

Avec l'aide d'Appefil Nouveau restaurant



M. Duguet entouré de son épouse, d'Alberto Avrila, délégué du club des créateurs, et de Daniel Maimone, président de l'Appefil.

VESC Chez mon Jules Il fête ses deux ans



Des soirées "Food Meeting" arrivent bientôt...

En présence de P. Berrard, conseiller général ; D. Maimone, président de l'APPEFIL des représentants de la région Rhône-Alpes, mercredi 18 décembre, "Chez mon Jules" fête ses 2 ans d'existence.

Une première activité avec le restaurant et remise à l'honneur des produits nobles fournis par les producteurs locaux, dont la plupart sont Bio et tout ce qui est proposé est préparé dans les cuisines du restaurant qui vient d'obtenir une reconnaissance au guide Michelin. À cette première activité s'ajoute "La vieille Auberge" et ses 4 cham-

bres d'hôtes à thèmes.

De nombreuses activités sont proposées avec des soirées à thème comme la soirée « Ramène ton vinyle », une cave à vin a été créée il y a quelques mois, des repas de groupes et d'entreprises sont aussi à la carte.

Et des futures soirées « Food Meeting » tous les mois à partir de février 2014 verront le jour.

Après les interventions, un apéritif dînatoire a été servi à tous les invités, venus très nombreux.

Informations : www.chezmonjules.com

le mag.

magazine du Conseil général

Actu express

■ PRIX DU JURY THE PLACE TO BIO 2014

Jules Duguet, restaurateur

C'est l'histoire d'un couple de Parisiens séduit par la Drôme provençale et par une maison d'hôtes à Vesc, près de Dieulefit. Il (Jules) se met en cuisine, elle (Alexandra) assure le service. Le chef privilégie les produits locaux de saison et bio. Ça se sent et ça se sait jusqu'à la rédaction de *The place to bio*, guide des restaurants bio et engagés, qui lui décerne le prix du jury 2014. *Chez mon Jules*, une très bonne adresse à découvrir sans tarder.

LA DRÔME
leur
réussit

