



## PAROLE DE CHEF



© LAURENT FAU

## « J'avais envie de faire découvrir le vrai chocolat fabriqué artisanalement »

explique Richard Sève, maître chocolatier, qui vient d'acquérir deux machines centenaires de torréfaction et de broyage des fèves de cacao pour la production de son chocolat. Ces vieilles dames seront visibles au premier trimestre 2017, lors de l'ouverture de la Fabrique de chocolat, le premier musée lyonnais dédié au chocolat.

Sébastien et Gabrielle du bar à salades Chez Margotte, rue Félix-Faure, vont se lancer dans le burger à partir de la rentrée. Ils ont décidé de se roder cet été, pour proposer les recettes finales dès septembre et ainsi rester ouverts de 7 h 30 à 22 h du lundi au samedi.

Avant d'ouvrir leur propre boutique, Fruizy vient d'installer un corner chez Cerise et Potiron de l'avenue Foch (Lyon 6<sup>e</sup>). Au menu, un bar à smoothies, des sandwiches et salades, mais aussi des açaï bowl (muesli et morceaux de fruits), le tout fabriqué sur place.

## SUCCESS STORY

## Carton plein pour les food trucks de la fan zone



© BRUNO MARTINIER

Les grands gagnants de l'Euro 2016 sont les food trucks qui ont nourri les supporters de la fan zone pendant les 23 jours de matches. Ils ont servi en moyenne 200 couverts chacun par jour, et parfois jusqu'à 600 pour les plus gros matches, notamment ceux des équipes de France et de Belgique. Thomas Zimmermann, coordinateur de l'opération, est ravi : « Je n'ai eu que de très bons retours. Même si rien ne détrône le

burger, les camions qui proposaient des cuisines plus pointues ont cartonné. Le chef du Foodtruck fermier a servi plus de 500 burgers à la truite de l'Ain en une soirée. » Les supporters ont également pu goûter en avant-première les burgers du prochain Hard Rock Café de Lyon, venu tester ses recettes à base de viande maturée, ainsi que les hot dogs du futur restaurant Queen's town dont l'ouverture est imminente à Vaise.

## ECO-RESPONSABLE

## Le RIL obtient le label « Mon restau responsable »



© DR

Le RIL, restaurant inter-administration de Lyon, qui accueille chaque jour le personnel de plusieurs administrations (DDT, DRAAF, INSEE, centre des Impôts) est le premier établissement français à obtenir la garantie « Mon restau responsable », après un an

de travail en partenariat avec la Fondation Nicolas-Hulot. Ce « label » garantit la démarche éco-responsable du restaurant en matière d'alimentation comme de gestion des ressources et des déchets. Notamment, le RIL s'engage à utiliser plus de produits locaux et bios, des poissons issus de pêche responsable, avoir une meilleure communication sur les aliments contenant des allergènes, cuisiner à basse température pour diminuer la consommation d'énergie... Une belle performance pour un restaurant qui sert en moyenne 1 250 couverts par jour. [restauration-collective-responsable.org](http://restauration-collective-responsable.org)

## À SECOUER

## Cookut fait monter la sauce

Après le succès de Creazy, son pot pour faire son chantilly maison à la main, Cookut a mis au point un joli bocal en verre pour faire une mayonnaise « inratable ». Il suffit de mettre un jaune d'œuf, de la moutarde, un peu d'huile, et le « mayo turbo », une bille de silicone, puis de secouer. L'avantage, en plus de ne consommer aucune énergie, à part un peu d'huile de coude, c'est que la mayonnaise se conserve dans son pot, au frigo.

Mayozen : 14,90 €. [cookut.com/fr](http://cookut.com/fr).



© DR

## Bouillet déménage à Miribel

Le pâtissier Sébastien Bouillet va bientôt quitter la Croix-Rousse pour s'installer à l'automne à Miribel (Ain). Il va ainsi rassembler sur 1 200 m<sup>2</sup> son laboratoire, ses bureaux, le gâteau-école et en profitera pour ouvrir un nouveau point de vente (seule la pâtisserie croix-roussienne reste). Dès l'annonce de son départ, ses voisins, la marque Michel & Augustin, se sont positionnés pour reprendre le local de 120 m<sup>2</sup> de la rue d'Austerlitz. Ils comptent ainsi proposer de nouveaux ateliers et cours de pâtisseries à leurs clients, mais aussi un restaurant éphémère d'ici la fin de l'année.