre à mes convives en leur faisant vivre la rencontre entre les asperges et les œufs de brochet." - Adrien Descouls

OMBLE ALIS CONFIT endive et sauce au cidre de glace

"Le cidre de glace est un souvenir de voyage. J'étais parti au Canada, à la fonte des neiges et c'est là où j'ai découvert le cidre de glace. Ce parfum, à la fois acidulé et liquoreux m'a marqué, et, l'évidence fut de le marier avec l'omble, poisson avec lequel il s'accorde parfaitement." - Adrien Descouls

CŒUR DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT oignons nouveaux, condiment anchois et jus perlé à la cébette

"Ma première rencontre avec les ris de veau a été à 10 ans quand j'ai commandé ce plat pensant déguster du riz avec du veau. En effet, je me suis vite rendu compte que ce n'était pas cela. Il me fallait l'associer à un produit que j'aime. Et les anchois, surtout les petits anchois blason de Monaco s'y prêtent bien. Selon moi, les anchois sont sous-évalués et ont une véritable force aromatique qui sublime le ris de veau si l'on prépare un condiment comme celui que l'on prépare à base de pâte d'anchois, coriandre, monté aux œufs entiers, et huile d'oignons nouveaux. La base d'anchois donne quelque chose de frais qui permet au plat d'avoir un relief intéressant." - Adrien Descouls

ORIGINES



DES COLLABORATEURS PASSIONNÉS

CONCENTRATION, RIGUEUR, ET DÉPASSEMENT DE SOI
LE SERVICE, LE PROLONGEMENT DE LA CUISINE ET DES VALEURS DU CHEF
ORIGINES, AU CŒUR DES VOLCANS D'Auvergne

LA SALLE

LA BRIGADE



LE SECOND DE CUISINE



BAPTISTE LUC-PUPAT

Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, Baptiste Luc-Pupat, originaire de Voiron (Isère), a fait ses premiers pas au sein de la prestigieuse Maison Bocuse à Lyon, pour ensuite faire ses gammes au sein du piano de cuisine de l'Auberge Quintessence, en plein Mercantour.

C'est en Décembre 2018 que Baptiste Luc-Pupat rencontre Adrien Descouls qui lui propose de continuer son parcours au sein de sa maison fraîchement ouverte, Origines. Il commence en tant que commis pour devenir, en 2021, second de cuisine.

L'ambition de Baptiste Luc-Pupat est faire perdurer et évoluer les valeurs de la maison qu'il considère de "tradition et dont la modernité apporte une touche volcanique aux produits travaillés par le chef".

"Baptiste est de ceux qui sont des marathoniens de la cuisine et d'une très belle force de travail, mais surtout aime rencontrer les producteurs, échanger et vivre les moments du terroir afin de faire transparaître au sein de chacune de nos assiettes notre région tant aimée." - Adrien Descouls

LE CHEF SOMMELIER

VINCENT GARDARIN

Après 5 belles années passées au sein du restaurant gastronomique Epicure du Bristol à Paris, Vincent Gardarin originaire de Clermont-Ferrand, revient sur ses terres natales, là où sa passion des vignes et des belles découvertes œnologiques s'est développée.

Depuis 2022, il prend son premier poste de chef sommelier au sein du restaurant Origines d'Adrien Descouls avec l'objectif d'apporter son expérience pour l'enrichir de ses découvertes afin de parfaire les accords possibles liant la cuisine et les épicuriens.

Souhaitant une carte à l'image de la maison, Vincent Gardarin propose une carte avec des références emblématiques, mais également en alignement avec l'esprit de la maison en proposant des vins de terroir moins connus, mais tout autant détonants.

"Un de nos points forts est la précision de notre accord mets et vins. Avec l'expertise de Vincent, nous pouvons monter d'un cran dans la proposition de valeurs pour nos convives." - Adrien Descouls



LA PÂTISSERIE

DES PÂTISSERIES EN HOMMAGE À MAMIE LISETTE

"Je me souviens des odeurs sucrées des gâteaux préparés par ma grand-mère Lisette le dimanche quand nous rentrions de la pêche. Un vrai bonheur qui enchantait la maison et me donnait envie d'aller voir ce qu'elle faisait en cuisine." - Adrien Descouls

Adrien Descouls a de nombreux souvenirs, et un souvenir qui, sur cette carte de printemps, lui tient à cœur. Une trilogie sur la rhubarbe.

