

Les Assembleurs, le nouveau bar à vin à la tireuse qui va émerveiller le 3e

Antoine
Lebrun

19/06/2019 |

Ouvert depuis le 14 juin entre Préfecture et Guillotière, Les Assembleurs a de quoi devenir le nouveau repaire des amoureux de bon vin. Le concept est à la fois insolite et évident : une sélection de 16 vins en fûts servis à la tireuse et à prix doux, une cuisine de qualité et une déco à tomber. Accroche-toi, le coup de coeur n'est pas loin...

Il y a quelques mois, on avait rencontré Antoine et Grégoire, deux jeunes amis qui nous avaient teasé un futur projet lyonnais autour du bon vin. Sans trop le savoir, on a découvert hier ce fameux projet des deux associés... Ouvert le 14 juin à deux pas des quais du Rhône entre Préfecture et Guillotière, Les Assembleurs répond à une véritable vocation : celle de rafraîchir le monde du vin et ses cépages qui souffrent parfois d'une image un brin guindée. On oublie les jambes, la robe, la minéralité, l'astringence et les termes bien relous que tes potes connaisseurs exhibent dès qu'une occasion se présente. Aux Assembleurs, on parle du vin avec des mots simples et compréhensibles de tous. Finis les chichis, c'est le (bon) goût qui prime.



© Malabry Agence Poltred

La première chose qui saute aux yeux, c'est la déco. Murs en pierres, mobilier scandinave en bois, lampes suspendues et un sublime bar garni de tireuses dorées ravissent nos pupilles. Et ici, tireuse ne rime pas (forcément) avec bières : si Les Assembleurs proposent un peu de binouse comme la délicieuse Lager Hubster, les tireuses servent surtout à servir les différents vins proposés à la carte. Du Pinot Noir au Syrah en passant par le Viognier et le Sauvignon, il y en a pour tous les goûts. La cave située au sous-sol renferme les fûts qui sont reliés aux différentes tireuses via un astucieux système qui a nécessité d'importants travaux. Et le prix fait lui aussi plaisir : verre entre 4 € et 4,5 €, pot de 50cl entre 12 € et 15 €, pot 1L entre 20 et 24 €.





© Malabry Agence Poltred

Du vin à la tireuse : pourquoi c'est à la fois cool et génial ?

Et le détail n'est pas qu'esthétique, loin de là même. Si les bouteilles sont bannies de l'adresse, c'est pas pour rien : 50% moins cher qu'une bouteille en verre, stockage de plus de 24 mois simplifié et pas de crainte de variations de température, durée de conservation optimale entre 3 et 12 mois après ouverture du fût, forte baisse des coûts de transport (un fût de 20L vide pèse 1,2kg), plus écologique (les fûts sont en plastique recyclable), et une baisse de la dose de sulfite nécessaire à la mise en bouteille et en BIB afin de garantir la stabilisation du vin.





© Malabry Agence Poltred

Le nom « Les Assembleurs » n'est pas le fruit du hasard non plus. Car en plus de proposer ses breuvages de manière individuelle, la maison rend aussi hommage à l'étape de l'assemblage, un moment crucial de la création de nombreux grands crus. Car oui, pour faire un grand vin, les vignerons s'amuse à mélanger les cuves et les cépages pour explorer de nouveaux goûts. Tels des parfumeurs, l'équipe des Assembleurs se fait un malin plaisir à « mixer » les appellations pour surprendre les papilles les plus averties. Une fois créé, le vin peut être consommé sur place (à table ou au bar) ou emporté en bouteilles consignées.



À boire...mais aussi à manger !

Ok, boire c'est un peu notre péché mignon. Mais on n'est jamais contre une petite assiette garnie de gourmandises. Là encore, Les Assembleurs savent faire plaisir aux épicuriens puisqu'ils proposent une belle offre de restauration. Le midi, la carte se compose d'un menu du jour (2 entrées, 2 plats, 2 desserts renouvelés quotidiennement), une suggestion du chef (entrée + plat ou plat + dessert à 16 € ; entrée + plat + dessert à 19 €), d'une offre végétarienne ainsi que d'un bowl. Le soir, le chef Mario et sa commis Luisa, tout deux sortis de l'Institut Paul Bocuse, concoctent des tapas à partager entre 8 € et 15 €.



Et si le vin n'est pas votre tasse de thé, il est également possible de commander des cocktails et spiritueux qu'Audrey et Roger, les responsables du service et du bar, vous serviront avec un big smile qui fait plaisir à voir. Comme si le tableau n'était pas suffisamment tentant, une grande et belle terrasse au calme arbore le trottoir de l'enseigne. Un spot parfait pour boire un coup entre potes autour d'une bonne planche de charcuterie. Autant vous prévenir de suite : on tient là une pépite. Alors si l'envie vous prend d'y faire un saut, il se pourrait bien que vous tombiez sur nos trombines rougies par le soleil (non non, pas l'alcool) sur un coin de la terrasse...

Les Assembleurs

12 rue Mazenod - Lyon 3e

Tél. : 04 81 10 93 19

Du lundi au samedi (lundi 7h30-20h, mardi au vendredi 7h30-0h, samedi 9h-0h)

[Site web](#) - [Facebook](#)



Les magazines

Contacts

Jobs

Agency

Les cookies nous permettent de personnaliser le contenu et les annonces, d'offrir des fonctionnalités relatives aux médias sociaux et d'analyser notre trafic. Nous partageons également des informations sur l'utilisation de notre site avec nos partenaires de médias sociaux, de publicité et d'analyse.

[Paramètres](#)

✓ [Accepter les Cookies](#)