

# Oui, Chefs!

N°11

LE MAGAZINE DE L'UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE L'ISÈRE



DOSSIER  
GRENOBLE CAPITALE VERTE EUROPÉENNE  
**L'UMIH38 DANS  
LES STARTING-BLOCKS**

**PAGE 6**  
Ils font bouger  
la profession !

**PAGE 9**  
Hommage  
à Henri Ducret

**PAGE 24**  
La truffe,  
produit d'ici



# Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

**GLACES  
ARTISANALES  
MADE IN VIENNE**

**PLUS DE 100 PARFUMS**



**Histoires De Glaces** est fière  
d'être reconnue par ceux qui  
portent haut les valeurs de la  
Gastronomie Française

[www.glace-hdg.com](http://www.glace-hdg.com)  
Email : [contact@glace-hdg.com](mailto:contact@glace-hdg.com)

   
[histoiresdeglaces](https://www.instagram.com/histoiresdeglaces)





## *Enfin, le printemps !*

**Avec l'arrivée du printemps, les masques tombent, le pass vaccinal disparaît, le télétravail s'atténue. Enfin la liberté d'accueillir normalement nos clients et d'alléger la vie de nos salariés.**

**Un grand coup de chapeau à tous nos collaborateurs qui ont respecté malgré la contrainte et parfois dans des conditions difficiles ce masque pendant deux ans.**

**Une page se tourne.**

**La réalité du quotidien nous rattrape cependant avec les hausses fulgurantes du prix de l'énergie et le spectre du remboursement à venir du PGE. Soyez assurés que nos représentants nationaux continuent à se battre sur ces sujets.**

**Et avec le printemps le vert s'imposait ! Celui de Grenoble, en 2022, Capitale Verte de l'Europe. Profitons de ces projecteurs tournés sur notre territoire pour asseoir l'engagement environnemental de nos professions.**

**Je me réjouis de vous retrouver rapidement sur vos terres. Nous venons à votre rencontre en Oisans, dans le Vercors, dans le nord-Isère et dans le sud Grésivaudan dans les prochaines semaines.**

**Danièle CHAVANT**  
Présidente de l'UMIH38

# Sommaire

N°11

6-8

## LES INFOS DU MOMENT

Exquis TV, les premières quilles à la Bastille, *Le Mets Cliché*, l'affûteur Thierry Garapon et l'association Solenciel... Ils font bouger la profession !

9

## HOMMAGES

Henri Ducret, ambassadeur du tourisme et de la gastronomie en Rhône-Alpes

10-11

## BIENVENUE AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

*Hôtel Maison Barbillon, Le Miron et le Saint-Jean*

23

## RENCONTRE

Richard Gonzalez, fondateur de *Champignon Magazine*

24-25

## PRODUIT D'ICI

La truffe est (aussi) dauphinoise

26-27

## PARTENARIATS

Signature d'un accord entre la SACEM et l'UMIH

28-30

## RETOUR EN IMAGES

- la « Sacrée Soirée » (Vienne)
- la (légendaire) Course des Garçons de Café (Vienne & Grenoble)
- « La Table des Maîtres Restaurateurs » (Foire de Grenoble)

## DOSSIER

12-22

## LE ZOOM

Grenoble capitale verte européenne 2022 : l'UMIH38, fer de lance du label Clef Verte



## Oui, Chefs !

est une publication de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Isère.

**Directrice de la publication :** Danièle Chavant

**Rédactrice en chef :** Gaétane Besson-Chavant

**Coordination éditoriale :** Isabelle Ambregna, Éditions Alteria

**Rédaction :** Isabelle Ambregna, Emmanuelle Cony, Mathilde Oyon (Éditions Alteria) avec le concours de Gaétane Besson-Chavant

**Maquette et mise en page :** Agence Com Ô Soleil

**Crédits photos :** Michel Battaglia ; Franck Crispin ; Antoine Jacqmart ;

Pierre Jayet ; Frédéric Pattou ; Christian Martelet ; Digimiam ;

Thibault Larcher ; Mathieu Melo ; Park Hotel ; Cédric Tremolo ; DR

Imprimé sur du papier PEFC



107 rue des Alliés, 38100 Grenoble  
04 76 49 00 36 • contact@umih38.fr

// création  
// développement  
// transmission

**PRÊT\* 0%**  
DE 3 000 À  
20 000 €

ENVELOPPE DE  
FINANCEMENT  
DE 5 M€\*\*

**ZÉRO FRAIS**  
DE DOSSIER  
—  
**ZÉRO GARANTIE**  
PERSONNELLE

# PRÊT COMMERÇANT AUVERGNE- RHÔNE-ALPES\*,

## UN PRÊT À TAUX ZÉRO POUR FINANCER VOS PROJETS

Parce qu'investir est la clé de compétitivité des entreprises, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes et les Chambres de Commerce et d'Industrie s'engagent !

**POUR EN BÉNÉFICIER,**

**RDV SUR [bpaura-pretcommercant.fr](http://bpaura-pretcommercant.fr)**

ou bien contactez :

- Votre Chambre de Commerce et d'Industrie

- Ou votre agence Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes

**BANQUE  
POPULAIRE  
AUVERGNE RHÔNE ALPES**

**CCI  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES**



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

\*Sous réserve d'acceptation par la Banque. Ce prêt représente 20% des financements bancaires octroyés et débloqués pour le projet.

\*\*Enveloppe de crédits mise à disposition des commerçants éligibles de la Région Auvergne-Rhône-Alpes jusqu'à juin 2022 (jusqu'à consommation globale de l'enveloppe). Voir conditions en agences.

Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes - Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - Siren 605 520 071 RCS Lyon - Intermédiaire d'assurance N° ORIAS : 07 006 015- Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle - 69003 LYON - N° TVA intracommunautaire : FR 00605520071 [www.banquepopulaire.fr/bpaura](http://www.banquepopulaire.fr/bpaura) // Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes, 1 esplanade François Mitterrand - CS 20033 - 69269 Lyon Cedex 02 // Chambre de commerce et d'industrie de région Auvergne-Rhône-Alpes, 32 quai Perrache CS 10015 - 69286 Cedex 02 // SOCAMA Auvergne Rhône Alpes, 4 Bd Eugène Deruelle 69003 LYON, 398 409 482 RCS LYON. // Crédit photographique - Shutterstock. 03/22



# LES INFOS

DU MOMENT

[LA FRANCE AU MENU]

## LES BONNES ONDES D'EXQUISTV



Une chaîne TV de qualité, relais du bien manger et du bien boire en France ? C'est le pari d'ExquisTV, lancée fin septembre 2021, du nom éponyme du magazine digital consacré à la gastronomie, créée par l'agence de communication iséroise Jour J.

Dédiée aux métiers de bouche, producteurs, chefs, vignerons, produits, spécialités et terroirs de France, ExquisTV se veut « *une chaîne écrivain* », dicit Jérôme Burdet, directeur associé de l'agence de communication Jour J, afin de promouvoir l'excellence à la française. *Live* lors d'événements culinaires, portraits, recettes, reportages et documentaires sont au menu d'ExquisTV, avec des playlists, dont la dernière en date, "Terroirs et produits de la région Auvergne Rhône-Alpes". ExquisTV cible les professionnels (producteurs, artisans, chefs, vignerons, distillateurs, brasseurs, hôteliers...) et le grand public. Hébergée sur la plateforme TV VOD Alchimie, une channel factory, elle est accessible via un abonnement de 4,99 euros par mois. Cerise sur l'écran, ExquisTV propose aux professionnels de diffuser gratuitement leurs vidéos et chaînes, à condition que le contenu ne soit pas promotionnel ou publicitaire et corresponde à la ligne éditoriale. À suivre de près !

 [www.exquistv.fr](http://www.exquistv.fr)

[SUIVEZ LE GUIDE !]

## SERVEURS AVEC UN GRAND S

Les métiers de salle, maillon essentiel dans la restauration, ne sont pas toujours valorisés comme ils devraient l'être. Grâce au *P'tit guide du serveur*, rédigé par deux professionnels du secteur, les serveurs retrouvent – enfin – leurs lettres de noblesse. Véritable mine d'informations, cet ouvrage, qui se veut à la fois théorique, pratique et ludique, explore toutes les facettes du métier. De la tenue vestimentaire à l'art de servir le vin, en passant par celui de bien accueillir le client, ce livre, étayé de fiches pratiques illustrées par la graphiste Morgane Mestrallet, offre également un glossaire pour être incollable sur le jargon de la profession.

 *Le P'tit guide du serveur*, Thomas Goyer et Benjamin Girault, éditions Amalthée. 70 pages. 13,50 €. En librairie.



## [PREMIÈRES QUILLES] LE GOÛT DE LA BASTILLE

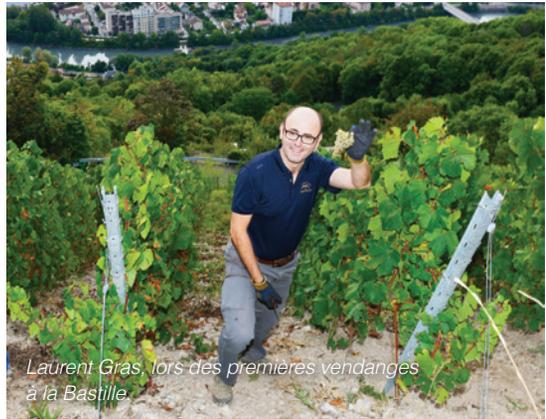
Chef et propriétaire du restaurant *Chez le Pèr'Gras*, Laurent Gras n'a jamais oublié les cuvées que produisait son grand-père Hippolyte sur les coteaux de la Bastille, il y a quarante ans. Épaulé par 200 amoureux du vin, réunis autour de l'association Les Amis de la Vigne des coteaux de la Bastille Grenoble, le chef-cuisinier grenoblois a replanté 7000 pieds de vigne sur un hectare, récolté ses premiers raisins, et fait renaître un vignoble aux allures de carte postale. Interview.

