

# RESTAURATION : OUVERTURE EN FÉVRIER À LYON DU PREMIER « FOOD COURT »/INCUBATEUR

Dominique Largeron

Une seule et unique salle à manger capable d'accueillir 700 personnes à qui sont proposés une quinzaine de types de cuisines différentes : tel est le principe du Food Court qui verra le jour dans le quartier de Gerland à Lyon sur 1 500 m<sup>2</sup> ! Un investissement de 3 millions d'euros.



Il faut bien le reconnaître, le concept qui verra le jour au mois de février prochain est extrêmement séduisant. Il a toutes les chances de connaître le succès, même s'il est, il faut le reconnaître, extrêmement ambitieux.

C'est d'abord un « Food court », un concept qui n'existait pas encore à Lyon. L'exemple le plus abouti en France est celui du Carrousel du Louvre à Paris.

Ce concept de restauration d'origine américaine se présente sous la forme d'un espace commun de consommation autour duquel différentes formes de cuisines et différents types de plats cuisinés sont proposés par des prestataires indépendants.

Un projet 100 % privé

Originalité de ce « Food Court » qui verra le jour 3 rue du Pré-Gaudry dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon dans une ZAC des Girondins en plein renouveau : ce sera aussi un incubateur.

*« Il ne faut pas croire que se lancer dans la restauration, même à travers un food truck est chose facile, le taux d'échec est élevé. Le passage par un incubateur peut grandement aider à sortir de nouveaux talents : nous voulons servir de tremplin culinaire à de jeunes chefs »,* explique Deborah Hirigoyen du cabinet d'architecture ArchiMix, à l'origine du projet en compagnie de Damien Beaufile (Urban Project) et Damien Doublet, le financier de l'équipe. Il s'agit donc d'un projet 100 % privé.

Les promoteurs de ce projet baptisé « La Commune » ont jeté leur dévolu sur une ancienne menuiserie

industrielle de 1 500 m<sup>2</sup> qui est en cours d'aménagement.

L'enveloppe de l'usine a été conservée, mais adaptée, tandis que les façades ont été refaites à neuf. « *Nous ne voulons pas en faire un lieu à la mode, tendance, , mais un vrai lieu de vie ouvert à tous, le tout à des prix accessibles* », explique Deborah Hirigoyen.

Ce n'est déjà plus un projet, ce sera bientôt une réalité, malgré un investissement très lourd qui va nécessiter l'embauche de 25 personnes : 3 millions d'euros. Le family Office de la famille Chevrillon (les surgelés Picard, Inteflora, notamment) est par ailleurs partenaire financier de l'opération.

La cuisine centrale où œuvreront les quinze chef(fe)s sélectionné(e)s sera mutualisée. Ils distribueront leurs plats à travers des « échoppes » où les clients viendront s'approvisionner.

On trouvera en outre sur ce site un grand comptoir bar, une scène pour les spectacles qui devraient être nombreux à se produire dans tous les domaines : « *Ce sera aussi un lieu culturel gratuit, accessible à tous* », décrit Deborah Hirigoyen.

Le tout sera enfin complété par une grande salle de conférence/cinéma, un lieu privatisable pour les événements ; ainsi qu'une grande terrasse de 500 m<sup>2</sup>, susceptible d'accueillir 200 couverts supplémentaires.



## L'appel à projets déjà lancé

Un partenariat a en outre été instauré avec le Food Refugees Festival et l'Institut Paul Bocuse : des réfugiés viendront à intervalles réguliers proposer la cuisine de leur pays.

« *On ne se refuse pas en outre de faire venir aussi sur place un chef étoilé en résidence* », explique Deborah Hirigoyen.

Le comité de sélection présidé par un chef, Philippe Escaich, fonctionne déjà : après appel à projets, il a déjà sélectionné près de la moitié de la première promotion : on sait donc déjà que l'on trouvera des burgers, bien sûr, mais aussi un concept autour du bœuf bourguignon, un autre autour des cuisines du monde, des sushis, de la nourriture vegan, etc.

Deborah Hirigoyen et ses deux partenaires ne veulent pas créer un concept figé : « *Ce sera très évolutif,*

*flexible... »*

Le lieu est en tout cas destiné à être ouvert tous les jours, midi et soir, ainsi que le dimanche où différentes formules brunch seront proposées.

Gageons que si ce nouveau concept se révèle un succès, les imitations pourraient bien suivre, comme on a pu le constater aux Etats-Unis où les Food Court font florès...

---

Publiée le 01 sept. 2017 par LARGERON Dominique.

Figure dans les rubriques [L'article du jour](#) |

AJOUTER UN COMMENTAIRE

**NOM\***

**PRÉNOM\***

**SOCIÉTÉ**

**E-MAIL PERSONNEL\***

**SUJET\***

**MESSAGE**

**VEUILLEZ RECOPIER  
LE CODE CI-  
DESSOUS**

Il sera relu par un responsable qui décidera ou non de sa mise en ligne.

