

## **Une étoile Michelin et un Bib Gourmand pour les restaurants de La Maison Bonnet, à Grâne**

Belle nouvelle pour toute l'équipe de la Maison Bonnet, à Grâne, qui vient de recevoir un Bib Gourmand pour son restaurant bistronomique Len'K, récompense décernée par le Guide Michelin le 3 mars dernier. Une véritable reconnaissance pour cette table, la seule drômoise à rejoindre la liste des 77 Bib Gourmands de France.

Le restaurant le Kléber, quant à lui, s'est vu renouvelé son étoile Michelin. Une reconnaissance qui confirme la qualité et l'exigence de cette table, étoilée depuis 2013 !

Les deux distinctions, l'étoile et le Bib, seront officiellement remises à Sébastien Bonnet, créateur et dirigeant de la Maison Bonnet, lors de la cérémonie des Michelin organisée à Metz, le 31 mars 2025.

« Être distingué par le guide Michelin c'est une vraie belle récompense pour notre travail, pour toute l'équipe qui œuvre chaque service à donner le meilleur, dans les moindres détails. C'est aussi un challenge chaque année, une bonne motivation pour maintenir notre cap, pour maintenir notre niveau d'exigence » réagit le Chef Sébastien Bonnet, qui ajoute, les yeux pleins de malice « mais avant toute chose, c'est parce qu'on aime ça, qu'on a envie de se dépasser chaque jour et de donner du plaisir à nos clients en nous faisant plaisir en cuisine, qu'on se lève chaque matin ! »

### **« La Maison Bonnet », 2 restaurants sous le même toit, deux déclinaisons d'une même passion**

Située à Grâne, joli village perché de la vallée de la Drôme, la Maison Bonnet rassemble sous un même toit deux restaurants distincts. Une table gastronomique étoilée, Le Kléber ; et une table bistronomique, appelée Len'K, distinguée cette année par un Bib Gourmand du guide Michelin. La « Maison Bonnet », une belle bâtisse aux pierres ocres rénovée avec soin en 2020 par Julie et Sébastien Bonnet, est nichée contre les vieilles fortifications et la tour historique de Grâne. On y entre par une terrasse aux accents provençaux, ombragée par des platanes centenaires, puis Julie Bonnet vous accueille dans le hall chaleureux qui dessert soit le Kléber, soit Len'K, selon l'envie des convives.

En quelques chiffres, La Maison Bonnet c'est une brigade complète de 10 professionnels, 100M<sup>2</sup> de cuisine et salles de préparation, deux chefs (Sébastien Bonnet qui cuisine pour le Kléber, et fondateur dirigeant de la Maison Bonnet avec son épouse ; et Leonardo Ardilla qui régale pour Len'K), et une pâtisserie à part entière dédiée aux deux restaurants avec comme jeune chef pâtissier Noah.

Pour Sébastien Bonnet, cuisiner c'est s'exprimer, c'est vibrer, c'est partager... et cela depuis tout jeune. Très lié à sa grand-mère Juliette, qui tenait le restaurant Les Chênes à La Roche sur Grâne, il hérite de ses recettes et secrets de cuisine, mais surtout d'une passion qui l'anime encore aujourd'hui. Avec son épouse Julie et après avoir créé et dirigé plusieurs restaurants et même une boulangerie dans la vallée de la Drôme, ils se consacrent désormais à leur « Maison Bonnet », comme un lieu qui concentre leurs savoir-faire, l'âme de leur cuisine et la générosité de leur accueil.

En effet, outre le service régulier, toute l'année, du restaurant étoilé Le Kléber et du bistro Len'K, la Maison Bonnet organise des soirées braseros pizzas durant l'été, ou plus ponctuellement des petits événements conviviaux autour de leur cuisine, comme par exemple la présentation des produits d'un de leurs fournisseurs réguliers. Une manière, pour Julie et Sébastien Bonnet, d'exprimer leur conception de la gastronomie et régaler leurs convives de diverses manières, en rendant leur cuisine et leur Maison accessible et conviviale, sans jamais rien céder à l'exigence et la qualité de leur travail. Comme un art de vivre et de le partager.