### Comment s'est déroulé le premier millésime ?

Les premières vendanges, en 2020, ont été modestes en volume mais prometteuses en qualité ! Depuis septembre dernier, nous avons commercialisé 980 bouteilles de 75 cl en chardonnay et 850 (en 50 cl) en verdesse, à la table de notre restaurant avec quelques bouteilles chez des cavistes. L'année 2021 a été plus compliquée : nous avons subi le gel le 8 avril dernier. Les bourgeons ayant brûlé, on n'a donc pas pu vendanger...

### Il y a eu beaucoup d'émotion autour de la relance de ce vignoble...

C'est un travail de longue haleine, qui a démarré en 2016-17 avec le soutien des Amis de la Vigne des coteaux de la Bastille Grenoble, et des experts, le viticulteur et œnologue Alain Graillot (Crozes-Hermitage), et Monsieur et Madame Bourguignon pour l'étude des sols et le choix des cépages. Pour moi, aujourd'hui, c'est un plaisir quotidien ! J'habite au pied des vignes et j'ai une belle fierté d'avoir relancé l'activité de mon grand-père Hippolyte, qui était vigneron dans l'âme, et produisait ici sur 5 hectares jusqu'en 1974. On valorise notre maison et le site de la Bastille, même si c'est un vignoble humble et modeste.



Laurent Gras, lors des premières vendanges à la Bastille

© Franck Crispin

### Parlez-nous de ces vins blancs...

Je voulais du chardonnay qui était le cépage avec lequel mon grand-père faisait ses vins effervescents. On l'a baptisé "Le Papé", en hommage à mon père qui s'était occupé des vignes jusqu'en 1979. C'est un vin blanc minéral et fleuri, provenant des sols argilo-calcaires exposés sud sud-est, ce qui en fait un bel apéritif, et un accord parfait avec des poissons de lac ou une poularde aux morilles. "Les Grives", notre verdesse, est un clin d'œil aux vins de raisins surmûris : il y a un peu de sucre résiduel mais il reste vif, s'accorde bien avec du foie gras ou comme vin de dessert... La vinification est réalisée hors-siège chez Franck Masson, à Chapareillan. On emmène les raisins en camion frigo. Ils sont pressés, vinifiés, et l'élevage se fait en cuve, pour l'instant.

### Quelle est la suite ?

La parcelle de rouge (douce noire, persan et mondeuse) n'est pas encore rentrée en production. La cuvée s'appellera "Le Capucin" avec un dessin de lièvre sur l'étiquette car ici, le lièvre a depuis longtemps fait sa place (sourire). Les raisins seront récoltés en septembre 2022, vinifiés pendant l'hiver et dégustés à partir de juin ou septembre 2023. J'aimerais monter en volume, augmenter la surface d'un hectare pour avoir des prix plus accessibles avec une qualité toujours optimale, et diffuser chez les cavistes et au marché de Noël. Dans l'Isère, on est sur un terroir de blancs qui a fait ses preuves : je replanterais peut-être un troisième cépage, en blanc, et pourrais remettre à jour la cuvée (pétillante) du Mont Rachais de mon grand-père, dont il faisait 70000 bouteilles par an !

[ LA SANTÉ EST DANS L'ASSIETTE ]

**MATHIEU MELO, DU GOÛT ET DES IDÉES**

Il est des hommes qui forcent l'admiration. Mathieu Melo en fait partie. Bac pro en poche, il effectue des stages au restaurant *Beau Séjour* (Saint-Jean-de-Moirans), rencontre Vincent Fortunato, président des Tables Gourmandes Rhône-Alpes, qui le fait entrer à l'*Auberge de Malatras*. Il devient chef. Mais en 2013, un AVC met un coup d'arrêt à sa carrière. Combatif, il lutte, se découvre un talent artistique (créations photographiques à partir de taillures de crayon de papier, le « pencil art », déposé à l'INPI), crée un blog et expose dans une galerie. Malgré un handicap moteur (il a perdu l'usage d'un bras) et une faiblesse cérébrale, il réintègre l'*Auberge de Malatras*, rencontre Laëtitia, devenue sa compagne. En mars 2017, leur restaurant *Au Mets-Cliché* voit le jour. Un restaurant – baigné par les œuvres de Mathieu –, qu'il qualifie de « *gastronomie traditionnelle fine* ». Primé en 2018 aux Talents gourmands, il est finaliste en 2021 du Prix Goût et Santé MAAF, catégorie « recettes salées ». Il présente une truite marinée au sel, huile d'olive bio, aneth fraîche, sauce véganaise (mayonnaise au lait de soja, huile de colza bio, curcuma), crème à base de soja, chèvre frais, huile de noix, gaufre de pommes de terre, pommes de terre et noix de Grenoble AOP. Sa contrainte ? Limiter les allergènes. S'il ne gagne pas, il reçoit les félicitations du chef Thierry Marx. En mars, il intégrera le *Gault et Millau* régional. Une belle leçon de ténacité !

📍 *Au Mets-Cliché*, 10 rue Bayard, 38000 Grenoble.



Mathieu Melo, à droite, félicité par le chef Thierry Marx lors de la finale 2021 du Prix Goût et Santé MAAF.

[ TRANCHÉ ! ]

**THIERRY GARAPON**



Thierry Garapon ne cache pas son plaisir devant son camion rutilant ! Cuisinier *Chez le Père Gras*, artisan glacier, traiteur-rôtisseur sur les marchés, c'est un homme de contact. Se reconverter, maîtriser l'art de l'angle des couteaux, affûter... Il sera rémouleur ! Formé à la FCTV, dans le Gers, seule école certifiante en Europe, il crée un business plan avec la CMA (Chambre des métiers et de l'artisanat), obtient 19,5/20 à son projet. Homme avisé, il cible les restaurateurs, les coiffeurs et d'autres professions. « *Ce métier nécessite d'être minutieux, posé, à l'écoute. C'est vertueux de réparer un couteau.* » Rémouleur itinérant, un gage de proximité, de rapidité. Son camion, au graphisme épuré, en autonomie (batterie), est prêt à sillonner l'agglomération grenobloise. À l'intérieur, un espace vente de couteaux. Ses premiers clients ? *Chez le Père Gras* bien sûr, le food truck (Saint-Égrève) *Croque et Moi*, le *Relais de Sassenage* et les *Paniers Sappeyards*.

☎ 06 74 59 08 45

✉ [thierry@laffuteur-dauphinois.fr](mailto:thierry@laffuteur-dauphinois.fr)

🌐 [www.laffuteur-dauphinois.fr](http://www.laffuteur-dauphinois.fr)

[ RÉINSERTION ]

**SOLENCIEL, EXIGENCE ET PROFESSIONNALISME**

Redonner de la dignité à des prostituées, c'est le but de Solenciel, association créée à Grenoble, en 2017, par Rodolphe Baron. Lors de maraudes (Magdalena38) avec des prostituées nigérianes lui vient une idée : vendre des prestations de nettoyage écologique. Il obtient des autorisations de travail, les forme, leur offre un emploi de femme de chambre (hôtel, restaurant, copropriété, conciergerie...). En retour : « *Exigence et professionnalisme* », souligne Pauline Lorient, directrice de l'agence et facilitatrice France, qui fut réceptionniste à l'*Hôtel de l'Europe* à Grenoble. Janine Terrone, gérante de l'hôtel, séduite par le projet, emploie une salariée. Dans un secteur en tension, « *l'intérêt, c'est de ne gérer ni le personnel, ni la paperasse* ». Après Montpellier et Toulouse, ouverture prévue de deux agences (Paris et Annecy) en 2022.

🌐 [www.solenciel.fr](http://www.solenciel.fr)

# Henri Ducret, ambassadeur de l'art de vivre à la française

Pendant près d'un demi-siècle, il fut l'ambassadeur du tourisme et de la gastronomie en Rhône-Alpes, avec un grand A.

Né en 1930, comme il aimait le dire « *dans l'hôtel de ses parents* », ce fils d'hôteliers grenoblois, qui fut président de la délégation tourisme de la région Rhône-Alpes, membre de la Chambre de commerce et d'industrie et du comité des Olympiades et président de l'UMIH38 (ex-Chambre d'Industrie touristique et Hôtelière de l'Isère – CITHI)(1), a porté haut et loin, depuis Grenoble, les couleurs de la très belle hôtellerie et de la gastronomie française. À 31 ans, alors que l'hôtel familial est rasé, Henri Ducret fonde, à l'aube des JO de 1968, le *Park Hôtel*, sis 10 place Paul-Mistral à Grenoble, premier 4-étoiles construit en France après la guerre, et donne naissance à l'*Alpes Hôtel*, boulevard Maréchal Joffre. Décoré avec raffinement, le *Park Hôtel* devient mythique ! Ses visiteurs ? Charlie Chaplin, Ray Charles, Georges Pompidou, Guillaume Canet, Oasis, Omar Sy... « *Au Park Hôtel, on n'est pas à l'hôtel, on est chez soi* », disait le comédien Jean Piat. Henri Ducret avait l'art de rendre les moments uniques. Ami des plus grands chefs français, et notamment de Paul Bocuse, il organise pour ce dernier, le 28 juin 1989, un événement culinaire sans précédent considéré comme « *la plus grande bouffe du XX<sup>e</sup> siècle* » qu'il campe au Château de Vizille. Ce repas –révolutionnaire !– (500 invités) est concocté autour de 15 menus différents par les plus grands chefs du moment : Georges Blanc, Alain Chapel, Jacques Pic...

