




# LE BISTRONÔME

Lisa Vuillemin & Jérôme Brousseau

[www.le-bistronome-arbois.com](http://www.le-bistronome-arbois.com)





Lisa et Jérôme, c'est une histoire à quatre mains, douce et exigeante à la fois. Une maison au bord de la Cuisance, posée là comme une évidence, où chaque chose semble à sa place : le bois qui respire, la lumière douce, la vaisselle façonnée à la main, les gestes précis, le silence des cuissons qui parlent.

Ici, tout commence par une intuition, un parfum, un souvenir, un produit que l'on attendait. Puis viennent les assiettes, sensibles, gourmandes, inspirées, où le goût prime, toujours, avec cette petite touche d'imprévu qui rend chaque moment vivant. Rien n'est figé, tout évolue, avec la saison, avec l'envie, avec le cœur.

Dans cette maison pleine de délicatesse, on cultive l'harmonie sans jamais la figer, on avance sans précipitation, porté par l'envie simple de bien faire.

Et l'on comprend, sans avoir besoin de mots, que l'on est entre de bonnes mains.





## SOMMAIRE

Portrait de Jérôme	7
Portrait de Lisa	11
L'ambition de Lisa & Jérôme	15
L'expérience	19
L'identité culinaire	23
Les valeurs	27
Témoignages de partenaires	39
Informations	54



# JÉRÔME BROUSSEAU

Jérôme est né au cœur du Morvan, à Saint-Péreuse, un village niché dans la Nièvre, non loin de Château-Chinon. Dans sa famille, personne ne travaille dans la restauration, et pourtant, tout le monde aime bien manger. On y parle de produits frais, de cuisine simple mais vraie, de saisons qui rythment les assiettes. C'est dans cette atmosphère, faite de bon sens paysan et de plats mijotés, que Jérôme forge sa première sensibilité culinaire.

T rès tôt, il sait qu'il sera cuisinier. Il entre au lycée hôtelier de Château-Chinon, et trouve là bien plus qu'un cadre scolaire : une vocation. Un professeur passionné lui transmet le goût du métier, l'exigence des gestes, la curiosité des bons produits.

Il enchaîne BEP et Bac Pro, avec deux stages décisifs : à la Gentilhommière, à Nuits-Saint-Georges, puis au Val d'Or à Mercurey, alors étoilé Michelin.

Il y découvre une autre dimension de la cuisine : le raffinement, la précision, la quête d'excellence.

À la sortie de ses études, il enchaîne les expériences pour apprendre, observer, se confronter. Une saison au Beau Site, dans le Morvan, lui offre un premier terrain d'expression. Il rejoint ensuite la brigade du Chapeau Rouge à Dijon (2 étoiles), une aventure écourtée, mais qui confirme son envie de grandeur et de rigueur. Il rebondit au Château de Saulon, auprès du chef Denis Carré et de son second Olivier Perreault, ancien de La Côte Saint-Jacques. L'école de l'exigence est rude mais fondatrice. C'est là qu'il comprend que la cuisine n'est pas qu'un métier, mais un engagement quotidien, une discipline presque militaire où chaque détail compte.

Ce goût du dépassement le mène à Arbois, à la Maison Jeunet. Il y entre dans le temple du double étoilé Jean-Paul Jeunet, et y reste cinq ans.

Cinq années d'intensité, de passion, de transmission.

Il passe par tous les postes, apprend à lire un produit, à ciseler une cuisson, à faire confiance à son instinct. Aux côtés de ce grand nom de la gastronomie, Jérôme trouve ses repères et se construit en profondeur.

Lorsque l'heure vient de prendre son premier poste de chef, il choisit l'Auberge de Chavannes. Pendant trois ans, il y pose les bases de sa propre identité culinaire. Il affine son style, explore ses influences, fait le lien entre ses racines terriennes et son amour de la gastronomie.

