

MAISON

ARIBERT

FIGURU

MAISON ARIBERT • DOSSIER DE PRESSE

« JE SUIS CUISINIER DANS L'ÂME,
CETTE MAISON EST LE POINT DE
DÉPART D'UNE AVENTURE HUMAINE
COLLECTIVE QUI RAYONNE AU-DELÀ
DES PORTES DU RESTAURANT. ELLE
PORTE EN ELLE UN ÉLAN, CELUI
D'UN NOUVEL ÉCOSYSTÈME DANS
MON TRAVAIL DE CHEF, DESTINÉ
À FÉDÉRER DES PRATIQUES ET
DES SAVOIR-FAIRE VERTUEUX
AUTOUR DE L'ALIMENTATION, DE
L'AGRICULTURE, DU BIEN-ÊTRE, DE
LA SANTÉ, DE L'ÉDUCATION. ELLE
PORTE EN ELLE UN ESPOIR, CELUI
QUE LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS
S'EMPARENT DE LA MÊME VISION
OPTIMISTE ET ENTHOUSIASTE D'UN
MONDE DURABLE AUTOUR DE LA
CUISINE. »

*Le Chef
Christophe Aribert*



EDITO

Christophe Aribert (deux étoiles au guide Michelin et quatre toques au Gault et Millau), son entourage et ses équipes ont rénové ensemble une bâtisse abandonnée du XIX^e siècle située en plein cœur du parc d'Uriage-les-Bains, un lieu privilégié à la croisée des massifs du Vercors, de Belledonne et de la Chartreuse. C'est un projet qui incarne son engagement éco-responsable et ses valeurs, en fédérant des pratiques et des savoir-faire vertueux autour de l'alimentation, de l'agriculture, du bien-être et de l'apprentissage. Une intention qui s'exprime à travers des choix d'éco-conception, de matériaux, d'aménagements, de talents, pour faire vivre aux clients une expérience, qui les place au centre d'un dialogue, d'une évasion, d'une déconnexion...

Après 3 ans de préparation et 1 année de travaux, Maison Aribert ouvre ses portes en février 2019 à Uriage-les-Bains.

REPENSÉE DANS UNE VISION ÉTHIQUE ET ENGAGÉE, MAISON ARIBERT ACCUEILLE SON RESTAURANT**, LE CAFÉ A, UN JARDIN EN PERMACULTURE, CINQ CHAMBRES D'HÔTES PROPOSANT DES SERVICES D'UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE, UN ESPACE DE THÉRAPIES DOUCES ET UNE SALLE ÉVÈNEMENTIELLE. UNE ESCAPADE EN TOTALE DÉCONNEXION À SEULEMENT 25 MINUTES DE GRENOBLE.



PORTRAIT DE CHEF

QUI EST CHRISTOPHE ARIBERT ?

Christophe Aribert est né le 25 avril 1971 à Grenoble en Isère. Descendant d'un arrière-grand-père agriculteur-maraîcher, un grand-père boulanger, un père cuisinier et hôtelier, cet enfant du cru à grandi au milieu des sapins, en plein cœur de la montagne. Il a toujours été passionné par la nature, le goût des produits et le savoir-faire. Grand sportif, il a toujours aimé le challenge comme celui de se lancer en cuisine à l'école hôtelière de Grenoble.

En 1991, sa carrière débute à l'hôtel Beau Rivage à Condrieu. Deux ans plus tard, il découvre les cuisines du restaurant Les Terrasses à Uriage avant de s'installer en 1995 à Paris. Il fait ses classes au sein des restaurants de renom : La Tour d'Argent et l'hôtel Crillon. C'est à cette époque qu'il rencontre Pierre Gagnaire, un tournant décisif dans sa carrière : d'exécutant en cuisine il en devient passionné et veut à son tour devenir un grand de ce monde ! En 1997, Il décide alors de retourner dans sa région, celle qui l'inspire et prend ses quartiers au restaurant du Grand Hôtel d'Uriage-les-bains, Les Terrasses. En 2004, Christophe Aribert devient le chef du restaurant doublement étoilé !

