



LA TABLE D'URIAGE,
NOUVELLE BRASSERIE HAUT DE GAMME
PAR LE CHEF CARMEN THELEN



la table
D'URIAGE



LE GRAND HÔTEL & SPA
URIAGE, AU CŒUR DE
LA STATION THERMALE
D'URIAGE, SE RÉINVENTE
AU FIL DES SAISONS :
LES TERRASSES
DEVIENNENT LA TABLE
D'URIAGE, NOUVEL ÉCRIN
GOURMAND. INCARNATION
DE L'ÉLÉGANCE À
LA FRANÇAISE, ON Y
DÉCOUVRE LA NOUVELLE
CUISINE DU CHEF CARMEN
THELEN. UNE CUISINE
AUSSI SAVOUREUSE QUE
SAIN, ANCRÉE DANS LES
TERROIRS, AUX NOTES
VÉGÉTALES AFFIRMÉES.

CETTE NOUVELLE
ADRESSE ACCUEILLE
LES RÉSIDENTS DU
GRAND HÔTEL & SPA
URIAGE COMME LES
VOYAGEURS DE PASSAGE,
LES VACANCIERS OU LES
AMATEURS DE BONNE
TABLE. POUR TOUS,
LE MÊME SENTIMENT
DE RAFFINEMENT ET
D'ÉLÉGANCE SIMPLE,
AU CŒUR D'UN
ÉTABLISSEMENT DE
PRESTIGE. POUR CHACUN,
L'OCCASION DE VIVRE UN
MOMENT GASTRONOMIQUE
AUTHENTIQUE À UN PRIX
TRÈS ABORDABLE





CARMEN THELEN À LA TÊTE DE LA TABLE D'URIAGE

Avant de se coiffer de la toque de **La Table d'Uriage** – anciennement Les Terrasses, Carmen Thelen a voyagé et cuisiné aux quatre coins de la France. Du 39 V à Paris au Strato à Courchevel en passant par l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence, elle a appris son métier dans de prestigieuses maisons auprès de grands noms de la cuisine française. Ville, montagne, Provence... autant de destinations qui l'ont inspirée et d'expériences qui ont façonné peu à peu sa cuisine. Aujourd'hui, à la tête de **La Table d'Uriage**, Carmen Thelen insuffle sa jeunesse et sa passion chevillée au corps de la belle et bonne cuisine française. **Carmen Thelen** est une femme de talent et de caractère qui exprime dans sa cuisine l'amour **des beaux produits locaux et de saison**. De ces fruits et légumes parfumés, de ces viandes et poissons généreux, elle puise la quintessence qu'elle revisite au gré de sa créativité. Honneur au produit de terroir, authentique véritablement sublimé, et au bien-être, pour accompagner l'expérience des soins au Spa Thermal attendant. **La Table d'Uriage** propose chaque jour une cuisine sincère, fière de ses racines résolument savoureuse et à un prix très accessible.

Afin d'offrir une expérience complète, **Carmen Thelen** associe le sommelier de La Table d'Uriage à chacune de ses créations. Une collaboration professionnelle, une complicité entre deux amoureux des bons produits de terroir pour des accords mets-vins équilibrés, inattendus, mais toujours parfaits !

UNE ADRESSE ECRIN

La Table d'Uriage conjugue parfaitement au présent la longue et belle histoire des lieux. Ainsi, les nombreuses photographies d'antan

accrochées sur un large pan de mur sont autant de moments partagés et d'instant de vie passés au **Grand Hôtel & Spa d'Uriage**. Ici une promenade dans le parc dans les années 1930, là une soirée, plus loin des amateurs de tennis sur terre battue. Des scènes et des visages qui rappellent le passé prestigieux du Grand Hôtel.

A la sobriété des clichés noir et blanc répond une atmosphère contemporaine très minérale, épurée et élégante. Et comme pour rappeler l'origine même des lieux, tout évoque l'eau, sa fluidité et sa transparence, notamment à travers les grandes baies vitrées qui s'ouvrent sur le parc, les lignes du mobilier et les suspensions telles de belles gouttes d'eau au-dessus des tables.

LES ATELIERS CULINAIRES DU GRAND HÔTEL & SPA URIAGE

Carmen Thelen et son équipe proposent de cuisiner bon et bien en créant Les Ateliers culinaires du **Grand Hôtel & Spa Uriage**. Ils mettent à l'honneur une cuisine qui se vit et qui se partage.

Carmen Thelen invite non seulement à vivre un merveilleux moment avec elle dans les cuisines de La Table d'Uriage, mais aussi à donner du sens à la cuisine de chacun. **Du producteur à l'assiette** : cette devise amène à découvrir tout le travail de la main qu'il y a derrière le produit et son histoire, à en saisir toutes les qualités gustatives et nutritives pour faire de même de retour chez soi.

A travers des produits locaux et de saison, le Chef élabore avec ses élèves d'un jour des plats aussi goûteux et gourmands que bons pour la santé. Chaque Atelier culinaire est une invitation à découvrir ou à redécouvrir les produits du terroir avec la créativité et l'imagination de Carmen Thelen. Cuisson, assaisonnement, accompagnement, association...

OUVERTURE LE 01 MARS 2019

Menu Entrée, Plat ou Plat et dessert à 29 €
Menu Entrée, Plat et dessert à 37 €
Menu « Végétarien » en 5 service à 55 €
Menu « Dégustation » en 6 services à 69 €



la table
D'URIAGE

La Table d'Uriage

60, place Déesse Hygie / 38410 URIAGE-LES-BAINS

Tél. : +33 4 76 89 10 80 / E-mail: contact@grand-hotel-uriage.com

Ouvert tous les jours à partir du mois de mars 2019.

Déjeuner : de 12h15 à 14h00

Dîner : de 19h15 à 21h30

GRENADINE
RP

PRESSE : Laurane Froment - Tél. : 06 99 37 60 92 - laurane@grenadine-rp.com

Agathe Henry : agathe@grenadine-rp.com