**En 2019, l'histoire prend un nouveau tournant.**

**Avec Lisa, qu'il a rencontrée à la Maison**

**Jeunet, il décide de voler de ses propres ailes.**

**Ensemble, ils reprennent Le Bistronôme à**

**Arbois. Un lieu où s'exprime désormais une**

**cuisine de cœur et de conviction.**

**Une cuisine qui parle de terroir, de produits**

**nobles, de gestes justes, d'un certain art de**

**vivre... et de l'envie profonde de faire plaisir,**

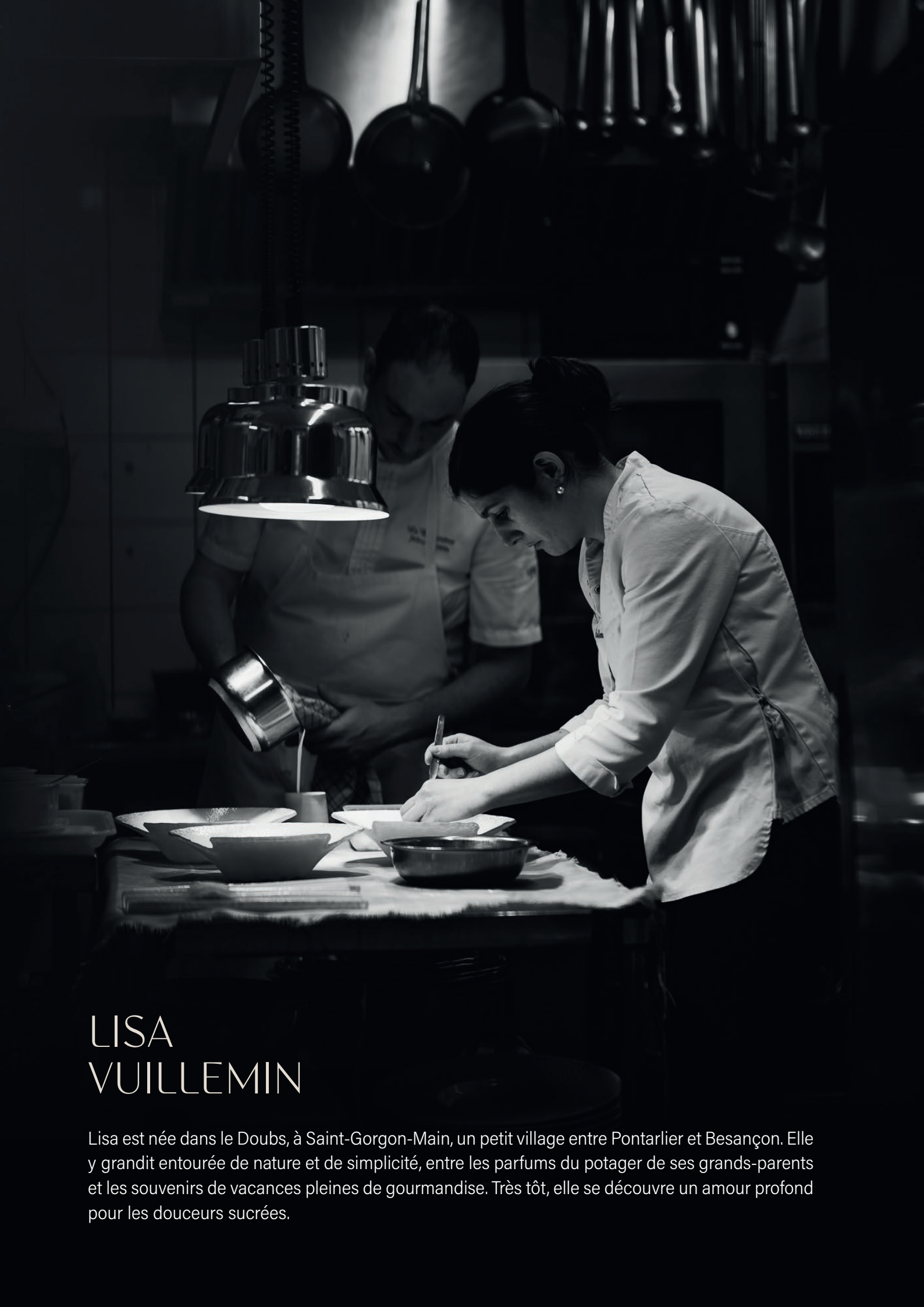
**tout simplement.**











## LISA VUILLEMIN

Lisa est née dans le Doubs, à Saint-Gorgon-Main, un petit village entre Pontarlier et Besançon. Elle y grandit entourée de nature et de simplicité, entre les parfums du potager de ses grands-parents et les souvenirs de vacances pleines de gourmandise. Très tôt, elle se découvre un amour profond pour les douceurs sucrées.