Après 20 ans aux Terrasses, il fait le pari fou de réaliser son propre projet, celui qui lui ressemble, qui partage ses valeurs et sa cuisine : **MAISON ARIBERT.**



PORTRAIT DE CHEF

QUELLE EST SA CUISINE ? 5 QUESTIONS POUR LE CHEF

1/ Comment définirais-tu ta cuisine aujourd'hui ?

Le goût le plus juste d'un produit se dévoile grâce à son jeu de texture par la cuisson et par son assaisonnement. C'est tout le point de départ de ma cuisine : sublimer des produits vivants, 100% locaux, aux mille vertus.

2/ Comment sources-tu tes producteurs et tes produits ?

La quintessence de mon métier est le produit. Aujourd'hui, je ne parle plus de producteur, je parle uniquement de partenaire. Ces personnes sont indispensables à ma cuisine et j'ai un profond respect pour eux. Je source donc uniquement des produits locaux, à moins de 100km de Maison Aribert, selon la saisonnalité et la qualité du produit comme la truite d'archiane, les champignons de Michel Grimbert...

3/ Quel est pour toi l'élément indispensable dans ta cuisine ?

Les fruits et légumes, c'est la base de mon travail. Quand nous avons eu le projet Maison Aribert, on a tout de suite émis l'idée d'avoir un jardin en permaculture. Aujourd'hui c'est chose faite grâce à nos maraîchers. Je vais chercher mes légumes sur le toit du restaurant**, et ça il faut le dire, c'est un vrai bonheur !

4/ Le bien-être par le bien manger, qu'est-ce que ça représente pour toi ?

Pour Maison Aribert, je me suis rapprochée de la naturopathie afin de comprendre au mieux le bien-être par le bien manger. Ça rejoint ce que je disais sur ma cuisine : il faut savoir sublimer le produit pour qu'il soit bon pour le corps et qu'il libère ses plus belles vertus.

5/ Si tu devais définir ta cuisine en 3 mots ?

Spontanée, engagée, contemporaine et personnelle... Oups ça fait 4 !







MAISON ARIBERT : UN PROJET PRÉCURSEUR BASÉ SUR L'HUMAIN

Une maison qui repose sur trois engagements éco-responsables : soutenir les métiers de l'artisanat, aider à la transition agricole et s'assurer du bien-être par l'alimentation.

UN PROJET ÉTHIQUE ET ENGAGÉ

Pour relever le défi d'une Maison totalement éthique et éco-responsable, le chef s'est allié à Joëlle Personnaz, Architecte-Géobiologue et Laetitia Debeausse, designer d'intérieur et consultante, qui a co-construit la stratégie éthique de la maison au travers les 3 engagements du chef.

QU'EST-CE QU'UNE MAISON BIO-CLIMATIQUE ?

Une maison bioclimatique est une maison qui utilise au maximum ses propres ressources pour diminuer (voire supprimer) sa consommation d'énergie et minimiser son impact sur l'environnement. Pour Maison Aribert, la conception bioclimatique expérimentale permet de réduire les besoins en chauffage l'hiver et de supprimer la climatisation l'été.

« Pour cela, nous avons réalisé une étude sur l'orientation du bâtiment pour répartir au mieux les espaces. Nous avons également imaginé une toiture végétale sur le restaurant** afin d'amener une isolation et un rafraîchissement naturel du lieu. La végétalisation du jardin a également été un des points clés de cette conception. En effet, les essences locales, les fleurs alpines, merisiers, griottiers : créer de l'ombre, utilisable en cuisine, permettent d'attirer les insectes nécessaires au bon fonctionnement de l'environnement. » Joëlle Personnaz.



MAISON ARIBERT : UN PROJET PRÉCURSEUR BASÉ SUR L'HUMAIN

QUELS SONT LES MATÉRIAUX À UTILISER ?

