

La Norvège au menu du Bocuse d'Or 2009

NORWAY ON THE MENU OF THE BOCUSE D'OR 2009



Merci!

Si aujourd'hui la Norvège est fournisseur officiel du Bocuse d'Or pour la 5^e fois ce n'est pas par hasard. Depuis de longues années déjà, il existe un lien privilégié entre la tradition et l'art culinaire français et les produits de la mer de Norvège. Nous sommes évidemment fiers de proposer des produits frais d'une excellente qualité, mais si ce n'était pas pour la passion et le savoir-faire des chefs français, nous ne jouririons certainement pas de la notoriété que nous avons actuellement.

L'édition 2009 du Bocuse d'Or est donc une occasion pour la Norvège de mettre à l'honneur un groupe de professionnels de très haut niveau, et qui ont largement contribué au succès des produits de la mer de Norvège en France: les Meilleurs Ouvriers de France. Représentants de la haute gastronomie, ces chefs savent mettre en valeur la fraîcheur et la saveur naturelles de nos produits de la mer, et permettent ainsi une découverte hors pair de "l'essence de la Norvège", à savoir les richesses issues de nos eaux pures, froides et limpides.

Ainsi, grâce aux Meilleurs Ouvriers de France de la région lyonnaise et de leurs établissements, nous vous invitons à découvrir leurs mises en scène des produits officiels du Bocuse d'Or 2009: le Cabillaud de Norvège, les Saint-Jacques Royales de Norvège et les Crevettes Sauvages de Norvège. Il ne nous reste plus qu'à les remercier, et pour les lecteurs: bon appétit!

Johan Kvalheim

Directeur du CPMN France

Thank you!

It is no coincident that Norway has been named an official supplier to the Bocuse d'Or for the fifth time. A privileged relationship between French culinary tradition and art and Norwegian seafood products has been in place for many years. We are obviously proud to offer fresh products of excellent quality, but were it not for the passion and know-how of French chefs we would certainly not enjoy our current renown.

The 2009 edition of the Bocuse d'Or is thus an occasion for Norway to highlight a group of very high-level professionals who have greatly contributed to the success of Norwegian seafood products in France: the Meilleurs Ouvriers de France. Representatives of haute cuisine, these knowledgeable chefs make good use of the freshness and natural flavour of our seafood, thus facilitating an incomparable discovery of "the essence of Norway"; that is, the treasures found in our pure, cold waters.

Thus, thanks to the Meilleurs Ouvriers de France of the Lyon region and their establishments, we invite you to discover their presentations of the official products of the Bocuse d'Or 2009: Norwegian Fresh Cod, Norwegian Great Scallops and Norwegian Wild Prawns. Finally, we would like to thank them and wish all of our readers bon appétit!

Johan Kvalheim

Director, NSEC France

Découvrez les produits de la mer officiels
du Bocuse d'Or 2009 aux tables des
Meilleurs Ouvriers de France



Discover the official seafood products of the
Bocuse d'Or 2009 on the tables of the
Meilleurs Ouvriers de France



Les Produits de la Mer de Norvège et le Bocuse d'Or – une histoire d'amour

Norwegian Seafood and the
Bocuse d'Or – a love story



En 1987, Paul Bocuse, véritable icône de l'art culinaire, imaginait un "drôle de concours", où une vingtaine de chefs, sélectionnés dans les meilleures cuisines du monde, se mesureraient les uns aux autres "en direct", face au public. Et vingt ans plus tard, son concept est un toujours un formidable succès, une compétition reconnue comme la plus prestigieuse du monde, à laquelle des générations de cuisiniers rêvent toutes de participer un jour: le Bocuse d'Or.

La Norvège, "le pays du poisson" et principal fournisseur de produits de la mer sur le marché français, a toujours eu beaucoup de succès auprès des grands chefs avec ses poissons, coquillages et crustacés. Effervescence gastronomique en Norvège, produits de la mer norvégiens d'une excellente qualité, création du concours culinaire le plus prestigieux du monde par un Français... autant de facteurs qui ont favorisé la naissance, en 1987, d'une belle histoire d'amour entre la Norvège et le Bocuse d'Or.