Préparer des gâteaux devient un rituel joyeux : pour elle d'abord, puis pour tous les enfants de la famille. Chez elle, on a pour habitude d'apporter un gâteau à chaque occasion – un baptême, un anniversaire, une visite impromptue – et Lisa s'empare de cette tradition avec naturel. Elle ne le sait pas encore, mais cette générosité gourmande va tracer la voie de son avenir.

Son projet professionnel initial la mène vers l'enfance : elle pense un temps devenir assistante maternelle. Mais un stage de collège dans une boulangerie bouscule ses certitudes. Elle y trouve un plaisir immédiat, une évidence tactile et sensorielle qui ne la quittera plus. Elle choisit alors la voie de la pâtisserie, débute un apprentissage dans une boutique à Pontarlier, puis le poursuit à La Rochelle après un déménagement familial.

Curieuse et rigoureuse, elle cherche à aller plus loin. Elle prépare une Mention Complémentaire Dessert de Restaurant au sein du restaurant de Christopher Coutanceau, puis poursuit avec un BTM pâtissier-chocolatier-glacier-confiseur dans une maison reconnue de l'Île de Ré. Ces années d'apprentissage lui donnent une vraie maîtrise technique, une conscience du geste et du produit. Mais surtout, elles font naître en elle le désir d'évoluer dans le monde exigeant et raffiné de la restauration gastronomique.

Pour cela, elle monte à Paris et rejoint le Park Hyatt Paris Vendôme. Ce cinq étoiles lui offre une expérience aussi riche qu'intense : elle y travaille à la fois pour le restaurant, le room-service, les salons privés, le service à thé... Une école de rigueur et de polyvalence, où elle apprend à gérer l'excellence au quotidien. Mais ce qu'elle préfère, ce sont les desserts minute, pensés et dressés à la commande, ces créations sensibles qui jouent avec les émotions.

L'appel de ses racines la ramène en Franche-Comté. Elle rejoint alors la Maison Jeunet à Arbois, d'abord comme cheffe de partie pâtissière, avant de devenir cheffe pâtissière. Durant cinq années, elle se forge auprès de deux chefs d'exception : Jean-Paul Jeunet, puis Steven Naessens. Elle affine sa précision, développe son instinct, affirme son style.

**C'est là qu'elle croise Jérôme.**

**Ensemble, ils partagent le goût du beau produit, le respect du geste juste, l'amour du métier. Et bientôt, ils décident de se lancer.**

**En 2019, ils reprennent Le Bistrônôme à Arbois. Une adresse à leur image : sincère, généreuse, chaleureuse.**

**Une maison vivante, où se racontent à la fois leurs racines et leurs rêves.**









## L'AMBITION DE LISA & JÉRÔME

Lorsque Lisa et Jérôme reprennent Le Bistronôme, ils font le choix volontaire et réfléchi de conserver le nom existant. Ils savent l'importance des habitudes, la douceur d'une transition fluide, respectueuse de la clientèle fidèle déjà attachée à cette adresse arboisienne.

Dans cette continuité assumée, leur cuisine débute par une ligne traditionnelle affirmée, afin de rassurer et d'accueillir chacun avec simplicité et chaleur.

Très vite pourtant, leur personnalité s'affirme naturellement dans les assiettes, et la clientèle les suit avec enthousiasme.



Le succès est rapide et encourageant. Il permet au couple de réinvestir régulièrement, embellissant d'abord la décoration, faisant appel à des artisans locaux pour imaginer une salle chaleureuse et inspirée par la nature environnante.

