

Auberge des Trois Pucelles : le coin des gourmets

Ouverte depuis le 1^{er} janvier 2009, l'Auberge des Trois Pucelles a déjà vu son livre d'or s'enrichir de commentaires élogieux. Mais rien ne vaut l'avis que l'on peut se faire soi-même. Une bonne raison pour rendre visite à ce nouvel établissement S'nizard.

● JEAN-LUC ET
SANDRINE MALERGUE,
LES INITIATEURS DE
L'AUBERGE DES TROIS
PUCELLES.



POUR EN SAVOIR PLUS

<http://www.lestroispucelles.fr>

Pour réserver 04 76 53 45 78

Cuisine de terroir (viande et poissons).
Menus à partir de 11,90 € et jusqu'à 30 €
pour le menu du terroir. Ouvert en saison
7 jours sur 7, à midi et le soir.

Quand on pénètre dans l'Auberge des Trois Pucelles, on a le sentiment que les lieux respirent la volonté d'accueillir autrui avec chaleur et attention. Un sentiment confirmé dès les premiers échanges avec Jean-Luc et Sandrine Malergue. Et notamment dès que l'on aborde avec eux les questions de restauration, la nécessaire revalorisation de ces métiers, le retour à des principes de base trop souvent délaissés, comme le plaisir accessible à des prix abordables, la mise en valeur de produits locaux de qualité et bien d'autres encore tant ils sont intarissables.

Il faut dire que quand on est tombé comme Jean-Luc dans la marmite tout petit (32 ans comme cuisinier dans les meilleurs établissements, que ce soit en France ou à l'étranger), sa grand-maman était restauratrice et son père charcutier « et tout le monde dans la famille cuisine » dit-il, on ne peut être animé que par la passion. Ajoutez à cela que Sandrine a fait fondre le cœur de Jean-Luc quelque part entre la salle d'un restaurant renommé, où elle était chef de rang, et les fourneaux du même restaurant, vous comprendrez que ces deux-là ne pouvaient après quelques détours par l'hôtellerie, que revenir à leurs premières amours : la cuisine et le plaisir de recevoir le client.

Le fruit de l'envie mais aussi du hasard. Ayant mis en vente leur maison où est installée aujourd'hui l'auberge, Jean-Luc « a pris un matin un coup de sang », telle est son expression, après avoir vu défiler des acheteurs qui souhaitaient faire de sa maison un restaurant. Dont le dernier en date, une restauration rapide genre Drive In. Ce fut le coup de grâce. Aussitôt dit, aussitôt fait, ils déménagèrent leurs trois enfants, Jennifer, Camille et Matisse dans l'appartement de l'étage que jusqu'alors ils louaient pour transformer le rez-de-chaussée en auberge. Ce n'est donc pas tout à fait une boutade quand ils insistent sur l'accueil familial de leur établissement.

Depuis l'ouverture, ils ont créés 4 emplois, soit 3,5 équivalents temps plein et font travailler des producteurs et des artisans de Saint-Nizier. Et même si Sandrine poursuit ses missions de formation auprès de la Chambre de Commerce de l'Isère, notamment en direction de jeunes en difficultés, ils ont plein de projets dans la tête dans la perspective de la saison estivale qui va leurs permettre de mettre en valeur les extérieurs. Nous ne pouvons que leurs souhaiter réussite dans cette nouvelle aventure. ■

● UN INTÉRIEUR ACCUEILLANT ET
CHALEUREUX POUR SAVOURER
LA CUISINE DU CHEF DANS
DE BONNES CONDITIONS.

