



ACTIVITÉ
Restauration, bar à vin



ADRESSE
12, rue Mazenod
69003 Lyon



CONTACT
☎ 04 81 10 93 19
🌐 www.lesassembleurs.fr

👤 Les Assembleurs
📷 Les Assembleurs

LES ASSEMBLEURS

VIN À LA PRESSION



Grégoire Gayt et Antoine Oran

Grégoire Gayt et Antoine Oran, gérants associés, ont ouvert Les Assembleurs en juin 2019. Après un passage à l'École supérieure de commerce (ESC) Montpellier, Antoine Oran s'est formé à l'Université du vin de Suze-la-Rousse (26). Il a ensuite travaillé pour de grands noms du secteur des vins et spiritueux. Il a fondé son entreprise de vins en fût Les Assembleurs distribution en 2018, avant d'ouvrir cet établissement lyonnais. Grégoire Gayt, diplômé de l'Institut Paul-Bocuse il y a une dizaine d'années, a commencé sa carrière dans les Palaces parisiens. Cet originaire de Bourgoin-Jallieu (38) est ensuite retourné en terres lyonnaises pour officier en tant que gérant associé de plusieurs établissements de la région.

Les assembleurs proposent un concept unique en France : un bar à vin à la tireuse, que le client peut assembler selon ses goûts. Une façon de désacraliser le monde du vin au sein même de la capitale de la gastronomie.

« Le vin peut être fun, affirme Antoine Oran, cofondateur du lieu. Nous voulions avant tout proposer un vin qui soit accessible, simple et rafraîchir l'image un peu guindée du monde viticole. » L'endroit ressemble à une micro-brasserie, à la différence qu'ici les tireuses servent du vin à la pression. Syrah, merlot ou encore pinot noir sortent directement des fûts abrités au sous-sol de l'établissement. « Nous nous sommes inspirés du monde de la bière, qui est en pleine effervescence », glisse Grégoire Gayt, cofondateur. Grâce à leur innovation, les clients peuvent jouer les apprentis vigneron et assembler à leur guise deux ou trois cépages. « Nous avons recours à la technologie de fût recyclable, mis au point par notre propre société Les Assembleurs distribution », explique Antoine Oran, ajoutant que ce système possède de nombreux avantages. Parmi eux, une conservation longue durée (3 à 12 mois une fois ouverts), une température de service idéale, l'absence de stockage de bouteilles, la réduction du coût de transport, mais aussi une solution écologique grâce au plastique recyclable. « Sur-

tout, nous réduisons la dose de sulfites et les qualités œnologiques du vin sont préservées », souligne-t-il. Selon lui, le coût de revient est de 40 % inférieur à celui d'une bouteille en verre. À cette proposition de vins s'ajoutent une belle sélection de bières et de cocktails ainsi qu'une offre de restauration réalisée par le chef Mario Laiseca, avec une formule du midi et des tapas le soir. « Nous voulons avant tout être un lieu de vie, où l'on peut prendre un café le matin, déjeuner à midi et profiter d'un moment de partage le soir », détaille Grégoire Gayt. 🌟



Carte sur table

- Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de **8 h à minuit**
- Capacité d'accueil : Intérieur : **80**
Terrasse : **70**
- Effectif : **3** en salle (+ les **2** gérants au besoin), **4** en cuisine
- Formule midi (entrée-plat-dessert) : **20 €**
- Prix tapas : entre **7 et 12 €**
- Premier prix verre de vin (12 cl) : **4 €**
- Premier prix pichet 50 cl (2 cépages au maximum) : **12 €**
- Premier prix pichet 1 l (3 cépages au maximum) : **20 €**