Pendant la crise sanitaire, Lisa et Jérôme font preuve d'une remarquable réactivité, mettant rapidement en place une offre de vente à emporter, pratique et gourmande, préservant ainsi le lien fort avec leurs clients. Cette période, difficile pour beaucoup, devient paradoxalement l'occasion d'affirmer leur agilité, leur dynamisme et leur attachement à leur métier.



Progressivement, les investissements se poursuivent, permettant à la maison de monter en qualité, en finesse, en cohérence. Le Guide Michelin distingue alors leur travail avec un Bib gourmand, reconnaissance qui élargit leur renommée tout en renforçant un socle solide de clientèle fidèle, curieuse et toujours plus enthousiaste.

Lisa et Jérôme restent cependant attentifs à toutes les remarques : celles des convives bien sûr, mais également des professionnels dont ils sollicitent régulièrement les conseils. Cela leur permet d'affiner constamment leur offre, d'affirmer leur identité culinaire avec toujours plus de clarté, tout en conservant l'envie d'innover, de surprendre délicatement.

Des créations comme leur beurre fouetté subtilement parfumé d'hydrolat de sapin, vaporisé à table, témoignent de cette créativité tout en évoquant avec poésie les montagnes jurassiennes.

Appartenant à cette génération sensible aux enjeux d'une restauration responsable, Lisa et Jérôme accordent naturellement une attention particulière à l'origine des produits, aux méthodes de production, et à une gestion rigoureuse évitant tout gaspillage.

Mais pour eux, responsabilité ne rime jamais avec contrainte ; elle fait simplement partie intégrante d'une démarche sincère, évidente.

Enfin, leur ambition ne serait pas complète sans leur volonté affirmée de transmettre. Lisa et Jérôme ont à cœur de partager leurs savoir-faire, leur passion, leur expérience. Ainsi, les équipes bénéficient non seulement d'un confort de travail rare, mais surtout d'une réelle opportunité d'apprendre, de grandir et de s'épanouir. Impliquer chacun dans la vie de la maison est une évidence pour le couple, une façon de rendre leur aventure collective, généreuse et durable.

**Chez Lisa & Jérôme, l'ambition est simple et belle : progresser ensemble, porter haut les couleurs d'une gastronomie sincère et incarnée, tout en cultivant ce goût précieux du partage et de la transmission.**







## L'EXPÉRIENCE CHEZ LISA & JÉRÔME

Au cœur du centre historique d'Arbois, une belle demeure cossue au charme discret se dévoile au bord de la Cuisance, rivière paisible qui traverse la ville.

Dès que l'on pousse la porte de cette maison chaleureuse, l'impression de bien-être est immédiate. Lisa et Jérôme ont imaginé un décor délicatement inspiré par la nature environnante, où tout raconte une histoire en harmonie avec le Jura et ses paysages.

Le bois omniprésent dialogue naturellement avec les murs en pierre. Les suspensions végétales flottent avec légèreté au-dessus des tables, tandis que les miroirs habillés de mousse ajoutent profondeur et douceur à l'ensemble. Certains convives peuvent profiter d'une vue privilégiée sur la rivière qui coule doucement, ajoutant une touche poétique au repas. Le mobilier, confié aux mains expertes des ébénistes jurassiens de la Maison Thouret, surprend et fascine par ses lignes où le bois semble s'ouvrir délicatement pour dévoiler, grâce à des insertions de résine transparente, toute la richesse vivante de ce matériau noble.

Ici, chaque détail a été pensé avec soin : des menus réalisés artisanalement en bois massif d'érable jusqu'à la vaisselle, créée spécialement par une potière locale. Ces assiettes aux formes irrégulières, naturelles, répondent harmonieusement aux créations culinaires, prolongeant le geste sensible du chef. Même les couteaux, pièces uniques en pierre façonnées par Emmanuel Chamblin, tailleur de pierre installé en Côte-d'Or, racontent l'histoire intime du lieu, entre terroir et artisanat d'exception.



