



Une pompe à chaleur reliée à la nappe phréatique, des produits locaux et bio chaque fois que possible, la Cognée s'inscrit dans une démarche de développement durable. La table d'hôtes est un des points forts de la maison, elle instaure une convivialité et renforce la qualité de l'accueil. La cuisine est une passion chez Alain qui a même passé un CAP de cuisine pour conforter son projet mais aussi rassurer les banquiers lors de sa demande de prêt. Servie d'abord tous les soirs, il s'accorde désormais une soirée de repos par semaine, nécessaire pour garder l'envie mais aussi une vie sociale à l'extérieur de la maison, d'autant plus que la clientèle professionnelle demande à s'adapter aux horaires souvent tardifs avec des tables parfois servies après 22 heures et des petits déjeuners dès l'ouverture du boulanger, 6h30. •