« Pour parfaire la conception bioclimatique, nous avons sourcé les meilleurs matériaux écologiques comme une chaudière granulée bois, un isolant en laine de bois, une peinture éco-labélisée, un revêtement en bois français de la région iséroise où le bois est issu de forêts gérées durablement, des peupliers du jura pour les plafonds dans le restaurant**, le bardage est constitué de châtaigner du massif de Belledonne... » Joëlle Personnaz.

COMMENT PENSER RÉ-EMPLOI ?

Au delà des tris qui ont été faits durant tout le chantier, l'idée d'investir un ancien bâtiment a permis d'aller plus loin dans la démarche du ré-emploi. L'âme de la maison a été gardée en réutilisant les poutres existantes pour en faire un plafond acoustique, celui du Café A. Le vieux marbre a été récupéré pour devenir le tapis de sol de la réception, le mur en pierre a été déstructuré pour rester visible et le garde-corps de l'escalier a été conservé en partie. Aujourd'hui, par exemple, les déchets organiques sont brûlés pour devenir du terreau. Ces éléments font le charme de Maison Aribert qui repose sur le zéro gâchis. Pourquoi tout détruire lorsqu'on peut restructurer ?!

LES 5 PLATANES FIGURANT AUPARAVANT À L'EMPLACEMENT DU RESTAURANT** ONT ÉTÉ COUPÉS PUIS RÉEMPLOYÉS POUR DEVENIR UNE SCULPTURE, CELLE DE THIERRY MARTENON QUI SE SITUE AU CENTRE DE LA MAISON. ELLE REPRÉSENTE LES 5 CONTINENTS QUI NOUS LIENT LES UNS AUX AUTRES ET MET EN LUMIÈRE UN DE NOS FONDAMENTAUX : CHAQUE DECISION QUE NOUS PRENONS À UN IMPACT SUR LE MONDE !



MAISON ARIBERT : UN PROJET PRÉCURSEUR BASÉ SUR L'HUMAIN

UNE AVENTURE HUMAINE AVANT TOUT !

Cette maison est un projet de vie, un ancrage régional pour obtenir un résultat final à la hauteur de cet établissement en temps et en heure, en relevant les défis de l'impossible ! Laetitia Debeause, nous raconte son plus beau souvenir, celui d'une phrase d'un menuisier qui l'a particulièrement touchée : « dans un parcours professionnel, c'est le projet d'une vie et c'est rare dans notre région ». Joëlle Personnaz nous dit : « c'était le chantier de l'impossible mais on a réussi ! Un défi de l'impossible mais une solidarité humaine qui a créé une incroyable volonté de faire de belle chose, de l'énergie, du soutien, de l'entraide... Dans les moments difficiles, les patrons venaient eux-mêmes bosser le week-end pour faire avancer les travaux etc. C'est une très belle aventure humaine, quelque chose qui m'a nourri, qui m'a porté et qui a porté tout le monde jusqu'au bout... »

«La construction de ce projet fut une aventure humaine extraordinaire, mais depuis l'ouverture, c'est une discipline du quotidien que s'impose les équipes afin d'aller plus loin dans la démarche écologique et humaine de cette maison.»

UN ANCRAGE RÉGIONAL

« Implanter la Maison Aribert à Uriage c'est aussi une volonté de soutenir un territoire : ses artisans, ses ressources, en faisant travailler un maximum d'acteurs locaux. La Maison Aribert se veut être une vitrine d'artisans et de savoir-faire répondant à une volonté commune d'éco-responsabilité. »

CHRISTOPHE ARIBERT



Volet persienne en panneau, de châtaignier de la région, sur-mesure par l'atelier FS Cambium et design par Laetitia Debeausse.

