



## BLOND

## « Chez Boulette », auberge de village

Jean-Claude et Patricia, les restaurateurs, avaient convié une quinzaine d'amis pour fêter la plaque « Auberge de village » que Tables et Auberges de France leur a décerné. Ce label honore la cuisine rustique et traditionnelle dans le cadre du soutien solidaire des auberges rurales représentatives de la vie socio-économique de nos cantons.

### Plus qu'une auberge, une institution

Jean-Claude Prévost gère son restaurant depuis mars 1988, il est cité dans *Le Petit futé* et *Le routard* ainsi que sur *Tripadvisor*. Sa terrine de pâté et son gratin dauphinois sont très réputés. L'auberge est ouverte tous les jours de 8 à 20 heures et reste fermée le dimanche. Le samedi matin : poulets rôtis à la broche et pommes de terre cuites dans le jus sont proposés à la clientèle.



**JEAN-CLAUDE ET PATRICIA.** « Chez Boulette » a un nouveau statut : auberge de village. Un bon point pour les restaurateurs.

Ce samedi matin, l'ambiance était bon enfant et tout particulièrement à la blague puisque ce ne sont que des potes qui sont ve-

nus partager cette reconnaissance bien méritée pour « Boulette ». Un commerce dans ce petit

hameau qui n'aurait de raison d'être sans son personnage principal : Jean-Claude, et sans Patricia, son épouse. ■