Mais l'expérience ne serait pas complète sans l'accueil chaleureux et authentique porté par Lisa, Jérôme et leur équipe. Dès l'arrivée, Lisa prend soin de saluer chaque table, instaurant d'emblée une complicité naturelle et conviviale avec ses convives. Jérôme, quant à lui, vient personnellement à la rencontre des clients en fin de repas, avec un sourire sincère, s'assurant que chacun reparte avec le sentiment d'avoir été reçu chez eux.

Cette notion de proximité se prolonge tout au long du repas grâce à un service discret, attentif et délicat. Très souvent, l'équipe de salle termine les assiettes devant les clients : un filet de sauce versé délicatement, une poudre subtilement déposée au dernier moment, un spray d'huile parfumée ajoutée avec précision...





Autant de gestes simples mais symboliques qui expriment le lien étroit entre salle et cuisine, révélant une équipe unie, soudée, partageant une même vision autour de Lisa et Jérôme.

Lisa apporte également son savoir-faire et sa passion dans la sélection des vins. La carte, riche de plus de 300 références, est aujourd'hui reconnue comme l'une des plus complètes et des plus inspirantes du Jura. Elle y met en valeur, avec générosité, les vins locaux, qui représentent près de 80 % de l'offre.

Parmi ces belles découvertes, sa collection de magnums étonne et séduit les amateurs, donnant accès à des productions rares ou confidentielles de vignerons voisins. Le couple veille enfin à une tarification raisonnable, attachée à soutenir activement l'économie locale, convaincue que ce partage sincère doit être accessible à tous.

Lisa & Jérôme, Le Bistrônôme, propose ainsi une expérience globale : authentique, gourmande et humaine.

Une maison vivante, où chaque détail compte, où chaque geste résonne, et où l'on ne souhaite qu'une chose en quittant la table : y revenir bientôt.





# L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LISA & JÉRÔME

La cuisine imaginée par Lisa et Jérôme est avant tout une histoire de goût, de gourmandise et d'émotion. Le produit y est roi, dictant chaque inspiration, guidant chaque création avec une liberté totale.

Jérôme aime se laisser porter par les saisons, entretenant avec ses fournisseurs une complicité forte et quasiment quotidienne. Ce lien humain direct nourrit sa créativité : chaque ingrédient est choisi pour sa fraîcheur, sa qualité irréprochable et le plaisir qu'il procure avant tout. La proximité géographique importe, bien sûr, mais c'est la saveur et la beauté du produit qui restent les maîtres-mots de sa cuisine.

Chaque création culinaire est ainsi l'expression d'un dialogue instinctif et joyeux, mêlant intuition personnelle et échange collectif. Souvent, l'idée d'un plat surgit simplement, presque spontanément. Jérôme expérimente, affine, goûte avec Lisa et son équipe. Puis, lentement, l'harmonie se révèle. Le plaisir est immédiat, sans prétention, mais toujours subtil et élégant. On retrouve cela dès les amuse-bouche, comme avec une mousseline de carottes rôties relevée de graines de tournesol et d'herbes fraîches, des chips au comté, maïs et farine de gaude, ou encore une mousse de betterave confite relevée avec finesse par la moutarde de la Maison Fallot.

En entrée par exemple, « les asperges vertes aux embruns iodés, coquillages et mousse légère à l'ail des ours de nos forêts » apportent à chaque bouchée comme une douce révélation, offrant une sensation d'équilibre parfait entre terre et mer, élégance et fraîcheur.

L'un des plats signature de Jérôme, devenu naturellement emblématique de l'établissement, « la ballotine de truite des Planches farcie aux morilles et pleurotes, sauce au vin jaune, pommes Dauphine à la truite fumée et navets boule d'or » est un véritable concentré des saveurs jurassiennes, il résume à merveille l'essence même de sa cuisine : une identité affirmée, généreuse, une délicatesse technique remarquable, et surtout une irrésistible gourmandise.



Ce plat réunit certainement tout ce que Lisa et Jérôme aiment offrir à leurs convives : l'émotion simple du goût vrai, sublimé par une exécution juste et inspirée.

