



## La Queue de cochon, un pari réussi...

*Il y a trois ans, Colette et Franck Marchand se sont lancés un pari un peu fou :  
changer de vie et faire renaître La Queue de cochon.  
Un pari aujourd'hui réussi grâce à sa cuisine entièrement maison.*

**C'**est sous l'impulsion de Franck et Colette que le restaurant La Queue de cochon est entré dans une nouvelle ère, et a débuté une véritable seconde vie. Entièrement rénové, le lieu devient une brasserie où l'on cultive l'amour des produits frais et du fait maison.

*"Nous avons réussi à créer le lieu que nous souhaitons explique Franck Marchand. A midi, nos équipes sont réactives aux divers impératifs de notre clientèle, et mettent en œuvre un service rapide, basé sur notre menu, entrée plat et dessert, à 14 euros 90, mais pas uniquement, puisque nos spécialités sont également proposées. Nous avons également créé un espace privatif, dédié aux repas d'entreprises et aux groupes. Le soir, nous savons prendre le temps, pour ceux qui souhaitent passer un bon moment, se détendre, en famille ou entre amis. Nous aimons avoir des temps d'échange avec nos clients, créer un lien. "*

**Une réussite sans aucun doute lié à l'esprit d'équipe insufflé par Colette et Franck, mais aussi à leur exigence de qualité.**

*"Je ne conçoit pas que l'on ouvre des barquettes achetées en grande surface dans une cuisine. Nous préparons nos*

*produits, dont les ravioles et la charcuterie qui sont entièrement faites maison, et qui remportent un grand succès. Il y a également nos journées et soirées cuisses de grenouilles à volonté, qui sont devenues un véritable rendez-vous pour beaucoup. Bien sûr, nous renouvelons la carte au fil des saisons afin de proposer dans nos assiettes le meilleur des produits frais. Coté équipe nous avons la chance de nous appuyer sur de vrais professionnels, en salle comme en cuisine. Leurs savoir-faire, leurs sourires, permettent à nos clients de se sentir comme à la maison. Cet aspect est très important pour nous. "*

La Queue de cochon, a donc su convaincre et se renouveler, tout en mettant en valeur ses atouts : d'accès facile grâce à son parking

de 50 places, et à seulement 20 minutes du centre de Grenoble en tram E, elle offre un intérieur cosy et convivial, mais aussi un cadre de verdure remarquable et une terrasse ombragée au pied de la Chartreuse, avec vue sur le Vercors... un véritable jardin aux portes de la ville.

Et si les temps changent, avec l'implantation toute proche d'un nouveau pôle de restauration réunissant des enseignes nationales, Colette et Franck, bien que se questionnant sur l'arrivée d'une nouvelle clientèle, ou sur la division de l'existante, comptent bien donner le meilleur pour **"satisfaire encore et toujours chaque client."** Un objectif pour lequel Franck, en grand fan de rugby, s'appuie sur l'esprit d'équipe, mais aussi l'esprit de compétition, afin de rester les meilleurs.



**1 route de Lyon - 38 120 Le Fontanil**

**04 76 45 68 75**

**laqueuedecochon.fr**

**du lundi au samedi midi & soir**



**Venez chez nous  
en Tram E**

- Depuis le centre de Grenoble en 15 mn
- Dernier départ du Fontanil 0h45
- Arrêt RAFOUR à 300 m