



Adresse : Lieu dit "L'Alouette" Bonnefamille
Contact : Jean-Claude Marlhins
Activité : Restauration
Tél. : 04 78 40 06 08



L'alouette

Situé à Bonnefamille à 5 minutes d'Heyrieux, à l'embranchement d'un rond-point de la route de Vienne, le restaurant "l'alouette" a fêté en 2007 ses 25 années d'existence.

L'intérieur de l'établissement, aux tons clairs, composé de quatre petites salles, et décoré par l'artiste Josef Ciesla, offre un cadre convivial et chaleureux.

Cet établissement géré depuis 1984 par son propriétaire Jean-Claude Marlhins, s'est très vite fait un nom par son originalité et sa créativité ce qui lui vaut d'être reconnu par différents guides (Michelin, Champérad...).

Aujourd'hui, Jean-Claude Marlhins emploie 5 salariés et un apprenti.

Amoureux de son métier et passionné de transmettre son savoir-faire, il a formé de nombreux apprentis en leur inculquant la modernité, l'évolution et sa conception de ce que doit offrir un restaurant à sa clientèle.

Sa conception de la cuisine n'est pas de parler précieusement de son savoir-faire, mais surtout de le faire savoir en transmettant sa passion.



Pour cela il a créé depuis plusieurs années déjà, des ateliers de cuisine pour adultes en s'adressant autant à des clients, des particuliers, des chefs d'entreprises et des comités d'entreprises.

C'est ainsi que de nombreux particuliers ont pu s'initier à la réalisation d'amuses bouches, de verrines ou réaliser des plats comme le chou farci au saumon et champignons des bois, et bien d'autres choses encore comme la pratique de certaines astuces.

Ces cuisiniers d'un jour, postés autour des fourneaux de la cuisine du restaurant scrutent les moindres faits et gestes du

restaurateur. Tabliers noués autour de la taille, carnet et stylo en main, "ces élèves" écoutent les conseils avisés du Chef avant d'essayer d'œuvrer selon les conseils du restaurateur.

Jean-Claude Marlhins est précurseur dans son métier puisque bien d'autres chefs maintenant proposent également des cours de cuisine.

Ce cuisinier est un véritable artiste car il s'intéresse aussi à l'art d'où des sculptures et des œuvres d'art exposées dans son établissement. Son attachement aux œuvres d'art, sa passion, sa créativité étonnent sa clientèle par la parfaite osmose entre l'art et l'assiette.

A l'alouette tout est fait en cuisine et Jean-Claude Marlhins pousse la perfection à fabriquer lui-même son pain.

Son travail, sa passion, sa conception du métier sont fort reconnus puisque certains journalistes l'ont surnommé "Marlhins l'enchanteur".

Il est vrai que cet homme des plus actifs est également un homme de communication, puisqu'il envoie régulièrement à ses fidèles clients les dernières nouvelles du restaurant, mais il utilise également les nouvelles technologies puisqu'il correspond par mail et a créé son site internet.

Jean-Claude Marlhins se remet sans cesse en question, malgré son professionnalisme et sa passion, il a immédiatement rejoint la démarche qualité initiée par la Chambre de Commerce et d'Industrie Nord-Isère.

Il a encore de nombreuses choses à apprendre mais cette démarche est également pour lui l'occasion d'y intégrer ses collaborateurs.

Jean-Claude Marlhins ne souhaite pas s'arrêter en si bon chemin puisqu'il a actuellement en tête de nombreux projets qu'il souhaite développer.

