

**LÉON DE LYON ROUVRE AVEC UNE NOUVELLE DIMENSION GASTRONOMIQUE**

Après avoir racheté le 4 janvier 2019 le célèbre restaurant lyonnais Léon de Lyon ouvert en 1904, Les Gastronomistes, Fabien Chalard et Julien Géliot, offrent à leur établissement fermé pendant la crise sanitaire, une dimension entièrement gastronomique.



*De gauche à droite : Antoine Bérard, Directeur adjoint Léon de Lyon - Chef Kevin Lepage, Chef de cuisine Léon de Lyon- Matthieu Coffineau, Directeur de salle Léon de Lyon – Amalric Razat, Chef Pâtissier exécutif des Gastronomistes. ©Studio-Largo - Hervé Deroo*

Au sein d'un décor fidèle à l'esprit du restaurant autrefois doublement étoilé, **le trio accueille en cuisine celui** qui a dans son jeu tous les atouts pour emmener le Léon de Lyon encore plus haut, **Kévin Lepage et le Chef pâtissier Amalric Razat, qui prend la Direction exécutive de toutes les expériences sucrées des Gastronomistes.**

La Direction du Léon et de sa salle sont confiées à deux anciens du Plaza Athénée : **Matthieu COFFINEAU qui devient Directeur de salle Léon de Lyon Antoine BERARD, Directeur Adjoint Léon de Lyon.**

La carte quant à elle est entièrement revisitée avec une réelle ambition gastronomique. A travers trois menus allant de 45 € à 125 €, le Chef Kevin Lepage exprime sa vision à la fois authentique dans le menu « tradition » hommage au Léon d'antan et définitivement audacieuse avec le menu « carte blanche ». Gourmande et définitivement épicurienne, la cuisine de Léon de Lyon offre une nouvelle interprétation de l'art de vivre à la française.



*De gauche à droite : Les Gastronomistes Julien Géliot et Fabien Chalard ©Studio-Largo - Hervé Deroo*

Pour **Fabien Chalard**, il revient sur sa volonté **d'offrir à Léon de Lyon sa dimension gastronomique d'antan** : « Nous avons beaucoup travaillé sur l'ambiance, car Léon c'est un style, une personnalité, un personnage en quelque sorte. Nous nous sommes également beaucoup attachés, Laurent, Julien et moi-même, à ne sélectionner que des produits d'une très grande qualité. **Nous sommes des passionnés du produit, du goût et de la qualité et c'est en ce sens que nous avons souhaité redonner à Léon sa dimension gastronomique exceptionnelle.** »

Quant à Julien Géliot, « Réfléchir à une expérience qui soit à la fois en harmonie avec l'histoire et **l'âme du Léon de tous les lyonnais était essentiel.** Nous souhaitons aussi qu'elle soit cohérente avec nous-même. Notre amour commun des bons produits et notre soif de partage, de découverte et de singularité, nous ont conduits pendant ces mois de fermeture, à appréhender ce lieu comme une adresse aussi gastronomique qu'unique, tant pour son décor, que pour sa carte, son service et son esprit. »

Trois menus aussi savoureux qu'audacieux, des produits sélectionnés avec le plus grand soin, une âme toujours canaille, un bar surprenant, une identité forte, nouvelle et prometteuse, telles sont les multiples raisons de venir découvrir le tout nouveau Léon de Lyon gastronomique !

#### **Ouverture :**

Restaurant Léon de Lyon et du Bar : **Mercredi 9 juin**

#### **CONTACT PRESSE**

Julien Géliot

Tel : +33 6 74 17 73 94 - Mail : [jgeliot@lesgastronomistes.com](mailto:jgeliot@lesgastronomistes.com)

#### **A PROPOS DE LEON DE LYON :**

[www.leondelyon.com](http://www.leondelyon.com)

Il y a fort longtemps, Léon de Lyon fut un bistrot de quartier avec 3 tables et un comptoir.

Sous la griffe de la famille Lacombe, l'établissement a flirté avec les étoiles et régalié les maîtres du monde.

Entre les murs de cette institution s'est écrite une histoire de la ville, celle des mères lyonnaises et des Chefs passionnés.

Cette nouvelle page de Léon de Lyon, nous souhaitons l'écrire avec vous, sous l'étendard du bien manger et de la tradition.

De la carte gastronomique du restaurant centenaire imaginée par le chef Kevin Lepage, nous vous invitons à partager notre amour de la gastronomie et le plaisir de se retrouver autour d'une table d'excellence.

Au bar, autour de la carte de cocktails surprenants, nous pourrons aussi refaire le monde.

Nous sommes heureux de vous recevoir dans cette illustre maison dont vous vous approprierez l'âme lyonnaise, éternelle.