Depuis 1987, les produits de la mer de Norvège ont été Sélectionnés 5 fois produits officiels du concours. Les chefs norvégiens peuvent également être fiers de leurs brillantes distinctions au palmarès du Bocuse d'Or.

In 1987 Paul Bocuse, a veritable icon of the culinary art, imagined a "funny competition" in which twenty chefs, selected from the world's best kitchens, would take the measure of one another live before an audience. Twenty years later, his idea still enjoys formidable success, recognized as one of the world's most prestigious competitions, in which generations of cooks have dreamed of taking part: the Bocuse d'Or.

Norway, the "land of seafood", and main supplier of seafood products to the French market, has always had great success among the best chefs, thanks to its fish, shellfish and crustaceans. Norway's gastronomic effervescence, its excellent seafood products and the creation of the world's most prestigious culinary competition by a Frenchman... so many factors that favored the 1987 birth of a beautiful love story between Norway and the Bocuse d'Or.

Since 1987, Norwegian seafood products have been chosen five times as official products of the competition. Norwegian chefs can also be proud of their brilliant distinction among Bocuse d'Or award-winners.



“Le cabillaud de Norvège, ce poisson issu des mers froides, plus connu dans le passé sous le nom de “morue” alors couramment consommé, a depuis quelques années obtenu ses lettres de noblesse, se cuisine frais et occupe désormais une place de choix sur la carte des grandes tables.”

Paul Bocuse

“Norwegian Cod, this fish from the cold waters more often known as the popularly consumed “morue” in the past – is prepared fresh and has been accorded an honoured place on the menus of the great tables in recent years.”

Paul Bocuse



Les produits de la mer de Norvège à l'honneur à
l'occasion du Bocuse d'Or 2009



Norwegian Seafood featured
at the Bocuse d'Or 2009





Cabillaud de Norvège

Norwegian Fresh Cod

(*Gadus morhua*)

En Norvège, le cabillaud est un des poissons de la mer les plus abondants et le plus important du point de vue économique. Le cabillaud est répandu dans tout l’océan Atlantique-Nord, et l’on peut en distinguer deux types principaux: le cabillaud “hauturier” migrant et le cabillaud “côtier” qui ne se déplace pas. Le cabillaud arctique norvégien est l’espèce la plus importante parmi les différentes espèces de cabillauds dans les eaux norvégiennes. En effet, 99 % des prises norvégiennes de cabillaud proviennent de cette population. Contrairement aux idées reçues, cette population de cabillauds augmente d’année en année grâce à la gestion responsable et durable des pêcheries. Les générations futures pourront ainsi, elles aussi, savourer le Cabillaud de Norvège...

Grâce à son expérience dans le domaine de l’aquaculture, la Norvège est également devenue pionnière en matière d’élevage du cabillaud. L’aquaculture constitue une parfaite complémentarité avec la pêche traditionnelle, ce qui permet de savourer un Cabillaud de Norvège frais et d’excellente qualité tout au long de l’année.

Le Cabillaud de Norvège est reconnaissable par son corps allongé et souvent ventru, ainsi que par son barbillon filamenteux bien visible sous la mâchoire inférieure. Il se distingue des autres poissons blancs

par la texture exceptionnelle de sa chair. Blanche, délicate et feuilletée, elle est également très maigre, car le cabillaud stocke les excédents de graisse dans son foie, et non dans ses muscles.

Poêlé, en tartare ou simplement cuit à la vapeur, le Cabillaud de Norvège est reconnu par le monde de la gastronomie pour sa saveur et sa chair délicate qui se prête à une multitude de préparations. Enfin, sa teneur élevée en protéines, vitamines et minéraux permet à ce poisson de s’intégrer parfaitement dans une alimentation saine et équilibrée.