## AU MUSÉE ET À L'OPÉRA

Bien d'autres de ses initiatives entrent dans les annales : le 45<sup>e</sup> congrès de la FNIH (ex-UMIH) qu'il organise sous la forme d'assises nationales de l'industrie hôtelière, ses innombrables missions à l'international, avec la délégation Tourisme Rhône-Alpes dont il est alors le fondateur et le président. Les chefs étoilés se souviennent encore de cet homme à l'élan incomparable qui les emmenait partout : dans les musées, à l'opéra (avec la Garde



Aux côtés de son fils Charles-Henri, Henri Ducret au Park Hôtel de Grenoble.

républicaine!), chez les stars pour des *cooking lessons* en Chine au Japon jusqu'en Australie, ainsi qu'à Central Park où il avait organisé un tournoi de pétanque ! L'art de vivre à la française le passionnait. « *Il emmenait à l'étranger tous les grands industriels de Rhône-Alpes et les hôteliers pour vendre leurs savoir-faire*, racontent ses proches. *Après la mission de New York, certains ont connu un succès retentissant, comme les Fermes de Marie (Groupe Sibuet).* »

Henri Ducret, qui s'est éteint à l'âge de 91 ans, le 26 septembre 2021, était le compagnon de Danièle Chavant. En 2014, il avait transmis la direction du *Park Hôtel* à leur fils Charles-Henri Ducret, et cette passion de l'hôtellerie et de la gastronomie qui ne l'a jamais quitté.

(1) Deux mandats : 1971-1977 et 1987-1996.

---

# Bienvenue

AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

## 1,2,3... SAVOUREZ !

Bon démarrage pour *Hôtel Maison Barbillon*, *Le Miron* et *Le Saint-Jean* !

### RESTAURANT LE MIRON, PUB LE SAINT-JEAN : L'ESPRIT D'ÉQUIPE

Rien n'est le fruit du hasard. Un jour, Michael Défossé, fils du Nord (CAP pâtissier, chocolatier, glacier, traiteur), ex-éducateur de rugby et bassiste, rencontre Michael Orçonneau, Vendéen d'origine, école de commerce, rugbyman amateur et passionné de musique. Un projet germe... Ouvrir un grand pub avec une production locale de bières à Saint-Jean-de-Soudain. C'était sans compter un troisième homme : Christian Poulet, chef (*L'Essentiel*, *Brasserie Les Barjots* à Chambéry).

Le 9 février 2022, après de gros travaux, un restaurant, un pub et une brasserie de bières (*Brasserie de la Tour*) voient le jour. *Le Miron* (matériaux nobles, formes épurées, cuisine ouverte, cave à vin centrale vitrée) propose une carte créative et raffinée « avec des produits frais, de saison, surtout locaux et aucun assemblage », dixit les deux associés. Côté pub et brasserie, *Le Saint-Jean*. « Les frites sont préparées avec des Bintjes dans du gras de bœuf, comme dans le Nord ! », précise Michael Défossé. Un lieu convivial (briques rouges, métal noir et bois, double bar, vingt tireuses à bière, billard, coin bibliothèque...) rythmé, une fois par mois, par des animations musicales de qualité.



### HÔTEL MAISON BARBILLON : UN COCON RÉTRO

Niché près de la gare de Grenoble, l'hôtel *Maison Barbillon*\*\*\*, ouvert en janvier 2021, est un lieu chic et cosy. Entièrement rénové – en lieu et place de l'hôtel *Institut*\*\* – par le groupe *Assas Hotels*, dirigé par Romain Trollet (12 hôtels à son actif), il attire une clientèle business et de loisirs. Déco rétro, vinyles et bibliothèque confèrent au lieu une atmosphère chaleureuse, signée Leslie Gauthier, architecte d'intérieur. Côté restauration : petit-déjeuner buffet, boissons chaudes en accès permanent et de savoureux plats préparés par des chefs (enseigne *Boco*). L'hôtel dispose de 48 chambres qui jouent la carte du nid douillet, avec une salle de séminaires. À seulement 28 ans, Louise-Caroline Bic dirige l'hôtel depuis novembre 2021. Pour financer ses études (École hôtelière Vatel à Lyon), elle multiplie les extras, dont les *Yachts de Lyon*. « Une expérience très formatrice, il faut sans cesse s'adapter », se souvient cette curieuse et insatiable qui, en 2017, après son master, s'expatrie en Nouvelle-Zélande, qu'elle découvre en van avec son compagnon. Elle sera responsable du restaurant *Sofitel* à Queenstown. Puis direction l'Australie où elle pilotera le restaurant *Noosa*. De retour à Grenoble, en mars 2020, elle dirigera l'hôtel *Kyriad* (Fontanil-Cornillon) avant de rejoindre l'hôtel *Maison Barbillon*.



**RESTAURANTS**

- **Restaurant O'54** – Le Touvet
- **Da Vinci Club**  
– Saint-Martin-d'Hères
- **Berthet**  
– Saint-Georges d'Espéranche
- **Café Denat** - Saint-Jean-de-Couz
- **Le Neptune** – Grenoble
- **Le Replay Café** – Poisat
- **Biocoop Champollion** – Grenoble
- **La Casa de Pitou** – Grenoble
- **La Villa** – Bevenais
- **Le Sakura** – Morestel
- **Mama Trotter** – Vienne
- **O'Pops** – Les Adrets
- **O'Cevennes** – Vilette de Vienne
- **Café Restaurant Chevallier**  
– Chevière
- **La Belle époque** – Gières
- **Le Pressoir** – Domène
- **La Pena Andaluza** – Grenoble
- **Les Nymphéas**  
– Chasse-sur-Rhône
- **La Taverne des Capricornes**  
– Les Deux Alpes
- **Fit & Gourmande** – Grenoble
- **Le Welcome** – Seyssinet-Pariset
- **Brasserie L'Esprit XV**  
– Bourgoin-Jallieu
- **Le XS** – Seyssins
- **Les Saveurs du Marché** – Vienne
- **Sainte Philomène** – Chatte
- **La Farandole des Pizzas**  
– Saint-Ismier
- **La Cuisine des Mamans**  
– Champagnier
- **La Bergerie du Villard-Reculas**  
– Villard-Reculas
- **Biercors** – Autrans
- **Charlène's** – Grenoble
- **L'Epicentre** – Tullins
- **La Causerie** – Oz-en-Oisans
- **Rock'n'Crêpes** – Saint-Ismier
- **Le Refuge** – Les Sept Laux
- **Le Rival**  
– Saint-Siméon-de-Bressieux
- **Montebello** – Grenoble
- **XL Park** – Le Versoud
- **Le Cellier** – Les Deux Alpes
- **L'Apéro Set** – Chamrousse
- **Le Montagnard** – Grenoble
- **Dahu Restaurant** – Grenoble
- **Francesco Pizza** – Grenoble
- **Au Champ Gourmand** – Chimilin
- **Le Miron**  
– Saint-Jean-de-Soudain
- **Le Saint-Jean**  
– Saint-Jean-de-Soudain
- **Le Bistrot du Rocher** – Grenoble
- **Lau & co** – Crolles
- **Sapori & Gusto** – Échirolles
- **Point B** – Échirolles

- **Bar de l'Esplanade** – Grenoble
- **L'Edelweiss** – Grenoble
- **Ici... ou chez vous** – Allevard
- **La Tanière des Loups** – Grenoble
- **Le Petit Nice** – Meylan
- **Au Vieux Moulin** – Le Versoud
- **Bazar Bistrotclub** – Voiron
- **Le Saint-James Pub**  
– Bourgoin-Jallieu

**BARS**

- **O'Bar'Bu** – Laval
- **Le 18-2** – Corbelin
- **Home Studio Café** – Grenoble
- **Le Syrtos** – Grenoble
- **Le 6 Afterwork**  
– Bourgoin-Jallieu
- **The Rock Taverne** – Grenoble
- **Le Diamant** – Laffrey
- **Do Brazil** – Grenoble
- **Le Zinc** – Grenoble
- **Le MTB Bar** – Grenoble

**HÔTELS**

- **Le Chamois d'Or** – Le Percy
- **Musée de l'Eau**  
– Pont-en-Royans
- **Maison Barbillon** – Grenoble
- **Le Grand Hôtel** – Grenoble



GRENOBLE CAPITALE VERTE EUROPÉENNE 2022



# L'UMIH38

## dans les starting-blocks avec le label Clef Verte

Depuis le 15 janvier 2022, Grenoble affiche fièrement sa couleur dominante : le vert. Un an durant, Grenoble, élevée au rang de Capitale verte européenne, s'impose au continent comme l'étendard d'une ville où il fait bon vivre et où s'accélèrent les transitions. L'enjeu est immense comme l'est la volonté de tout le secteur de l'hôtellerie-restauration d'agir. Ce titre appelle à passer à l'action et interpelle aussi l'UMIH38 qui tient prête sa *green to-do list* pour 2022 : permettre aux hébergeurs et restaurateurs isérois d'être labellisés "Clef Verte". Dans ce dossier spécial, *Oui Chefs!* s'est intéressé aux belles idées qui gravitent autour de cette année pivot.

### AU SOMMAIRE

- 1** Une année pour prendre conscience et confiance
- 2** Nouveau référentiel : une année pour végétaliser sa terrasse

- 3** Objectif clef verte : une année pour devenir écolabellisé!
- 4** Un bouquet de solutions pour consommer local : cette année je m'y mets!





# Une année pour prendre conscience et confiance

« *Villes vertes – douces à vivre* », le slogan lancé par la Commission européenne pour accompagner le titre Capitale verte créé en 2008 ne pouvait pas mieux résumer l'essence de ce projet européen. Décerné chaque année aux villes qui remplissent des objectifs ambitieux en matière d'environnement et de développement durable, le sésame délivré par l'Europe fait du territoire élu un modèle au niveau européen et international. La conviction ? Il n'y a de progrès que partagé.



