

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LES GAGÈRES

Vins de terroir et produits régionaux



CE QUE NOUS OFFRE LE TERROIR AU FIL DES SAISONS

Tupin-et-Semons, Rhône — Niché au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes, au sein de la **Maison Stephan** fondée par Jean-Michel (JM) Stephan, le restaurant **Les Gagères** est bien plus qu'un restaurant : c'est une table vivante, enracinée dans son terroir, où la cuisine devient un langage de lien et de passion.

Sous la direction du chef Yann, accompagné de Thomas Patel et Léa, l'équipe fait vibrer chaque jour les saveurs locales avec une exigence sincère. Ici, la nature donne le tempo, les saisons inspirent, et les producteurs de la vallée du Rhône et du Pilat nourrissent chaque assiette. Leur travail est mis à l'honneur dans une cuisine qui marie subtilement tradition et créativité bistronomique.

Les Gagères, c'est une cuisine de cœur, d'instinct et de territoire. Une table où l'on savoure le vivant, où chaque plat raconte une histoire de sol, de climat, de main tendue. À travers une approche responsable, locale et respectueuse, le restaurant offre une **expérience généreuse, engagée et profondément humaine**, en harmonie avec son environnement naturel et viticole.



La **Maison Stéphan** incarne l'héritage et l'innovation. Depuis 1989, ce domaine viticole familial, fondé par Jean-Michel Stéphan, perpétue le travail de la vigne. Des vins vivants, dit en méthode nature sont élaborés au sein du domaine, et une certification Demeter assure le respect du vivant.

En 2021, une nouvelle étape a été franchie avec la construction d'un chai, symbolisant le renouveau et l'ambition.

L'arrivée de la nouvelle génération, Romain et Dorian, aux côtés de leur mère Delphine Stéphan et de trois salariés dévoués, marque une nouvelle ère pour la Maison Stéphan. Ce duo dynamique apporte une vision moderne tout en respectant l'héritage familial. La collaboration avec Antoine Philiber, consultant et accompagnateur de projet, a donné naissance en janvier 2024, à un restaurant qui reflète l'âme du terroir.



Le « Made in France » à l'honneur

Le Restaurant Les Gagères, se situe juste au-dessus de la salle de dégustation du Domaine. Pour son aménagement, la part belle a été donnée au « Made in France » et à l'artisanat. « Les meubles fabriqués sur mesure en France, les matériaux bruts tels que le verre, le bois, le béton et le granite - ce dernier emblématiques du vignoble de la Côte Rôtie - créent une atmosphère authentique et chaleureuse », souligne Antoine Philiber.

Nouvelles expériences gastronomiques

En salle, l'ambiance est un mariage harmonieux entre gastronomie et décontraction. Chaque client bénéficie d'une expérience personnalisée, dans un cadre où la convivialité et l'excellence se rejoignent. L'équipe vise haut, aspirant à décrocher une étoile verte après avoir déjà obtenu trois macarons Écotable en seulement cinq mois d'ouverture.

La Maison Stéphan ne compte pas s'arrêter là. À l'horizon, des projets de séminaires et d'expériences gastronomiques se profilent, avec une salle dédiée pour accueillir des événements variés, des repas à quatre mains, des dîners de producteurs et d'autres animations.

La durabilité ne signifie pas faire des concessions, elle implique « la bonne façon de penser ». De plus, elle ne signifie pas moins de profits, mais maximiser et optimiser nos ressources et attirer « un nouveau type de consommateurs »



La carte s'articule autour de deux menus, pensés comme deux manières d'honorer les producteurs, les saisons, et le goût juste.

Menu Déjeuner : le terroir à l'honneur

- Des produits de bonne qualité, peu transformés, pour des plaisirs simples.
- Une assiette gourmande et réconfortante pour un déjeuner au milieu du vignoble.

Menu Dégustation : traditions revisitées

- En trois, cinq ou six temps, pour le dîner, c'est une invitation aux plaisirs de la table, en prenant son temps et en allant chercher toute la finesse de notre terroir.

Une symphonie du terroir

Deux menus, une même passion : celle de vous offrir une cuisine bistronomique engagée, composée à 90 % de produits locaux et 80 % issus de l'agriculture biologique.