"La rhubarbe n'est pas un produit dont vous vous souvenez directement en parlant dessert. Et pourtant... C'est un produit à vivre pleinement dont les couleurs vous raviront les papilles" - Adrien Descouls

Adrien Descouls propose des produits, la pâtisserie s'amuse avec ceux-ci. Et ensuite, les deux parties se rassemblent pour faire des tastings et... le bonheur sortira sur les assiettes... Mais on vous laissera découvrir cela par vous-même !



ORIGINES



DES ARTISTES ET PRODUCTEURS
À L'ORIGINE DE LA FAMILLE

ADRIEN DESCOULS ET SES PRODUCTEURS ET ARTISTES

"J'ai une chance exceptionnelle d'avoir une famille d'épicuriens. Des personnes qui aiment boire, manger, profiter de la vie et qui aiment par-dessus tout la table. Et, quand j'étais petit, j'ai eu un déclic au moment d'un repas de famille. Un jour, autour de la table de ma grand-mère, je me suis demandé comment ma grand-mère pouvait rendre autant heureux les gens qui partageaient notre table alors que moi, je n'avais pas plus que cela l'envie d'être avec tous ces convives. Les plats arrivaient, des pâtés, aux salaisons, en passant par la charcuterie. Et plus les plats arrivaient, plus les gens étaient heureux.

Et c'est là où j'ai compris. C'est ce moment de partage autour d'une table qui rend les gens heureux.

Je me suis donc posé les bonnes questions en commençant par comment arrive-t-on à faire un bon plat ? Ensuite, je me suis demandé comment apprend-on à choisir un bon produit ? Mais cela ne s'arrête pas là...lorsque l'on a le bon produit, comment trouve-t-on la personne avec laquelle nous ferons un long chemin pour continuer le voyage culinaire. Le producteur, les producteurs, ce sont eux la clé de notre métier de partage."

Adrien Descouls

Je vous propose de découvrir quelques-uns de mes
producteurs...



LE PAIN D'OLIVIER PELISSE



OLIVIER PELISSE - BOULANGER À FLAT

Au début de la promenade culinaire en pays auvergnat, la table Origines propose une superbe miche de pain à partager.

Il n'est pas sans rappeler l'origine du mot "copain" : ceux qui partagent le pain.

C'est le cas d'Adrien Descouls et Olivier Pelisse qui partagent le même amour du terroir. Olivier fabrique tous ses pains selon la méthode "Respectus Panis" avec de la farine d'Auvergne de la Minoterie Roche, en pousse lente et avec un levain qui varie selon les saisons dans un four à bois type gueulard qui a été construit en 1905 par ses aïeux.

"Le pain, c'est un produit qu'on consomme tous les jours, c'est beau quand ça craque sous les doigts. Et, il n'y a rien de mieux que l'artisanal. Grâce aux produits de très belle qualité que nous fournit Olivier Pelisse la table d'Origines est un véritable partage comme le lieu qui rassemble et qui unit la famille et les papilles " - Adrien Descouls



LES POISSONS DE STÉPHANE HEINIS



STÉPHANE HEINIS - PISCICULTEUR À BAREGES

Depuis 1995, Stéphane Heinis gère la ferme aquacole du Cézallier avec son épouse Laëtitia. Spécialiste de la truite, Stéphane Heinis est reconnu pour ses produits élevés dans des conditions optimales avec des poissons ayant 5 fois plus de place afin de se déplacer que dans un élevage bio.

Au-delà de sa célèbre truite fumée, Stéphane Heinis est reconnu pour sa longe de truite affinée en fourreau ou encore les truites arc-en-ciel, fario, destinés aux lacs, rivières, pêcheries, mais aussi marchés.

Amoureux de son terroir, il veille au bien-être animal et nourrit ses poissons avec une alimentation spéciale, riche en protéines et faibles en lipides. Non des moindres, il veille à ce que les poissons ne ressentent pas l'abattage en les plongeant deux à douze heures dans un bassin de détresse, avec une eau salée, puis les assomme et les abat selon la méthode japonaise ikejime, réduisant ainsi la douleur et le stress et conservant une chair idéale.

