



# UN NOËL GASTRONOMIQUE AU RESTAURANT LE PRIEURÉ D'AMBIERLE

L'adresse étoilée depuis 16 ans à Ambierle a réouvert ses portes le 7 juillet dernier. C'est l'entrepreneur roannais Yann Gonzalez qui insuffle au lieu un nouvel élan culinaire grâce au chef d'origine Corse Dominique Olivieri. Un projet bien mûri avec un concept novateur ambitieux : ouvrir 5 jours /7 en proposant une cuisine gastronomique en semaine (midi et soir) et le week-end et un menu du jour tous les midis, accessible à tous !

## UNE FORMULE DU MIDI AVEC UN MENU TERROIR

Après avoir passé plusieurs années à Barcelone pour son travail, Yann, de retour à Roanne, a pour ambition de proposer une gastronomie de qualité à prix abordables. Sa formule du midi (entrée-plat ou plat-dessert) est à 24€ et le menu complet entrée-plat-dessert à 29€. « Avec cette formule, j'ai envie d'ouvrir les portes du Prieuré à tous, en proposant des assiettes de qualité tous les jours de la semaine » explique le néo-restaurateur.

## GASTRONOMIE DANS L'ASSIETTE MIDIS ET SOIRS

Trois menus, déclinés en 5, 7 ou 8 services (à partir de 69€) sont proposés à la carte tous les jours de la semaine et week-end, pour les dîners et désormais aussi pour vos déjeuners. Pour ce faire, Yann a recruté le Chef Dominique Olivieri, passé par de grandes maisons (Le Bristol, Bleu 1801, le restaurant Les Fables du Château de Fère, etc...) et qui a beaucoup bourlingué en France comme à l'étranger. De ses voyages, il a acquis notamment une maîtrise parfaite des herbes fraîches et des agrumes. Adeptes du goût et du minimalisme, toujours inspiré par les traditions méditerranéennes, le Chef explore des harmonies audacieuses. Il crée des plats où chaque saveur se dévoile avec éclat et subtilité ! « J'ai envie que nos clients (re) découvrent des goûts au travers d'une cuisine inattendue, que l'on ne peut pas faire à la maison. » souhaite Yann.

## UNE NOUVELLE ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE

Dans son staff, le Chef est secondé par Salomé Montbobier, passée par l'Ancienne Auberge 1900 Brasserie-Georges Blanc, qui perçoit elle aussi la cuisine comme un lieu de partage et de convivialité. Camille officie en Maître d'hôtel, tandis que Emmanuel, sommelier expérimenté, vous conseille les meilleurs nectars pour accompagner vos mets. Le Prieuré, nouvelle génération, s'inscrit donc dans une tendance gastronomique contemporaine où l'authenticité rencontre la créativité pour vous faire vivre une expérience gustative inédite !



  
**Le Prieuré**  
R E S T A U R A N T

## INFOS PRATIQUES

Le Prieuré - 11 rue de la Mairie - 42820 Ambierle - 04 74 17 10 69  
Ouvert 7 jours/7 du 18 au 31 Décembre - [www.leprieureambierle.fr](http://www.leprieureambierle.fr)