L'ÂME DU TERROIR

Des vins du Domaine et d'ailleurs

Dans le verre, les vins du domaine, complétés par ceux de vignerons amis, exaltent les sens et s'accordent parfaitement avec les plats du Chef. Des vins de la région, mais aussi d'ailleurs, viennent magnifier votre expérience.

Bières & Kombucha

Les Gagères accorde une attention toute particulière à sa sélection de bières et de kombuchas, en mettant à l'honneur des productions artisanales et vivantes. Chaque bouteille exprime la richesse de son terroir, avec un véritable respect du produit et une créativité assumée. Les bières de **la Brasserie des Voirons**, **de Lug** ou de **Merveillous Malt**, toutes brassées à Lucinges ou en vallée du Rhône, déclinent une belle diversité de profils – blanche légère, blonde florale, ambrée intense ou encore fruitées aux notes de myrtille, de coing ou de framboise.

Les kombuchas **Archipel**, élaborés à Paris à partir d'infusions biologiques, séduisent par leur finesse

et leur équilibre. Vivants, sans alcool, ils offrent une belle complexité aromatique et une fraîcheur naturelle, en version brute ou fruitée.

Soft Drinks

Du côté des boissons sans alcool, Les Gagères met en avant des alternatives locales, naturelles et pleines de caractère. La limonade **Ardécho**, fabriquée artisanalement à Vals-les-Bains, revisite les classiques avec de fines bulles et un goût citronné franc et désaltérant.

Les tonics de distillerie **Archibald**, sans quinine, jouent la carte de l'originalité avec des recettes équilibrées et peu amères : une première version fraîche et végétale, et une édition spéciale relevée aux extraits de gingembre.

Enfin, les sirops de **la Ferme des Collines** et de **la Ferme Bio Margerie** — menthe, coquelicot, violette, ortie — offrent une touche florale et gourmande, pour des compositions au verre, toujours choisies avec le même soin.

DES PARTENAIRES ENGAGÉS A LEURS COTÉS

Origine des produits

Viandes : Auvergne Rhône-Alpes

Poissons : Auvergne Rhône-Alpes

Œufs : Auvergne Rhône-Alpes

Fromage : Auvergne Rhône-Alpes

Légumes : Auvergne Rhône-Alpes / France

Fruits : Auvergne Rhône-Alpes / France

Agrumes : France / Europe

Producteurs et fournisseurs

Biodynamie

Thomas Ollagnon ; L'Arbre à Café

Agriculture Biologique

Pisciculture Paol ; Gaec de la Fougère ; Bio à Pro ; Potager d'Olivier ; Camille Branchu ; La Ferme du Colombet Philippe & Florent ; Ferme de la Clef de Sol ; Ferme de Chasse Nuage ; Coopérative du Vercors ; Ferme du Haut Forez ; Ferme de la Merlée ; Gontel ; Au Jardin des Oules ; Le Jardin du Treille ; Boulangerie Les Granges ; Ferme des Grains de Sable ; Gaec de Samarie ; Ferme de la Rochère ; Ferme Satre-Julien ; Ferme d'Anaïs ; Thé l'Arrieulat

Conventionnel, Raisonné & Partiellement Bio :

Les Granges ; Terre Exotique ; Domaine de Limagne ; Maison Bruneton ; Maison Bonnat ; Maison Piaton ; XOCO ; Valferme ; Les Jardins de la Côte-Rôtie

Les Références

- **ÉCOTABLE** : <https://ecotable.fr/ecotables/restaurant-ecoresponsable-les-gageres-tupin-et-semons-69>
- **LE TOUR DES TERROIRS** : <https://www.letourdesterroirs.com/post/restaurant-les-gageres-famille-stephan>
- **VALLÉE GASTRONOMIE** : <https://www.valleedelagastronomie.com/nos-offres/les-gageres>

BON À SAVOIR



ADRESSE

1 Ancienne Route de Semons,
69420 Tupin-et-Semons

HORAIRES

Du Lundi au Vendredi :
12:00 – 13:45 / 19:00 – 21:30

PRIX

Déjeuner : 33€
Dîner : 40–70 €

RÉSERVER PAR TÉLÉPHONE

+ 33 7 86 80 26 53

RÉSERVER PAR INTERNET

<https://www.octotable.com>

SITE WEB

<https://www.lesgageres.fr>

INSTAGRAM

[@les_gageres](https://www.instagram.com/les_gageres)

LINKEDIN

[Restaurant Les Gagères](https://www.linkedin.com/company/restaurant-les-gageres)



