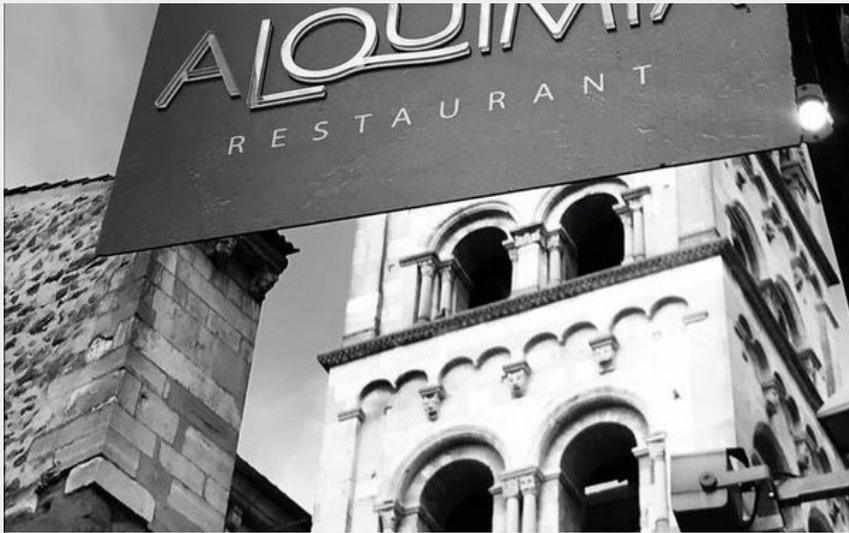
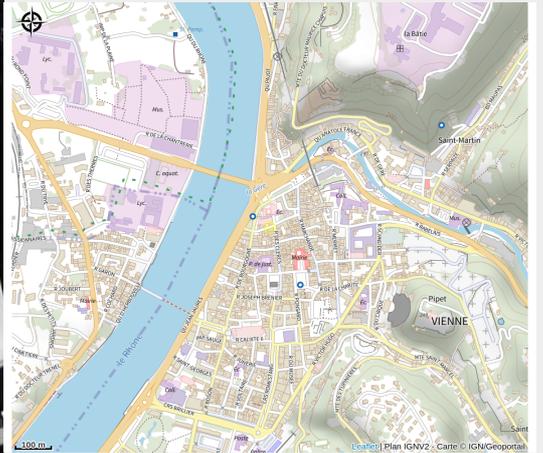


# Alquimia

Isère



Crédit photo : (DR Alquimia)



*Situé au cœur du centre ancien de la ville de Vienne, Alquimia est un lieu de partage où l'on se retrouve pour découvrir une nouvelle expérience ! Cuisine gastronomique, Franco-Paraguayenne.*

## Infos pratiques

Categorie : Restaurants

# Description

Nous visons à transformer et à transcender la nature de la nourriture et de la restauration traditionnelle. L'Alquimia est un lieu de partage et d'échange, où l'on se retrouve pour découvrir l'inconnu. C'est une histoire de symbiose, entre rustique et moderne, mais aussi autour des activités sensorielles et la diversité culturelle. L'alchimie est créée à partir des techniques françaises, mêlée aux produits paraguayens et français. Cette fusion est née de l'alchimie entre deux personnes, Mathilde LOSILLA et Horacio ZARATE , propriétaires de l'Alquimia.

L'histoire débute à deux pas du pont d'Avignon, lors de leur passage à La Mirande. Grands gourmands et surtout gourmets, les premières idées fusent. L'éclosion d'un concept unique et authentique apparaît.

« Recevoir est la chose qui m'anime le plus, je veux que chaque client découvre notre histoire en parcourant notre menu ». Mathilde LOSILLA , propriétaire.

Plusieurs années s'écoulent et l'opportunité d'acquérir leur restaurant apparaît en mars 2019.

Horacio, chef de cuisine, est arrivé en France il y a 12 ans, avec un diplôme de sociologie culinaire et avec la fascination pour Paul BOCUSE et Alex ATALA. Il sauta le grand pas, en poussant la porte de nombreux restaurants étoilés à Paris.

Un seul aura suffi, puisque par la suite, il enchaîne les maisons étoilées et entame sa carrière de cuisinier.

