

# Beaux Quartiers®

L'art de vivre à Grenoble et ses environs



# Nouvelles perspectives

## SAVEURS

Toute l'Italie déclinée en épicerie !

## DÉCORATION

Succombez au charme des fleurs séchées

## BUSINESS

Quatre adresses pour vos repas d'affaires

ISSN 2106-320600 5€



9 772106 320603



La planche charcutière, entièrement confectionnée maison.



Ambiance rugby dans la salle de séminaire.

## Le Fontanil-Cornillon La Queue de Cochon

**C**ela fait bientôt dix ans que Colette et Franck Marchand ont racheté aux enchères La Queue de Cochon, au Fontanil-Cornillon. S'ils ont gardé le nom du précédent établissement, un restaurant gastronomique, ils ont changé le concept. Inspirés par les parents de Franck, qui tiennent Les Agapes à Saint-Marcellin, ils ont imaginé une brasserie qui valorise « *les produits frais, travaillés et cuisinés maison* » et qui distille la bonne humeur. On vient ici pour le respect du terroir, autant que pour la convivialité des hôtes.

Cet accueil chaleureux tient sans aucun doute à « *l'esprit d'équipe* » que Franck, rugbyman passionné, a chevillé au corps et qu'il tente d'insuffler à ses clients, comme à son personnel. Très vite après l'ouverture de l'établissement, la salle privative a été rebaptisée « *Côté Vestiaires* » et a été décorée dans cette idée avec des porte-manteaux et des ballons ovales à l'effigie du Top14 et du FCG. C'est ici que se réunissent des entreprises comme ARaymond ou Alfa Laval, des institutions comme France Travail ou encore des associations comme SEP Rhône-Alpes Dauphiné qui lutte contre la sclérose en plaques. Les petits plus de La Queue de Cochon pour ces temps de réflexion et d'échange ? Une facilité d'accès avec la proximité du tram et son vaste parking ; un équipement adapté aux personnes à mobilité réduite ; une salle de réunion modulable, qui peut être configurée dans un esprit d'assemblée ou de table ronde ; ainsi qu'un écran et un vidéoprojecteur à disposition. La Queue de Cochon propose des prestations tout compris qui, selon les demandes, vont du petit-déjeuner au dîner. Les repas peuvent être pris dans la salle privative, au restaurant ou même en terrasse. Aux beaux jours, cet espace de verdure au pied de la Chartreuse et avec vue sur le Vercors est très prisé. Fut un temps, d'ailleurs, où l'établissement organisait en plein



Les gérants Colette et Franck Marchand.

air les petits-déjeuners BNI. En plein été, les rôtissoires tournent à plein régime et participent au joyeux folklore de la maison. De quoi renforcer le capital sympathie d'une entreprise auprès de ses invités, qu'il s'agisse de ses salariés ou de ses clients !

Les menus de groupes ou d'affaires sont élaborés à partir de la carte de la brasserie. Ce sont souvent les spécialités de la maison qui sont demandées. À savoir : la planche charcutière, qui propose un assortiment de caillette, de terrine de campagne, de foie gras marbré aux noix, de saucisson pistaché ou encore de magret de canard séché, et les ravioles, qui sont farcies au fromage blanc, au gruyère et au persil, mais aussi au saint-marcellin, ainsi qu'à la tomate et au basilic.

Bref, ici on sait allier le sérieux, l'enthousiasme et la camaraderie. Alors, que vous veniez pour une réunion de travail, un déjeuner d'affaires ou une assemblée générale, comptez sur l'âme chaleureuse et l'humeur gourmande de Colette et Franck Marchand. Vous serez reçus à la bonne franquette, au sens le plus noble du terme.

1, route de Lyon, au Fontanil-Cornillon.  
04 76 45 68 75. [laquuedecochon.fr](http://laquuedecochon.fr)