



Soazig, Élena, Yoann, Maxime

## ■ L'auberge, un an déjà ! *par Soazig SEGUIS*

Une année déjà marquée par les aléas de la crise sanitaire : après six mois de vente à emporter, l'auberge a pu enfin ouvrir sa terrasse le 19 mai 2021, et sa salle le 9 juin.

À la reprise de septembre, il y a eu la mise en place d'une nouvelle équipe en cuisine et celle du pass sanitaire. Le mois de décembre quant à lui a été en demi-teinte, avec l'annulation de la Saint-Sylvestre, en raison de la dégradation de la situation sanitaire.

Mais heureusement, cette année a été marquée par l'enthousiasme non démenti depuis le début des Choiseliens et des clients des alentours, et marquée par une équipe soudée : Élena, notre serveuse au sourire chaleureux, Yoann, notre chef de cuisine et Maxime, notre second de cuisine (passionnés tous les deux, très investis et ayant à cœur de vous présenter une assiette soignée), et pour finir Luc, notre VRP en chef !

L'Auberge des 3 Hameaux est très heureuse d'accueillir les jeunes Choiseliens de l'AAEC (l'Association d'Accueil des Enfants de Choisel), qui viennent désormais déjeuner tous les mercredis à l'auberge depuis la rentrée de septembre. Ils sont ravis, découvrent de nouvelles saveurs et font des jaloux auprès de leurs parents et grands-parents.

Bien qu'ayant été rénovée pour son ouverture, des aménagements ont été régulièrement apportés à l'auberge : un bel abri bois, un ingénieux local poubelle qui a permis de gagner de la place pour la cuisine, une clôture pour sécuriser le jardin pour les enfants, un redimensionnement du chauffage

dans la grande salle de restaurant, et quelques autres projets à venir comme une meilleure insonorisation de la salle de restaurant et une chambre froide pour continuer à optimiser l'organisation de l'équipe en cuisine.

Le gîte de 6 personnes, au-dessus de l'auberge, ne désemplit pas : des gens de passage enchantés de découvrir la quiétude et la convivialité du petit village de Choisel. Bientôt une chambre d'hôte familiale Cour de la Maison Forte sera disponible à la location (sur le site de l'auberge).

Les avis clients sont globalement très bons et nous écoutons les critiques avec beaucoup d'attention, notamment un néon cuisine trop froid et trop éblouissant, qui a d'ailleurs été changé, une décoration appréciée mais parfois insuffisante dans la salle de restaurant : c'est ainsi que la rencontre avec Patrick Delmas, photographe de Dampierre, nous a permis de réchauffer la salle avec un certain nombre de belles photographies de Madagascar. Venez les découvrir ! Une nouvelle illustration, très emblématique du lieu, viendra à partir de fin Janvier égayer un peu plus les repas.

Déjà quatre cartes différentes de saison vous ont été proposées depuis mai 2021, les plats à l'ardoise permettent d'amener un choix complémentaire toutes les semaines et les week-ends. C'est cette ardoise qui peut être "emportée à la maison". Le site est

toujours à jour pour passer commande, sinon appelez au 01 30 45 43 42.

Pour la première fois, un **brunch** vous a été proposé en fin d'année et devant le succès, nous réitérerons.

D'autres formules sont en cours de réflexion, alors soyez attentifs et n'hésitez pas à venir juste prendre un café, discuter, choisir un jeu de société dans la bibliothèque du petit salon.



contacter l'Auberge

☎ 01 30 45 43 42  
 🌐 aubergedes3hameaux.fr  
 📘 Auberge des 3 Hameaux  
 📷 ad3hx