

MAISON
ARIBERT
URIAGE



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 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.

p. 2

Christophe Arbert



SOMMAIRE

01 ÉDITO p. 4

02 PORTRAIT DE CHEF p. 6

03 UN PROJET ÉTHIQUE
ET ENGAGÉ p. 9

p. 3

04 MAISON BIO-CLIMATIQUE
ET RÉEMPLOI p. 16

05 LE TOUR DU PROPRIÉTAIRE p. 22

06 UNE PARENTHÈSE AU COEUR
DES MONTAGNES p. 36



Bienvenue chez Maison Aribert - la Maison du chef Christophe Aribert (*deux étoiles rouges, une étoile verte au guide Michelin et quatre toques au Gault et Millau*).

Maison Aribert c'est l'histoire d'une ancienne 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 que Christophe Aribert, ses équipes et son entourage ont décidé de rénover ensemble en 2019.

Maison Aribert accueille son restaurant gastronomique**, son bistrot le Café A, son jardin en permaculture, cinq chambres d'hôtes accueillantes, une salle événementielle et même un espace de thérapies douces. Et désormais «La Maison du Chef» - nouvel espace hôtelier fort de 4 nouvelles chambres et son espace bien-être situé à seulement quelques pas de la bâtisse principale, dans le verdoyant parc d'Uriage.

Un lieu nature et naturellement durable, qui incarne son engagement écoresponsable 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. Un lieu pensé et réalisé de manière éco-conçue : du choix des matériaux à l'aménagement, en passant par les talents choisis pour accompagner la maison.

Un lieu pensé pour faire vivre aux clients une expérience éthique et engagée qui les place au centre d'un dialogue, d'une évasion, d'une déconnexion...

La promesse d'une escapade en totale déconnexion, au plus près de la nature, à seulement 25 minutes de Grenoble.





QUI EST CHRISTOPHE ARIBERT ?

Christophe Aribert est né le 25 avril 1971 à Grenoble en Isère.

Descendant d'un arrière-grand-père agriculteur-maraîcher, d'un grand-père boulanger et d'un père cuisinier et hôtelier, cet enfant du cru a toujours grandi au milieu des sapins, la tête et le cœur dans la montagne. Il se passionne alors très jeune pour la nature, pour le goût des produits et le savoir-faire paysan. Grand sportif, il recherche perpétuellement le dépassement de soi et le challenge ... la cuisine le lui donnera. A commencer par celui de se lancer dans le métier en intégrant 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 de grandes institutions de la capitale parmi lesquelles **La Tour d'Argent** et **l'Hôtel de Crillon**. C'est à cette époque qu'il rencontre Pierre Gagnaire, un tournant décisif dans sa carrière : d'exécutant en cuisine habitué à suivre le mouvement il devient viscéralement passionné par son métier et veut à son tour devenir un grand de ce monde ! En 1997, Il décide alors de retourner dans sa région, sa vraie source d'inspiration et prend ses quartiers au restaurant du Grand Hôtel d'Uriage-les-bains, Les Terrasses. C'est en 2004 qu'il y décroche les deux étoiles, une consécration. Après 20 ans aux Terrasses, il saute le pas et fait le pari fou de réaliser son propre projet, celui qui lui ressemble, celui où il pourra exprimer avec force ses valeurs et sa cuisine : **Maison Aribert**, chez lui.

RACONTEZ-MOI VOTRE CUISINE

5 QUESTIONS À CHRISTOPHE ARIBERT

01 COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS VOTRE 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 le point de départ de ma cuisine : sublimer des produits vivants, 100% locaux et leurs mille vertus.

02 COMMENT SOURCEZ-VOUS VOS PRODUITS ET CHOISISSEZ-VOUS VOS PRODUCTEURS?

Le produit c'est la quintessence de mon métier. 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 elles. 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, ou les champignons de Michel Grimbert...

03 QUELS SONT LES PRODUITS INDISPENSABLES DANS VOTRE 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 tous les jours mes légumes sur le toit du restaurant gastronomique, et ça il faut le dire, c'est un vrai bonheur!