MAISON ARIBERT : UNE MAISON AUX MILLE FACETTES ETHIQUES

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE : LE RESTAURANT**

Dès son entrée dans le restaurant**, le client est invité à se reconnecter aux éléments dans cette annexe créée sur mesure. Ornée d'un toit végétal on imagine qu'une parcelle de terre a été soulevée pour y loger la salle, la cave et le salon. Sur un sol de bois brûlé, de grandes racines sortent de terre et filent sur le plafond du restaurant. Le jardin-potager pensé en permaculture, avec nos maraîchers Benjamin Sady et Damien Clément, vient se poser sur le toit pour accentuer l'idée du chef : « nous sommes en constante connexion avec la terre et ce que nous mangeons ». En totale adéquation avec la nature qui l'entoure, Christophe Aribert a voulu mettre beaucoup de convivialité et d'échanges dans l'expérience clients. Il met à l'honneur une riche production locale, emblématique du Vercors et du Dauphiné : l'omble chevalier, le cristivomer, la pintade de Trièves, les champignons de Voreppe, la noix de Grenoble, et aussi la Chartreuse et l'Antésite. Il sait tirer la quintessence de chacun des produits de son terroir et les sublimer en imaginant des plats d'une grande subtilité. Sa seule faiblesse, l'huile d'olive Kalios qu'il fait venir directement par ses amis de Grèce...

IL N'Y A PAS DE NAPPES SUR LES TABLES DU RESTAURANT**

L'ARTISTE VALENTIN LOELLMANN A CRÉÉ POUR MAISON ARIBERT DES TABLES EN BOIS DE NOYER, SUR-MESURE, ORGANIQUES ET ESTHÉTIQUES. AU DELA DE L'ASPECT ÉTHIQUE, L'EXPÉRIENCE CLIENT FAIT AUSSI APPEL AU TOUCHÉ GRÂCE AU BOIS CHOISI PAR L'ARTISTE ET AUX COURBES ORGANIQUES.

LES OBJECTIFS DE DEMAIN : NE PLUS AVOIR DE CELLOPHANE DANS LES CUISINES DE LA MAISON ET MINIMISER LA CONSOMMATION DE VIANDE & DE POISSONS.



Menus du midi (à partir de 79€)
du vendredi au dimanche.
Menus du soir (à partir de 120€)
du mercredi au samedi.

MAISON ARIBERT : UNE MAISON AUX MILLE FACETTES ETHIQUES

LA TABLE D'HÔTES, FACE AUX CUISINES DU CHEF

Si vous avez envie de manger face aux cuisines du chef, chez Maison Aribert c'est possible, il vous suffit simplement de le demander lors de votre réservation. Expérience unique garantie... comme à la maison.

LE SALON CHARTREUX, AU COEUR DE LA BÂTISSE DU RESTAURANT**

Une bâtisse faisant penser à une grange avec de grands volets persiennes, en guise d'ouverture. Le dessin du bois est inspiré d'une oeuvre de Thierry Martenon. Cosy, le salon chartreux est le lieu parfait pour finir votre repas gastronomique. On y déguste les meilleurs digestifs de la région et notamment de grands crus de Chartreuse.

LA DÉCORATION DE LA CUISINE A ÉTÉ PENSÉE COMME UNE CUISINE DE PARTICULIER POUR MARQUER L'EFFET COMME À LA MAISON. LE JEU DE CARRELAGE RAPPELLE LES MONTAGNES AVOISINANTES ET LES COULEURS, VERTE POUR LA CUISINE, POUR LA NATURE ET ROSE PÂLE POUR LA PÂTISSERIE. LA LUMIÈRE FUT AUSSI PARTICULIÈREMENT PENSÉE POUR GARDER CE COTÉ CONVIVIAL, MÊME EN CUISINE. LA TABLE D'HÔTES QUAND À ELLE, EST FABRIQUÉE EN CHÊNE MASSIF DE PAYS SUR MESURE PAR L'ATELIER FS CAMBIUM. LE LUSTRE A ÉTÉ ÉGALEMENT RÉALISÉ SUR-MESURE SUR UNE BRANCHE DE CHÂTAIGNIER RAMASSÉE EN FORÊT PAR LE PAYSAGISTE ET AGRÉMENTÉ DE SEPT LUSTRES EN CÉRAMIQUE SIGNÉS PATRICIA VIELJEUX.