© Pierre Jayet

Véritable caisse de résonance des actions menées au quotidien par les femmes et les hommes du territoire, le titre décerné par Bruxelles vient en souligner le caractère pionnier dans sa prise de conscience de l'urgence environnementale et climatique. Pionnier aussi, dans les solutions concrètes qui sont entreprises : ville avec la plus grande Zone à Faible Émission de France, ville n°2 pour les trajets domicile-travail à vélo, cantines scolaires approvisionnées pour moitié en produits bio et/ou locaux, espaces verts entretenus sans ajouts de produits phytosanitaires et une alimentation de la ville en électricité 100 % verte. Le projet porté conjointement par Grenoble Alpes Métropole, le Département de l'Isère et soutenu par l'État, a pour volonté d'accélérer les transitions sur tout le territoire. Un groupement d'intérêt public, l'Agence Grenoble Capitale verte, a ainsi été créé au 1<sup>er</sup> janvier. Son rôle est d'amplifier la communication de l'événement et par ricochet, donner un coup de projecteur sur ceux qui font bouger les lignes.

La démarche, qui ne se restreint pas qu'aux contours des trois massifs, Vercors, Belledonne, Chartreuse, profite à tout un territoire (même rhonalpin, puisque certains départements limitrophes ont aussi déclaré leur volonté de s'engager) bien

décidé, lui aussi, à saisir l'effervescence du titre pour renforcer ses actions en faveur du climat. Conçue comme un grand projet commun, la programmation événementielle de l'année, interactive et évolutive, recense plus de 300 événements partenaires. L'agenda, tel un livre ouvert, a encore de nombreuses pages blanches à remplir et chacun peut y laisser sa trace. Outre les événements, citoyens, entreprises et associations peuvent répondre à l'appel à participation lancé par la Ville en s'engageant dans un ou plusieurs des 54 défis parmi les 12 thèmes proposés. Objectif ? Creuser le sillon isérois de la transition en embarquant le plus de monde dans l'aventure !

## JE M'ENGAGE DANS UN OU PLUSIEURS DES 54 DÉFIS

### Quels défis puis-je réaliser ?

Ils peuvent tous être réalisables, mais deux concernent plus particulièrement le secteur de l'hôtellerie-restauration. Le défi 5.5 : Commerce vert, et le défi 5.6 : Tourisme durable.

### Quelles sont les aides qui me sont apportées ?

Un catalogue de ressources, disponible en ligne, vous accompagne par des informations pratiques dans la réussite de vos défis (calcul d'empreinte carbone, contacts utiles, aides possibles, etc.).

### Comment m'engager ?

Un formulaire est à remplir sur : <https://greengrenoble2022.eu>

Les défis doivent être initiés en 2022, mais peuvent s'étendre au-delà.

# La Parole à...



**Danièle Chavant**

PRÉSIDENTE DE L'UMIH38

“ L’environnement peut devenir un label de service et d’engagement ”

**Label Clef Verte, circuits courts et volume, gestion des déchets... Pour la présidente de l'UMIH38, accélérer la transition verte est essentielle mais ne doit pas sacrifier certaines valeurs professionnelles.**

## **Quel regard portez-vous sur la transition écologique ?**

*On ne peut pas y échapper ! La clientèle est demandeuse : elle a besoin de voir que notre profession pratique les bons usages, et nos collaborateurs y sont attentifs. L'environnement peut devenir un véritable atout, un label de service et d'engagement.*

## **Les hôteliers, restaurateurs, cafetiers sont-ils dans les starting-blocks ?**

*Aujourd'hui, le plus important pour les restaurants, ce sont les circuits courts. Pour l'hôtellerie, ce sont les équipements économes, les produits d'entretien. En cuisine, cela passe par tout ce qui est anti-gaspi avec l'élimination progressive du plastique même si je ne sais pas encore comment nous pouvons gérer cette transition : l'alternative du vrac nécessite davantage de manipulation donc pose, dans nos établissements, des questions en termes d'hygiène. Être plus « responsable » implique d'avoir également une exigence auprès de ses fournisseurs.*

## **De quoi la profession a-t-elle besoin pour accélérer cette transition verte ?**

*De formation certainement ! Savoir, par exemple, réutiliser les déchets telles que les épiluchures pour atteindre le zéro déchet. Or chacun tâtonne encore aujourd'hui... Prenez simplement la question du tri. En matière de containers, c'est-à-dire de poubelles, nous sommes encore parfois très mal dotés.*

## **Quelles autres questions ces défis environnementaux soulèvent-ils selon vous ?**

*Le label Clef Verte que nous portons auprès de nos adhérents est très complet : le diagnostic comporte une centaine de questions et passe au crible les achats responsables jusqu'aux « moussants » du robinet. Mais encore une fois, le jeu en vaut la chandelle, au regard de l'image que ce label véhicule auprès de nos clients. Pour autant, il faut avoir raison gardée. Prenez les nappes des restaurants par exemple : je ne suis pas d'accord pour les supprimer sous prétexte de faire un pas en faveur de l'environnement...*

## **Pourquoi ?**

*Que devient le marché des tables gastronomiques pour les grandes maisons de textile ? Que deviennent les arts de la table ? C'est un pan de l'industrie qui est en péril ainsi que l'art de vivre à la française ! Je suis pour les circuits courts mais si le bon veau, le bon chapon ne peuvent pas être fournis, ici, pour des raisons de volume – y-a-t-il suffisamment d'éleveurs ? –, nos chefs doivent pouvoir aller les chercher ailleurs. C'est à nous d'accéder aux bons états, au bon moment, sans sacrifier nos valeurs professionnelles : arts de la table et qualité du produit.*

## REGARDS SUR...

# GRENOBLE CAPITALE VERTE

“ L’union rend les transitions possibles ”



**Maud Tavel**

ADJOINTE AU MAIRE DE  
GRENOBLE EN CHARGE  
DU DOSSIER CAPITALE VERTE

« “Capitale verte” vient éclairer des politiques de transition écologique et sociale de longue haleine menées depuis vingt ans, à la fois au niveau de la Ville et de la Métropole. Ce titre nous rend fiers d’être la deuxième ville française à le porter, après Nantes, et rappelle le rôle d’exemple qu’ont à jouer les collectivités territoriales vers l’évolution de nouveaux modèles. Durant 12 mois, la Ville va renforcer ses actions, écrire sa feuille de route pour 2022, et pour les dix prochaines années à venir. La candidature de Grenoble est un projet de territoire. De nombreuses institutions publiques et privées ont fait entendre leur voix à nos côtés dont le Département de l’Isère. Aujourd’hui, plus de 250 partenaires agissent au service du climat. L’union rend les transitions possibles. Et pour cela, l’aide financière « coups de pouce vert », soutient les porteurs associatifs d’actions nouvelles. Nous avons reçu énormément de candidatures : le territoire se mobilise ! »

“ Donner envie aux voyageurs de prolonger leur séjour ”



**Mélina Hérénger**

VICE-PRÉSIDENTE DE GRENOBLE  
ALPES MÉTROPOLÉ CHARGÉE  
DU TOURISME, DE L’ATTRACTIVITÉ,  
DE L’INNOVATION, DE L’UNIVERSITÉ  
ET DE LA QUALITÉ DE VIE

« Un an durant, les regards seront portés sur la capitale dauphinoise. Il nous appartient de montrer une ville où il fait bon vivre. Cette distinction est une invitation à aller vers des produits plus responsables et locaux, consommer mieux, polluer moins, être vertueux, jouir d’une nature que l’on préserve. 70 % du tourisme grenoblois est composé de visiteurs à but professionnel, un chiffre complété pour 2022 de 300 délégations internationales. Nous devons donner l’envie à ces voyageurs de prolonger leur séjour ou de revenir découvrir la scène culinaire grenobloise où le recours aux produits locaux valorise notre terroir, ainsi que la culture autour des salles de l’Hexagone et la MC2, scènes nationales. Grenoble est une destination dont le bilan carbone est de plus en plus observé. Incarnée par ses pistes cyclables et son tramway, la mobilité douce grenobloise relit en moins d’une heure le Centre de congrès à la nature : un atout fort pour notre Métropole ! »



**Sandrine Martin Grand**

1<sup>ÈRE</sup> VICE-PRÉSIDENTE  
DU DÉPARTEMENT DE L’ISÈRE

« Produire et consommer autrement » et « alimentation et agriculture » sont des thèmes dans lesquels le Département de l’Isère s’engage. En particulier avec la mise place, de périmètres de protection du foncier agricole, forestier et naturel (PAEN), ainsi qu’un programme d’actions, avec la Métropole et neuf communes, de valorisation de l’agriculture locale. Avec le pôle agroalimentaire de l’Isère, nous soutenons la marque ISHERE qui garantit une juste rémunération des producteurs et assure aux consommateurs l’origine locale des aliments. Mieux consommer est une transition qui se mène auprès des jeunes : campagnes de sensibilisation au gaspillage, introduction de 34 % de produits locaux et 26 % de produits bio dans les cantines des collégiens. Nous ne sommes pas les seuls à agir et je souhaite saluer restaurateurs et hôteliers qui mettent à l’honneur les produits de nos terroirs et les font connaître via leur clientèle au-delà de l’Isère. »

“ Saluer les restaurateurs et des hôteliers qui mettent à l’honneur les produits de nos terroirs ”



## Nouveau référentiel : une année pour végétaliser sa terrasse

Au 1<sup>er</sup> janvier 2021, la Ville de Grenoble a repris le pouvoir de police de stationnement, ce qui lui permet d'instruire directement les arrêtés de terrasse. Afin de faire entrer les restaurateurs et cafetiers dans la dynamique de végétalisation de la ville, le nouveau référentiel terrasse intégrera tout un volet sur les possibilités d'aménagement de l'espace – végétales comprises.



