



- PROFESSION -
LA TOURNÉE DES PATRONS

LA NOUVELLE VAGUE LYONNAISE

Mondialement connu pour sa cuisine, Lyon n'est plus aussi classique qu'avant. La capitale de la gastronomie ne cesse de se réinventer et toute une génération de chefs fait émerger de nouvelles tendances.

TEXTE ET PHOTOS PAR ALICE MARIETTE

Malgré la perte de la troisième étoile du restaurant lyonnais de Paul Bocuse en janvier 2020 et la fermeture de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon en juillet de la même année, le monde culinaire local est resté en pleine ébullition. La capitale de la gastronomie accueille de nombreux talents qui font bouger les codes établis de la cuisine lyonnaise. Cette nouvelle génération de chefs propose une cuisine locale, instinctive, et des cartes courtes inspirées des produits issus du riche terroir rhodanien. La gastronomie lyonnaise s'est même savamment insérée dans la « pop culture ». En témoigne l'ouverture du Food Traboule en 2019, une idée du couple de chefs Tabata et Ludovic Mey (voir p. 33). Douze chefs locaux y proposent des plats de *street food* aux saveurs locales. En 2021, c'est un autre lieu gastronomique et populaire qui a fait son apparition dans le 7^e arrondissement. Le **Food Society** Lyon a ouvert le 10 juin dernier, après plusieurs mois d'attente. Il est né de l'association de Moma Group, de Uni-bail-Rodamco-Westfield, de la spécialiste des *food markets* Virginie Godard et de l'exploitant CHR Sidel. « J'ai visité Lyon, j'y suis restée longtemps pour comprendre et connaître vraiment la ville, mais aussi goûter, dénicher les adresses et trouver le meilleur emplacement où aurait lieu le food market », détaille Virginie Godard, créatrice des Food Society de Lyon et Paris.



Le meilleur de la gastronomie lyonnaise a été invité à se décliner en version *street food* au sein du Food Society, ouvert en juin 2021 dans le centre commercial de la Part-Dieu.

Son objectif : proposer une sélection de produits locaux favorisés par les circuits courts, et une cuisine 100 % maison. Le lieu accueille dix kiosques de restauration et un bar sur plus de 3 000 m² au cœur du centre commercial de la Part-Dieu. Il met en avant des marques de restauration locales, de la *street food* à la cuisine étoilée façon *food market*. On peut notamment y déguster une tranche de pâté croûte du MOF Mathieu Viannay (La Mère Brazier**), un kebab sauce canute de La Broche, un œuf mayo du Bouillon Maurice ou encore un saucisson rôti, sauce au vin rouge et pommes grenailles de Café Terroir. Côté sucré, les frères Dorner, reconnus pour être la nouvelle vague lyonnaise de la pâtisserie ou encore La Fabrique Givrée proposent des desserts et des glaces artisanales. Pour les boissons, Heineken a noué un partenariat avec Food Society pour y distribuer huit de ses bières pression. La marque Chandon Garden Spritz (Moët Hennessy Diageo) a par ailleurs été

lancée en exclusivité dans ce nouveau spot lyonnais. Enfin, le lieu s'engage en faveur du zéro plastique avec de la vaisselle consignée et des emballages recyclables. De quoi donner un nouveau souffle à la ville de la cuisine canaille et des bouchons. 🍷

Les CHR de la ville de Lyon et ses 9 arrondissements

- 4 212 établissements actifs :
 - 453 débits de boissons;
 - 3 516 établissements de restauration rapide et restauration traditionnelle;
 - 243 établissements hôteliers.
- 1 427 établissements créés sur les deux dernières années (depuis le 1^{er} janvier 2019).
- 238 établissements fermés sur les deux dernières années (depuis le 1^{er} janvier 2019).

Source: CCI Lyon Métropole