The cod is one of the most abundant and economically important saltwater fish in Norway. Its range extends throughout the north Atlantic, and it is found in two principal types: migrating cod and the stationary coastal cod. The Arctic Norwegian Fresh Cod is the most important species of cod in Norwegian waters, constituting 99 % of the Norwegian Fresh Cod catch. Contrary to popular opinion, this cod population is increasing from year to year, thanks to responsible, sustainable fisheries management. Thus future generations will also be able to savor Norwegian Fresh Cod.

Thanks to its aquaculture experience, Norway has also become a pioneer in cod farming. Aquaculture provides a perfect compliment to traditional fishing, which means fresh Norwegian Cod of excellent quality can be enjoyed year-round.

Norwegian Fresh Cod is identifiable by its long and sometimes pot-bellied body, as well as by the fibrous wattle quite visible under its lower jaw. It is distinguished from other white fish by the exceptional texture of its flesh. White, delicate and flaky, it is also quite lean, since the cod stores excess fats in its liver, not in its muscles.

Fried, raw, or simply steamed, Norwegian Fresh Cod is recognized in gastronomic circles for the taste of its delicate flesh, which lends itself to a multitude of preparations. Finally, its elevated protein, vitamin and mineral content allow this fish to be perfectly integrated into a healthy and balanced diet.





Coquille Saint-Jacques Royale de Norvège

Norwegian Great Scallops

(Pecten maximus)

La Coquille Saint-Jacques Royale de Norvège est un véritable produit d'exception, et l'un des plus grands coquillages que l'on trouve en Norvège. Pouvant atteindre jusqu'à 17 cm de diamètre, elle est impressionnante par sa taille et sa qualité. La Saint-Jacques Royale de Norvège abonde sur la côte nord-ouest de la Norvège, où elle évolue dans la zone de balancement des marées jusqu'à des profondeurs de plusieurs centaines de mètres. Elle est généralement ramassée à la main par des plongeurs professionnels sur des fonds marins compris entre 10 et 30 mètres. Ainsi, seuls les plus gros spécimens sont cueillis, ce qui contribue à la préservation de l'espèce. Cette méthode de pêche est également très respectueuse des fonds marins et de la coquille. En effet, le fait de la ramasser à la main permet d'obtenir une coquille non stressée et parfaitement intacte, dans laquelle le sable n'a pas pénétré: un pur bonheur pour les amateurs de Saint-Jacques!

Grâce aux conditions exceptionnelles dans lesquelles elle évolue, la Saint-Jacques Royale de Norvège offre une saveur et une texture excellentes. Très maigre, elle constitue cependant une très bonne source d'acides gras Omega-3. Son corail, particulièrement riche en vitamines B₂ et B₃, se distingue également par un taux élevé de zinc. Excellente nature, la Saint-Jacques Royale de Norvège se prépare de façons très variées. Aussi savoureuse émincée en carpaccio, marinée, que légèrement poêlée ou gratinée dans sa coquille, la Saint-Jacques Royale de Norvège a vraiment tout pour plaire!

The Norwegian Great Scallop is a truly exceptional product - one of the largest shellfish found in the country. Measuring up to 17 cm in diameter, it is impressive in both size and quality. The Norwegian Great Scallop thrives on the country's northwest coast, where it evolves from the tidal zones down to depths of several hundred meters. It is generally harvested by hand by professional divers at depths between 10 and 30 meters. Thus only the largest specimens are collected, which contributes to the survival of the species. This method is quite respectful of both the ocean waters and the scallops. In effect, hand-harvesting allows the scallops to be collected without stress and perfectly intact, unpenetrated by sand: pure pleasure for scallop aficionados!

Thanks to the exceptional conditions in which they evolve, Norwegian Great Scallops offer excellent texture and flavor. Although lean, they are nonetheless a very good source of Omega-3 fatty acids. Its coral, particularly rich in vitamins B₂ and B₃, is also distinguished by a high level of zinc. The Norwegian Great Scallop, excellent raw, is prepared in wide variety of ways. As flavorful marinated and thinly sliced in carpaccio as lightly fried or *au gratin* in its shell, the Norwegian Great Scallop has everything it takes to please!