Ni bouteille en plastique, ni en verre, seules nos carafes sont disposées sur les tables. Nos eaux bénéficient d'un double filtre qui permet d'avoir une eau pure et régénérante, qu'elles soient plates ou gazeuses.



MAISON ARIBERT : UNE MAISON AUX MILLE FACETTES ETHIQUES

UN CAFÉ DE TOUS LES JOURS : LE CAFÉ A

Le Café A. est la seconde signature culinaire du chef. Il donne aussi sa part belle au végétal en privilégiant des plats végétaux et des plats à base de viandes ou de poissons sourcés en accord avec l'éthique de la maison. La cuisine du Café A explore également le bien-être par le bien manger grâce à des plantes médicinales, un équilibre diététique...

Du matin au soir, venez profiter du café de village pour un petit-déjeuner autour d'un porridge et ses fruits de saison, d'un cake maison à la vanille et au citron. Au déjeuner comme au diner, dégustez nos tartare de poisson, cèpes au chou à la japonaise, poivron farci au risotto, paleron de boeuf braisé et bien sûr, nos desserts, le tiramisu maison, une folie. Vous pouvez simplement venir travailler avec une bonne infusion ayurvédique ou un café éthique. Le tout servi dans des plats Mauviel1830 et notre vaisselle préférée Jars. Entre bistronomie et plats de réconfort, vous vous y sentirez comme à la maison tout au long de la journée.

LES ÉQUIPES EN SALLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE SONT HABILLÉES EN TENUES DE BÂTISSEURS DE LA MARQUE LYONNAISE LAFONT, DANS L'OPTIQUE DE REVALORISER LES MÉTIERS DE LA MAIN DE L'HOMME. UNE MAISON ANCRÉE DANS LA RÉGION DEPUIS 1844.

