



LIVRE DE MARQUE

# Sommaire

Porte d'entrée de l'Auvergne, Issoire est une escale privilégiée pour une quantité de touristes attirés par le sud de la France.

Facilement accessible par l'autoroute, à cheval entre deux parcs naturels régionaux, riche d'un patrimoine précieux, à proximité de deux des plus beaux villages de France, point de départ de randonnées vers la chaîne des Puys ou le massif du Sancy par exemple, la ville séduit particulièrement les voyageurs venus des pays du Nord de l'Europe.

Parmi eux, les hollandais notamment, et une famille, les Van Bronkhorst qui, en 1985, rachète le Château de la Grange Fort, un magnifique bâtiment du XVe siècle dont ils font un formidable rendez-vous de vacances avec chambres de caractère comme bungalows, appartements spacieux ou lodges dans le parc.

C'est ici que naît et grandit Dorian, à la fois imprégné de la culture des Pays-Bas transmise par ses parents et grands-parents et l'identité d'une région où il s'épanouit. Naturellement porté vers le

monde de la restauration et après un parcours dans quelques belles maisons prestigieuses, le jeune homme choisit de développer sa carrière à Issoire.

En 2012 ouvre le premier Atelier Yssoirien, le début d'une histoire qu'il va bientôt partager avec Muriel, pour le bonheur des gourmands et des amateurs d'une cuisine marquée d'un léger exotisme rafraichissant.

Aujourd'hui, 3 adresses composent l'univers de Dorian et Muriel, l'Atelier Yssoirien (distingué d'une étoile au Guide Michelin), Agastache, un restaurant à l'esprit bistrannique et Acerola, une table délicieusement conviviale où les moments de partage s'enchainent.

**Et l'esprit d'entrepreneur du couple est assurément la promesse de prochaines surprises...**



05	<b>DORIAN &amp; MURIEL</b>
09	<b>IDENTITÉ CULINAIRE</b>
13	<b>PHILOSOPHIE</b>
17	<b>VALEURS</b>
21	<b>ATELIER YSSOIRIEN</b>
25	<b>AGASTACHE</b>
29	<b>ACEROLA</b>
33	<b>TÉMOIGNAGES DE PARTENAIRES</b>
33	Chris Kilner
35	Loïc Vigouroux
37	Samuel Chadelat
39	<b>INFORMATIONS</b>

LIVRE DE MARQUE

# Dorian & Muriel

Enfant habitué à aider ses parents dans l'établissement familial, Dorian s'engage pour des études en hôtellerie-restauration et, encouragé par ses professeurs, comprend que cette voie est celle où il pourra grandir.

Après un stage chez Laurent Jury, à La Belle Meunière (Royat), il suit un apprentissage auprès de Jean-Claude Leclerc, à Clermont-Ferrand (1 étoile au Guide Michelin).

Séduit par ce monde des étoilés, Dorian adresse son CV à diverses maisons et décroche un poste de commis au Jardin des Sens de Montpellier, chez les frères Pourcel, où il reste une année avant de rejoindre Cyrille Zen, à La Bergerie de Sarpoil (Saint-Jean-en-Val), comme Second, à la conquête de la première étoile au Guide Michelin.