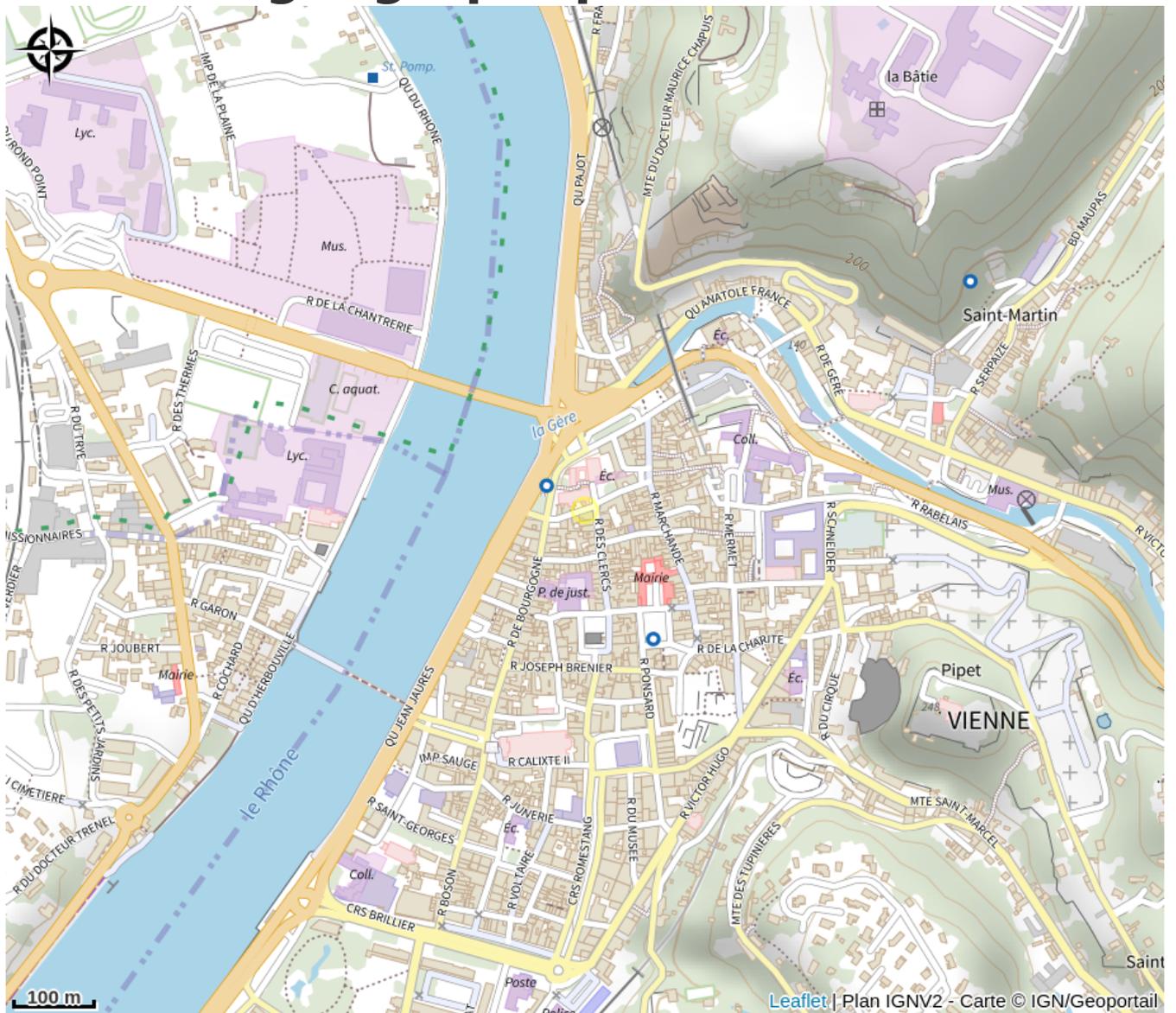
Quant à Mathilde, originaire de la vallée du Rhône, diplômée et formée dans le secteur de la restauration, le vin a toujours bercé son enfance.

Dès son plus jeune âge, son grand-père utilisa le vin comme support pour développer son sens olfactif dans le but de rechercher les arômes du vin.

Ce petit jeu en devient passionnant pour elle : se spécialiser dans la sommellerie est une évidence. Aujourd'hui elle prend plaisir à accompagner la cuisine de son époux sur différentes formules, à travers des accords « met et vins ».

Fier de pouvoir vous proposer une carte des vins avec 220 références issue de la Vallée du Rhône, de la Bourgogne, du Val de Loire, et sans oublier, l'Amérique Latine.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Tarifs:

Déjeuner : de 31€ à 36€

Diner : 76€.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

### Services:

Animaux acceptés

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Vienne Condrieu Agglomération le 28/03/2024*

## Contact

6 Rue de la Table Ronde

38200 Vienne

Tél. 04 74 85 19 77

[contactalquimiavienne@gmail.com](mailto:contactalquimiavienne@gmail.com)

<http://www.alquimiavienne.com>