Côté sucré, Lisa partage une démarche semblable. Inspirée par ses promenades en pleine nature, elle aime intégrer des touches végétales tout au long du repas. Ainsi, ses desserts jouent subtilement sur les sensations, surprennent agréablement, comme dans sa déclinaison autour du « Citron en écrin de meringue, lait Ribot et baies de verveine » où chaque élément s'harmonise avec précision pour créer une sensation fraîche, vive et gourmande à la fois.

Les mignardises raffinées qui viennent clôturer l'expérience expriment aussi toute la personnalité de Lisa & Jérôme : macaron à la lavande du jardin, guimauve à l'absinthe jurassienne, caramel au kalamansi par exemple, des petites créations qui prolongent l'émotion du repas, jouant subtilement sur les frontières entre gourmandise familière et surprise exotique.

**Lisa et Jérôme offrent ainsi, chaque jour, une expérience culinaire fluide, sincère et instinctive, où la notion de responsabilité reste subtile, naturelle, presque évidente. Une cuisine où plaisir, partage et gourmandise demeurent essentiels, dans un moment à vivre pleinement, simplement inoubliable.**







LES VALEURS  
DE LISA & JÉRÔME











## Authenticité inspirée

Chez Lisa & Jérôme, l'authenticité est bien plus qu'un retour aux origines : c'est une vision vibrante et contemporaine, guidée par l'intuition autant que par le respect profond de ce qui a du sens. Leur démarche sincère n'imité pas le passé, elle le réinvente sans cesse.

Le geste précis du cuisinier, la justesse sensible de la pâtissière ou encore l'accueil généreux en salle traduisent cette quête constante de vérité, portée par la conviction que la sincérité est la plus moderne des audaces.

Ici, on ne suit pas des tendances, on leur préfère la force tranquille de l'inspiration spontanée, née du territoire jurassien autant que du désir d'être simplement soi-même.



## Mouvement permanent

Inspirés peut-être de la Cuisance qui évolue sous leurs fenêtres, Lisa & Jérôme ont fait du mouvement leur marque de fabrique. Loin d'une routine confortable, ils cultivent le goût de l'évolution permanente, curieux du monde, passionnés par la nouveauté. Leur cuisine ne s'endort jamais, elle explore, elle s'éveille, elle surprend.

Chaque jour est une nouvelle occasion de s'améliorer, de tester, d'ajuster, de grandir. Le dynamisme qui les anime, presque contagieux, se reflète dans l'enthousiasme complice d'une équipe à laquelle ils offrent un horizon d'épanouissement constant.

Chez eux, le progrès est un principe vivant, un élan joyeux qui anime chaque instant.







## Harmonie engagée

Enfin, Lisa & Jérôme cultivent l'art subtil de l'harmonie. Non pas simplement celle des saveurs, mais une harmonie plus large, généreuse, impliquant le terroir, les producteurs, les clients et leur propre équipe.

C'est une forme d'engagement doux mais affirmé, qui place le respect des hommes, des gestes et de la nature au centre de tout.

Cette recherche d'équilibre, ce souci d'une relation juste et généreuse avec chaque partenaire, chaque ingrédient, chaque convive, s'inscrit dans une volonté profonde de construire quelque chose de beau, d'utile et de durable. Une harmonie consciente et assumée, qui donne à leur projet toute sa profondeur humaine et sa dimension poétique.











## Jacqueline Menigoz, les Cailloux, poterie

“ Arbois est un petit village où tout le monde se connaît. J'y ai installé ma poterie il y a 8 ans, à 50 mètres du Bistronôme de Lisa et Jérôme. Son univers et le mien sont en résonnance. Mes créations en grès sont sobres, assiettes, vases, pots, souvent blanches pour se mettre au service du produit, des couleurs ou de la signature culinaire qu'elles vont accueillir. J'aime la simplicité, l'harmonie, et le mouvement que m'inspire la nature jurassienne. Je retrouve cela aussi chez Jérôme et Lisa.