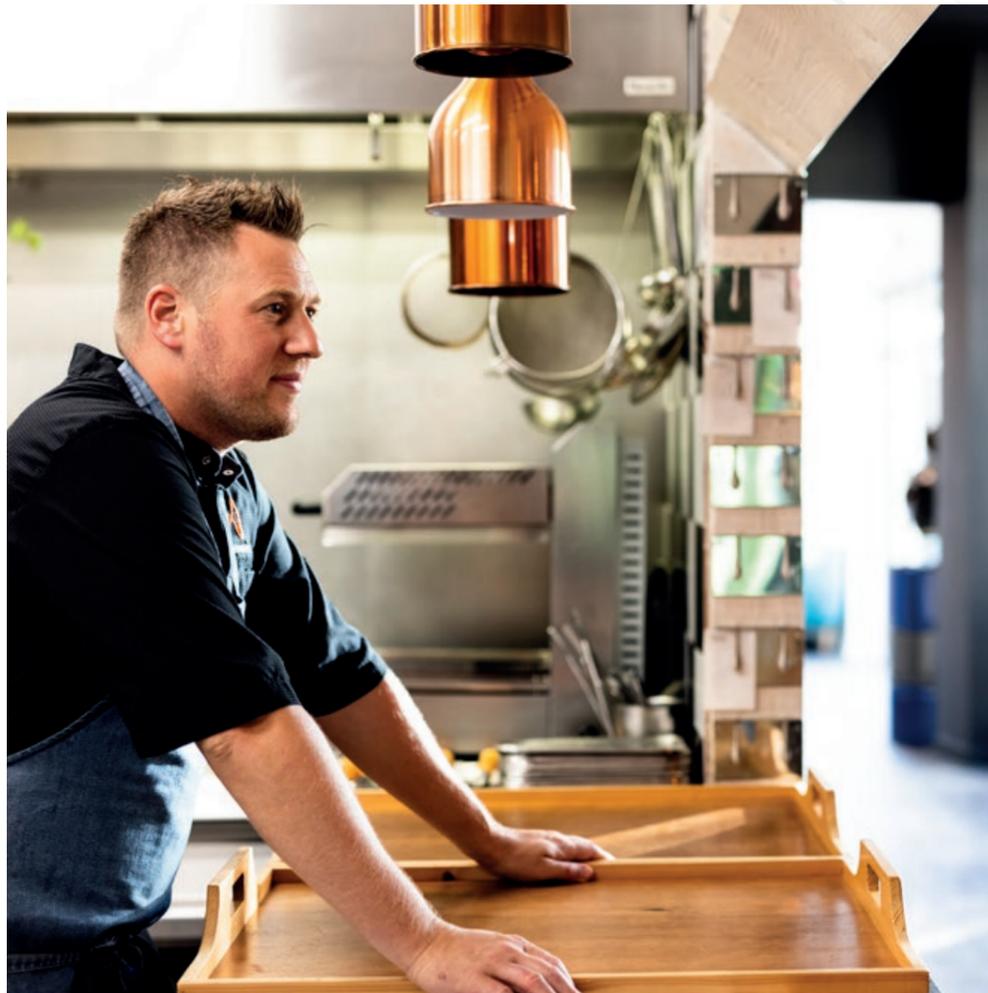
Viennent ensuite quelques expériences plus lointaines, à Londres, à L'Atelier de Joël Robuchon, puis à Amsterdam, au restaurant Vinkeles de l'Hôtel Dylan. Ici, le cuisinier découvre un monde de créativité presque sans limite, un sentiment de liberté tout autant d'organisation qui lui convient parfaitement. Malheureusement, ne voyant pas d'évolution possible après deux années, il choisit d'intégrer, à Bruxelles, la brigade de Pierre Wynands, surnommé par beaucoup « Le Paul Bocuse belge », pour une dizaine de mois.



Le père de Dorian lui propose alors de développer la brasserie du Château de la Grange Fort, lui donne carte blanche et permet au jeune chef de dessiner les contours de sa signature culinaire. Un habitué de la région l'informe d'un ancien bar à reprendre au centre-ville d'Issoire.

L'occasion est belle qui le motive à créer en 2012 L'Atelier Yssoirien, avec ce Y en clin d'œil à l'orthographe de la ville jusqu'à la Révolution.

Corrézienne, Muriel a connu les repas de famille préparés par sa grand-mère et, dès l'âge de 17 ans, choisit naturellement la voie de la restauration et du service en salle. Tout son parcours s'effectue chez Emmanuel Hodencq, à Clermont-Ferrand, où elle découvre toute l'exigence d'une maison étoilée, l'investissement nécessaire tout autant pour obtenir que pour maintenir la distinction.



Progressivement, elle atteint le poste de Directrice de salle, l'occasion de croiser régulièrement un client qui n'a pas les yeux que sur les assiettes, Dorian.

En 2015, le cuisinier propose à Muriel de le suivre dans son aventure, ajoutant une nouvelle dynamique à l'envie de développement. Dans un ancien garage de motoculteurs, au centre-ville, L'Atelier Yssoirien déménage bientôt et décroche une première étoile au Guide Michelin. Puis en 2019, c'est la naissance d'Agastache, une table bistronomique très vite appréciée par les locaux, un peu coupée dans son élan par la crise sanitaire mais bientôt rejointe par une nouvelle adresse, en 2023, Acerola, rendez-vous convivial autour de plats de partage composés au retour du marché.

Dorian et Muriel sont ainsi, des entrepreneurs habités de mille idées, partageant les mêmes valeurs et s'encourageant l'un l'autre à chaque instant, heureux de créer une collection de lieux à leur image pour des moments orientés vers le simple plaisir d'être ensemble.