"La rencontre avec Stéphane a été une révélation de mon identité. Il a su me faire lier ma passion de la pêche à l'honneur de travailler des produits de son élevage. Mon plaisir particulier, c'est de passer du temps au sein de sa ferme et de voir les poissons grandir, car il n'abat aucun poisson qui n'ait pas atteint au moins deux ans et demi au minimum " - Adrien Descouls



LES POIS BLONDS D'HENRI BOUNIOL

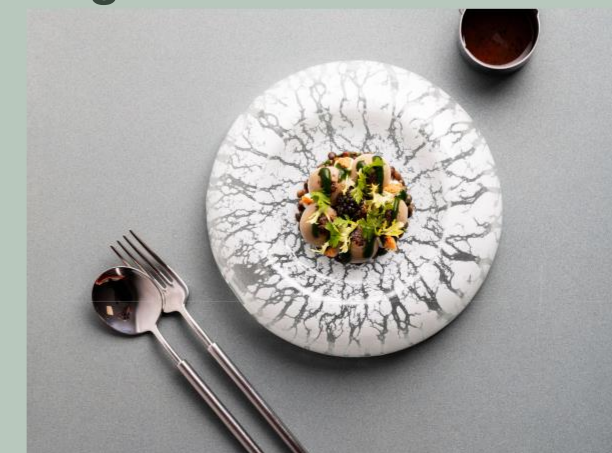


HENRI BOUNIOL - LES POIS BLONDS DE PLANÈZE

Quand on parle d'Henri Bouniol à une personne vivant en Auvergne, un grand sourire s'esquisse. En effet, Henri Bouniol est un spécialiste de la légumineuse, mais surtout du pois blond ou de la lentille. Et les pois blonds pour un(e) auvergnat(e) c'est l'or de la région.

Né dans le Cantal, près de Saint-Flour, il découvre ces produits avec ses pères qui cultivent ces perles d'or et lui transmettent les recettes rustiques qui s'associent à ces produits comme celle du pied de cochon avec le pois blond, par exemple. Reconnu également pour son parcours de journaliste à la Montagne, Henri Bouniol, fêru de gastronomie, n'a jamais quitté la marmite. Arrivé à la retraite, il se remet à la culture de ces légumineuses avec tout l'amour que les restaurateurs environnants lui connaisse : il peut passer une journée voire même plusieurs à vous conter le bonheur de ces produits dans l'assiette.

"La lentille blonde, emblématique de la Planèze, qui avait disparu au début des années 60, est ressuscitée à la fin des années 90 grâce, entre autres, à Henri Bouniol, un amoureux inconditionnel de notre beau pays. Cette perle d'or se retrouve au sein d'un de mes plats signature à la carte du menu Origines : la salade de lentilles tiède, caviar Sr Sturia et vinaigrette tiède tranchée" - Adrien Descouls



LES PLANTES DE CHRIS KELNER



CHRIS KILNER - MARAÎCHER DANS LA CAMPAGNE DE BEAULIEU

Informaticien entre Paris, Londres, New York, connaissant le Puy de Dôme depuis sa plus tendre enfance (il y venait tous les étés depuis l'âge de 6 ans), Chris Kelner décide de tout abandonner pour la richesse de la terre tant aimé dans le début des années 2000... pour le grand bonheur de ses habitants.

Au-delà de sa spécificité sur les plantes aromatiques bio, Chris Kelner va travailler les micro-pousses en 2016 pour le grand bonheur d'Adrien Descouls (entre autres) qui découvrira des saveurs végétales qui lui permettront d'ajouter cette petite touche au relief incomparable.

" Chris produit autour d'une soixantaine et me livre deux à trois fois par semaine, toutes les semaines avec des herbes, des jeunes pousses vivantes, des fleurs coupées, des aromates ou des plantes de 8 à 40 jours d'âge. " - Adrien Descouls



LES FROMAGES D'ÉRIC HOULBERT



ÉRIC HOULBERT, FROMAGER À ISSOIRE

Depuis plus de 60 ans, la famille Houlbert ravit les papilles des alentours. Éric est la troisième génération des fromagers affineurs à Issoire.

