



LA VOICI NÉE !

*Périodique, à géométrie variable, elle a pour but de créer un fil d'information, de discussion et de réflexion autour de la vie, du devenir et des rêves du Résinier incarné par son chef emblématique, **Christophe Bourrissoux**.*

Un lieu en évolution perpétuelle

« *Il n'existe rien de constant si ce n'est le changement.* »
 disait **Bouddha**

Le Résinier est soumis à cette loi universelle sans pour autant la subir passivement et y perdre son âme.

Avec la volonté toujours solidement ancrée d'être **un lieu de convivialité, de partage et de gourmandise**, il n'en finit pas de se réinventer.

Le cadre

En 2022, de nombreux travaux d'embellissement et d'agrandissement ont vu le jour :

- La **terrasse du restaurant**, anciennement engazonnée, s'est transformée en petite place de village accueillante : **pavement, fontaine en pierre, vieux clocher** qui retentit à l'occasion des mariages, vignes cinquantenaires...
- Les murs extérieurs de la salle de réception, **La Grange**, côté parking, ont été débarrassés de leur ancien bardage en bois bleu. La **brique d'origine**, ainsi mise à nue, est désormais en harmonie avec le pavement de la terrasse du restaurant.
- A l'arrière du domaine, une magnifique **villa en bois de type cap ferret**, se dresse désormais fièrement. D'ici **avril 2023, trois chambres d'hôtes** décorées avec soin et goût par **Véronique**, viendront compléter et augmenter la capacité d'accueil de l'**Hôtel du Résinier**.



L'équipe



Dans un secteur qui peine depuis plusieurs années à recruter et fidéliser son personnel, **Le Résinier a dû s'adapter pour survivre** et pour cela **mettre l'humain plus que jamais au cœur** du métier d'hôtelier-restauteur.

Un **aménagement des horaires d'ouverture** s'est donc imposé afin de répondre à une double contrainte : à la fois continuer à assurer un service qualitatif et proposer de meilleures conditions de travail aux salariés.

Dans les faits, cela se traduit par une fermeture hebdomadaire du restaurant du **Résinier** les dimanches et lundis (hôtel ouvert du lundi soir au samedi soir), ainsi que 5 semaines à titre de congés annuels.

Ces aménagements du temps de travail, se sont avérés incontournables pour assurer la pérennité du lieu.

Dans l'idée de transmettre son savoir, partager ses valeurs et préparer l'avenir, le **Chef Christophe Bourrisoux** s'est par ailleurs adjoint les talents d'un jeune chef, **David**, qui a rejoint l'équipe en novembre dernier.

Le Résinier compte désormais une équipe soudée et dévouée, qui a vraiment à cœur de garantir un accueil ainsi qu'un service, professionnels et chaleureux.

Les BoCoqs

Dans les vitrines de l'épicerie fine du **Résinier**, nous mettons à l'honneur une sélection de produits **BoCoqs** élaborés par deux jeunes chefs, Paul et Pierick qui ont créé une conserverie artisanale à Moustey.

Ils vous proposent des pâtés et rillettes savoureux et variés que vous pouvez notamment découvrir au travers d'un coffret dégustation.

C'est une valeur sûre que le **Chef Christophe Bourrisoux** vous recommande chaudement !



Une offre culinaire enrichie



Le Résinier défend une cuisine résolument **généreuse et de terroir**.

Le Chef **David** qui a déjà acquis une belle expérience auprès de restaurants étoilés, revisite petit à petit la carte du restaurant tout en préservant son ADN d'origine. Il y insuffle progressivement sa **créativité**, son **goût du dressage contemporain** et sa volonté de faire aussi du **végétal une star de l'assiette**.

Ensemble, les Chefs, désirent plus que jamais **défendre les couleurs de nos produits du terroir, le tout fait maison, la cuisine du plaisir et du partage**.



La saison des asperges

L'arrivée de la douceur printanière annonce la saison des **asperges**, un produit phare de notre gastronomie locale.

Les nôtres viennent de tout près puisque c'est l'**entreprise familiale Lebourg** de **Cestas** qui les produit.

Nos chefs les sublimeront dans une déclinaison de recettes qui taquinera vos papilles.

Nous vous tiendrons informés dès qu'elles seront arrivées au **Résinier** !



L'agenda du Résinier



Le **dimanche 9 avril 2023**, le restaurant ouvrira exceptionnellement ses portes à **midi** pour proposer son **menu spécial Pâques**.

Ce menu sera publié 15 jours à l'avance sur notre site internet ainsi que les réseaux sociaux.

Si le beau temps s'invite à l'occasion, **la terrasse du Résinier** aura le plaisir de vous y accueillir !

A venir dans les prochaines gazettes

L'empreinte carbone de nos assiettes, L'Etat des Lieux de la Restauration, Les Chambres d'Hôtes du Résinier...



LE RESTAURANT

Un lieu insolite et atypique !

Depuis 2001, le Chef et son équipe vous invite à partager un moment de convivialité en toute simplicité.

Notre restaurant comprend 3 salles pour vous accueillir :

- Salle des bérets
- Salle à manger (ouvert sur les cuisines)
- Salle la cabane

Déguster, aimer et bien vivre sont les mots que nous avons choisis pour décrire notre identité et ce qu'est un moment au Résinier !

Ouvert du mardi au samedi (midi et soir)

L'HÔTEL

Le Résinier vous invite à partager un moment de détente lors d'un séjour dans notre hôtel.

17 chambres vous accueillent à travers trois univers différents :

- La Maison Principale
- La Bergerie
- L'Annexe.

Le temps d'un séjour professionnel, d'un moment familial ou d'une envie de dépaysement, l'hôtel du Résinier est là pour vous faire, le temps d'un séjour, voyager !

Ouvert du lundi soir au samedi soir

Crédits photos : HWP Hervé WAMBRE et Freepik