Julien Géliot– Fabien Chalard

**A tant faire que de choisir, crois-moi, la gourmandise est encore le meilleur péché de tous.**

(Proverbe lyonnais)

**A PROPOS DES GASTRONOMISTES :**

<https://www.les-gastronomistes.com>

Agitateurs de goûts, dynamiteurs d'idées, visionnaires et avant-gardistes, « Les Gastronomistes » incarnent une philosophie, un mode de pensée et d'agir, une culture du partage qui se lit à travers des enseignes de restauration.

Fruit de la rencontre de deux lyonnais passionnés de gastronomie, l'un musicien émérite, l'autre entrepreneur né, Les Gastronomistes offrent une dimension nouvelle au mot « restaurant ».

Imagés comme de véritables lieux de rencontre, d'échange, et de plaisir, Les Gastronomistes offrent une nouvelle façon de penser le restaurant.

La qualité de l'assiette n'est pas une finalité, c'est un prérequis, un prétexte pour se divertir au sens noble du terme. Les tables se mêlent au bar avec autant d'audace que d'évidence, et la décoration unique de chaque adresse en fait de véritables lieux de destination.

Plus qu'une marque, Les Gastronomistes c'est une philosophie, une culture, un laboratoire d'idées, qui agit avec audace et passion, la capitale de la gastronomie.

## A PROPOS DE LA NOUVELLE EQUIPE DU LEON DE LYON



### **Kévin LEPAGE, Chef de cuisine Léon de Lyon**

Epicurien par nature et par culture, Kévin Lepage a transformé son amour de la bonne cuisine et des repas de famille en vision d'avenir. Formé dans les palaces, il préside aujourd'hui au renouveau gastronomique du Léon de Lyon.

Il a gardé dans ses papilles le goût des plats d'enfance, mitonnés et dégustés avec ses grands-mères. Sur ses choix d'orientation, pas de doute, la cuisine est au menu. Peu à l'aise sur les bancs de l'école, les stages et apprentissages de son BEP puis de son bac pro cuisine sont une révélation. C'est dans l'action des grandes brigades et des coups de feu qu'il se révèle.

Après s'être formé au restaurant la Palme d'Or à l'hôtel Martinez de Cannes avec les chefs Christian Willer et Christian Sinicropi, Kévin met le cap sur la capitale, et pose ses couteaux à l'hôtel de Crillon au sein de l'équipe de Jean-François Piège. L'expérience est riche d'apprentissages partagés, de techniques, de rigueur et de régularité, et d'une bonne dose de création aussi. Il découvre l'excellence de la cuisine française bourgeoise, un atout cœur. L'aventure se poursuit au Royal Monceau et prend une tournure italienne au restaurant gastronomique Il Carpaccio. Aux côtés du chef Napolitain Roberto Rispoli, Kévin plonge à cœur perdu dans une gourmande comedia delle'arte où il apprend l'art de la pasta, du carpaccio et des légumes du soleil, des découpes de pièces entières et la magie de l'huile d'olive.

Puis c'est une nouvelle escale parisienne qui s'ouvre au Four Seasons Georges V, au sein de la brigade du Meilleur Ouvrier de France Éric Briffard. Les influences japonaises du chef ajoutent de nouvelles variations aux gammes déjà éclectiques de Kévin. A l'Opéra Restaurant, la brasserie du palais Garnier devenue aujourd'hui « Coco », le jeune sous-chef se frotte pour la première fois aux fonctions managériales. Et le défi est de taille : une brigade de 10 personnes pour des cocktails et réceptions pouvant aller jusqu'à 600 convives, et des services déjeuner de 300 couverts. Gestion millimétrée du temps, costing, création de cartes, relations fournisseurs, Kévin grandit en tant que meneur d'hommes.

Au restaurant gastronomique « On the Rocks » de l'Hôtel Eden Rock, à Saint-Barthélemy, où il collabore avec le chef Jean-Georges Vongerichten, il pousse encore sa gestion des hommes à un cran supérieur et s'immerge dans une cuisine du soleil, largement inspirée des richesses caraïbéennes. Laissé sans poste après le passage de l'ouragan Irma, Kévin regagne l'hexagone mais conserve le soleil en posant son tablier au restaurant étoilé de la Maison Mavrommatis. Là il découvre l'extraordinaire diversité de la cuisine grecque, des produits d'une incroyable qualité et une vraie philosophie de partage.

