



GEORGES
DUBŒUF

Pionner de l'aventure commerciale des vins du Beaujolais dans le monde, Georges Dubœuf est naturellement présent à la carte des restaurants lyonnais des chefs mis à l'honneur. Pour accompagner les menus "120 ans" élaborés par chacun, Gérard Margeon, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, a sélectionné cinq cuvées Georges Dubœuf issues de talentueux domaines.

INFORMATIONS PRATIQUES

DU 19 OCTOBRE AU 23 DÉCEMBRE,
les menus des chefs lyonnais à 38 euros

AUX LYONNAIS

32, rue Saint Marc
75002 Paris
Tél. 01 42 96 65 04
Fax. 01 42 97 42 95

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI AU DÉJEUNER
ET DU MARDI AU SAMEDI AU DÎNER.

Membre de Châteaux & Hôtels Collection

www.alain-ducasse.com

Nous remercions chaleureusement
Colette Sibilia et la Mère Richard
pour leur contribution à cet événement.

4 roues sous
1 parapluie



CONTACT PRESSE **MARINE COSSARD** T. 01 58 00 23 62
marine.cossard@alain-ducasse.com



DU 19 OCTOBRE AU 23 DÉCEMBRE,

LE BOUCHON DE LA RUE SAINT MARC FÊTE SES 120 ANS.

À CETTE OCCASION, ALAIN DUCASSE INVITE

CINQ GRANDES MAISONS LYONNAISES

À COMPOSER TOUR À TOUR UN MENU

QUI RESTERA À LA CARTE DU RESTAURANT

PENDANT DEUX SEMAINES.

CONTACT PRESSE **MARINE COSSARD** T. 01 58 00 23 62
marine.cossard@alain-ducasse.com

L'HISTOIRE

Créée en 1890, la maison sert d'abord de dépôt de charbon, de bois et enfin de vin. En 1914, la famille Fouet, alors propriétaire des lieux, décide d'ouvrir la salle sur la rue afin de faire découvrir ses vins au public. Daniel Violet reprend l'adresse juste après la deuxième guerre mondiale et en fait le bouchon le plus couru de la capitale. Une fervent pour le goût lyonnais qui n'est pas pour rien dans le coup de cœur d'Alain Ducasse pour cette adresse mythique qu'il reprend en 2002 avec Thierry de La Brosse.

UN VINTAGE AU GOÛT DU JOUR

Depuis sa disparition, la passion du « Père Violet » continue de se transmettre de chef en chef. La tradition lyonnaise s'y poursuit, mais, sûre de ses racines, elle s'ouvre également au vent du changement. Le souffle des jeunes générations a su alléger, sans dépersonnaliser, les sauces et plats emblématiques des « Mères Lyonnaises ». Un nouveau style à découvrir jusqu'à la fin de l'année autour des menus spécialement signés pour les 120 ans de la maison par des grands chefs de la région.

L'HOMMAGE DES HÉRITIERS

Du 19 octobre au 23 décembre, les menus de Philippe Jousse, Romain Chapel, Jean-Paul Lacombe, Michel Chabran, Mathieu Vianney ou encore Sonia Ezgulian se succéderont à la carte du restaurant, pour le plus grand plaisir des gourmets. Moments de pure gastronomie et de ripaille garantis...

UN SAVOIR-FAIRE INTACT

Cervelas comme en Beaujolais, pâté en croûte de volaille et foie gras, tarte feuilletée au boudin, artichaut farci foie gras et ris de veau, desserts autour de la praline de Saint Genix... les plats cultes des canuts sont au rendez-vous ! Leur goût canaille, leur suavité ou leur mœlleux dévoileront mieux que mille mots les arcanes de l'immense cuisine lyonnaise.

CALENDRIER

DU 19 AU 30 OCTOBRE

Romain Chapel et Philippe Jousse
www.alainchapel.fr

- Cervelas comme en Beaujolais, cocotte de légumes racines
- Poulet fermier sauté au vinaigre, timbale de riz
- Gaufres lyonnaises, glace vanille, sauce chocolat et Chantilly

DU 2 AU 13 NOVEMBRE

Mathieu Viannay
www.lamerebrazier.fr

- Pâté en croûte de volaille et foie gras, confiture de cerises noires
- Matelote de lotte aux oreilles de cochon
- Madeleine tiède au miel

DU 16 AU 27 NOVEMBRE

Michel Chabran
www.chabran.com

- Tarte feuilletée au boudin
- Pintade rôtie avec un gratin de cardon
- Poires Chapelan au vin rouge avec crème glacée à la cannelle accompagnée d'une bugne

DU 30 NOVEMBRE AU 11 DÉCEMBRE

Jean-Paul Lacombe
www.leondelyon.com

- Salade Lyonnaise à notre façon, frisée, œuf mollet sur oignons confits, gros lardons et cake aux oreilles
- « Autour du Cochon » pieds, queues et poitrines cuits longuement, désossés, panés et servis croustillants, réduction de Beaujolais à l'échalote, crêpes parmentières
- Trois petits desserts autour de la praline de Saint Genix : conversation, crème brûlée et glace

DU 14 AU 23 DÉCEMBRE

Sonia Ezgulian
www.lessardinesfilantes.fr

- Poireaux vinaigrette, clapotons et sauce aux œufs durs
- Fond d'artichaut farci foie gras et ris de veau, enveloppé dans de la crépine, sur un lit de barboton de pommes de terre
- Tarte à la mie de pain et glace maison aux pralines