Crevette Sauvage de Norvège

Norwegian Wild Prawn

(*Pandalus borealis*)

Originaire des eaux glaciales de Svalbard (Spitzbergen), de la Mer de Barents et des fjords profonds, la Crevette Sauvage de Norvège (ou crevette nordique) affectionne les eaux particulièrement froides. Si la température de l'eau vient à s'élever, elle migre à la recherche d'eaux plus fraîches. Au début de leur vie, les crevettes sont toutes des individus mâles, puis elles changent de sexe vers l'âge de 2 ans et demi à 4 ans pour devenir des femelles.

Au même titre que les fruits, les légumes et le vin reflètent leur terroir, la chair de la crevette est conditionnée par son environnement. La Crevette Sauvage de Norvège offre ainsi un saveur légèrement douce avec une pointe salée qui la distingue nettement des crevettes de mers chaudes et des crevettes d'élevage.

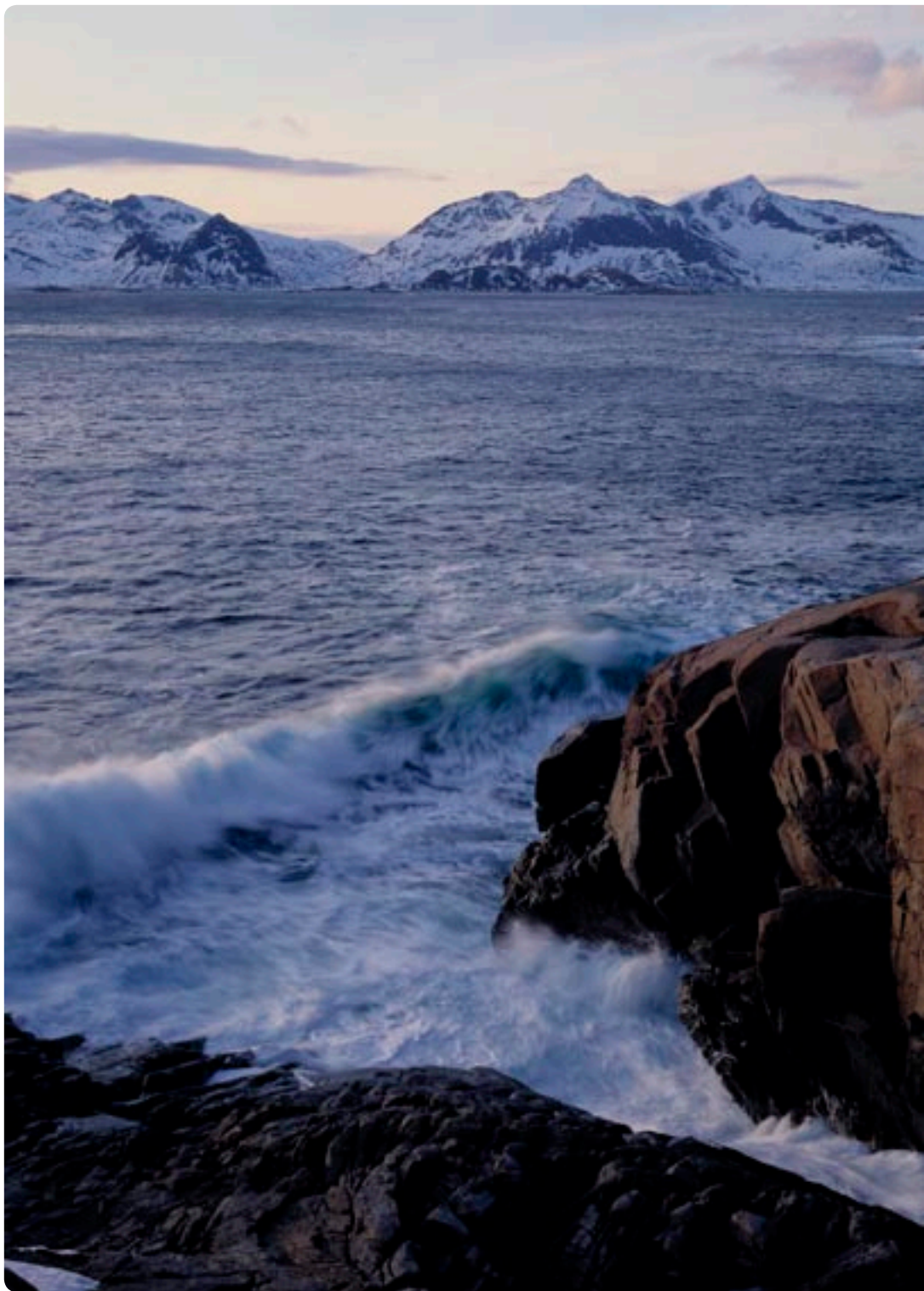
La Crevette Sauvage de Norvège présente une chair ferme et charnue. Elle est riche en vitamine B₁₂, en vitamines liposolubles A, E et D, ainsi qu'en sels minéraux. Très maigre, elle est en revanche riche en Omega-3. Ainsi, sans complexe, savourez-la "à la norvégienne": servie entière et en quantité généreuse dans un grand bol, chacun se sert "à volonté" et décortique ses crevettes autour de la table. On les déguste alors de la façon la plus simple, sur des tartines de pain blanc avec de la mayonnaise ou du beurre, relevées seulement d'un trait de jus de citron: c'est un véritable délice!