En plus d'une sensibilité commune, et d'un même goût pour la gourmandise, je crois que nos humanités se sont bien accordées. Travailler avec eux est un vrai bonheur, tant la confiance et le respect mutuel rendent les choses fluides. Ils me laissent carte blanche, je suis libre de composer et imaginer ce que j'aime. La créativité est sans aucun doute un autre de nos atomes crochus. Jérôme et Lisa sont des passionnés inspirés, un harmonieux mélange entre douce sensibilité et grosse force de travail. Tout ce qu'ils font s'inscrit dans la durée, et notre relation en fait partie. Engagement, fidélité, sincérité, joie, c'est ce qui me vient à l'esprit quand je pense à cet enthousiasmant duo. »

## Jean-Paul Jeunet, ancien chef étoilé

“ Je me rappelle de deux personnalités très complémentaires. Lisa est une jeune femme déterminée, douée d'une forte sensibilité et d'une grande créativité. Elle est arrivée à la Maison Jeunet avec un solide bagage technique et beaucoup d'envie. Nous avons travaillé sur des nuances de textures et de goûts, sur le régionalisme aussi en intégrant à sa pâtisserie l'absinthe, la liqueur de sapin, la gentiane. C'est une grande travailleuse qui va de l'avant, propose et suggère. Jérôme est un cuisinier extrêmement consciencieux, bosseur, qui a su s'affirmer pour évoluer vers plus de modernité. Doux, parfois en retenue, fidèle et fiable, il est un pilier sur lequel on peut s'appuyer les yeux fermés. Il démontre beaucoup de respect pour les produits et la technique.

Le duo se complète à merveille. Ça ne m'a pas étonné qu'ils s'installent. Leur connivence et leur complicité sont des moteurs. Ils ont su créer dans leur Bistronôme un univers harmonieux et chaleureux. Ils ont rapidement ancré une belle signature, autour d'une cuisine sincère et enthousiasmante, doublée d'un accueil attentionné. Ils ont la capacité de travail, la sensibilité, l'outil et la clientèle pour continuer d'évoluer. »









## Stéphane Tissot, Vigneron

“ Arbois est un petit village où tout le monde se connaît. J’y ai installé ma poterie il y a 8 ans, à 50 mètres du Bistronôme de Lisa et Jérôme. Son univers et le mien sont en résonance. Mes créations en grès sont sobres, assiettes, vases, pots, souvent blanches pour se mettre au service du produit, des couleurs ou de la signature culinaire qu’elles vont accueillir. J’aime la simplicité, l’harmonie, et le mouvement que m’inspire la nature jurassienne. Je retrouve cela aussi chez Jérôme et Lisa.

En plus d’une sensibilité commune, et d’un même goût pour la gourmandise, je crois que nos humanités se sont bien accordées. Travailler avec eux est un vrai bonheur, tant la confiance et le respect mutuel rendent les choses fluides. Ils me laissent carte blanche, je suis libre de composer et imaginer ce que j’aime. La créativité est sans aucun doute un autre de nos atomes crochus. Jérôme et Lisa sont des passionnés inspirés, un harmonieux mélange entre douce sensibilité et grosse force de travail. Tout ce qu’ils font s’inscrit dans la durée, et notre relation en fait partie. Engagement, fidélité, sincérité, joie, c’est ce qui me vient à l’esprit quand je pense à cet enthousiasmant duo. »



## François Piard, chef, ex proprietaire du Bistrônôme

“ Nous sommes très fiers des « p’tiots ». Ce ne sont pas nos enfants, mais nous avons beaucoup de tendresse pour eux. Depuis 2019 ils mènent notre ancienne maison avec brio. On savait que l’on transmettait à des jeunes, professionnels, bosseurs, consciencieux. Nous connaissions leurs parcours et c’était rassurant. Nous leur avons laissé un outil de travail opérationnel, et une maison qui a toujours bien fonctionné. Tout en douceur, ils ont su créer un univers à leur image, et ancrer de plus en plus leur identité culinaire. C’est une belle cuisine de produits, affirmée et délicate, doublée d’une pâtisserie d’excellence.