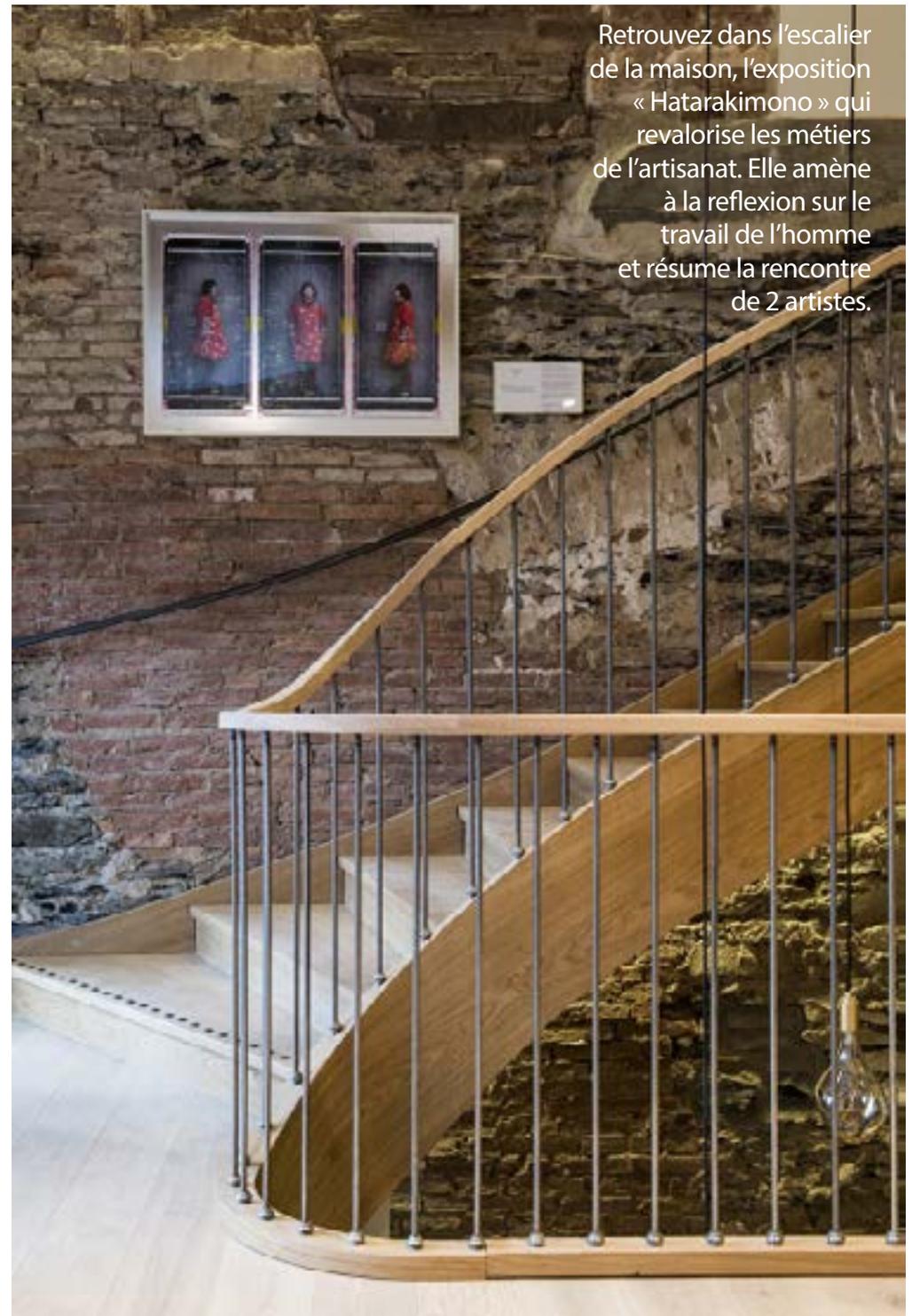
LES PLUS : LA TERRASSE D'ÉTÉ. PROFITEZ DE LA TERRASSE DÈS LES BEAUX JOURS ! LA SURPRISE LE DIMANCHE C'EST LE BRUNCH LE MIDI ET LE BARBECUE AU BRASERO OFYR LE SOIR...



Notre vaisselle déparayée
est signée par la maison Jars



Petit-déjeuner à partir de 20€, déjeuner et dîner
à partir de 28€ tous les jours de 7h à 00h et brunch du
dimanche à 35€ (15€ pour les enfants -12 ans).



Retrouvez dans l'escalier de la maison, l'exposition « Hatarakimono » qui revalorise les métiers de l'artisanat. Elle amène à la réflexion sur le travail de l'homme et résume la rencontre de 2 artistes.

MAISON ARIBERT : UNE MAISON AUX MILLE FACETTES ETHIQUES

UNE VÉRITABLE MAISON D'HÔTES

La Maison Aribert accueille également une maison d'hôtes. C'est l'esprit d'un hôtel cosy avec l'accueil et l'exigence d'un service haut de gamme. Elle dévoile 5 chambres de caractère proposant chacune une ambiance intimiste et apaisante. Bénéficiant chacune d'une terrasse, c'est l'escapade idéale pour un week-end. Reconnexion totale avec la nature... Chaque détail est pensé pour partager les valeurs et la sensibilité des hôtes.

« La convivialité d'une maison m'intéressait beaucoup. Créer de la proximité avec ma clientèle pour qu'elle se sente comme à la maison. »

Christophe Aribert

TRÈS PROCHAINEMENT, NOUS AURONS DE LA LITHOTHÉRAPIE GRÂCE À UNE PIERRE QUI DONNERA DE L'APAISEMENT À CHAQUE CHAMBRE. POUR GARDER CE CALME ET CE BIEN-ÊTRE, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉES LA LITERIE HASTENS, UNE LITERIE D'EXCEPTION DEPUIS 1852, FAIT DE MANIÈRE ARTISANALE À PARTIR DE MATIÈRES NATURELLES.