The Norwegian Wild Prawn (Nordic prawn) lives in the glacial waters of Spitzbergen, the Barents Sea and deep fjords. If the water temperature begins to climb, it will migrate in search of cooler waters. The prawns all start life as males then between the ages of two-and-a-half and four years they become females.

Just as fruits, vegetables and wines reflect their point of origin, so is the prawn's flesh conditioned by its environment. The Norwegian Wild Prawn presents a slightly sweet flavor, with a touch of salt that clearly distinguishes it from both cultivated and warmer water prawns.

The Norwegian Wild Prawn boasts a firm and meaty flesh, rich in vitamin B₁₂, fat-soluble vitamins A, E and D and mineral salts. Although quite lean, it is rich in Omega-3. So, enjoy the prawns without worry, Norway style: served whole in generous quantities in a large bowl, so all can help themselves, peeling the prawns at the table. They are savored in the simplest manner, on white bread slices with mayonnaise or butter, garnished with only a hint of lemon juice: a true delight!



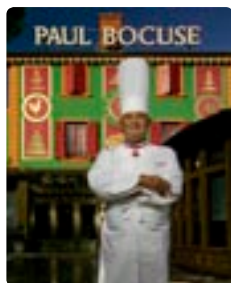


Les Meilleurs Ouvriers de France mettent en scène
“La Norvège au menu du Bocuse d’Or 2009”



The Meilleurs Ouvriers de France present
“Norway on the menu of the Bocuse d’Or 2009”





L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES ***

Chef: M. Paul BOCUSE, M. Christian BOUVAREL, M. Christophe MULLER

40, rue de la plage,
69660 COLLONGES AU MONT D'OR
+33 (0)4 72 42 90 90
www.bocuse.fr

Dans le hall, sous l'alignement des diplômes de tous les Meilleurs Ouvriers de France de la maison, une baie vitrée ouvre sur le monde de la cuisine, rutilante de cuivres. On y voit les commis tourner les sauces, préparer une farce, brider une volaille, couper les légumes à la vitesse d'un film muet qui s'emballe. En effet, on ne vient pas seulement chez Bocuse pour le folklore, on y vient d'abord pour manger. Il n'y a pas plus simple que cette cuisine, dépourvue de malice, éloignée de toute littérature. C'est l'esprit Bocuse, la musique de la cuisine classique.