LIVRE DE MARQUE

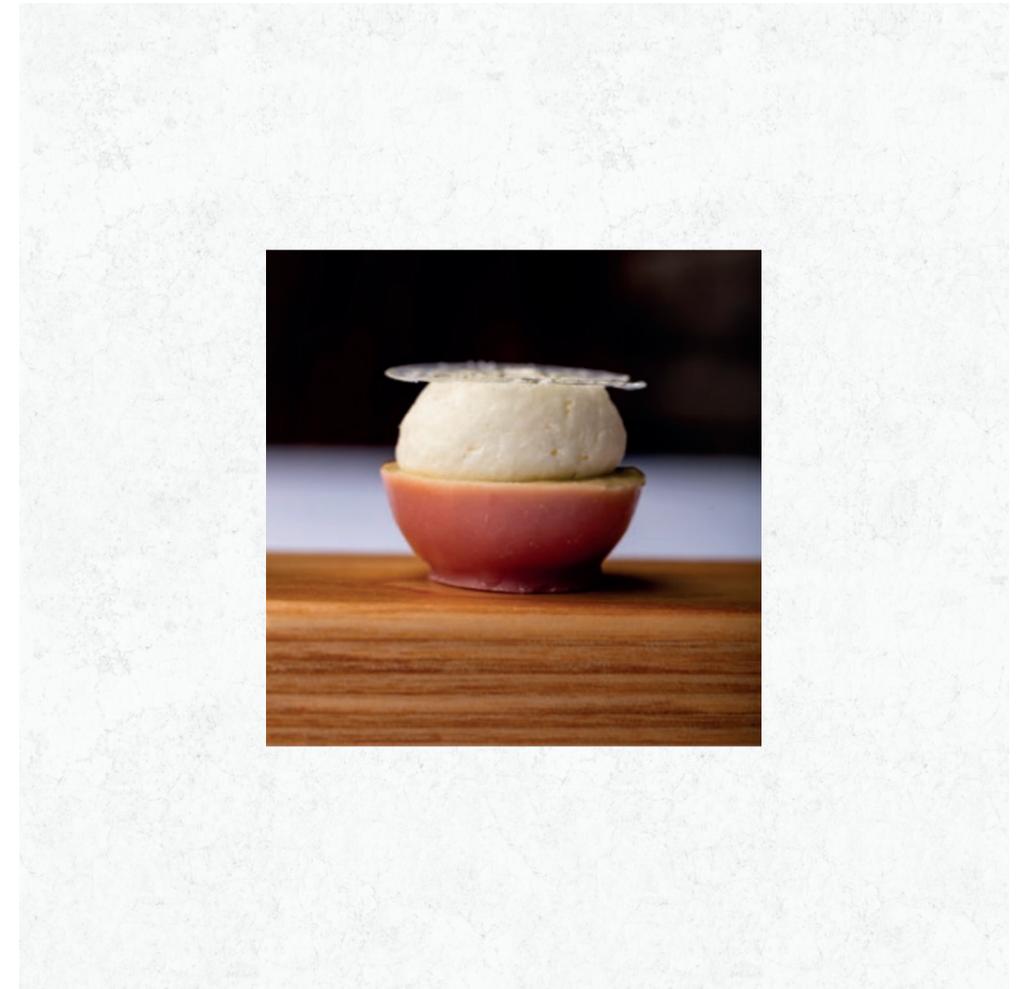
# Identité culinaire

Profondément amoureux de la région qui l'a vu naître et grandir, Dorian veut en être un fervent défenseur sans pour autant effacer ses racines néerlandaises qui forgent chez lui une identité unique.

Sublimer des produits locaux et de saison grâce à une précision technique, telle est là certainement la première de ses ambitions, sans volonté de démonstration mais surtout pour valoriser le travail de fournisseurs pas-

sionnés, ses voisins, avec la touche créative d'un cuisinier.

Le choix d'inscrire « Atelier » dans le nom de son premier restaurant n'est pas un hasard. Référence à l'un des grands maîtres de la cuisine chez qui Dorian a eu la chance de travailler, Joël Robuchon, il évoque aussi le savoir-faire des artisans, le sens du beau geste, que l'on peut d'ailleurs apercevoir tout au long du repas, par une cuisine largement ouverte.



Le chef est ici sensible à l'esthétique, aux équilibres pour chaque dressage d'assiette et sait que l'émotion naît déjà au moment où le plat se découvre au regard. Puis les papilles gustatives sont mises à contribution, souvent délicatement surprises par des touches d'acidité ou des produits hollandais méconnus qui viennent exciter le palais, ouvrir à la découverte et rappeler toute l'authenticité du cuisinier dans sa signature.

Ainsi par exemple, à l'asperge verte qu'il décline dans un jeu malin de textures et de températures, il ajoute quelques pickles, un jus à l'estragon et surtout une pointe de yuzu qui vivifie le tout. Et avec l'agneau de Boudes (un village voisin) et son crémeux de céleri confit, il propose un kumquat confit qui casse l'aspect trop paysan du plat et lui offre un horizon inattendu.



Il en va ainsi pour la plupart de ses compositions, jouant avec les surprises, disséminant ici et là des touches nordiques affirmées pour créer des contrastes et marquer les mémoires.

En discutant avec son maraîcher, avec son équipe, se remémorant un souvenir de voyage ou un autre d'enfance, Dorian dit trouver l'inspiration, au fil des saisons, cherchant à faire évoluer sa carte tranquillement, privilégiant de plus en plus le végétal marié avec quelques épices hollandaises, ravi d'échanger et de partager ce qu'il aime avant tout.

Prêt à faire goûter ses compositions à tous, le cuisinier est particulièrement sensible à l'avis de Muriel, elle qui connaît parfaitement son potentiel, prête à l'encourager à l'audace, à témoigner de ses envies, heureuse de le voir se dévoiler et s'affirmer.

Avec son chef pâtissier comme avec ceux d'Agastache ou d'Acerola, Dorian applique toujours cette même recette de laisser les idées s'exprimer, en gardant toujours la même cohérence d'une cuisine d'instinct, respectueuse du produit avant tout.

