

## Lyon. Après la Préfecture, les Assembleurs ouvrent un nouveau bar à vin cours Gambetta

Le nouveau bar à vin Les Assembleurs Garibaldi a ouvert ses portes le 1<sup>er</sup> février. Tout est produit, assemblé, vinifié et sourcé directement depuis le chai. Explications.



De g. à d. : Antoine Oran, fondateur, Alexis Duputel, associé et directeur, Dylan Bolut, serveur et Raphaël Guillemet, chef cuisinier. Photo Jean-Marc Manificat - De g. à d. : Antoine Oran, fondateur, Alexis Duputel, associé et directeur, Dylan Bolut, serveur et Raphaël Guillemet, chef cuisinier. Photo Jean-Marc Manificat

Déjà présents à Préfecture, les Assembleurs ont ouvert le 1<sup>er</sup> février un nouveau bar à Garibaldi. L'équipe est composée d'Antoine Oran, son fondateur, d'Alexis Duputel, associé et directeur, de Raphaël Guillemet, chef cuisinier, et de Julie Payot, creative brand manager. L'établissement se structure sur 200 m<sup>2</sup>, ce qui peut accueillir 70 personnes, 80 personnes en terrasse en saison estivale.

### *Quel est votre concept ?*

Antoine Oran : « Nous produisons, assemblons, vinifions ou sourçons l'ensemble de nos vins directement depuis notre chai. La capacité à gérer l'ensemble de la chaîne de productions de nos vins assure à nos clients des qualités gustatives et œnologiques. Nous proposons exclusivement des vins à la tireuse (20 références). Cette démarche recoupe le souhait de l'équipe de proposer des produits de grandes qualités tout en réduisant l'empreinte carbone. Ce qui permet d'offrir des vins "bruts de cuve", aussi bons que s'ils étaient dégustés directement depuis le chai. Mais surtout, c'est au client de jouer à l'apprenti "winemaker", avec un choix de différents cépages clés qu'il assemble en fonction de ses goûts et des conseils reçus sur place. »

### *Qu'est-ce que vous recherchez ?*

« Notre volonté, c'est de donner ses lettres de noblesse au vin des copains, en offrant le plaisir de jouer avec les arômes et les saveurs. L'assemblage est une étape clé de la création de nombreux grands crus et son but est de créer, tel un parfumeur, un breuvage unique. »

### *Quelle est la démarche hédoniste ?*

« L'objectif est simple, faire découvrir, sans prétention, le monde du cépage, de l'assemblage, mais surtout du plaisir. Les Assembleurs Garibaldi, c'est la rencontre de copains qui ont voulu rafraîchir le monde du vin. Il existe aujourd'hui un réel complexe chez le consommateur. Pour 65 % de la population, il est nécessaire de connaître le vin pour mieux l'apprécier et pour 70 %, il est important de se renseigner avant d'acheter. Nous souhaitons donner des outils simples pour appréhender l'univers du vin, sans oublier qu'il est avant tout une histoire de plaisir et de convivialité. »

*Une dernière précision ?*

« Notre credo, c'est "les meilleurs vins au juste prix"., celui qui valorise la qualité et le travail de la vigne, et non le flacon. Des vendanges à la mise en fût, nous suivons chaque étape de la production de nos vins. »

Les assembleurs Garibaldi, 144 cours Gambetta, du lundi au samedi, 8 heures - minuit, fermé le dimanche. Site internet : <https://www.lesassembleurs.fr/>

*par Jean-Marc Manificat*