Plusieurs terrasses grenobloises ont déjà sauté le pas du tout béton au jardinet de ville. C'est le cas de la *Crêperie Rouge Délice*, du *Bistrot Saint-Germain*, du restaurant *Chez Maguy* et de la *Brasserie Chavant*... Les terrasses qui avaient déjà bénéficié d'extensions à la suite des dispositions Covid, se parent désormais de bois et s'ombragent naturellement sous le feuillage des rhododendrons et des cyprès d'ornement. Et pourquoi pas quelques aromates et fleurs comestibles, que l'on retrouve ensuite dans les cocktails du jour. Ces belles réalisations, fruit d'un travail collaboratif avec le service Nature en ville, nourrissent les réflexions autour du référentiel prévu pour le printemps 2022. Ainsi, le cahier des charges proposera plusieurs aménagements ajustables en fonction des moyens du professionnel et de sa taille de terrasse. Des travaux d'embellissement qui peuvent à juste titre bénéficier de subventions de la métropole, à hauteur de 30 % de l'investissement et plafonnée à 10 000 €, ainsi que des conseils avisés du service Végétalise ta Ville, la main verte de la mairie. Maxence Alloto, adjoint à la vitalité de proximité,



### Le saviez-vous ?

**En ville, la minéralité, très forte, nous rend plus vulnérable aux épisodes de canicule. L'omniprésence des matériaux tels le béton, l'asphalte, le bitume, la brique... est en partie responsable de l'effet d'îlot de chaleur urbaine. Le végétal est une réponse adaptée pour réduire cet effet de chaleur.**

travaille sur le projet aux côtés du service Nature en Ville, voit dans ce nouveau référentiel « *une incitation positive* ». Si tous les contours ne sont pas encore définis, « *il se peut que les restaurateurs investissant dans de belles terrasses végétalisées pourraient être encouragés par l'obtention, en terrasse, d'un pourcentage de surface supplémentaire* », glisse le conseiller municipal. Une chose est sûre : le dialogue est ouvert pour définir ensemble quelles seront les terrasses vertes de demain.

🌐 Renseignements auprès du Service Végétalise ta Ville : [vegetalise.grenoble.fr](http://vegetalise.grenoble.fr)



# Objectif Clef Verte, une année pour devenir écolabellisé !



Lorsque l'on veut agir pour préserver son territoire et sa destination touristique, se pose une multitude de questions. Par quoi commencer ? Comment évaluer son impact ? Doit-on mobiliser ses collaborateurs ? À ce questionnement, le label Clef Verte, véritable méthodologie de progrès continue, donne la réplique : candidater à un écolabel, c'est suivre un guide pour mettre en place des pratiques plus respectueuses du vivant. Une démarche que l'UMIH38 soutient avec un programme d'accompagnement à la labellisation. Son ambition : faire de l'Isère une terre d'hôtels et de restaurants éco-responsables en labellisant "Clef Verte" une vingtaine d'établissements en 2022 !

## LE LABEL CLEF VERTE, MODE D'EMPLOI

**Pourquoi ?** Répondre à la demande actuelle de vos clients, diminuer vos charges d'exploitation, anticiper les futures réglementations environnementales, valoriser les bonnes pratiques, communiquer positivement sur votre établissement et bénéficier d'une visibilité accrue en tant que "candidat Clef Verte" auprès de l'Office de tourisme et d'Isère attractivité. Un vrai coup de projecteur !

**Comment ?** L'obtention du label est réalisée sur 120 critères adaptés à l'hôtellerie et à la restauration qui concernent : la politique environnementale, l'information et la sensibilisation de la clientèle sur cette démarche environnementale, la gestion de l'énergie, de l'eau, des déchets, des achats responsables et du cadre de vie.

**Quand ?** La démarche se déroule sur une année et se divise en 3 étapes. Le titre est ensuite valable un an, renouvelable chaque année par un audit.

## CLEF VERTE : LE CALENDRIER

**Jusqu'au 15 avril.** Ouverture de votre compte sur la plate-forme internet de Teragir, association qui gère le label (les échanges sont dématérialisés), aidé, si vous le souhaitez, par un intervenant UMIH38 → Établissement du plan d'actions → Renseignement du questionnaire environnemental → Confirmation de votre candidature.

**Du 15 avril au 30 septembre.** Audit dans votre établissement par un représentant de Teragir → Contrôle des réponses et actions d'amélioration → Réalisation de vos engagements sur les critères d'éligibilité → Transmission des justificatifs attendus.

**Du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre.** Délibération du jury Clef Verte au regard du compte-rendu d'audit et des actions menées → Obtention du label le cas échéant.

## LES CHIFFRES CLÉS

### 1998

Création du label Clef Verte développé en France par Teragir.

### 65 pays

Premier label de tourisme durable pour les hébergements touristiques (hôtels, campings, chambres d'hôtes, gîtes, meublés, résidences de tourisme, villages et centres de vacances, auberges de jeunesse) et les restaurants, Clef Verte est présent dans 65 pays dans le monde sous l'appellation Green Key.

### 855 établissements labellisés en France

Clef Verte accompagne plus de 3 200 établissements sur les cinq continents dont 855 en France métropolitaine et d'outre-mer.

## VOTRE GUIDE POUR LE LABEL : L'UMIH38

Vous souhaitez rencontrer une personne de l'équipe de l'UMIH38 pour une étude de vos atouts et faiblesses en vue de l'obtention du label ? L'UMIH38 vous offre ses interventions. Notre équipe vient à votre rencontre, vous guide dans le dépôt de votre candidature et vous oriente vers les aides et subventions. Vous ne serez pas seuls, avant et après l'audit.

📞 [Contactez-nous au 04 76 49 00 36.](tel:0476490036)

## BON À SAVOIR

- Vous êtes titré « maître-restaurateur » ? Le pas à franchir pour obtenir le label Clef Verte ne sera pas bien grand car vous répondez déjà à un grand nombre de critères.
- Les frais de participation annuels de Teragir varient selon la taille de votre établissement : entre 180 € HT et 380 € HT pour un restaurant, et entre 190 € HT et 850 € HT pour un hôtel. La visite initiale d'audit réalisée par Teragir est de 260 € HT pour la restauration et de 360 € HT pour l'hôtellerie.



## RÉDUIRE SA CONSOMMATION D'ÉNERGIE, ADOPTER LES PRODUITS LOCAUX, CHASSER LE GASPILLAGE : ILS S'ENGAGENT !



**Thomas Rimey Meille** 1924 HÔTEL

« Je fais partie de la jeune génération d'hôteliers, j'ai toujours été sensibilisé à la préservation de l'environnement. De nombreux gestes évidents sont déjà en place au quotidien. Depuis deux ans, nous servons uniquement des petits déjeuners frais et élaborés à partir de produits locaux. Afin d'éviter les emballages, nos gâteaux sont faits maison, et nous avons supprimé les portions de beurre individuel. L'éclairage a été converti en LEDs, moins consommatrices en énergie. Des mousseurs et des réducteurs de chasse d'eau équipent les chambres. Les attentes de notre clientèle sont d'autant plus importantes que le leader de la réservation d'hébergement en ligne a ajouté un critère de durabilité à sa plateforme. Nos actions écologiques motivent aussi les salariés. Encore plus pour la génération Y ! Les critères Clef Verte font appel au bon sens : gestion de l'énergie, des déchets, mieux s'approvisionner, etc. Cette démarche apportera des valeurs fortes à l'hôtellerie. »



**Olivier Caillat** POMO HOTEL & RESTAURANT, LES 3 BRASSEURS, HIPPOPOTAMUS ÉCHIROLLES

« Clef Verte nous accompagne à faire encore mieux. Être reconnu comme un établissement « vert » est indispensable pour travailler avec une certaine clientèle, en particulier internationale. Lorsque l'on signe des contrats corporate avec des grands groupes, leur service RSE nous demande ce que l'on fait pour la planète. Clef Verte n'est pas un label onéreux et dans le cadre d'une éco-rénovation, les aides sont nombreuses. Cette année est importante pour notre profession, le titre de Capitale Verte fait rayonner notre destination, à nous d'en tirer profit en amorçant notre transition ! »



**Fabien Zebbar** LE RELAIS DE SASSENAGE

« Avoir une gestion économe dans tous les domaines (eau, électricité, approvisionnement) est un atout, à la fois pour l'image de notre établissement – les clients y sont très sensibles –, et un gain économique. En cuisine, certains critères Clef Verte sont le prolongement des critères du label Maître Restaurateur. À ce titre, notre restaurant qui est labellisé, a déjà entrepris des réflexions. L'intervention d'une personne externe, financée par l'UMIH38, va permettre de pointer du doigt les petites habitudes et/ou remettre en cause des grandes certitudes pour nous accompagner sereinement dans l'obtention de l'ensemble des critères. Clef Verte est un label à la portée de tous, et c'est une grande chance d'avoir cette aide de l'UMIH38. »

## 3 questions à...



**Jacqueline Amirante**

RESTAURATRICE ET PRÉSIDENTE DE LA BRANCHE RESTAURATION DE L'UMIH38.

### Quelle est votre recommandation aux adhérents qui souhaitent se lancer dans la démarche Clef Verte ?

Prenez contact avec l'UMIH38 ! Que l'on soit restaurateur, hôtelier, les accompagnateurs de l'UMIH38 vous soutiennent dès la lecture de la grille de critères du label Clef Verte. Objectif : vous prouver que par une politique des petits pas, tous les critères sont réalisables et bénéfiques autant pour l'environnement que pour le porte-monnaie et la réputation de votre établissement.