Ainsi, dans les Ateliers de Dorian et Muriel, les expériences gourmandes s'additionnent, avec cette volonté de convivialité transparente et le plaisir du goût, toujours.



LIVRE DE MARQUE

# Philosophie

Pour rendre performante leur équipe, Dorian et Muriel ont considéré et compris que la première ressource étant les hommes et les femmes qui la composent, leur management devait être un modèle.

Convaincus que c'est par l'autonomie que l'on peut s'exprimer au mieux et progresser, ils ont décidé d'adopter ces principes où l'on ne se contente pas d'un alignement passif aux décisions prises par les dirigeants et où le sens de l'initiative est encouragé.

Avec leurs collaborateurs, ils ont su définir une complémentarité des compétences, des rôles et des responsabilités. Surtout, ils placent la réflexion et la concertation dans un contexte où l'urgence est souvent, pourtant, un maître mot.

A tout instant, la communication est directe, simple qui permet d'éviter tout malentendu et permet à chacun d'avancer sereinement.

Sans oublier la reconnaissance d'un but commun, la motivation liée à la collaboration de tous les membres de l'équipe, l'acceptation d'une répartition des rôles, d'une mise en commun des fonctions, d'une coordination des tâches, bref une collection de notions adéquates pour poser une confiance mutuelle qui n'est pas simplement une sympathie de nature purement affective mais bien un sens du respect de règles communes.



La solidarité profonde construit ainsi cet esprit d'équipe rare qui marque la signature des Ateliers de Dorian et Muriel. Aussi, ce n'est pas un hasard de voir les collaborateurs s'attacher aux maisons au point d'évoluer à travers elles, un ancien cuisinier d'Agastache retrouvant par exemple la brigade de l'Atelier Yssoirien ou un maître d'hôtel du restaurant étoilé prenant la direction du nouveau bistrot par exemple.

Bien entendu, au-delà de la simple gestion de leurs équipes avec bon sens, Dorian et Muriel ont fait également de leur responsabilité environnementale comme sociétale un engagement solide et auquel ils cherchent à sensibiliser aussi bien leurs collaborateurs que leurs clients.

Le tri (la ville d'Issoire se révélant particulièrement dynamique de ce côté), la lutte contre le gaspillage ou la recherche de solutions éco-responsables font logiquement partie du quotidien dans leur maison. Comme d'acheter juste, en privilégiant les circuits courts, travailler les produits de manière consciencieuse ou gérer les déchets avec intelligence qui s'imposent comme des réflexes en cuisine.

Enfin, la précision des gestes, le partage d'un savoir-faire et sa transmission sont aussi des évidences. Pour Dorian et Muriel, le succès ne peut être que l'affaire de toute une équipe et c'est avec elle, tout entière, qu'elle veut grandir. C'est elle que le couple veut surtout mettre en avant. Avec une envie d'impliquer chaque collaborateur dans le développement des maisons, créer en eux une impulsion, une dynamique qui doit rythmer le quotidien vers l'excellence.

Ainsi, tout cet ensemble de démarches est une chance pour les clients des différentes adresses.

Car, par une espèce de symétrie, l'attention que reçoivent les collaborateurs se reporte naturellement vers leurs hôtes, avec même une légère fierté à exprimer le plaisir d'être les ambassadeurs de maisons exemplaires.

LIVRE DE MARQUE

# Valeurs

## SINCÉRITÉ

Inspirée de celle que l'on trouve habituellement aux Pays-Bas, la culture managériale de Dorian et Muriel met en avant la sincérité et la franchise, avec une communication directe vers toutes les équipes qui les entourent.

Leurs adresses sont l'expression totale de leurs personnalités, où se croisent authenticité, exigence et volonté de dépassement de soi, en effaçant les compromis, pour offrir à leurs visiteurs des instants qui s'impriment en mémoire.





## CONVIVIALITÉ

Toute cette rigueur, incarnée par Dorian et Muriel, a construit un socle sur lequel chacun peut se poser et garantir un esprit détendu et une atmosphère délicieusement conviviale au sein des 3 adresses.

Pendant le service, les équipes n'hésitent pas à jouer avec les codes tristement guindés de certaines maisons, harmonisent décontraction et professionnalisme pour le grand bonheur des hôtes du moment.

Une seule motivation fait avancer chacun ici, l'envie de faire plaisir. Et cet esprit de partage profite à tous car la transmission est aussi l'un des engagements forts qui doit faire perdurer la signature unique de Dorian et Muriel.

## PRÉCISION

A l'Atelier Yssoirien, chez Agastache ou Acerola, l'envie est toujours au plaisir de se retrouver, avec à la fois des décors pensés dans chaque détail et l'investissement évident de chaque collaborateur.

Sans oublier des assiettes qui ravissent, parfois avec des associations originales, teintées de touches nordiques, mais surtout grâce à des saveurs affirmées, révélant les beaux produits de saison.

Partout, tout doit être clair et lisible et traduire cette belle quête vers l'excellence qui traverse Issoire à travers le projet de Dorian et Muriel.