LES HÔTES POURRONT DÉCOUVRIR UNE TISANERIE AVEC UN COIN BIBLIOTHÈQUE REMPLIE DE LIVRES VENANT POUR LA PLUPART DE LA COUSINE HERBORISTE DU CHEF : VÉRITABLE ESPACE COMMUN OÙ L'ON DÉGUSTE DES TISANES AYURVEDIQUES ET CAFÉS ÉTHIQUES MIS À DISPOSITION.



A partir de 150€/la nuit du lundi au dimanche,
petit-déjeuner optionnel pour 20€ de plus.



La baignoire et les douches de la Maison Aribert bénéficient d'un système double filtre permettant de soigner la peau de nos convives .



Nos salles de bain proposent les produits Ma Thérapie, marque de soins 100% végétales créée par une naturopathe et les sèche cheveux Dyson Hair. Le mot d'ordre = 0 emballage ! Tout en vrac, évidemment...



MAISON ARIBERT : UNE MAISON AUX MILLE FACETTES ÉTHIQUES

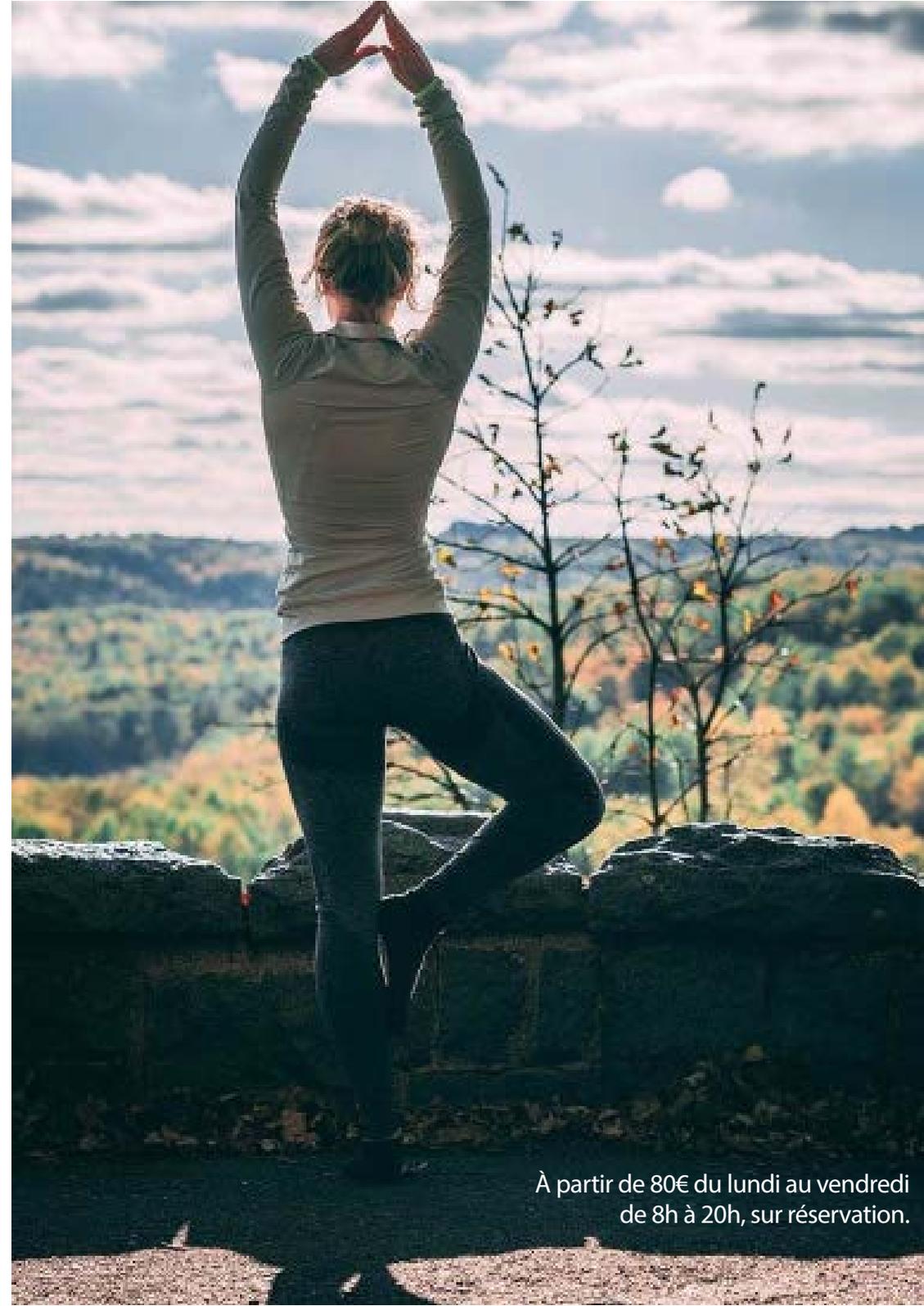
UN ESPACE DE CO-WORKING POUR NOS THÉRAPEUTES

