

Par Nathalie Rufier

## Le Grand hôtel & Spa d'Uriage réinvente sa Table avec Carmen Thelen

**Uriage-les-Bains (38)** Après dix années au piano de restaurants gastronomiques, la chef allemande propose désormais une cuisine aux notes végétales au sein de l'hôtel 4 étoiles.



© Frédéric Durantet

'On me donne carte blanche sur les saveurs que je mets dans mes plats. Cela m'a vraiment donné envie de venir', souligne Carmen Thelen, chef de la Table d'Uriage.



© Frédéric Durantet

Ouverte depuis le 1er mars, la Table d'Uriage a été inaugurée le 21 mars.

**Carmen Thelen**, 29 ans, n'est pas venue au Grand Hôtel & Spa d'Uriage pour décrocher une étoile *Michelin*, "*mais pour relever un beau challenge*". Elle succède en effet au chef **Christophe Aribert**, qui a ouvert sa table étoilée à deux pas de là. L'occasion d'un repositionnement pour l'établissement, propriété des laboratoires d'Uriage : "*Nous souhaitons proposer une offre de restauration en phase avec le niveau de service de notre hôtel quatre étoiles*", résume **Charles Beaujean**, directeur général du pôle Services.

De la fermeture annuelle (décembre) à mars, le restaurant a été transformé avec la décoratrice **Martine Giordano**. "*Nous souhaitons garder l'âme du lieu et sa large ouverture sur le parc, mais le transformer en une brasserie élégante*", résume le DG. Avec ses murs nacrés, ses fauteuils champagne, taupe et gris, ses tables en phénix noir pailleté, ses lampes goutte d'eau, l'objectif est atteint. Désormais tout simplement baptisé La Table, ce restaurant de 60 couverts est ouvert 7 jours sur 7, midi et soir.

### **Une cuisine de saison très végétale**

"*C'est un autre défi pour moi*", reconnaît Carmen Thelen, rejointe il y a un mois par **Mathieu Dubois**, son sous-chef de La Table du Parc à Fontainebleau (Seine-et-Marne), où elle officiait depuis 2015. Après ses trois ans de formation en Belgique (à Eupen), la jeune Allemande est arrivée en France il y a dix ans pour un stage à l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône), puis n'est jamais repartie de l'Hexagone. Elle a exercé trois ans avec le chef **Sylvestre Wahid**, l'été pour cette table deux étoiles *Michelin*, l'hiver au Strato de Courchevel (Savoie).

Puis, il y eut le 39V à Paris, suivi d'un premier poste de chef au Zinc des neiges, à Courchevel. Sa cuisine fait la part belle aux produits locaux et de saison. "*J'adore travailler les légumes*", confie-t-elle. Sa carte, courte, propose parmi ses formules et menus à 29, 37, 55 et 70 €, une déclinaison végétarienne en cinq services. "*Cela a vraiment du sens au sein de la marque Uriage*", assure Charles Beaujean.

---