Le choix des circuits courts, l'esprit de respect du travail de chacun et l'envie de fédérer autour du beau, du bon et du bien sont là encore des évidences qui deviennent forces.

## LIVRE DE MARQUE

# A l'Atelier Yssoirien

Au centre d'Issoire, à quelques pas du Parc Cassin et de l'Abbatiale Saint-Austremoine, l'Atelier Yssoirien découvre un vaste espace ouvert, prolongé d'une terrasse sur la Couze Pavin, la rivière qui termine ici son chemin avant de rejoindre l'Allier.

Autour d'une grande desserte sont réparties de belles tables rondes, en bois, sans nappes, bien séparées les unes des autres, agrémentées simplement d'un soliflore et d'une petite lampe pour accompagner une mise en place sobre, composée d'une serviette et son rond en bois, un verre à eau et une petite assiette noire.

Confortablement assis dans l'un des fauteuils habillés de velours gris, il ne reste qu'à contempler le panorama par la large baie vitrée ou, selon sa place, la cuisine, largement ouverte aux regards.

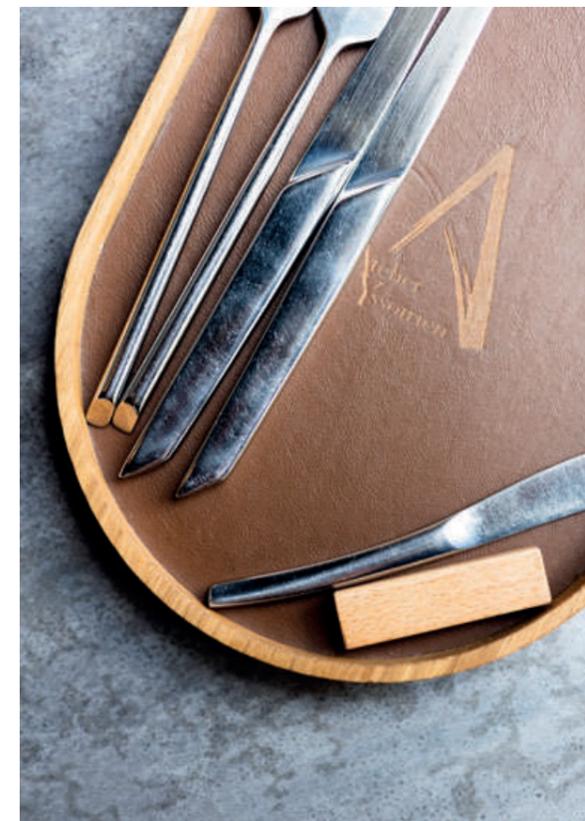
Tranquillement, avec des sourires francs, l'équipe évolue à travers le restaurant, uniformes noir ou bleu nuit, attentive à chacun, à bonne distance pour percevoir un signe, sans jamais s'imposer mais rappeler qu'elle est disponible à tout moment.

En complément de la carte, le chef propose deux menus ainsi que, pour les habitués ou les plus curieux, une option « carte blanche » qui invite à découvrir tout son

univers original. Quelques accords mets et vins sont également proposés, comme un livre de cave supervisé par Charlotte, une sommelière attachée à sa région d'origine, l'Auvergne, prête à raconter la personnalité de chaque cru par la typicité de son terroir. A travers 480 références, toutes les régions sont représentées, avec également quelques vins du monde ainsi que des magnums voire des jéroboams qui traduisent une sincère envie de fête.

Se découvrent alors les « arrivées », un groupe de 4 bouchées apéritives où croustillant et moelleux s'enchaînent, éveillent les papilles et tapissent le palais. Puis sont servis deux beurres, l'un demi-sel et l'autre au citron et wasabi qui indique le désir de surprendre par des saveurs épicées. Enfin, un pain noir typiquement nordique accompagne le repas. Là encore, la découverte est invitée à table.

Avec un rythme maîtrisé, quelques explications claires voire parfois ludiques, l'équipe de salle guide ainsi ses hôtes vers un voyage raffiné où les produits de la région se mêlent à quelques touches nordiques, en clin d'œil aux racines du chef.



Dans ce bain de  
bienveillance,  
les émotions  
apparaissent alors,  
naturellement,  
inspirant déjà une  
prochaine visite.