04 ATTEINDRE LE BIEN ÊTRE PAR LE BIEN MANGER, QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE POUR VOUS?

Pour Maison Aribert, je me suis rapproché de la naturopathie afin de comprendre au mieux comment atteindre justement ce bien-être par le bien manger. Cela rejoint mon propos sur ma cuisine : il faut savoir sublimer le produit! Pas seulement pour qu'il soit bon au goût, mais pour qu'il soit bon pour notre corps, pour en extraire tous les bons nutriments, pour en libérer toutes ses qualités et toutes ses vertus.

05 SI VOUS DEVIEZ DÉFINIR VOTRE CUISINE EN 3 MOTS?

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



03

UN PROJET ÉTHIQUE ET ENGAGÉ p. 9



UNE MAISON QUI REPOSE SUR TROIS
ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES

SOUTENIR LES MÉTIERS
DE L'ARTISANAT

p. 10

AIDER À LA TRANSITION AGRICOLE

S'ASSURER DU BIEN-ÊTRE
PAR L'ALIMENTATION



03



La Maison Aribert se veut la vitrine des savoir-faire locaux et de paysans et artisans de qualité: du travail de Damien Clément qui accompagne par exemple le chef sur la (perma)culture de son jardin et ses ruches en passant par Joëlle Personnaz, architecte géobiologique qui a contribué à la mise en œuvre du projet éthique de la maison à sa construction. La Maison Aribert a également récemment tenu à apporter son soutien à l'hôpital de Grenoble en venant en aide aux équipes soignantes lors des confinements successifs de l'épidémie de Covid-19. **Une Maison citoyenne, inspirée de nature mais profondément tournée vers l'humain.**



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 Arbert

p. 12



UN RÉSEAU VERTUEUX DE SAVOIR-FAIRE

Ce respect viscéral de la terre, Christophe Aribert l'applique aussi à ceux et celles qui la travaillent. Des femmes et des hommes de son territoire avec qui il partage l'envie enthousiaste de le faire rayonner: du savoir-faire du céramiste à celui du maraîcher **Benjamin Saby**, de l'apiculteur à l'ébéniste... et tous leurs produits venant de ces lieux hors du temps : des bassins de pisciculture responsables de **Nicolas Vidal** à l'étonnante champignonnière de la famille **Grimbert à Voreppe**. Privilégier le geste de l'artisan, les savoir-faire, le fait-main et le fait ici : **une merveilleuse histoire d'excellence, de terre et d'hommes.**

RÉVÉLER LES VERTUS DE LA NATURE

ÊTRE AU PLUS PRÈS DE CE QUI EST
BON POUR SOI-MÊME

PARTAGER CELA AVEC LE PLUS
GRAND NOMBRE



LE BIEN-ÊTRE PAR LE BIEN MANGER

La philosophie de la Maison Aribert c'est le plaisir de partager une expérience culinaire, mais c'est aussi se faire du bien en mangeant mieux, en étant à l'écoute de son corps et de son bien-être. Bien-être par l'alimentation déjà, avec des produits au maximum de leur potentiels gustatifs et nutritifs et une cuisine résolument tournée vers le végétal.

« Je sais aujourd'hui qu'à travers la nourriture on régénère nos cellules, et c'est quelque chose qui me touche profondément. »

p. 14

Passionné d'épigénétique, le chef Christophe Aribert pense alors une cuisine qui allie le plaisir, l'esthétisme et la santé, avec notamment une importante recherche autour des plantes médicinales.

Une démarche globale qui dépasse le cadre de la cuisine et de l'assiette : la Maison Aribert s'est entourée de praticiens de la région qui œuvrent au bien-être du corps et de l'esprit avec professionnalisme et bienveillance, invités en résidence en ses murs.



