



# LA CUISINE BUISSONNIÈRE DE BAPTISTE POINOT



**CET ÉTÉ, À PARTIR DU 8 JUILLET, EN ATTENDANT LA RÉOUVERTURE  
DE SON RESTAURANT VALENTINOIS ÉTOILÉ « FLAVEURS »,  
BAPTISTE POINOT FAIT SA « CUISINE BUISSONNIÈRE ».**

L'APRÈS COVID OU LA CONVICTION QU'UN CHANGEMENT DE PARADIGME  
DANS LA GASTRONOMIE EST NÉCESSAIRE & POSSIBLE.

Suite aux événements, Baptiste Poinot & sa brigade ont vu l'opportunité de se réinventer & de proposer une vision renouvelée de la gastronomie au travers d'une offre de restauration estivale éphémère, rafraîchissante & ambulatoire, hyper locale - La « Cuisine Buissonnière ».



## **VERS UNE CUISINE « AUTREMENT »**

Une cuisine plus vertueuse pour ceux qui la font & ceux qui la dégustent : audacieuse tout en étant accessible, holistique & locale, avec un approvisionnement auprès de producteurs 100% drômois & ardéchois, plus respectueuse de la nature mais aussi de l'ensemble de ses acteurs.

Une cuisine avec l'inspiration & le savoir-faire gastronomique plus engagée, plus verte & plus bio.

Un engagement qui avait déjà commencé en 2019 avec une interruption totale d'achat de produits de la mer au profit de poissons de rivières & de lacs drômois & ardéchois. La volonté du Chef est de réinjecter de la modernité mais aussi plus d'humain avec une approche moins protocolaire : plus de personnalisation & plus de personnalité de service. Apporter au quotidien un confort à ses équipes afin que chacun puisse s'exprimer, s'épanouir & grandir tout en étant « bien dans ses baskets ».



**L'IDÉE EN ATTENDANT LA RENTRÉE : PROPOSER UNE CUISINE GASTRONOMIQUE ITINÉRANTE, SUR PLACE OU À EMPORTER, AU TRAVERS DE DEUX ESPACES DISTINCTS & COMPLÉMENTAIRES.**

**UN COMPTOIR GASTRONOMIQUE AMBULANT DEVANT  
LE RESTAURANT FLAVEURS**

Comme l'étal d'un marché, les passants viennent découvrir les plats du Chef en bocaux, des produits cuisinés au restaurant ou issus de petites fermes locales, des produits locaux sélectionnés (Sélection de vin, panier de légumes à prix producteurs) ou récupérer leurs commandes.

**UN RESTAURANT « BUISSONNIER » DEVANT LE BAR À VIN ÉPITHÈQUE**

Dans la rue Pelleterie privatisée, une vingtaine de tables dans un esprit champêtre & décontracté peuvent accueillir une cinquantaine de personnes. La carte de vins est à orientation locale, bio & biodynamique.



**LA «CUISINE BUISSONNIÈRE», UNE PHILOSOPHIE,  
UN ÉTAT D'ESPRIT ENGAGÉ & FÉDÉRATEUR**

Inspirée de l'idée de l'école buissonnière, la « Cuisine Buissonnière » réinvente les codes de la gastronomie traditionnelle pour sortir des sentiers battus & arborer un petit air champêtre, en plein cœur de Valence. Autour de saveurs locales & d'une cuisine engagée, proposée par un enfant du pays, Baptiste dévoile un nouveau visage de sa cuisine avec un ton plus léger, un brin régressif. Un parfum d'enfance avec une pointe de rétro & d'humour qui s'adresse à toutes les générations.

Un partage de valeurs immuables : espièglerie, curiosité... Un lieu de vie animé & joyeux avec une coloration moderne & actuelle, qui réveille nos âmes d'enfant.



**UN NOUVEL ECOSYSTÈME AVEC UN ESPRIT  
COLLABORATIF, D'EXCELLENCE & DE CRÉATIVITÉ**

Une démarche qui s'intègre naturellement dans la lignée de « Valence en Gastronomie », qui profite à l'attractivité de Valence & à la dynamisation de son cœur de ville.

Un projet qui repose sur une approche collaborative, en partenariat avec des acteurs locaux, mises en lumière (producteurs avec Agriz, fleuriste avec Pimprenelle, menuisier avec Darnat Mobilier, tisseur avec Dresseur de Tables, artiste avec Brice Mounier, tenues du personnel avec 1083)



## DES RDV & DES ÉVÈNEMENTS À VENIR

Cette initiative sera ponctuée régulièrement par des événements « collaboratifs ». Au mois de juillet par exemple, Baptiste Poinot s'est invité à l'Auberge de Crussol » pour un dîner à 4 mains.

**OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE  
RÉSERVATION AU 04 75 56 08 40**

**ALVINA DE FONDEVILLE**

**RELATION PRESSE**

a.de.fondeville@gmail.com / T. 06 78 68 12 89



**BAPTISTE POINOT**

**CHEF**

poinotbaptiste@gmail.com / T. 06 77 17 59 90



**NOS PARTENAIRES**