Fort d'une expérience « palace » largement assaisonnée d'influences méditerranéennes, Kévin a dans son jeu tous les atouts pour emmener le Léon de Lyon encore plus haut. Sa vision à la fois bourgeoise et définitivement audacieuse de la cuisine ose ainsi ramener l'huile d'olive dans la capitale des Gaules, ose tout autant le pâté croute et la quenelle que l'élégante modernité d'assaisonnements inattendus. Rigoureux et ouvert d'esprit, gourmand et définitivement épicurien, il donne avec Léon de Lyon un cadre cousu-main à sa réinterprétation de l'art de vivre à la française.

## **MATTHIEU COFFINEAU, DIRECTEUR DE SALLE LEON DE LYON**

### **Matthieu COFFINEAU, Directeur de salle Léon de Lyon**

Les racines n'expliquent pas tout, parfois c'est un souvenir d'enfance qui détermine un chemin de vie.

Fils de commerçant dans les Yvelines, Matthieu a été élevé au travail bien fait et au sens du service. Après l'école, il jouait déjà les apprentis en herbe dans la garden center familiale, renseignant les clients. Matthieu s' imagine alors naturellement dans le commerce, jusqu'à ce qu'il voie le

maître d'hôtel de la brasserie Mollard flamber les crêpes Suzette. Révélation. Le destin se met en marche.

Formé à l'école hôtelière de Paris, et titulaire d'une mention complémentaire barman, il pousse les portes du Plaza Athénée pour une expérience de 20 ans. D'abord commis barman, Matthieu découvre un univers de goûts et de couleurs, d'audace, d'innovation et de créations haute-couture. Rapidement barman, il innove sans cesse, aboutissant de nouveaux concepts qui font succès. Avec lui, le bar du Plaza devient un incontournable. De son mentor Thierry Hernandez, directeur du bar, il s'inspire et apprend pour proposer à son tour une expérience singulière. Les années aiguisent encore son expertise jusqu'à devenir premier maître d'hôtel en charge de trois points de vente : le bar, la Galerie et la Terrasse. A chacun sa dynamique et son identité, ses concepts aussi, mais toujours cette même excellence du service doublée d'une gentillesse qui met à l'aise. Référents pour ses collègues, relais de confiance pour sa hiérarchie, la polyvalence de Matthieu est un atout majeur. C'est ici, au Plaza Athénée qu'il croise la route d'Antoine Bérard, qui deviendra son compagnon d'aventures au Léon de Lyon.

Pour le groupe Ducasse ou indépendamment, Matthieu développe également une activité de consulting, apportant son expertise à l'étranger lors d'ouvertures d'établissements. Création des cartes de bar, mise en place des standards de service, recrutement et formation du personnel, de Saint-Pétersbourg à Tokyo, de l'île Maurice au palais de la présidence du Gabon, il distille partout l'excellence du service à la française.

Lorsque l'envie de nouvelles aventures l'appelle, il pense naturellement à Lyon, la capitale de la gastronomie. Déjà en connexion par le passé, Matthieu Coffineau et Fabien Chalard retissent les liens d'une relation de confiance. Les deux hommes partagent la même ambition de chahuter la scène Lyonnaise en y impulsant un nouvel art de vivre épicurien inspiré des standards de l'hôtellerie de luxe. Désormais directeur de salle de Léon de Lyon, Matthieu Coffineau y interprète de nouveaux concepts toujours plus gastronomiques et toujours plus personnalisés, servis par une prestation haute-couture osant les découpes et les flambages en salle.

Chef d'orchestre du Léon, ancien saxophoniste et amateur de football, Matthieu est bien décidé à jouer collectif pour ramener le plaisir au centre de la partie.



## À PROPOS D'ANTOINE BERARD, DIRECTEUR ADJOINT LEON DE LYON

Sur le papier rien ne prédestinait réellement Antoine Bérard à l'hôtellerie restauration... mais il faut parfois lire entre les lignes.

Niçois d'origine, Antoine nourrit sa curiosité d'enfant de voyages autour du monde. D'un continent à l'autre, d'hôtels en découvertes culinaires, il sème sans le savoir les graines de son futur. Au moment des choix d'orientation, les influences paternelles le poussent vers la faculté ; mais la passion du droit n'est pas de ces choses héréditaires. Un mal pour un bien à l'origine d'un itinéraire bis salvateur en

hôtellerie restauration, une voie d'excellence dans laquelle Antoine va naturellement s'épanouir.