### Quels sont les avantages à entrer dans une démarche de labellisation ?

Démarrer un processus de labellisation pose les jalons d'un fonctionnement plus sain pour la planète, mais répond aussi à des objectifs économiques. En ayant une meilleure gestion de l'énergie et de ressources, on réalise des gains d'argent. D'autant que la notoriété internationale engrangée par le label vient récompenser les efforts menés et amène, elle aussi, de belles retombées économiques. Enfin, on anticipe aussi sur les futures réglementations étatiques.

### Avez-vous un conseil à donner aux futurs candidats de l'écolabel ?

Ne vous découragez pas !



## UN BOUQUET DE SOLUTIONS POUR CONSOMMER LOCAL : cette année je m'y mets !

Développement des circuits courts, réduction des transports, création d'emplois, amélioration de la qualité de vie, valorisation du terroir et des produits de saison... Acheter local est un acte fort dans le fonctionnement d'un établissement. Critère obligatoire du label Clef Verte, s'approvisionner en circuits courts peut devenir un véritable enjeu pour les grandes tables qui pourtant, peinent parfois à trouver des filières alimentaires de proximité susceptibles de répondre à des commandes importantes. Comment se fournir localement avec des impératifs de volume ? *Oui, Chefs !* fait le point sur les solutions existantes.

### LE BOX FERMIER, à 100 kilomètres à la ronde

Créé en 2018 à l'initiative de Jérôme Guillemette et de ses associées Sylvie Boulanger et Thérèse Germain, toutes deux agricultrices, le Box Fermier est une offre de livraison de produits issus des fermes iséroises, adressée aux professionnels des métiers de bouche de Grenoble et de sa région. Au volant de leur camion frigorifique, Jérôme Guillemette et son employé livrent 350 références de produits soigneusement sélectionnés : fromages, viande, épicerie, pâtes, farine, produits fumés, charcuterie, œufs. « Notre offre peut répondre aux demandes des grandes tables en livraison régulière sur certaines références telle que la viande pour un plat du jour », assure Jérôme Guillemette qui propose également de « la vente à essai sur place » aux restaurateurs. Jérôme se déplace, et les chefs « font leur marché » en direct de son camion frigorifique.

**LES + VERTS.** Les livraisons, toutes issues de productions situées à moins de cent kilomètres, sont effectuées sans aucun emballage carton. Les denrées arrivent directement au restaurateur dans des caisses plastiques réutilisables.

☎ 07 86 16 77 94

🌐 [www.leboxfermier.com](http://www.leboxfermier.com)



### LA FERME MILLEPOUSSES, réservoir de saveurs

Au cœur du quartier Lesdiguières, sur un terrain de 2500 m<sup>2</sup>, Millepousses est l'une des trois fermes urbaines de la Métropole. Sa particularité : allier production agricole et accès à l'emploi pour des personnes en difficulté. Emmenée par Isabelle Robles, ingénieur agronome et Thibaud Colomb, chef de culture, l'équipe de cinq salariés produit, chaque semaine, environ 400 barquettes de 40 variétés de graines bio qui germent en terre et sous serre. La production de la ferme s'est rapidement élargie aux fleurs comestibles et aromates. Puis discrètement, depuis cet automne, des planches de maraîchage sont venues verdir les allées de la ferme. Encore confidentielle, la production de légumes est « à la carte », confie l'équipe qui livre, en fruits et légumes, une poignée de restaurateurs grenoblois. Que ce soit en production d'herbes fraîches ou en légumes, Isabelle Robles ouvre les champs des possibles : « Nous sommes à l'écoute des besoins de restaurateurs auxquels nous avons envie de dire : faites du jardin des Millepousses votre réservoir des saveurs ! ».

📍 7, rue Corot, Grenoble (dans le Parc Lesdiguières).

☎ 07 83 40 76 71

🌐 [millepousses.fr](http://millepousses.fr)

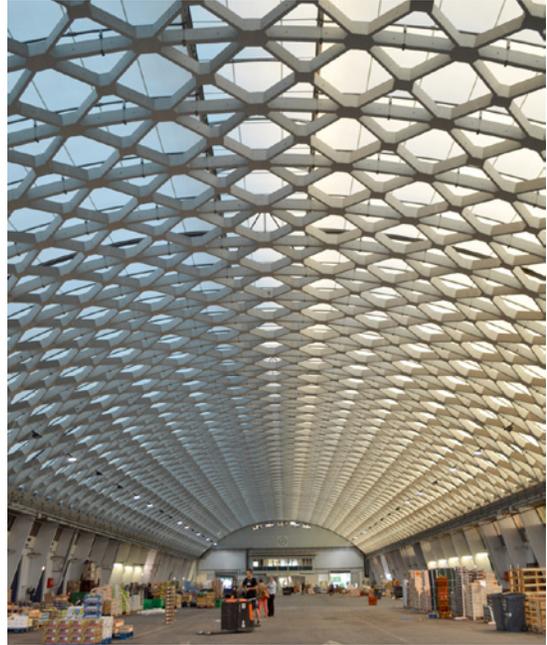




La ferme Millepousses produit plus de 40 variétés de micro-pousses germées. « Chaque micropousse à son goût singulier : piquante, acidulée ou sucrée, pour qui permet des associations gustatives fraîches et colorées », explique sa fondatrice Isabelle Robles.

### La marque ISHERE, un bon repère

Lancée en 2018, la marque iséroise ISHERE est l'outil d'identification des produits régionaux gérés par le pôle agroalimentaire de l'Isère. Plus de 1 000 produits affichent aujourd'hui fièrement leur pastille bleue – symbole de la marque qui garantit à la fois la provenance géographique du produit et la juste rémunération des producteurs. Développer une alimentation locale et éthique : le service commercial ISHERE, opérationnel depuis 2021, défend cette ambition et œuvre au quotidien à la mise en avant des produits isérois auprès des distributeurs. L'action commerciale a ainsi permis de renforcer le réseau de distribution d'une cinquantaine de points de vente, dont les grossistes Promocash Sassenage et Métro Grenoble qui proposent plus d'une dizaine de références disponibles. Prochain challenge pour le pôle agroalimentaire de l'Isère ? « *La logistique ! Nous travaillons avec les acteurs locaux pour mutualiser la distribution afin de minimiser les transports et leur impact* », souligne son directeur Geoffrey Lafosse.



© DIGIMIAM



### Au MIN, des produits isérois dès potron-minet

Implanté, à Grenoble, sur 5 hectares dont 1500 m<sup>2</sup> couverts d'un dôme gigantesque, le Marché d'intérêt national (MIN) est un lieu incontournable de la logistique alimentaire de la ville. Du mardi au samedi, dès potron-minet, les carreaux sont fréquentés en moyenne par 10 à 15 producteurs maraîchers de la (grande) ceinture verte grenobloise. « *Au MIN, pas de doute sur la qualité de la marchandise qu'on peut voir, sentir, goûter. D'un simple échange avec les producteurs, l'acheteur peut tout connaître sur le parcours du produit et être conseillé sur les productions à venir* », explique Jean-Luc Dupperet, directeur du MIN depuis février 2021. Aux côtés des producteurs, 15 grossistes exposent au quotidien. « *Ces structures ont tout intérêt à s'approvisionner localement* », précise la direction qui promeut l'avantage du choix de son marché. C'est le cas de la coopérative Manger Bio Isère dont la marchandise est issue à 70% de l'Isère et des départements limitrophes, avec une partie des produits labellisés ISHERE.

**LES + VERTS.** Acteur de nombreuses initiatives notamment anti-gaspi avec l'association Épisol qui assure le tri des invendus, par la suite diffusés dans les épiceries, le MIN amplifiera ses actions avec Grenoble Capitale Verte. La grande nouveauté est attendue pour septembre 2022, date à laquelle une station GNV sera implantée et mise à disposition de l'ensemble des camions de livraison. Dans la foulée, l'espace chargement s'équippa de bornes de recharge rapide en électricité. Objectif : une flotte propre et de plus en plus verte.

## FILIÈRE DE PROXIMITÉ : N'oubliez pas l'industrie locale !



**Si la logique du circuit court est évidente pour l'approvisionnement alimentaire, elle l'est aussi pour bien d'autres besoins d'un établissement. Retenir la filière de proximité participe à la valorisation d'un savoir-faire, à la richesse et à la pérennité du tissu économique régional. Coups de projecteur sur deux maisons iséroises de haute qualité.**

### Blanchisserie BMB, un processus de lavage optimisé

Elle fait partie du paysage ! Basée à Seyssinet-Pariset, BMB, blanchisserie industrielle depuis 1830 (six générations) assure un panel de prestations désormais étendues de la location et l'entretien du linge professionnel jusqu'au nécessaire de toilette et aux tissus de cuisine et linge de table... et de lit ! Une qualité de service qui lui vaut aujourd'hui d'être le partenaire de nombreux hôteliers et restaurateurs et de l'hébergement public. Parmi ses atouts : la proximité du service, la gestion réactive des échanges de linge sur le bassin grenoblois, et les économies d'énergie réalisées grâce un processus de lavage maîtrisé et optimisé. « Nos tunnels de lavage consomment moins d'eau qu'un lavage autonome », explique son dirigeant Sébastien Bordet, précisant que « l'économie se situe à hauteur de 70% pour l'eau et de 52% en termes d'énergie. » Le linge, denrée précieuse, bénéficie d'un traitement de faveur pour une durée de vie optimale : « 80% du linge que nous utilisons est acheté directement à l'entreprise Denantes, située près de nous, dans le Pays Voironnais. »

#### BMB Blanchisserie

📍 1, rue Vaucanson, 38170 Seyssinet-Pariset  
☎ 04 76 21 21 42

### Tradition et innovation : Denantes

Historique et pionnière dans le secteur des tissus qu'elle maîtrise, à Voiron, depuis plus de trois cents ans, la maison familiale Denantes, fondée en 1723 au pied du massif de la Chartreuse, fabrique et commercialise des produits textiles techniques adaptés à un traitement industriel et à destination des hôteliers et des loueurs de linge. Issue d'un long travail de R&D, sa nouvelle gamme B-Eco, a été mise sur le marché en 2018 autour d'une innovation : un processus de fabrication de linge de lit étudié afin d'économiser l'eau lors de l'ennoblissement et d'utiliser moins d'agents chimiques. L'innovation a rejoint la gamme I-Care, du linge conçu pour durer face à une utilisation et un entretien intensifs. Un linge durable à l'image de Denantes, dirigée par Hervé de Montclos (PDG) et son fils Guiral de Montclos, treizième génération !

