

# Restaurant **LA COMMANDERIE DE CHAMPAREY**

*"Un monument à découvrir ou re-découvrir !"*



S'il est un monument de la bonne cuisine traditionnelle française à Bourgoin-Jallieu, c'est sans aucun doute la Commanderie de Champarey. Et ce, tout autant en raison de la maison bourgeoise, reconnaissable au premier coup d'œil, qui trône au cœur du quartier de Champaret, que de la réputation de cet établissement, patiemment construite depuis les années 60. Il faut aussi reconnaître que la personnalité de ses propriétaires pendant plus de 30 ans, a de même contribué à la renommée de la Commanderie : Jusqu'en 2016, Christian « Kiki » Ruel, figure emblématique du CSBJ Rugby, et son épouse Sylvie, ont en effet dirigé de main de maître l'établissement, avant que la saga familial ne s'y poursuive grâce à leur fille Julie qui a repris les rênes épaulé par son époux Cédric Buttin.

Ce grand saut à la tête de l'établissement n'était pas pour autant un saut dans l'inconnu. Depuis 2001, Julie secondait en effet ses parents, d'abord en tant que sommelière, puis ensuite en cuisine où elle a rapi-

dement imposé sa patte. Quand la décision a été prise de poursuivre l'aventure au sein de la Commanderie, elle a été rejointe par son mari qui a pour sa part pris un virage à 180 degrés dans son parcours professionnel, même si la maison ne lui était évidemment pas inconnue. Responsable aujourd'hui de l'administratif et de l'hôtellerie, Cédric seconde Julie qui s'est investie en cuisine, le couple dirigeant à eux deux une équipe de 10 personnes.

Si le « changement dans la continuité » pourrait être le slogan de la maison, la Cheffe a tenu à garder l'esprit qui a fait la renommée de l'établissement en apportant toutefois à la carte une touche de « pep's » inspirée par sa curiosité, son imagination, et l'envie de sublimer les saveurs des produits. Des produits frais, et avec laquelle elle invente une carte en constant renouvellement offrant une cuisine « traditionnelle et moderne », réfutant le terme de gastronomique qu'elle entend laisser aux grandes tables étoilées... tout en s'enorgueillissant à raison du label de « Maître restaurateur » qui vient de lui être renouvelé !

**Suivez le guide :** Les produits locaux et bio, glanés chez les producteurs du coin, garnissent l'essentiel de la carte de la Commanderie de Champarey. Une carte qui compose également avec les traditionnels foie gras ou ris de veau emblématiques, et propose des menus variant de 19€ (menu affaire à midi) à 41€. Et aux côtés de laquelle est offerte une très belle carte des vins, fidèles aux premières amours de la Cheffe.

## LES PLUS

- Une cuisine alliant tradition et modernité, composé essentiellement de produits locaux et bio
- Possibilité de privatisation de salle pour des séminaires d'entreprises, évènements familiaux, mariages...
- Hôtel de 9 chambres, soirées étapes pour les professionnels la semaine
- Enseigne du réseau Logis de France
- Grand parking gratuit, terrasse d'été
- Ouvert du lundi soir au samedi soir - Pour les fêtes, ouvert les 24 et 31 décembre au soir et 25 décembre et 1er janvier à midi

## INFORMATIONS PRATIQUES

La Commanderie de Champarey

7 boulevard de Champaret - 38300 Bourgoin-Jallieu - 0474930426

info@la-commanderie.com - www.la-commanderie.com/

Facebook : @LaCommanderieDeChamparey