O4

MAISON BIO-CLIMATIQUE ET RÉEMPLOI



« A LA MAISON ARIBERT NOUS
AVONS RÉALISÉ UNE ÉTUDE SUR
L'ORIENTATION DU BÂTIMENT POUR
RÉPARTIR AU MIEUX LES ESPACES.
NOUS AVONS ÉGALEMENT CRÉÉ
UNE TOITURE VÉGÉTALE SUR
LE RESTAURANT AFIN D'ISOLER ET DE
RAFRAÎCHIR NATURELLEMENT LE LIEU.
BIEN SÛR, LA VÉGÉTALISATION DU
JARDIN RÉSONNE HARMONIEUSEMENT
AVEC LA CUISINE DE CHRISTOPHE
ARIBERT : ONT ÉTÉ CHOISI DES
ESSENCES LOCALES UNIQUEMENT : DES
FLEURS ALPINES, DES MERISIERS,
DES GRIOTTIERS... CES ARBRES
NON SEULEMENT CRÉENT DE L'OMBRE,
MAIS ILS SONT AUSSI UTILISABLES
EN CUISINE ET PERMETTENT D'ATTIRER
LES INSECTES NÉCESSAIRES AU BON
FONCTIONNEMENT DE L'ÉCOSYSTÈME »

Joelle Personnaz

ARCHITECTE GÉOBIOLOGIQUE

UNE MAISON ÉCO-CONÇUE

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 la Maison Aribert, la conception bioclimatique expérimentale permet de réduire les besoins en chauffage l'hiver et de supprimer la climatisation l'été.

p. 17



QUELS SONT LES MATÉRIAUX PRIVILÉGIÉS ?

*« 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.



LE RÉEMPLOI

COMMENT PENSER RÉEMPLOI ?

L'idée même d'investir un ancien bâtiment est déjà le point de départ de cette démarche du réemploi. 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. Encore aujourd'hui, les déchets organiques sont brûlés pour devenir du terreau. Chez Maison Aribert on pratique le zéro gâchis, pourquoi tout détruire lorsque l'on peut presque tout transformer ?!

p. 19



UN BEL EXEMPLE ?

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 décision que nous prenons a un impact sur le monde !

p. 20



05 LE TOUR DU PROPRIÉTAIRE

p. 22



UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE

DEDANS DEHORS

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 ici 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 Damien Clément vient se poser sur le toit pour accentuer l'envie d'ancrage de Christophe Aribert: *« nous sommes en constante connexion avec la terre et ce que nous mangeons »*.

p. 23



GASTRONOMIE D'ICI

Christophe Aribert met à sa table 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, mais aussi la Chartreuse et l'Antésite.

Il travaille à tirer la quintessence de chacun des produits de son terroir et à les sublimer en imaginant des plats d'une grande subtilité, toujours en modernité. Sa seule faiblesse, l'huile d'olive Kalios qu'il fait venir directement par ses amis de Grèce...

HISTOIRE(S) DE TABLE(S)

L'histoire se raconte au-delà de l'assiette. Avec par exemple ce parti pris : pas de nappes sur les tables du restaurant. C'est l'artiste Valentin Loellmann qui a créé pour Maison Aribert des tables en bois de noyer, sur-mesure, organiques et esthétiques. Car l'expérience client passe aussi par le toucher, les sensations et les matières.

Une ambition globale et inspirante : celle de travailler uniquement avec des acteurs locaux qui à leur échelle contribuent au développement d'un système, de mode de vie responsable et respectueux du vivant. Une dynamique commune, une aventure essentielle.

UN CAFÉ DE TOUS LES JOURS: LE CAFÉ A



Le Café A. est la seconde signature culinaire du chef Christophe Aribert.