In the entry hall, under the diplomas of all the Meilleurs Ouvriers de France of the establishment, a picture window opens up to the cuisine, all copper red. You will observe the commis preparing sauces and stuffing, trussing poultry and cutting vegetables at the speed of a silent movie in fast forward. Actually, one does not come to Bocuse merely to experience the folklore, but to eat. Nothing is simpler than this cuisine, devoid of malice, far from any literature. It is the Bocuse spirit, the music of classical cuisine.

L'ABBAYE DE COLLONGES

Chef: M. Paul BOCUSE

Voir L'AUBERGE DU PONT DE COLLONGES
www.bocuse.fr



INSTITUT PAUL BOCUSE Hotellerie et Arts Culinaires

Chef: M. Alain LECOSSEC

Château du Vivier
69131 ECULLY
+33 (0)4 78 43 36 10
www.institutpaulbocuse.com

Situé dans le cadre prestigieux du château du Vivier, Saisons est un restaurant gastronomique d'application de l'Institut Paul Bocuse, ouvert au public du lundi au vendredi, pour le déjeuner et le dîner. Sous la responsabilité du Chef de cuisine, Alain Le Cossec, Meilleur Ouvrier de France 1991, et de Philippe Rispal, professeur d'oénologie et des arts de la table, ce restaurant de tradition et de référence du savoir-faire français est un outil pédagogique idéal pour les étudiants en arts culinaires ou management hôtelier. La carte propose deux menus, dont les saveurs changent au rythme des saisons.

Located in the prestigious Château du Vivier, Saisons is a restaurant of applied gastronomy of the Institut Paul Bocuse, open to the public Monday through Friday for lunch and dinner. This traditional restaurant with its reference to French savoir-faire, under direction of chef Alain Le Cossec, Meilleur Ouvrier de France 1991, and Philippe Rispal, professor of oenology and table arts, is an ideal educational tool for the students of culinary arts and hotel management. The menu offers two set meals, with flavours changing in rhythm with the seasons.



BRASSERIE DE L'OUEST

Chef: M.Cédric BOUTROUX

1, quai du commerce

69009 LYON

+33 (0)4 37 64 64 64

www.nordsudbrasseries.com

Avec une terrasse surplombant les berges de la Saône et une *cuisine des Iles*, l'Ouest est un endroit de dépaysement à quelques minutes du centre ville. La cuisine, ouverte sur la salle, est dirigée par le Chef Cédric Boutroux. Thibaut Gaudin vous accueille dans ce lieu de style contemporain et de grand confort (immense bar, écrans muraux, parking privé). Salles de réunion et salons pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes.



With a **terrace** overhanging the banks of the Saône and *island cuisine*, l'Ouest is an exotic venue just minutes from the city centre. The kitchen, open to the dining room, is directed by chef Cédric Boutroux. Thibaut Gaudin welcomes you to this locale of contemporary style and great comfort (immense bar, wide-screens, private parking), with meeting rooms and lounges to accommodate up to 100 people.



BRASSERIE DU NORD

Chef: M. Cédric BOYER

18, rue neuve

69002 LYON

+33 (0)4 72 10 69 69

www.nordsudbrasseries.com

Brasserie de tradition lyonnaise depuis 1907, reprise par Paul Bocuse et Jean Fleury en 1994. Le Chef Cédric Boyer vous propose une *cuisine de tradition*. Gaël Primard le manager, vous accueille dans un décor chaleureux et feutré. Véranda agréable avec banc d'écailler en saison. Salons privés pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes.



A **traditional Lyon brasserie** since 1907, taken over by Paul Bocuse and Jean Fleury in 1994. Chef Cédric Boyer offers *traditional cuisine*. Manager Gaël Primard welcomes your to a warm and muted atmosphere. A pleasant veranda with oyster bar in season. Private dining rooms for up to 60 people.