Leur arrivée au Bistrônôme a fait du bien à la dynamique gastronomique d’Arbois, qui a trouvé un nouveau souffle et attire désormais d’autres tables. Leur détermination et leur intelligence collective est une force, on sent leur envie de progresser et de transmettre leur savoir-faire aux plus jeunes.

En tant qu’anciens propriétaires, nous sommes heureux pour eux, heureux que la maison continue de vivre d’une si belle manière. Les P’tiots ont du talent et se donnent les moyens de réussir. »

## Marc Janin, fromagerie Janin

“ Je me rappelle bien lorsque Jérôme et Lisa ont poussé la porte de la fromagerie pour venir se présenter. La démarche nous a touchés parce qu’elle nous a donné l’occasion de parler de notre travail, eux du leur, et de partager nos visions. D’emblée j’ai senti beaucoup de simplicité et d’efficacité. Nous avons la même manière d’être, pas de grands discours, du naturel et de l’humilité.

Jérôme et Lisa sont foncièrement passionnés. Ils aiment la qualité, savent ce qu’ils veulent et sont réactifs. Ça rend la relation professionnelle fluide. La confiance s’est instaurée tout naturellement. Le travail qu’ils fournissent au Bistrônôme est extraordinaire. Ils valorisent l’artisanat et les artisans avec évidence et naturel, ça n’est pas calculé, c’est juste leur manière de fonctionner.

Leur cuisine très identitaire, hommage contemporain à notre région, réussit à embarquer le jurassien que je suis. A travers elle, on sent leur envie de participer à l’économie locale, d’avancer ensemble. Ce sont des positions que nous touchent forcément. »







## François Denis, les Gueules Salées, Mareyage

“*Finally with Jérôme and Lisa, we have grown together. We have launched our activities almost at the same time, and we share the same values. We are all passionate about the good product, at the right moment. It's the philosophy of our society of mareyage : valorise the resource and the terroir with a vision durable, c'est-à-dire en privilégiant les méthodes de pêche douce, en respectant les saisons, et en supprimant polystyrène au profit du carton. Jérôme and Lisa are just as attached to quality, to transparency and to seasonality as we are.*

*Et puis c'est aussi une histoire d'hommes et de feeling. J'aime leur humilité et leur honnêteté. Quand je pense à Jérôme, je pense rigueur et passion. C'est quelqu'un de très droit, un chef consciencieux et amoureux de son métier. Pour nous, ça a du sens de travailler avec des personnalités comme les leurs. »*

## Sophie Debois-Mologni, la bergerie de Sophie, fromages et agneaux

“*Jérôme and Lisa have made the decision to come visit my cheese farm, to get interested in my universe. It's an initiative that I appreciate. In our craft professions, the human link counts. One has to work in confidence from the start. Their curiosity is a gift. They have tested all my range of cheeses, white cheeses and yogurts, even the raw milk that Lisa valorises in patisserie.*

*Collaborer avec des établissements comme le Bistronôme me tire vers le haut, et c'est tellement précieux pour l'estime de soi. Avec eux, je me sens respectée et écoutée. Ils comprennent les contraintes de mon métier et sont flexibles. Vous ne pouvez pas savoir à quel point ça fait du bien au moral. Comme moi, ce sont des gens passionnés qui ont le goût du travail bien fait. Là-dessous on se rejoint à 100%, comme sur le fait de travailler sur et avec notre territoire. C'est cette équation qui donne du sens à ce que l'on fait. »*







# INFORMATIONS

LISA & JÉRÔME

Le Bistrônôme

62 rue de Faramand - 39600 Arbois

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner  
et au dîner (sauf le dîner du jeudi en basse saison)

## Contacts :

03 84 53 08 51

[le-bistronome-arbois.com](http://le-bistronome-arbois.com)

[contact@le-bistronome-arbois.com](mailto:contact@le-bistronome-arbois.com)

## Offre :

- Carte de saison
- Menu « Au fil du jour »  
(au déjeuner, hors weekend et jours fériés)
- Menu « Promenons-nous »  
(au dîner en semaine, au déjeuner et au dîner  
le samedi)
- Menu végétarien
- Menu enfant (jusqu'à 11 ans)