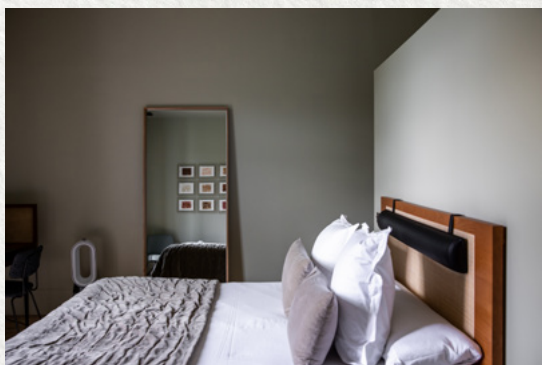
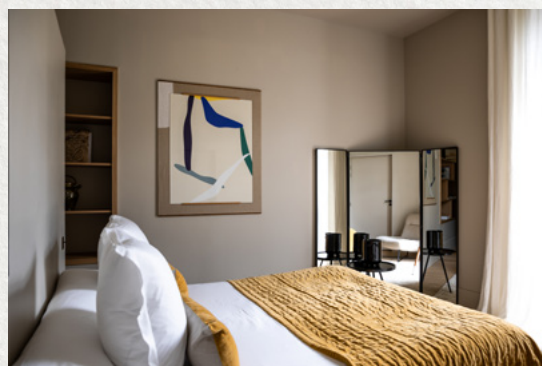
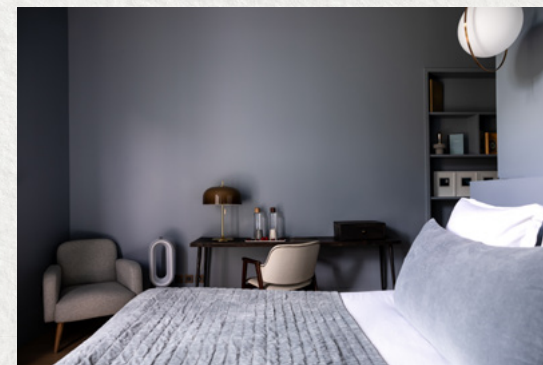
Ce bistrot pas comme les autres donne aussi sa part belle au vert et au local en privilégiant des plats végétaux et des plats à base de viandes ou de poissons sourcés en accord avec l'éthique de la maison. La cuisine du Café A explore elle aussi le bien-être par le bien manger grâce à des plantes médicinales, un équilibre diététique...

Du matin au soir, on profite de son ambiance de café de village pour un petit-déjeuner autour d'un porridge et ses fruits de saison ou encore d'un cake maison à la vanille et au citron. Au déjeuner comme au dîner, on déguste à l'envie une Truite du Vercors fumée et sa glace moutarde, ces Ravioles du Royans en bouillon crémé et ciboulette, une merveilleuse Panisse de pois chiches, chou-fleur rôti et roquette ou encore la Brioche perdue, glace et sauce caramel, diablement régressive.

On y vient aussi simplement travailler avec une bonne infusion ayurvédique ou un café éthique. Le tout servi dans des plats Mauviel 1830 et la vaisselle Jars, la préférée du chef, locale également, évidemment. Une adresse entre bistronomie et plats de réconfort, comme à la maison... mais en mieux.

Petit-déjeuner à partir de 20€, déjeuner et dîner à partir de 22€ tous les jours de 7h à 00h et brunch du dimanche à 45€ (hors boisson), barbecue tous les dimanches soir à 35€.





LA MAISON D'HÔTES

La Maison Aribert accueille également une maison d'hôtes dans l'esprit d'une auberge cosy, mais avec l'accueil et l'exigence d'un service haut de gamme. 5 chambres de caractère à l'ambiance intimiste et apaisante, qui bénéficient chacune d'une terrasse avec vue sur la nature environnante...

p. 27

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







LA MAISON D'HÔTES

Pour garantir calme et bien-être, La Maison Aribert a sélectionné la literie **Hastens**, une maison literie d'exception qui produit depuis 1852 des literies de manière artisanale à partir de matières naturelles. Les chambres sont dépourvues de télévision afin de limiter la pollution sonore et visuelle. Les hôtes profitent également d'une charmante tisanderie avec un coin bibliothèque, remplie de livres venant pour la plupart de la cousine herboriste du chef. La baignoire et les douches de la Maison Aribert bénéficient d'un système double filtre pour protéger l'épiderme et chaque salle de bain est équipée de produits **Ma Thérapie**, une marque de soins 100% végétale créée par une naturopathe, ainsi que de sèches cheveux **Dyson Hair**.