BRASSERIE DU SUD

Chef: M. André SAUBATJOU

11, place Antonin Poncot

69002 LYON

+33 (0)4 72 77 80 00

www.nordsudbrasseries.com

Le Sud affiche un décor provençal aux couleurs méditerranéennes. Sa véranda offre une agréable vue sur les pelouses et la fontaine de la place Anthonin Poncet, à deux pas de la place Bellecour. *Cuisine méditerranéenne* parfumée aux épices orchestrée par le Chef André Saubatjou. Service efficace dirigé par Raphaël Rouget et Loïc Jacquand.

Le Sud features Provençal decor and Mediterranean hues. Its veranda offers pleasant views of the lawns and fountain of Place Anthonin Poncet, just steps away from Place Bellecour. *Mediterranean cuisine* with savoury spices, orchestrated by chef André Saubatjou. Efficient service directed by Raphaël Rouget and Loïc Jacquand.



BRASSERIE DE L'EST

Chef: M. Gérard LASNE

14, Place Jules Ferry

69006 LYON

+33 (0)4 37 24 25 26

www.nordsudbrasseries.com

3ème point cardinal du groupe Bocuse, L'Est offre un cadre agréable dont l'animation principale demeure le train électrique parcourant le restaurant. *Cuisine des Voyages* dirigée par le Chef Gérard Lasne. Terrasse agréable avec banc d'écailler en saison. Marco Chopin vous accueille dans une atmosphère unique au sein de l'ancienne Gare des Brotteaux entièrement rénovée et classée Monument historique.

The third of the cardinal-point named restaurants of the Bocuse group, L'Est presents an agreeable setting whose main feature remains the electric train that runs through the restaurant. *Cuisine des Voyages* edited by Chef Gérard Lasne. An agreeable terrace with oyster bar in season. Marco Chopin welcomes you to this unique, totally renovated ambiance in the old Gare des Brotteaux, classified as an historical monument.



RESTAURANT TETEDOIE *

Chef: M. Christian TETEDOIE

54, quai Pierre Scize

69005 LYON

+33 (0)4 78 29 40 10

www.tetedoie.com



ARGENSON

Chef: M. Raphaël JIMENEZ

40, allée Pierre de Coubertin

69007 LYON

+33 (0)4 72 73 72 73

www.nordsudbrasseries.com

Situé à proximité du Stade de Gerland et du siège de l'Olympique Lyonnais, Argenson bénéficie d'un emplacement de 1er choix de part son jardin et sa vaste terrasse ombragée pour les beaux jours. Belle *cuisine bourgeoise* de Raphaël Jimenez. Christophe Michelin vous accueille dans un superbe décor aux vitrages panoramiques (belle collection de photographies de l'Olympique Lyonnais). Salons de 10 à 100 personnes.

Located near Gerland Stadium at the headquarters of the Olympique Lyon football club, Argenson enjoys a first-class setting by virtue of its garden and vast terrace, which is shaded on sunny days. Beautiful *bourgeois cuisine* by Raphaël Jimenez. Christophe Michelin welcomes you into a superb decor with panoramic windows (a nice collection of Olympique Lyonnais photographs). Dining rooms for 10 to 100 people.



VILLA FLORENTINE *

Chef: M. Davy TISSOT

25-27, montée St Barthélémy

69005 LYON

+33 (0)4 72 56 56 56

www.villaflorentine.com

Le restaurant dirigé par Davy Tissot, MOF 2004, est l'une des tables incontournables de la capitale des Gaules. Davy Tissot signe une cuisine parfaitement maîtrisée et personnalisée dans laquelle les produits du terroir sont magnifiés par des saveurs d'ici et d'ailleurs. Grande cave.

Bottin Gourmand 2009

The restaurant, under the direction of Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France 2004, is one of the culinary must-sees of the Gallic capital. Davy Tissot oversees a perfectly mastered and personalised cuisine in which the local products are magnified by flavours from here and there. Large wine cellar.