#### Denantes

📍 ZI des Blanchisseries, 38504 Voiron.  
☎ 04 76 67 27 27

# Richard Gonzalez

CURIEUX DE NATURE



**Connaissez-vous la flammuline à pied velouté, à l'odeur de pomme, le cèpe d'été couleur café-au-lait et l'hygrophore de mars ? Féru et spécialiste de champignons, qu'il cherche (et trouve) dans nos sous-bois avec un flair incroyable, le journaliste isérois et mycologue Richard Gonzalez a dédié à ses astres terrestres un magazine en ligne. Il était temps !**

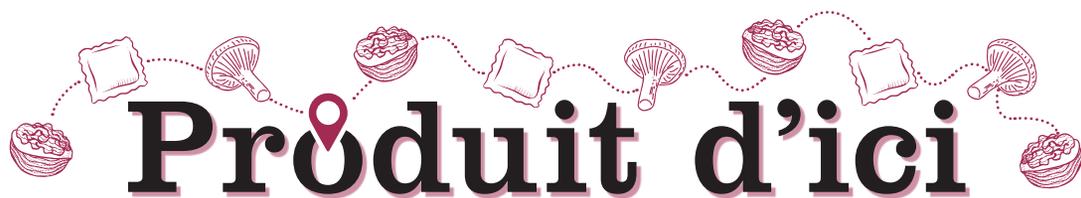
À un moment donné, on y a cru. Faire une interview *in situ*, le suivre de près, nous laisser conduire, l'air de rien, à ses coins à champignons. Mais comme tout bon et très bon cueilleur, Richard Gonzalez se garde bien de révéler sa carte aux trésors. Dans son bureau, à Domène, niché dans un petit château improbable, le journaliste vous accueille avec une tasse de thé fumante dont les effluves boisées vous transportent illico en forêt. À moins que ce soit ses mots. Des champignons, Richard Gonzalez en est fou. Cela se sent dans son vocabulaire et dans l'énergie qu'il met dans son bébé, *Champignon magazine* qui pousse sur la toile depuis décembre 2020. Et depuis bien plus longtemps chez ce Grenoblois, qui grandit dans les années 70 à Saint-Jean-de-Bournay, et nourrit ses papilles et pupilles de la nature environnante. « *La cueillette des champignons m'a ouvert à la diversité du vivant* », explique doucement ce scientifique (diplômé d'un bac D, de Sciences Éco à Grenoble, et de l'IAE de Clermont-Ferrand) qui, depuis ses dix ans, ne se lasse pas d'examiner lames, spores, pied ; d'écouter leur « plop ! » (le bruit du cèpe lorsqu'on le détache délicatement de l'humus), leur offre même « le test du baiser » (afin de distinguer certaines espèces de russules), et s'émerveille devant leur étrange beauté... Il cumule une trentaine de livres sur le sujet et, entre deux papiers (1) s'autorise, un jour, à écrire à Régis Courtecuisse, reconnu comme l'éminence grise de la mycologie à l'international.

Sa lettre de motivation, dans laquelle il explique son désir d'intégrer un cursus dispensé à la Faculté de sciences de Lille (réservé aux pharmaciens) fait mouche. Richard décroche son diplôme universitaire d'études complémentaires en mycologie, valide ses connaissances (livresques), et ouvre une nouvelle page numérique de son histoire avec la création de *Champignon magazine*. Interviews de scientifiques, carte blanche à des artistes, intérêt gustatif et même innovations champignonnesques... Le mycologue, plume alerte, vous catapulte dans un monde mystérieux et vertigineux dont la population atteint, en France, 30 000 espèces parmi lesquelles 2 000 sont plus ou moins courantes. À la vue, au nez, à la texture, Richard Gonzalez en reconnaît 1 500. Des célébrités et des confidentiels – sans doute ses préférés. Il dit ainsi se régaler, dès la fonte des neiges, « *de l'hygrophore de mars, excellent avec du beurre et du persil* » ou « *du tricholome prétentieux au goût d'huître* » qu'il dénicher, en novembre, dans les Chambarans : « *C'est divin avec des coquilles Saint-Jacques* », confie celui qui en croque surtout pour les morilles. « *L'Isère en abrite huit espèces sur les douze répertoriées en France* », précise l'expert, ouvert à des partenariats avec les restaurateurs et les entreprises auxquelles il propose des animations. Pour le trouver ? Cliquez sur [geaster.fr](http://geaster.fr) qui n'a rien d'un ovni ! L'astre terrestre (« geaster », prononcez gé-a-stère), hôte de nos forêts alpestres, est le nom de son agence de communication !

## À DÉCOUVRIR :

 [champignonmagazine.com](http://champignonmagazine.com) : en libre accès sur internet et sur les réseaux sociaux, Facebook et Instagram (plus d'un million d'abonnés).

(1) Richard Gonzalez est journaliste pour le magazine *Présences* et rédacteur en chef adjoint de *Gre mag*.



## LA TRUFFE ISÉROISE



© Thibault Larcher

**Bien moins connue dans l'Isère que la noix AOP et que le Saint-Marcellin, la *tuber melanosporum* et ses cousines, *tuber aestivum* et *tuber uncinatum*, ont pourtant l'accent dauphinois. Le diamant noir qui pousse secrètement dans nos contrées, a d'ailleurs de plus en plus de supporters : les chefs, les vigneron, et surtout l'association Catananche Cartusienne et le Syndicat des trufficulteurs de l'Isère qui œuvrent pour la démocratiser.**

Le Dauphiné, terre de truffes ? « *Absolument ! Au XIX<sup>e</sup> siècle, dans le Grésivaudan, en Chartreuse, dans le Vercors et le Nord-Isère, il y avait une production importante de truffes. Dans son ouvrage paru en 1869 (1), le mycologue et botaniste français Adolphe Chatin mentionnait qu'entre Grenoble et Chambéry, sur les coteaux, il s'en récoltait, à cette époque, jusqu'à 40 tonnes par an, soit l'équivalence de la commercialisation de l'an passé sur toute la France !* », explique André Coulon, universitaire isérois et référence de la truffe dans l'Hexagone. Au XX<sup>e</sup> siècle, le retrait de la vigne et surtout la myxomatose entraînant la quasi-disparition des lapins, reconnus par l'INRA comme un vecteur essentiel

à la reproduction de la truffe à l'état sauvage (2), éloignent progressivement ce champignon souterrain odoriférant. A-t-il pour autant disparu ? Pas du tout ! Sur des terres dauphinoises aux sols calcaires et alcalins, propices à leur développement, les mystérieuses *tuber melanosporum*, *aestivum* et *uncinatum* – truffes noire dite du Périgord, d'été et de Bourgogne – ont réapparu. Le Syndicat des trufficulteurs de l'Isère et l'association Catananche Cartusienne sont loin d'être étrangers à ce retour trufficole. Signature d'une charte pour la valorisation de la trufficulture avec le Département de l'Isère, allouant des aides à la plantation d'arbres mycorhisés, études des sols sur différents massifs, lancement, en

février 2022, d'une truffière pédagogique et expérimentale à Crolles (3)... Ces actions tendent vers le même objectif : démocratiser, dans l'Isère, le diamant noir dont la valeur gustative se double d'un intérêt environnemental : pare-feux, entretien des sols, et à ce titre, aide précieuse pour les vignes – le mycélium favorisant leur résistance.

Côté gustatif, la truffe iséroise n'a rien à envier à ses homologues françaises. Ne soyez pas surpris par sa forme (ronde et lisse si les terrains sont sablonneux, cabossée lorsque les sols sont caillouteux) qui n'altère en rien sa qualité ni l'émotion qu'elle procure en bouche. Lorsqu'elle est fraîche et mûre (4), la truffe offre mille possibilités. Crue et délicatement râpée. Délicieuse dans une brouillade après avoir pris soin de conserver, œufs et truffes, pendant 48 heures dans le même bocal fermé. Mais c'est surtout en apprenant à jouer sur sa cuisson que le champignon s'exprime comme jamais. « *Tous les cinq degrés, on observe des différences aromatiques* », note André Coulon qui a mis au point 300 recettes et accords autour de cette hypogée. Ses alliés ? Les corps gras, doucement infusée dans un peu de crème comme le fait le chef de la Maison Chavant, Fabien Capogna, mais aussi le miel, la vanille, l'armagnac ou le madère ! Ne pas avoir peur. Y aller délicatement pour trouver l'harmonie. Et la choisir, définitivement, dans l'Isère...



© Thibault Larcher

© Thibault Larcher



### À NOTER

Le prix de la truffe est établi, de façon hebdomadaire, par le cours du marché de Richerenches.

## À QUI S'ADRESSER ?

### • Association La Catananche Cartusienne (truffes de Chartreuse)

☎ 06 11 59 10 11.

Président : Roland Grimot.

Secrétaire : Thibault Larcher.

Formations auprès des cuisiniers, vignerons et dans les lycées hôteliers ; repas truffes annuel ; apér'art, salons, visite de la nouvelle truffière (Crolles).

