

LYON 3E | ŒNOLOGIE

Le vin à la tireuse débarque chez les Assembleurs

De jeunes entrepreneurs lancent le bar à vins-restaurant "Les Assembleurs", où ils proposent un système de service de vins à la tireuse, comme pour la bière. Un concept original qu'ils envisagent de dupliquer.

Vu 7 fois | Le 28/06/2019 à 05:00 | Réagir

EDITION ABONNÉ



■ Les associés Antoine Oran et Grégoire Gayt, aux côtés du chef Mario Laiseca et de sa seconde, Luisa Romera. Photo Progrès /Christel REYNAUD



Désacraliser la consommation du vin, en le servant à la tireuse, comme la bière, grâce aux fûts feykegs, c'est bel et bien l'objectif de deux jeunes entrepreneurs lyonnais et berjallien. Antoine Oran s'est formé à l'Université du vin de Suze-la-Rousse et a travaillé pour de grands noms du secteur des vins & spiritueux.



Formations Sanitaires et Sociales
école
rockefeller

REUNION D'INFORMATION
CLASSE PRÉPA IFSI
CONCOURS PARAMÉDICAUX

MERCREDI 10 JUILLET
MERCREDI 17 JUILLET
À 14H

Avenue Rockefeller 69008 LYON
él . 04-78-75-52-86 - **CLIQUEZ ICI**

Grégoire Gayt, diplômé de l'Institut Bocuse, a été gérant-associé de Gnome & Rhône et directeur de la brasserie Zinc-Zinc.

« Le système choisi vient des pays anglo-saxons. Notre partenaire œnologue, David Martin l'a découvert, il y a cinq ans, en Australie », affirment les protagonistes qui ont également associé au projet, François-Xavier Nicolas, négociant en vin à Orange, chargé de gérer le chai et les stocks des Assembleurs.

Seize cépages proposés

« Nous proposons seize cépages connus (syrah, grenache, cabernet sauvignon, merlot etc) que chacun peut assembler en fonction de ses goûts et de nos conseils. Une fois créé, le vin peut être consommé sur place (à table ou au bar), ou emporté en bouteilles consignées », précisent Antoine Oran et Grégoire Gayt, tout en signalant que « les tarifs restent abordables » : de 4€ à 4,50€ le verre, le pot de 50 cl de 12€ à 15€, et le pot 1l de 20 € à 24€.

En cuisine, les colombiens Mario Laiseca et Luisa Romera, diplômés de l'Institut Bocuse, concoctent à midi, un menu du jour, une offre végétarienne, un bowl, un burger-salade, et le soir, des tapas. Désormais, pour les associés, il s'agit d'acheter des vignes vers Montpellier et Orange, pour développer leur propre production qu'ils pourraient exporter en Grande-Bretagne, aux États-Unis et en Australie. En attendant, ils se donnent un an, avant d'envisager de dupliquer le concept dans un autre secteur de Lyon, pourquoi pas à la Croix-Rousse, et en périphérie.

À NOTER

Adresse : 12, rue Mazonod à Lyon 3e. Contact : 04.81.10.93.19. Bar et boutique de vins à emporter : le lundi de 7h30 à 20h, et du mardi au samedi de 7h30 à minuit. Services restauration : du lundi au samedi de 12h à 14h30, et du mardi au samedi de 18h-22h30.