## LIVRE DE MARQUE

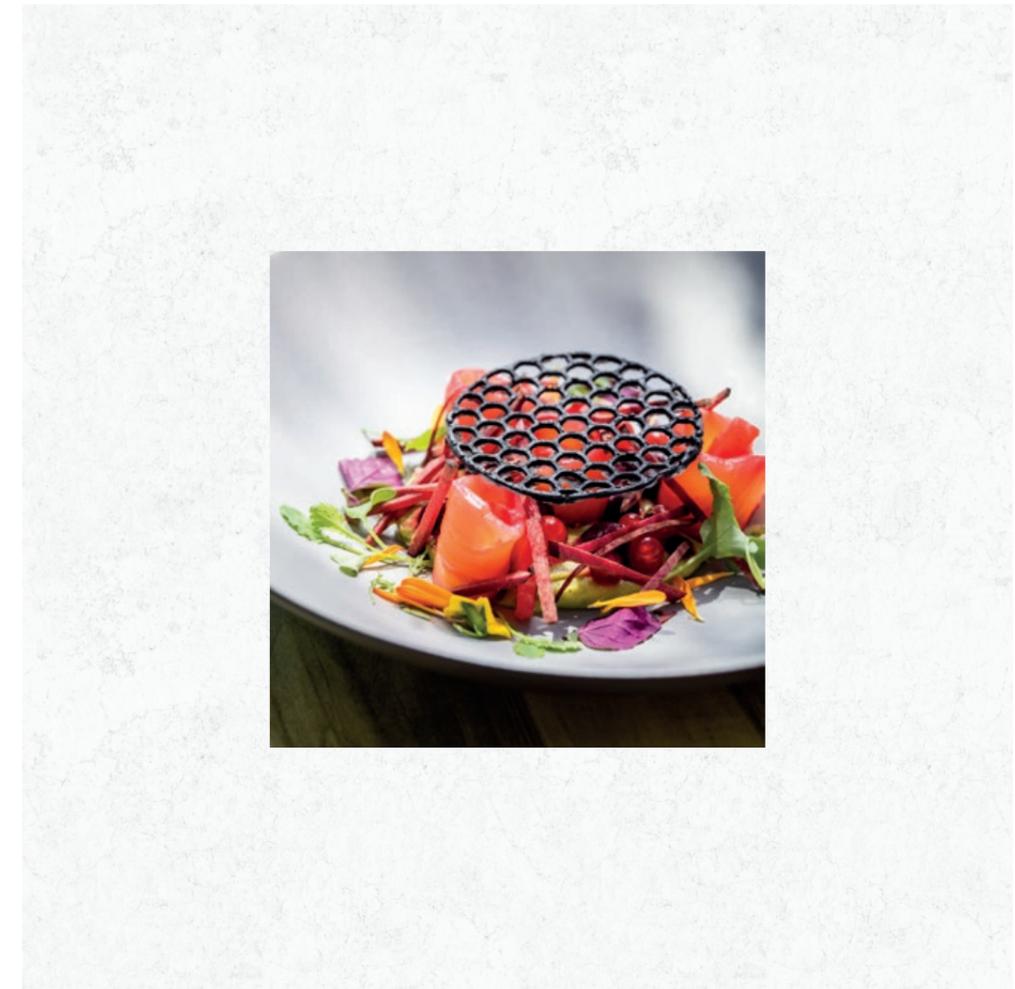


Restaurant bistrannique devenu une institution à Issoire, Agastache, du nom de cette plante vivace herbacée qu'apprécie le chef, apporte une adresse gourmande et décontractée à la ville.

Côté décor, l'esprit scandinave tant apprécié par le couple Dorian et Muriel est au rendez-vous.

Dominance de bois, lustres à plumes, fauteuils à motifs ou unis d'un gris léger, cuisine ouverte, l'ambiance est douce, chic et définitivement décontractée. Et l'équipe en place en parfaite harmonie avec cet esprit.

La carte est vivante, renouvelée régulièrement, avec des formules qui évoluent en fonction des produits du moment.



Les plats sont lisibles, accessibles, et où la qualité des équilibres domine, privilégiant les saveurs longues et affirmées en bouche.

Sélection de vins au verre et de bouteilles apportent enfin de quoi prolonger le moment avec justesse.

Sans surprise, les habitués s'y croisent midi et soir, heureux d'une telle signature en ville. Les voyageurs de passage quant à eux, profitent d'une parfaite expression de la cuisine française, sans effets inutiles, avec cette volonté d'aller directement au but : le plaisir du bon.



LIVRE DE MARQUE

# ACEROLA

Dès l'entrée, les suspensions de théières amusent le regard et indiquent un lieu simple et cosy, débarrassé de tous les codes guindés de la restauration.

Comme pour leurs autres adresses, Dorian et Muriel ont ici choisi un décor inspiré de l'univers scandinave, simple et chic, sans superflu.

Chaque jour, sur l'ardoise, quelques suggestions mettent en avant les produits de la région et de la saison, choisis parmi le réseau de fournisseurs du chef. Quelques plats de partage sont également proposés, révélateurs d'une forte envie de convivialité.

L'équipe, tout sourire, écoute, conseille et recommande un verre de vin en accord.



Et le temps  
s'écoule,  
à s'oublier tant  
la sensation d'être  
bien efface  
la réalité du  
quotidien.





LIVRE DE MARQUE

# Témoignages de partenaires

## **Chris Kilner, Radix, producteur de micro-pousses, aromates et fleurs comestibles**

« Je suis auvergnat d'adoption, j'ai même croisé Dorian lorsque nous étions tous les deux de très jeunes enfants. Par la suite, mon métier d'informaticien m'a fait voyager : Londres, New-York, Paris où j'ai participé au développement de robots humanoïdes.