### • Syndicat des trufficulteurs de l'Isère

☎ 06 03 47 43 68.

Président : Nils Bercin. Animateur : Gilbert Precz.

Formations, visites de truffières, aide au montage de dossiers (aide à la plantation), salons.

## QUAND LA SAVOURER ?

- La puissante *tuber melanosporum* : de novembre à mars.
- La blanche *tuber aestivum* : de fin juin à début octobre.
- La délicate *tuber uncinatum* : de début septembre à début décembre.

(1) La truffe : études des conditions générales de la production truffière.

(2) Les spores de la truffe étant germinatifs, une fois assimilés dans le tube digestif du lapin.

(3) Initiée et mise en place par l'association La Catananche Cartusienne, subventionnée par la Ville de Crolles.

(4) Sa maturité provient de la mélanisation, trois ou quatre jours après la pleine lune.

# CONNAISSEZ-VOUS LES PARTENAIRES DE L'UMIH38 ?

Grâce à leur soutien financier, l'UMIH38 peut mener des actions de qualité pour l'emploi, la formation, pour l'information des professionnels et pour le rayonnement de notre organisation professionnelle.

## EN 2021, ILS ONT ÉTÉ NOMBREUX ET NOUS LES REMERCIONS VIVEMENT !

Apivia Macif Mutuelle | Promocash Grenoble, Salaise et Bourgoin | MMA Di Giorgio | Bastille Avocats | Ekosphère | AGDA | BMB | Klesia | Banque Populaire Auvergne Rhône-Alpes | Histoires de Glaces | UMIH Formation | Maîtres Restaurateurs de l'Isère | Logis de l'Isère | GOJO | Caisse d'Épargne Rhône-Alpes | APAVE | Rhône-Alpes Distribution | Alpreco | Caves du Centre | Cafés Fraïca | Novatec | JDC | Mérencholle • Région Auvergne Rhône-Alpes | Grenoble Alpes Métropole | Vienne Condrieu Agglomération | Ville de Grenoble | Ville de Vienne | Isère Attractivité | Pôle Emploi.

Découvrez les partenaires 2022 de l'UMIH et de l'UMIH38 et les avantages qui vous sont réservés sur [umih38.fr](http://umih38.fr) rubrique « adhérer à l'UMIH38 »

**VOUS BÉNÉFICIEZ D'AVANTAGES ÉCONOMIQUES CHEZ NOS PARTENAIRES NATIONAUX ET LOCAUX**

*« Ils nous soutiennent tout au long de l'année et nous les remercions »*

## LA PAROLE À...

### Maître Thomas Bonzy, Bastille Avocats, partenaire de l'UMIH38

**La procédure de traitement de sortie de crise**  
 « À situation exceptionnelle, procédure exceptionnelle. Une nouvelle procédure collective vient d'être instituée. Elle est ouverte aux commerçants ou artisans qui sont en état de cessation des paiements mais disposent des fonds disponibles pour payer leurs créances salariales et justifient être en mesure d'élaborer un projet de plan tendant à assurer la pérennité de l'entreprise à condition de respecter certains seuils à fixer par décret. L'état de cessation des paiements est, rappelons-le, de manière schématique l'impossibilité de faire face avec sa trésorerie aux créances venues à échéance. Le jugement ouvre une période d'observation d'une durée de trois mois. Au plus tard, au terme d'un délai de deux mois à compter du jugement d'ouverture, le tribunal ordonne la poursuite de la période d'observation s'il lui apparaît que le débiteur dispose, à cette fin, de capacités de financement suffisantes.

Un inventaire et une liste des créances sont établies. Le tribunal arrête le plan dans les conditions prévues par le code de commerce en matière de plan de sauvegarde à savoir essentiellement un étalement des dettes sur 10 ans. Toutefois, le plan ne peut comporter de dispositions relatives à l'emploi que le débiteur ne pourrait financer immédiatement. À défaut de plan arrêté dans le délai de trois mois à la demande du débiteur, du mandataire désigné ou du ministère public, c'est une procédure « classique » de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire qui est ouverte. Cette procédure exceptionnelle n'aura une durée de vie que de deux années.»

**PLUS D'INFOS ?**  
 Maître Thomas BONZY  
 ☎ 06 24 02 22 49  
 ✉ [bonzy@bastille-avocats.com](mailto:bonzy@bastille-avocats.com)

SACEM / UMIH

# UN NOUVEL ACCORD A ÉTÉ SIGNÉ !

## CE QUI NE CHANGE PAS

**Vous gérez un restaurant ou un café traditionnel et vous diffusez une musique de fond**  
**Vous gérez un hôtel**

→ Vous continuez à bénéficier d'une réduction de 28 % en tant qu'adhérent UMIH.

## CE QUI CHANGE VRAIMENT

Le barème « Bar à ambiance musicale » des années 90 qui était d'actualité jusqu'en 2021, n'existe plus.

## CE QUI CHANGE UN PEU

**Vous gérez un établissement de restauration rapide et vous diffusez une musique de fond**  
 → Vous bénéficiez dorénavant d'une réduction de 28% en tant qu'adhérent UMIH (au lieu de 20% auparavant).

### Donc, si vous gérez

Un établissement à **ambiance musicale** (programmation de musique en lien avec le concept, la thématique, le décor...et matériel de sonorisation avec amplification, sans pratique de la danse, matériel approprié au lieu)

Un établissement **laissant danser la clientèle**

Un établissement **procédant à des diffusions de musique vivante** (concerts ou spectacles dans le cadre d'Anim CHR) ou de **karaoqué**

### Les changements vous concernent !

## Nous vous expliquons schématiquement et synthétiquement le nouveau processus global de calcul

Procédez par ordre :

① Se référer à la **grille des forfaits de base de la SACEM « Ambiance musicale »**



② Tenir compte du **tarif réduit qui correspond à votre CA**

Si votre CA réalisé au cours de l'exercice écoulé excède 750000 € HT, votre forfait de base « réduit » sera de **13 397,17 € + ((montant de votre CA - 750 000 €) x 1.81%)**

Si **votre établissement est karaoké box, discothèque, concerts d'artistes « Anim CHR »**

**TOUS LES JOURS D'EXPLOITATION**



Majorez votre forfait de 99 %



Appliquez la **réduction UMIH de -28%** pour connaître le montant final de votre forfait SACEM

Si **votre établissement propose des animations**

**SEULEMENT CERTAINS JOURS DE LA SEMAINE**



Vous proposez une activité type danse, karaoké  
**LE JEUDI/VENDREDI/SAMEDI**  
**ajoutez 17% par jour**



Votre activité secondaire de café ou restaurant traditionnel propose un seul service (déjeuner ou dîner) ou se déroule habituellement  
**EN JOURNÉE ENTRE 15H ET 21H**  
**déduisez 30%**



Appliquez enfin la **réduction UMIH de -28%** pour connaître le montant final de votre forfait SACEM.

Vous proposez une activité type danse, karaoké  
**LE DIMANCHE/LUNDI / MARDI/MERCREDI**  
**ajoutez 12% par jour**



Votre activité secondaire de café ou restaurant traditionnel propose 2 services (déjeuner et dîner) ou se déroule habituellement  
**EN JOURNÉE ENTRE 9H ET 21H**  
**déduisez 50%**



*NB : Certaines exploitations peuvent connaître une augmentation significative des droits d'auteur dus. Un dispositif spécifique peut être mis en œuvre afin de limiter cette évolution et permettre une progressivité du montant des droits éligibles.*

## PLUS D'INFOS ?

UMIH38 : ☎ 04 76 49 00 36

SACEM : ☎ 04 86 06 30 50 🌐 [www.sacem.fr](http://www.sacem.fr)

# RETOUR EN IMAGES

De belles émotions partagées autour de la « Sacrée Soirée » organisée à Vienne. De la convivialité, de la jeunesse et de la compétition lors de la (légendaire) Course des Garçons de Café à Vienne puis à Grenoble. Un challenge réussi pour le restaurant éphémère « La Table des Maîtres Restaurateurs » à la Foire de Grenoble. Souvenirs en images...







# RESTAURATEURS



Vous pratiquez une **cuisine « fait maison »** à base de produits frais



Vous valorisez les **circuits courts**



Votre établissement est doté d'équipements **confortables** et **accessibles à tous**



Vous assurez un accueil et un **service de qualité** à votre clientèle

## ALORS, DEVENEZ MAÎTRE RESTAURATEUR !

Créé en 2007, le titre de *Maître Restaurateur* est le **seul titre décerné par l'État** pour la restauration française. Il récompense les **compétences professionnelles** du restaurateur tant **en cuisine qu'en salle**. Basé sur une démarche volontaire du professionnel, ce label est un **gage de qualité** pour la clientèle actuelle française et étrangère.



*Vous souhaitez plus de renseignements*

CONTACTEZ L'ASSOCIATION DES MAÎTRES RESTAURATEURS DE L'ISÈRE

04 76 49 66 70 • [maitres.restaurateurs.38@gmail.com](mailto:maitres.restaurateurs.38@gmail.com)



Maitres Restaurateurs de l'Isère



[maitres.restaurateurs.38](https://www.instagram.com/maitres.restaurateurs.38)

# ↙ On n'a pas la même tenue mais on a la même passion.

Chez Promocash, les équipes sont passionnées et les clients le ressentent. D'autant que nos franchisés sont des entrepreneurs indépendants, comme la plupart de leurs clients restaurateurs.

## **Promocash Salaise**

158 Rue des Glières,  
38150 Salaise-sur-Sanne  
04 74 29 78 37

Du lundi au vendredi de 7h à 12h et de  
14h à 18h

Le samedi de 7h à 12h



Indépendants.  
*Comme vous.*

**Promocash**