

Après une vie d'aventures, il ouvre sa rôtisserie au village

Après une longue fermeture, le restaurant rouvre ses portes, autour de la rôtisserie au feu de bois. Porté par un gérant au parcours atypique, le lieu se veut chaleureux et convivial.

|



Patrick Artis, le gérant de la toute nouvelle rôtisserie Mea Culpa, dédiée à la cuisson au feu de bois.

Après près de neuf mois de travaux, l'ancien restaurant La Table de Jules a rouvert ses portes.

L'établissement, qui a connu des propriétaires successifs (boucherie-traiteur Fort, et magasin de vente de meubles artisanaux), se voit désormais baptisé Rôtisserie Mea Culpa, sur le thème anges et démons.

Originaire de Voiron (38), Patrick Artis, le gérant, est resté discret jusqu'au 24 novembre afin d'éviter un surcroît de travail. Avec Alicia, sa serveuse, ils assurent tous deux les services pour une capacité de 46 personnes dans un endroit chaleureux, baigné par les lueurs des flammes des deux fours à bois.

Le gérant recherche un grillardin sérieux pour gérer la cuisson de ses plats. Seules six propositions sont pour l'heure à la carte.