A partir de **135€** la nuit du lundi au dimanche, petit-déjeuner optionnel pour **20€** de plus.

p. 29

RENCONTRER L'ART



L'escalier de la maison accueille l'exposition «**Hatarakimono**» qui met en valeur les métiers de l'artisanat au Japon. Une réflexion à la fois brute et poétique sur le travail de l'homme et ceux qui sont amenés à disparaître à cause de la modernité, un message cher à Christophe Aribert qui entretient des relations personnelles avec l'artiste.

p. 30

DES ESPACES DE PARTAGE ET BIEN-ÊTRE



UN ESPACE DE CO-WORKING POUR LA THÉRAPIE

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 au volet alimentaire et nourricier des restaurants, étiope, kinésologue ou encore masseuse reiki et ayurvédique remettent en forme le corps et l'esprit. En complément du volet alimentaire et nourricier des restaurants, on s'offre ici un moment slow avec massage reiki, massage ayurvédique ou encore hatha yoga (tous les jeudis) pour remettre en forme le corps et l'esprit.

UNE SALLE ÉVÈNEMENTIELLE

Face au potager et surplombant la Maison Aribert, l'espace événementiel fait profiter de toutes les prestations de la maison. Le lieu idéal pour retrouver l'inspiration et l'efficacité d'un travail en groupe, avec tout le matériel nécessaire pour animer un séminaire ou des conférences... Entre cours de yoga, atelier holistique, salle de séminaire, conférence, soirée privée et méditation. Et bien sûr découverte de la région et du milieu alpin avec des guides locaux amoureux de leur territoire.

p. 31

**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.**





LA MAISON DU CHEF

Installée à seulement quelques pas de sa bâtisse principale, la Maison Du Chef reprend les murs d'une **ancienne maison du parc d'Uriage**, une bâtisse des années 1920 entièrement rénovée en harmonie avec la nature avoisinante et dans le respect des **engagements écoresponsables** de la Maison Aribert.

La Maison a été pensée comme un écrin intimiste, autour du **thème de l'arbre**, un symbole cher à l'univers du chef: des racines qui symbolisent l'ancrage à la source, la sève, l'essence de l'être pour monter jusqu'à la canopée au dernier étage – avec **4 nouvelles chambres de caractère** aux teintes profondes, inspirées des couleurs de l'aube ou du crépuscule. **Les espaces communs** sont quant à eux pensés dans l'esprit d'un refuge douillet et chaleureux : de l'espace cuisine et tisanerie accessible pour toutes les chambres, au salon équipé d'un coin platine et d'un choix éclectique de vinyles en libre accès pour les convives, propice **aux moments partagés**, à la détente ou à la lecture.