## **Le Kléber, bienvenue dans la haute cuisine – Une étoile Michelin depuis 2013**

Le restaurant le Kléber dispose de 5 tables pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes, dans une ambiance feutrée et raffinée. La cuisine proposée orchestre avec finesse les mets régionaux et traditionnels de la gastronomie française en les mêlant aux influences exotiques et notamment asiatiques particulièrement appréciées par le Chef Sébastien Bonnet. Entouré d'une brigade de 6 cuisiniers, 4 serveurs et sommeliers, il œuvre avec toute sa sensibilité et sa générosité depuis plus de 30 ans, dont plus de 10 années sous l'exigeante reconnaissance de la gastronomie française, l'étoile Michelin.

Pour sa cuisine, Sébastien Bonnet sélectionne des produits issus de productions à toutes petites échelles, porteurs de saveurs incontestables mais aussi d'histoires humaines qu'il aime raconter. Les relations avec ses fournisseurs sont construites de longue date et affinées pour apporter jusque sur ses tables des produits d'une finesse toute particulière. Citons pour illustrer les fleurs et plantes aromatiques de Jean-Luc Raillon à St Vincent La Commanderie, le pigeon – plat signature de la maison – de Mr Chabert à Marches, les truffes de la Drôme évidemment, les noix de Saint-Jacques de la petite flotte du chalutier la Jajane à St Brieuc, ou encore une cave de vins d'exception proposant près de 280 références dont une attention particulière est portée aux vins nature ou aux micro-terroirs relancés par des vignerons passionnés.

Produits frais, rares, de saison évidemment, ils s'agencent sous la main et le savoir-faire du Chef et de son équipe en de véritables compositions dans les assiettes de la table du Kléber, ravissant les yeux et le nez tout autant que les papilles des convives.

Service du jeudi midi au dimanche midi. Menu de 80 € à 150 €.

## **Len'K, la gastronomie décontractée – Bib Gourmand depuis 2025**

Len'K, c'est la table bistronomique de la Maison Bonnet. Offrant 20 tables et jusqu'à 35 couverts dans un espace chaleureux, ici la cuisine tutoie la gastronomie dans un service plus décontracté, permettant de proposer des prix contenus. Sous l'égide du jeune Chef colombien Leonardo Ardilla, âgé de 36 ans, la cuisine convoque les chaudes et aromatiques saveurs d'Amérique Latine pour sublimer les meilleurs produits locaux. A l'image de l'entrée du moment, le Ceviche de Bar au cocktail Margarita, ou encore du plat de caille farcie à la citronnelle, coriandre, gingembre et ail.

A Len'K la carte s'adapte aux saisons et propose une belle gamme pour ravir tous les gourmets : 3 entrées, 4 plats et 3 desserts au choix au menu. Et des soirées spéciales sont proposées sur la terrasse tous les mercredis soir, pendant la belle saison (cf ci-dessous).

Service du jeudi midi au dimanche midi. Menu unique à 39€

## **La terrasse et ses soirées spéciales de L'Ephémère - braseros et pizzas, tous les mardis et mercredis soir de Juin à septembre !**

De Juin à septembre, le brasero et les lampions sont allumés sur la terrasse de la Maison Bonnet, pour ses soirées spéciales tous les mardis et mercredis soirs. Les pizzas, façonnées à la main et garnies des meilleurs produits, sont cuites dans le four à bois. Les grillades – viandes et poissons accompagnés de légumes de saison – au Brasero. Soirée uniquement en terrasse en espérant le beau temps....

Ambiance douce et festive assurée sous les platanes, rappelant la joie simple des fêtes de village !

Soirées de L' Ephémère, tous les mardis et mercredis soirs de Juin à septembre de 19h30 à 21h00.