

# Le domaine Giachino a lancé un bar à vins

**Le domaine Giachino est une histoire de famille. Antonin Giachino vient de rejoindre son frère Clément pour développer un bar à vins au cœur des vignes familiales.**

À La Palud, sur les hauts de Chapareillan, on peut désormais faire une halte gourmande arrosée avec goût. La dernière génération du domaine Giachino a créé un bar à vins, ouvert début juin, et a complété une aventure familiale déjà riche.

En 1988, Frédéric Giachino a repris les vignes de son grand-père Marius Genton, qui exploitait les terres familiales en polyculture, et a décidé de se spécialiser dans la viticulture. En 2006, David Giachino, le frère de Frédéric, l'a rejoint quand ce dernier a décidé de s'orienter vers l'agriculture biologique. En 2015, c'est Clément Giachino, le fils de Frédéric, qui a rejoint le domaine, qui s'était agrandi de vignes déjà



Un bâtiment récent abrite le bar à vins du domaine viticole. Photo Le DL

cultivées en bio.

## « Un lieu populaire »

Et cette année, Antonin Giachino a quitté Grenoble où il a travaillé dix ans dans des bars, pour revenir sur les vignes familiales. « Mon frère m'a appelé il y a quatre mois pour m'annoncer qu'il y avait du travail pour

moi ici, en me demandant si j'avais des idées à développer, explique-t-il. C'était évident : un bar à vins ! J'ai suivi toutes les formations nécessaires. Ce n'était pas facile en distanciel, j'ai beaucoup cherché des informations par moi-même. »

Antonin et Clément Giachino partagent leur temps entre la vigne et le bar, Anto-

nin plus au bar que Clément : « Je n'aimais pas travailler dans les vignes à 15 ans, quand les copains partaient en vacances. Maintenant, les copains viennent boire ici et j'adore mon bureau », s'exclame-t-il en montrant le paysage de vignes et de montagnes.

Ainsi est né le O'Giachino : « On a conçu ce bar

comme un lieu populaire. Nous proposons nos vins et ceux de copains vigneron. Les autres boissons sont aussi locales ou bio : bière, limonade, jus de pomme, thé glacé... Et puisque notre vigne est cultivée en bio et biodynamie, nous avons cherché des produits bio ou locaux pour nos planches : de la charcuterie bio de Taninges, des fromages de la ferme de la Grangette, à La Chapelle-du-Bard, du pain bio du Fournil d'Alice, à Chapareillan. Et mon frère étant cuisinier de formation, il proposera des planches en fonction des saisons et de ses envies. Nous pourrions proposer de la truite du Vercors fumée puisque nous avons un fumoir. »

Les horaires d'ouverture sont le jeudi et le vendredi de 17 h à 22 h, et le samedi de 12 h à 22 h, sur réservation car la surface de la terrasse est limitée. Les renseignements se prennent au 06-85-33-17-95 et sur la page Facebook.