



OUVERTURE PROCHAINE DE BOUILLON A

**LE PREMIER
BOUILLON
DE GRENOBLE**

**OUVERTURE
MAI 2022**

BOUILLON A

ouvrira ses portes en mai 2022 à Grenoble. Cet authentique et inédit Bouillon de 120 couverts proposera une cuisine authentique et conviviale pensée par le chef Christophe Aribert.

“C’EST UN CHALLENGE POUR NOUS DE PROPOSER UNE CUISINE CONSCIENTE ET RAISONNÉE À GRANDE ÉCHELLE. UN DÉFI QUE JE SOUHAITE RELEVER POUR PORTER LE SUJET DE L’ALIMENTATION VERTUEUSE AUPRÈS DU PLUS GRAND PUBLIC. LE FAIRE À GRENOBLE ET INVESTIR MA VILLE ME TENAIT D’AUTANT PLUS À CŒUR.” CHRISTOPHE ARIBERT

UN RÉGAL ACCESSIBLE POUR PERMETTRE À TOUS DE CONNAÎTRE LE BIEN MANGER. LE BON GOÛT D’AVANT, PLUS CONTEMPORAIN ET VERTUEUX QUE JAMAIS, À RETROUVER TRÈS BIENTÔT.

TOUT EST BON DANS LE BOUILLON

Né au milieu du XIX^{ème} siècle à Paris, les bouillons servaient à l’origine des plats roboratifs dont de la viande bouillie et du bouillon... d’où le nom ! Aujourd’hui, plus de bouillon de viande mais toujours le même crédo : beau, pas cher et bon !

Dans sa nouvelle version contemporaine mais authentique, “Bouillon A” entend devenir une adresse ouverte à tous, populaire et accessible. Dans le décor, un réfectoire chic et chaleureux, baigné de lumière : carrelage blanc aux murs, chaises et tables de bistrot en bois, grandes banquettes en cuir, cuisine semi-ouverte et vaisselier bien rempli... La belle surprise : une vue à 360 degrés sur les massifs avoisinants et le nouveau quartier de la presqu’île, nouvelle zone urbaine et pôle d’excellence de la capitale des Alpes, avec nouveaux

logements, espaces publics et offres de mobilités repensées. Une nouvelle adresse prête à recevoir à tout moment de la journée pour satisfaire tous les appétits.

FAIT MAISON, FAIT RÉGION : GRENOBLE TIENT SA NOUVELLE INSTITUTION

Dans l’assiette, “Bouillon A” servira à l’envie et à petits prix le meilleur de la cuisine française. Du sain, bon, de saison et fait maison avec évidemment des clins d’œil à la région. Amoureux de son terroir, le chef Christophe Aribert a pour la carte de “Bouillon A” fait appel aux meilleurs artisans et producteurs locaux avec qui il travaille déjà main dans la main à la Maison Aribert** : légumes du maraîcher Benjamin Saby ou des jardins épicés, volailles de Trièves ou encore poissons d’eau douce de la ferme piscicole des sources de l’Archiane.

BON À SAVOIR

QUAND Mai 2022

OÙ Place Nelson Mandela
38000 GRENOBLE

ADDITION de 20 à 25 euros

HORAIRES ouvert 7j/7

en continu de 11h à 23h

COUVERTS 120 sur place,
plats et menus également
disponibles à commander
à emporter

CONTACT PRESSE

Capucine Perrissin-Fabert

cperrissin@eleni-group.com

07 82 64 32 50