De nombreuses créations comme le fameux "Yssoirien" ou encore les vingt déclinaisons du Saint-Félicien (comme à l'ail noir, morilles, moutarde de Charroux, chocolat, ail rose de Bllom), la tomme de brebis et le severac au lait cru de salers.

Amoureux de son terroir qu'il chérit depuis sa plus tendre enfance, la rencontre avec Adrien Descouls a été une évidence afin de co-crée des fromages spécialement pour Origines tels que le bleu à la liqueur de verveine et bien d'autres surprises.

" Éric est un fromager affineur de référence dans la région. Nous passons des moments de partage hors du commun et ses idées de fromages me donnent des idées de plats et vice-versa. " - Adrien Descouls



LES FROMAGES DE BREBIS DE CÉLINE MONTMORY



CÉLINE MONTMORY - FROMAGÈRE À SAINT-JEAN-EN-VAL

Tout est une histoire d'amour. À la ferme des Acacias, entre Saint-Jean-en-Val et Manglieu, dans le Puy-de-Dôme, Lucette, spécialisée dans les bovins et mère de deux jeunes femmes, a transmis le goût de l'agriculture à celles-ci. Céline, l'une de ses filles s'est amourachée des brebis et en élève une centaine depuis 2008, dans l'étable aménagée sur les terrains des grands-parents maternels, à Saint-Jean-en-Val.

Céline transforme le lait de ses brebis en tommes, crottins frais ou encore yaourts qu'elle écoule en circuits courts, au marché de Sauxillanges et d'Issoire, à la ferme le samedi matin ou encore auprès d'Amap et surtout, chez Adrien Descouls, chez Origines.

" Céline est une éleveuse qui se lève tous les matins en n'ayant pas l'impression d'aller travailler, car elle est amoureuse, comme je le suis, de notre terroir et de ce dont il regorge. Elle a cette phrase que j'aime tout particulièrement : ce n'est pas un métier que je fais, c'est une vie." - Adrien Descouls



LA COUTELLERIE FONTENILLE PATAUD



UN COUTEAU D'ISSOIRE TYPIQUEMENT AUVERGNAT SIGLÉ ORIGINES

Dès le début de votre repas, la salle déposera à votre droite une pièce typiquement auvergnate qui vous accompagnera tout au long de votre promenade culinaire.

Le couteau Issoire de la coutellerie Fontenille Pataud, siglé Origines. Ce couteau est fort en sens pour la maison, car il est originaire d'Issoire, une charmante ville située à 6 km du Broc.

L'Issoire est incontestablement un bon couteau de poche sophistiqué. Nombre de ses détails lui donne ses lettres de noblesse : une mitre arrière en bec-de-corbin, un passe-lacet et un poinçon. Ce dernier servait à ouvrir les bondes des tonneaux de vin.

Sa lame de forme pointe plongeant vers l'avant mesure 9,5 cm et est en inox. Elle est guillochée main. Plusieurs essences existent pour le manche, toutes nobles, pour cet excellent couteau.

"L'Issoire est en réalité mon couteau de poche que j'ai reçu en cadeau par mes aînés et je souhaite, faire vivre ce couteau dans les mains de mes convives pour déguster la cuisine de terroir concoctée par notre maison. C'est pour cela que je l'ai voulu unique avec un manche en bois issu de tonneau de vin blanc d'une ancienne vigneronne." - Adrien Descouls

INFORMATIONS PRATIQUES

ORIGINES PAR ADRIEN DESCOULS
RUE DU CLOS DE LA CHAUX 63500 LE
BROC - ISSOIRE TEL : 04 73 71 71 71

OUVERTURE
LES DINERS DU MARDI AU SAMEDI SOIR
LES DÉJEUNERS DU VENDREDI ET SAMEDI

SERVICE DU DÉJEUNER DE 12H À 12H45

SERVICE DU DINER DE 19H À 20H30

WWW.RESTAURANT-ORIGINES.FR

CRÉDITS PHOTOS :
AURELIO RODRIGUEZ
DENIS POURCHER