En 2016, j'ai débuté une culture d'aromates et de micro-pousses biologiques pour ma consommation personnelle. Lorsque j'ai proposé mon excédent à Dorian, tout s'est emballé ! Il a été mon premier client. En 2019 j'ai donc acquis un terrain de 3000m<sup>2</sup> à Beaulieu, près d'Issoire, sur lequel je cultive près de 60 types de micro-pousses, une dizaine de variétés d'aromates et 20 variétés de fleurs comestibles. En plus des gammes classiques, j'ajoute de l'originalité avec des variétés comme le Huacatay, une tagète du Pérou au goût proche de l'écorce de mandarine. Une fois les graines sélectionnées, je fais mes semis, j'arrose et je laisse la nature faire. Le monde du vivant est passionnant.

Pour satisfaire aux besoins de chaque plant, j'ai mis en place une culture verticale en intérieur sous lumière, ainsi qu'une culture en serre, et bien sûr une culture en pleine terre à l'extérieur. Ce qui me fascine c'est la concentration aromatique de ces micro-végétaux. La nature est dingue de saveurs, de parfums francs et étonnants. Je livre toute ma production vivante, en barquettes de terreau bio, ou cueillie le matin même.

Avec Dorian, nous sommes unis par la passion du goût. Comme moi il aime la nouveauté, le végétal, la fraîcheur. Il a une grande connaissance des cuisines du monde et sait comment sublimer les produits. J'en apprend toujours beaucoup lorsque je vais le livrer. On échange, on se nourrit de nos idées et envies respectives, je lui propose, il suggère. C'est pour lui que j'ai commencé la culture de fleurs de courgettes et de petit pois. Notre proximité géographique lui garantit primauté et prime fraîcheur. Dorian est un chef humble et à l'écoute. Je le vois comme une force tranquille, avec un grand sens du collectif. Et puis il a ce côté audacieux et créatif qui me plaît. Dans mon monde de goûts vivants, cette sensibilité-là résonne particulièrement. »

## Loïc Vigouroux, éleveur de volailles alias « Papapoule »

« Je me suis installé en 2017 sur la ferme de mes parents en transformant les installations pour qu'elles correspondent à mes convictions personnelles d'élevage. Pour le bien-être de mes poulets cou nu à chair jaune, je vais au-delà des attentes du cahier des charges biologiques : quand le bio demande 4m<sup>2</sup> de terrain extérieur par volaille, je leur en offre plus de 15. Je les nourris avec mes propres céréales produites sur la ferme, complétées d'un apport protéinique. Je sépare même les mâles des femelles pour éviter qu'ils ne se piquent et se blessent. Mes poulets profitent librement pendant 115 à 150 jours, picorent la terre, gambadent, et sont abattus directement sur place.

C'est un élevage « à l'ancienne » avec le bon sens paysan que cela implique. Je mets tout mon cœur dedans, et mon envie de perpétuer le goût authentique. Rien ne

me fait plus plaisir que lorsqu'un client me dit retrouver les saveurs du poulet de sa grand-mère. Là je sais que j'ai bien effectué mon travail.

Lorsque j'ai rencontré Dorian en début d'année 2023, notre collaboration s'est imposée. Nous nous sommes tout de suite bien entendu, au point de tourner ensemble l'émission de télévision « Météo à la carte ». Nous avons les mêmes âges, la même passion, la même envie de bien faire. C'est quelqu'un de simple et d'abordable, nos rapports sont amicaux, avec beaucoup d'humanité. Nous nous respectons et apprécions le travail de l'autre : c'est la base de tout. Je trouve incroyable la façon qu'il a de sublimer ma volaille. C'est dingue de voir à quel point il est créatif, et tout ça sans dénaturer le goût de mon poulet. Je suis toujours impressionné par sa vision du produit, des textures, des cuissons et de l'associations des saveurs. Sa cuisine est un hommage au travail que je fais à la ferme. Il continue à sa manière d'aboutir mon produit, comme un passage de relai. Je suis honoré de cette valorisation, il est un peu mon ambassadeur. »





## Samuel Chadelat, producteur de légumes

« J'ai toujours été passionné par les plantes, même si j'ai dû choisir une autre orientation professionnelle. Puis j'ai eu un jour l'opportunité d'acheter un terrain et d'y faire mon potager personnel, que j'ai fait certifier Ecocert en 2008. C'est comme cela que tout a commencé. En 2010 je me suis enfin installé comme maraîcher à Massiac, en agriculture biologique bien sûr, et également dans le respect de la démarche « Nature et Progrès ». Sur mon hectare de terre, je cultive légumes, plantes, fleurs et herbes aromatiques. Le plus important est d'avoir un sol vivant, une terre fertile et nourricière que j'entretiens avec de l'engrais vert comme paillis protecteur, pas de labours systématiques, seulement la herse quand je fais mes semis. Je fais tourner mes cultures tous les 4 à 6 ans sur les parcelles, et je ne travaille qu'avec des variétés anciennes, d'avant 1945, en choisissant le plus possible des semences locales, naturellement pas d'hybridation ou de mixité. En comptant la cueillette sauvage dans les Monts du Cantal, je propose jusqu'à 70 variétés de légumes, herbes, fleurs et plantes.

