Des bistrots de cuisiniers

Autor(en): **Lacombe, Jean Paul**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **- (2004)**

Heft 548

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-886292

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Des Bistrots de Cuisiniers®

Jean Paul Lacombe
Cuisinier

Cuisinier de talent, Jean Paul Lacombe a repris, à l'âge de 23 ans, les rênes du restaurant familial au décès de son père en 1972.

En 30 ans, il a su faire de son restaurant « LÉON DE LYON » une étape incontournable de la gastronomie lyonnaise en obtenant en 1978 sa deuxième étoile au MICHELIN et 18/20 au GAULT & MILLAU.

Depuis 1985, membre de la chaîne Relais et Châteaux catégorie « relais gourmands » il a accueilli les 9 Chefs d'États du G7 en 1996, et a eu le privilège de faire la « Une » du NEW YORK TIMES.

Tout en restant le gardien de la tradition gastronomique lyonnaise dans son restaurant « LÉON DE LYON », il a créé depuis 1974, patiemment, un concept nouveau à Lyon : « les Bistrots des Cuisiniers » : un bistrot tenu par un cuisinier formé dans son restaurant et associé à la bonne marche de celui-ci.

Ainsi dans ses bistrots (au nombre de 8 aux quatre coins de Lyon et à l'extérieur), la cuisine est faite avec des produits frais du marché, et toujours par de vrais cuisiniers. De plus le décor se doit d'être chaleureux, et l'ambiance conviviale.

Une carte de fidélité encourage les clients à faire le tour des bistrots pour avoir ainsi 120 € de réduction chez LÉON DE LYON. Comme Paul BOCUSE, « pape » incontesté de la cuisine lyonnaise, Jean Paul LACOMBE a su constituer « un mini empire » et, grâce à son talent de cuisinier et de chef d'entreprise, développer aux quatre coins de Lyon des restaurants où il fait bon faire la fête entre amis.

Le vin et la gastronomie : un mariage réussi

Premier bistrot hors de la ville de Lyon, le COQ à JULIÉNAS a été repris en 2001 par Jean Paul LACOMBE pour y créer son huitième Bistrot des Cuisiniers, en y associant un chef de talent, Luc DERVIEUX, un décor de vrai bistrot, une très belle terrasse d'été, et un accueil particulièrement chaleureux. Le COQ à JULIÉNAS offre une cuisine simple et traditionnelle, vraiment goûteuse et reflétant tout le terroir du Beaujolais.
Le COQ a réussi le mariage d'un grand vin et d'une cuisine inventive et moderne, tout en gardant les plats traditionnels (coq au vin, cuisses de grenouilles…).
Le COQ est devenu une étape délicieuse pour ceux qui pratiquent un certain art de vivre, celui du cœur et du palais.