La Maison Aribert est également le lieu de résidence de thérapeutes engagées, sélectionnées par le chef pour proposer des soins en lien avec la philosophie de la maison. Complémentaires à l'idée du bien manger, elles remettent en forme le corps et l'esprit. Des services sur-mesure proposés à nos clients (avec nos étio-pathe, kinésologue et masseuse reiki et ayurvédique).

UNE SALLE ÉVÉNEMENTIELLE

Face au potager et surplombant la Maison Aribert, l'espace événementiel bénéficie de toutes les prestations de la maison, c'est une invitation à ne jamais se déconnecter de la nature et du végétal ambiant, C'est un lieu où l'on retrouve l'inspiration, l'efficacité d'un travail en groupe, tout le matériel nécessaire pour animer un séminaire ou des conférences... Vous pourrez partager une alimentation saine et bénéfique pour le corps et l'esprit, prendre du recul, ou encore vous libérer. Entre cours de yoga, atelier holistique, salle de séminaire, conférence, soirée privée et méditation, notre espace événementiel est prêt à vous accueillir.

LE BIEN-ÊTRE PAR LE BIEN MANGER EST L'UNE DES VALEURS CLÉS DE LA MAISON. CHRISTOPHE ARIBERT S'EST NOTAMMENT RAPPROCHÉ D'UNE NATUROPATHE POUR PERFECTIONNER SA CUISINE VÉGÉTALE.



À partir de 80€ du lundi au vendredi
de 8h à 20h, sur réservation.



EN SAVOIR PLUS SUR MAISON ARIBERT

LE PODCAST MAISON ARIBERT

Depuis l'ouverture de Maison Aribert, Christophe Aribert nous parle de son projet, de sa philosophie, de ses engagements. Des personnalités apportent également leurs témoignages autour de cet établissement atypique, dont la vision va bien au-delà des portes de sa cuisine.

A découvrir ici : [le podcast](#)

L'ESPACE DE CO-WORKING DE NOS THÉRAPEUTES

Une chambre entièrement dédiée au bien-être accueillera un co-working de thérapeutes – naturopathe, kinésologue, masseuse ayurvédique reiki, éthiopathe... afin de proposer une série de soins en lien avec l'esprit de la Maison Aribert.

A découvrir ici : [les thérapeutes](#)

GOOD TO KNOW

Date d'ouverture : 2 février 2019

Chef doublement étoilé : Christophe Aribert

Adresse : 280 Allée du Jeune Bayard, 38410 Saint-Martin-d'Uriage

Horaires : ouvert 7j/7 (hormis le restaurant**)

Réservation : par téléphone ou en ligne

Téléphone : 04 58 17 48 30

Site web : maisonaribert.com

Facebook : [@maisonaribert](#)

Instagram : [@maisonaribert](#)



CONTACT PRESSE
presse@maisonaribert.com