Les Gagères
Crédit Photos : Antoine Ducros



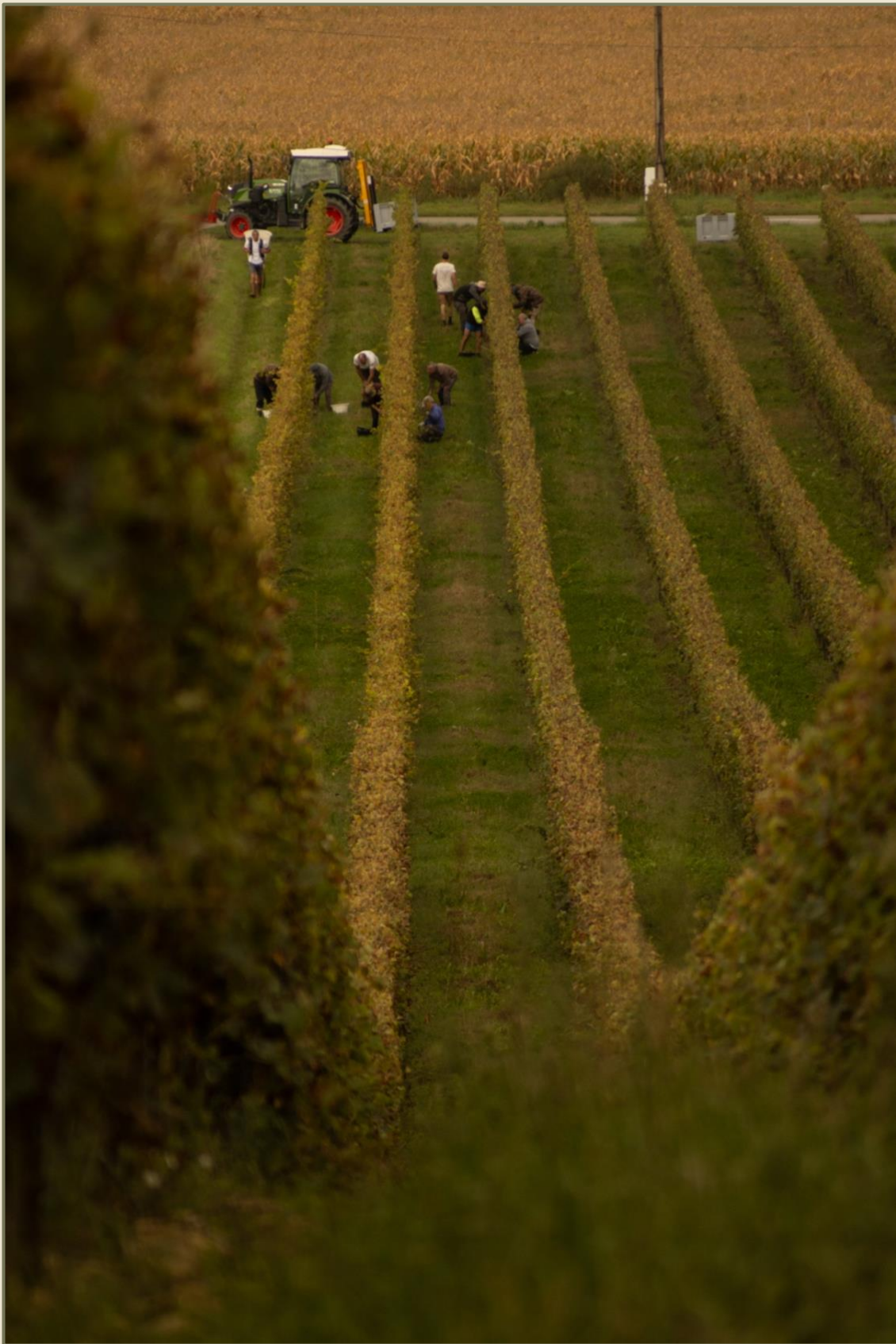
Les Gagères
Crédit Photos : Antoine Ducros



Les Gagères
Crédit Photos : Antoine Ducros



Les Gagères
Crédit Photos : Antoine Ducros



Les Gâges
Crédit Photos : Antoine Ducros



Les Gagères
Crédit Photos : Antoine Ducros



Les Gagères
Crédit Photos : Antoine Ducros



Les Gâges
Crédit Photos : Antoine Ducros