Ma relation professionnelle avec Dorian s'est nouée au fil du temps. En apprenant à le connaître, j'ai découvert un garçon ambitieux, poussé par une grande soif d'apprendre, de la fougue et une énergie folle. Je me suis un peu reconnu en lui, plus

jeune. Il a envie de réussir et se donne les moyens, même si ça implique de gérer de front son métier, son entreprise, des clients, des fournisseurs, des collaborateurs et de trouver du temps pour la famille. J'ai connu ça, et j'admire son envie d'avancer.

J'ai toujours considéré les cuisiniers comme des artistes, c'est pour ça que j'ai eu envie de travailler avec Dorian. Quand je vois la manière dont il sublime mes produits, je suis fier, et honoré d'être à la carte. Parce que derrière chaque création, il y a des années d'expérience, des heures de réflexion sur le goût, le dressage, les textures, les associations. C'est inimaginable le travail qu'il faut abattre pour mettre en œuvre une seule idée, et dieu sait qu'il a des idées plein la tête ! Ma plus grande satisfaction, c'est lorsqu'il me demande conseil sur telle ou telle plante. Là je suis heureux car c'est une reconnaissance de mon travail, et un respect pour le maraîcher que je suis. Cette place de maraîcher, elle me convient parfaitement, parce que je participe à ma manière à un plus grand tout, la satisfaction des convives de l'Atelier Yssoisien. Et à travers la cuisine de Dorian et son travail exemplaire pour sélectionner les meilleurs produits locaux, tout l'écosystème y gagne. Et je peux dire que tout le monde y gagne, car lorsque je rentre dans les cuisines à l'occasion de mes livraisons, je vois des collaborateurs heureux et ça, c'est aussi la marque d'un chef respectueux qui a compris la force de l'équipe. »



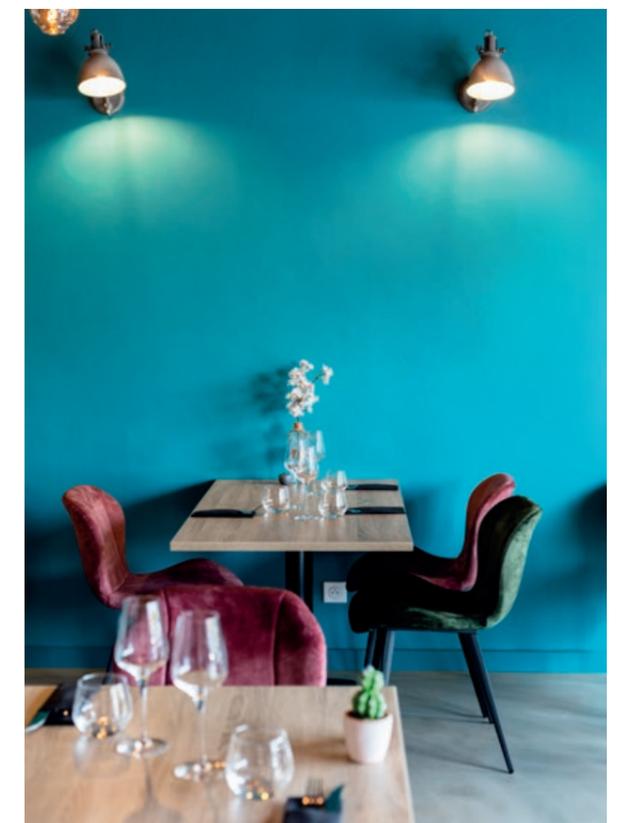
39 boulevard Triozon Bayle  
63500 Issoire

04 73 89 44 47  
atelieryssoirien@gmail.com  
f /LatelierYssoirien  
@latelieryssoirien

Ouvert du mardi au samedi,  
au déjeuner et au dîner  
Fermé le mercredi au dîner,  
de septembre à juin

Menu S (4 ou 5 services)  
Accord avec 3 verres de vin

Menu L (8 services)  
Accord avec 5 verres de vin





95 rue de Brioude  
63500 Issoire

04 73 55 84 59  
agastache63500@gmail.com  
f /AgastacheRestaurant  
@ @restaurant\_agastache

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner  
et au dîner

---

Menu du jour, du mardi au vendredi au dé-  
jeuner (entrée, plat et dessert)

Menu de saison (entrée, plat et dessert)  
Menu enfant (plat et dessert)

# Acerola

29 route de Saint Germain  
63500 Issoire

04 73 56 17 41  
acerola63500@gmail.com  
f /Acerola  
@acerola\_restaurant

Menu à 22€ les midis de semaine  
(entrée plat ou plat dessert)  
Ou choix à la carte.





39 boulevard Triozon Bayle  
63500 ISSOIRE  
04 73 89 44 47  
atelieryssoirien@gmail.com  
www.atelier-yssoirien.com