p. 33

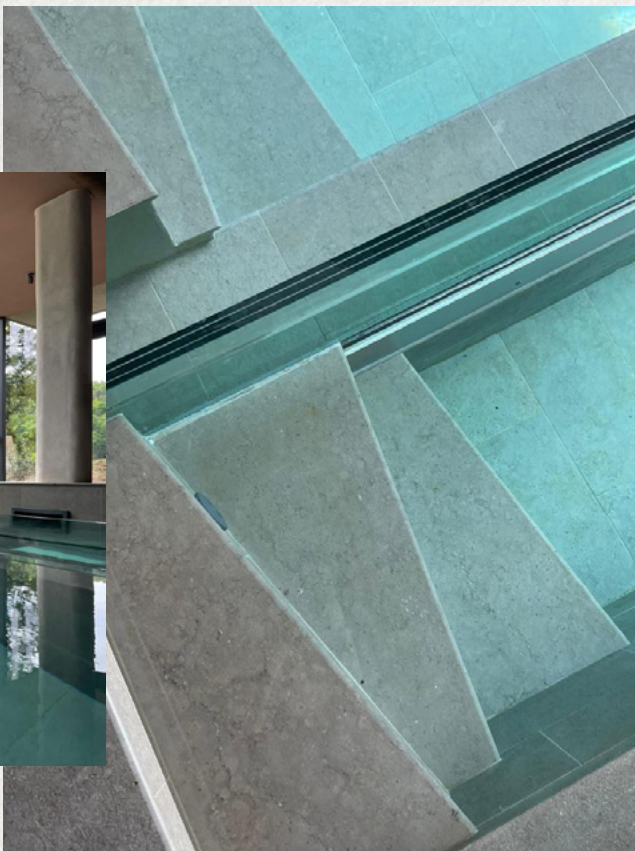


Comme un prolongement à la philosophie de cuisine des restaurants de la Maison Aribert, les **nouveaux espaces verts** de la Maison du Chef exaltent la nature avec notamment un étonnant jardin aménagé comme un parcours de découverte, de mise en éveil des sens, entre arbres fruitiers, serre, potager pédagogique et chemin de promenade agrémenté d'assises et de bains de soleil pour contempler la région. Clou du spectacle : la grande terrasse qui domine le majestueux parc d'Uriage.

p. 34

À PARTIR DE 210€
LA NUIT DU LUNDI AU DIMANCHE.

05



« APPRENDRE À ÉCOUTER SON CORPS,
LE RESPECTER ET L'AIMER, C'EST LUI
OFFRIR LE SOIN QU'IL MÉRITE POUR
RÉÉQUILIBRER SES ÉNERGIES. »

05

L'ESPACE BIEN-ÊTRE

Les fondations de la Maison du Chef accueillent un tout nouvel espace bien-être de 50m², avec **vue sur la nature** éblouissante du Parc Naturel d'Uriage, équipé entre autres d'un espace massage et de deux bassins creusés d'eau chaude et d'eau froide pour pratiquer l'hydrothérapie.

L'HYDROTHÉRAPIE

L'immersion en eau froide et eau chaude par alternance est très appréciée des sportifs et des individus souffrant de maux musculaires et physiologiques car elle favorise la détente et récupération musculaire, le renforcement du système immunitaire et améliore le sommeil.

p. 35

L'architecture et les couleurs ont ici été minutieusement réfléchies pour permettre aux visiteurs de s'immerger instantanément dans une atmosphère de calme et de volupté. Les hauts plafonds et profondeurs de la salle, sculptés par les murs en effet terre cuite et patinés de nuances ocres donnent l'impression de pénétrer dans une cavité secrète et intimiste. A travers les grandes baies vitrées, la nature avoisinante apparaît comme un tableau paisible et lointain, dont la contemplation apaise le mental.

Les visiteurs des maisons d'hôtes sont invités à profiter de cet espace en libre accès ou à réserver un massage avec les praticiens invités.

Une bulle protectrice qui mélange intimité, confort et relaxation, comme une véritable invitation à la déconnexion.

06

UNE PARENTHÈSE AU
CŒUR DES MONTAGNES



La Maison Aribert est un lieu de promotion des trésors qui se trouvent dans les montagnes environnantes. Au-delà de la volonté première de faire découvrir la richesse de l'agriculture locale, Christophe Aribert souhaite partager son amour pour les décors variés de la région. Passionné de sports alpins, il connaît les chaînes du Vercors, de Belledonne et de la Chartreuse comme sa poche. Il apparaissait donc comme une évidence de développer des partenariats avec des prestataires de la région en vue de faire profiter ses clients des paysages merveilleux, à découvrir en toute saison. L'hôtel propose des formules complètes associant confort, bien-être, bien-manger et ouverture à la nature. Tout au long de son séjour, le client aura l'occasion s'adonner à différentes activités dans divers spots incontournables.

p. 37



LE PODCAST MAISON ARIBERT

Christophe Aribert 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 la cuisine.

A découvrir ici : [le podcast](#)

SLOW THERAPY

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

A découvrir ici : [les thérapeutes](#)

BON À SAVOIR

Chef : Christophe Aribert, 2 étoiles rouges & 1 étoile verte au guide Michelin, 4 toques au guide Gault & Millau

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

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

Réservation : par téléphone ou en ligne

Téléphone : 04 58 17 48 30

Site web : maisonaribert.com + Facebook : [@maisonaribert](#)
+ Instagram : [@maisonaribert](#)

EN SAVOIR +

AR
IBERT
RY

MAISON
URIAGE



p. 39

CONTACT PRESSE

Capucine Perrissin-Fabert

cperrissin@eleni-group.com

+33 (0)7 82 64 32 50