

Le GRAND HOTEL *** SPA URIAGE
EAU THERMALE

écrit une nouvelle page
de son histoire...



Un nouveau
Chef pour
une Table
inédite.

1830 Construction du Grand Hôtel
à Uriage-les-Bains

1998 Arrivée de Christophe Aribert,
comme Second

2000 1 étoile Michelin

2002 2 étoiles Michelin

2005 Christophe Aribert,
Chef de cuisine

2007 Rachat du Grand Hôtel, Spa et
Thermes par les Laboratoires
dermatologiques Uriage

2019 Arrivée du Chef
Carmen Thelen

Le Grand Hôtel**** & Spa Uriage est fier et heureux d'accueillir le Chef

Carmen Thelen

à partir du mois de **janvier 2019**
à la tête de **La Table d'Uriage.**

Carmen Thelen, une femme de talent et de caractère au parcours étoilé à travers de prestigieuses maisons aux quatre coins de la France, du 39 V à Paris au Strato à Courchevel en passant par l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence.

Côté cuisine, la jeune Chef cultive l'amour des produits locaux et de saison issus de circuits courts. Des produits goûteux et authentiques qu'elle sublime chaque jour grâce à sa belle créativité. Carmen Thelen renouvelle ainsi la carte du Grand Hôtel**** & Spa Uriage en offrant à ses hôtes une cuisine ancrée dans les terroirs, aux notes végétales affirmées, aussi savoureuse que saine.

Les Ateliers Culinaires continueront d'accueillir passionnés, amateurs ou néophytes... Au programme, une cuisine bien-être très gourmande.