Désormais titulaire d'une licence professionnelle en art et techniques de l'hôtellerie de luxe, déjà validée par des stages dans de grandes Maisons dont le Dorchester à Londres au restaurant d'Alain Ducasse, Antoine affine encore ses envies. Au Plaza Athénée, il découvre l'exigence du service stewarding, un centre névralgique dont il va connaître les moindres rouages. Gestion du matériel et des stocks, achat, planning, organisation des événements, correspondant ISO, le poste est un tremplin à la hauteur de ses ambitions. En 18 mois, il fait ses preuves et devient assistant maître d'hôtel de la Galerie. Le temps d'une saison au Grand Hôtel du Cap Ferrat, l'aventure parisienne se poursuit avec le Royal Monceau, comme maître d'hôtel au restaurant étoilé, puis se sera le Bristol où Antoine découvre une scène haute-couture sur laquelle les services s'orchestrent avec passion.

C'est désormais sur la scène Lyonnaise qu'il ambitionne de placer ses cartes. La rencontre avec Fabien Chalard confirme ses envies, comme une évidence : même goût pour les bons produits, l'art de vivre à la française et les plaisirs épicuriens. Avec les Gastronomistes, Antoine découvre un groupe bouillonnant de projets, déjà pionnier et définitivement ambitieux. Au Léon de Lyon, comme directeur adjoint, il orchestre désormais un service repensé pour rendre à la Maison ses lettres de noblesse. Standards de l'hôtellerie de luxe, service ultra personnalisé, gastronomie de haute volée, technicité et art de la table, Antoine ne laisse rien au hasard.

Pianiste depuis l'enfance, sportif accompli et curieux de tout, il joue au Léon une partition sans fausse note, le tremplin d'une expérience rare à Lyon.



## Amalric Razat, chef pâtissier exécutif des Gastronomistes

Gone pur jus, né sur les pentes de la Croix Rousse, Amalric Razat a bourlingué son tablier de par le monde, avant de revenir poser son talent à Lyon. Désormais chef pâtissier exécutif des Gastronomistes, il préside à la destinée sucrée du groupe.

A la Croix Rousse, quartier bohème par excellence, Amalric goûte à l'effervescence des artistes et artisans, toujours créatifs et audacieux. Cette atmosphère agit comme un déclencheur et lui donne très tôt l'envie d'intégrer la famille

de l'artisanat. Formé à la pâtisserie, glacerie, confiserie et titulaire d'une mention complémentaire en desserts de restaurant, il entre rapidement dans la cour des grands en intégrant le Léon de Lyon de Jean-Paul Lacombe en tant que commis pâtissier. Sans doute un clin d'œil du destin...

Avide d'apprentissages, sa route se poursuit au Château de Bagnols aux côtés du chef Jean-Alexandre Ouaratta, cette fois-ci comme commis de cuisine. L'expérience est une révélation tant elle lui ouvre les yeux sur la beauté de son métier. Au-

delà des techniques, il découvre le produit et l'infini champ des possibles qu'il offre. Sous l'impulsion du chef Ouaratta, l'équipe décroche l'étoile, une récompense qui vient définitivement enraciner la passion.

Le premier tampon sur son passeport est celui de l'Australie. A l'Emirates One & Only de Wolgan Valley, à 23 ans à peine, le jeune pâtissier prend en charge la partie pâtisserie et l'ouverture de la boulangerie du resort. En charge d'une équipe de quatre personnes et des attentes sur-mesure d'une clientèle internationale exigeante, il sort chaque jour de sa zone de confort, repousse ses limites, tant dans la technique que dans la création. A ses compétences plus que solides viennent s'ajouter des apprentissages autodidactes qui élargissent considérablement sa palette de pâtissier.

Autre continent et autre tremplin professionnel au restaurant étoilé Philipp Soldan de l'hôtel Die Sonne à Frankenberg en Allemagne. Sous l'impulsion du chef Erik Arnecke, Amalric assied définitivement sa position. Là il se découvre en tant que chef pâtissier et tisse la trame de sa signature personnelle : légère, florale, peu sucrée et audacieuse. L'univers et la personnalité du chef Arnecke l'inspire et le font grandir.

Désormais de retour dans la capitale de la gastronomie, Amalric revient avec la farouche envie de partager ce que le Monde lui a appris : l'audace quand elle est juste, l'usage des produits du moment, des vinaigres, des épices et des jus, tout ce qui fait le sel d'une pâtisserie cuisinée et dictée par le cœur. Au sein des Gastronomistes, il apporte son expertise à chacun des établissements du groupe et participe au renouveau gastronomique du Léon de Léon. Sous sa toque, des idées par milliers pour faire découvrir le potentiel d'un répertoire sucré ambitieux, inspiré du monde et ouvert sur l'avenir.

Impénitent curieux, avide de culture sous toutes les coutures, de musique, de lectures, d'architecture et d'art sous toutes ses formes, les sources d'inspiration d'Amalric rendent tout possible. Pour ce sportif, le dépassement de soi est un moteur qu'il met aujourd'hui au profit des Gastronomistes.