

*L'inattendu*

---

CUISINE AUX COULEURS DES SAISONS



# Dossier de presse

Le chef et son équipe vous souhaitent la bienvenue.  
Découvrez un univers plein de surprises et d'innovation  
allié à une cuisine traditionnelle à base  
de produits frais de qualité.



## Le mot du chef

La cuisine, c'est la passion de ma vie.  
Elle remonte aux souvenirs de mon enfance, dans le potager de ma mère,  
où je l'aidais à ramasser les haricots, à cueillir les framboises...  
Cuisiner me rappellera toujours ce jardin.  
L'Inattendu, c'est ça : l'envie de partager ces saveurs authentiques,  
la cuisine de mon enfance alliée à des techniques modernes.

Tout simplement,  
c'est proposer à mes invités le voyage  
qui nourri cette passion depuis mes 10 ans.

*Alexis Busso.*



# Le restaurant

L'Inattendu, vous l'avez compris, c'est de la cuisine,  
mais pas uniquement.

Franchir le seuil du restaurant,  
c'est partager une table au cœur de la découverte.  
Tout est pensé pour raconter une histoire autour  
de recettes, de produits, d'un lieu.

C'est une invitation à se laisser transporter  
dans un voyage des sens.

# Au menu des cuisines

---

## LA CUISINE / SAVEURS AUTHENTIQUES ET TECHNIQUES NOUVELLES.

---

### LA TABLE D' ALEXIS BUSSO

L'Inattendu allie **simplicité et originalité**. La table d'Alexis Busso, c'est un voyage innovant au cœur de produits simples et d'une cuisine traditionnelle. Ce que nos invités viennent chercher, c'est une place dans l'imagination du chef.

---

### VALORISER LES PRODUITS DE SAISON.

Pour emmener nos invités vers de nouvelles découvertes, **la carte change à chaque saison**. Chaque nouvelle proposition est le fruit de beaucoup de créativité. C'est le reflet des envies du chef Alexis Busso, des alliances qui l'inspirent et d'une équipe qui le soutient.

---

## LES PRODUITS / UN TRAVAIL DANS LE RESPECT.

---

### CEUX ET CELLES QUI CULTIVENT LES BONS PRODUITS.

Construire des relations de confiance avec ceux qui partagent notre passion et notre respect des saveurs, c'est ce qui fait notre fierté. Et pour cela, nous allons à **la rencontre des producteurs**, les observer dans leur travail, dans leur manière de s'occuper de leurs produits, de leurs animaux et de leurs terres.

---

### CHOISIR LES BONNES SAVEURS DE SAISON.

La **fraîcheur** des légumes et des poissons, la **qualité exceptionnelle** d'une viande : nous ne sélectionnons que le meilleur. Chez nous, ce sont les produits qui décident des plats et pas l'inverse.

---

## L'ÉQUIPE / UNE BRIGADE ATTENTIVE ET SENSIBLE.

---

### LE TRAVAIL D'ÉQUIPE : L'EXIGENCE ET LA PASSION.

Si vous demandez à Alexis Busso ce qu'il attend de son équipe, la réponse est toujours la même : **le meilleur**. Ainsi, toute l'exigence qu'il met dans sa cuisine se ressent dans le travail de sa brigade.

L'équipe qui entoure le chef Busso cumule une grande expérience, une rigueur créative, et surtout **une passion à toute épreuve**.

# Au menu de la salle

---

## LE LIEU / MÊLER INNOVATION ET DÉCOUVERTE

---

### S'IMMERGER DANS UN UNIVERS RICHE.

Nous voulons éveiller tous les sens de nos invités. Le goût, mais pas uniquement. **Leur curiosité est attisée** avec un décor unique, des pièces d'art et de culture qui ont chacune une histoire qui ne demande qu'à être racontée.

---

### DÉCOUVRIR UNE MANIÈRE INNOVANTE DE PRÉSENTER LA CUISINE.

La démarche de l'Inattendu, c'est d'amener à nos invités de la **nouveauté** dans tous les aspects de leur expérience chez nous. Avec l'utilisation de l'encre numérique par exemple, nous plaçons les nouvelles technologies au cœur du restaurant sans perdre l'authenticité qui fait son identité.

---

## LE PARTAGE / UNE VALEUR AU CENTRE DES TABLES

---

### UN CADRE CHALEUREUX ET ACCUEILLANT.

Partager une table, c'est aussi partager un moment riche en découverte. L'Inattendu, c'est la cuisine gastronomique sans le protocole. C'est l'attention au détail et aux clients avec un contact chaleureux et humain : **la proximité dans l'accueil, et le luxe dans la cuisine.**

---

### UN SERVICE SUR MESURE POUR LES PROFESSIONNELS.

Notre salle offre à nos invités l'intimité dont ils ont besoin, et la configuration parfaite pour leur permettre d'échanger **en toute tranquillité.**

---

## L'HISTOIRE / RACONTER CHAQUE ASSIETTE

---

### DONNER DU SENS À LA DÉGUSTATION.

La cuisine, comme toutes les passions, **est la plus belle lorsqu'elle est partagée.** L'émulsion des idées, le mélange des inspirations, la complémentarité des techniques : chaque plat est une histoire que nous voulons raconter à nos invités. Et c'est Maxime, notre chef de salle, qui embarque nos invités **dans un voyage unique** à chaque service avec passion et précision.



---

## Contact

---

Nous espérons vous avoir donné l'eau à la bouche,  
l'envie de partager notre passion et de découvrir (ou de redécouvrir)  
des saveurs fortes, cuisinées avec une vision nouvelle et riche.

Entrez dans l'Inattendu.

Du lundi au vendredi - de 12h à 14h et de 9h à 22h.

52 Avenue Félix Viallet,  
38000 Grenoble

T. 04 76 47 29 64

M. [presse@restaurant-linattendu.fr](mailto:presse@restaurant-linattendu.fr)

**RESTAURANT-LINATTENDU.FR**



---

**Merci**

---