Bottin Gourmand 2009

RELAIS ET CHATEAUX PIERRE ORSI *

Chef: M. Pierre ORSI

3, place Kléber

69006 LYON

+33 (0)4 78 89 57 68

www.pierreorsi.com



PIGNOL

Chef: M. Jean Paul PIGNOL

8, place Bellecour
69002 LYON
et
212, rue du Général de Gaulle
69530 BRIGNAIS
+33 (0)4 78 37 39 61
www.pignol.fr

C'est une maison familiale où l'on est à la fois artisan et entrepreneur. Les décors sont chaleureux et les propositions gustatives nombreuses. Jean Paul Pignol travaille avec son équipe pour que dans ses restaurants, dans ses boutiques ou lors de vos réceptions, les produits du terroir voisinent avec les alliances inédites, faites d'harmonie, de tradition et de raffinement.

This is a family house of one who is both artisan and entrepreneur. The decor is warm and the gustatory offerings bountiful. Jean Paul Pignol and his team work to assure that in their restaurants and boutiques and in your receptions the local products meet in original alliances, forged in harmony, tradition and refinement.

RESTAURANT GUY LASSAUSAIE *

Chef: M. Guy LASSAUSAIE

3, rue de belle-cize
69380 CHASSELAY
+33 (0)4 78 47 62 59
www.guy.lassausaie.com

DOMAINE DE CLAIREFONTAINE *

Chef: M. Philippe GIRARDON

38121 CHONAS L'AMBALLAN
+33 (0)4 74 58 81 52
www.domaine-de-clairefontaine.fr

RESTAURANT PECQUET

Chef: M. Jean Claude PECQUET

59, place Voltaire
69003 LYON
+33 (0)4 78 95 49 70

AUBERGE DE FOND ROSE *

Chef: M. Gérard VIGNAT

23 Quai Georges Clémenceau
69300 CALUIRE ET CUIRE
+33 (0)4 78 29 34 61
www.aubergedefondrose.com

AUBERGE DE L'ILE **

Chef: M. Jean Christophe ANSANNAY

L'île barbe

69009 LYON

+33 (0)4 78 83 99 49

www.aubergedelile.com

La batisse date du XVII^e siècle, mais la décoration est contemporaine et d'une sobriété masculine. Côté jardin le cadre verdoyant des bords de Saône et de l'île Barbe apporte une touche de tranquillité à cet endroit situé à deux pas du centre-ville. Jean-Christophe ANSANNAY-ALEX y propose une cuisine juste et régulière, fondée sur la tradition, et des produits irréprochables que le chef discret ne cesse d'explorer. Tels son *Velouté de Cèpes dans l'esprit d'un Cappuccino*, *Lardons de Foie gras à la vapeur*...

The building dates from the 17th Century, but the decor is contemporary and of a masculine sobriety. On the garden side, the verdant frame of the banks of the Saône and Barbe Island add a touch of tranquility to this location, a stone's throw from the city centre. Jean-Christophe Ansanay-Alex offers proper and standard fare, based on tradition and irreproachable materials that this discrete chef endlessly explores, such as his *Velouté de cèpes dans l'esprit d'un cappuccino* or *Lardons de Foie gras à la vapeur*...

LA ROTONDE **

Chef: M. Philippe GAUVREAU

Au Casino le Lion Vert

69280 LYON

+33 (0)4 78 87 79 79

www.restaurant-rotonde.com

Ce restaurant 2 fois étoilé, de 12 tables donnant sur de larges baies vitrées avec vue sur la cascade et le parc, vous invite à partager un moment inoubliable. Le chef Philippe GAUVREAU vous fera découvrir les saveurs subtiles des meilleurs produits. Spécialités: Le canard de Challans, Cannellonis de chocolat amer...

This two-star restaurant of 12 tables with large picture windows and a view over the cascade and the park invites you to share unforgettable moments. The chef Philippe Gauvreau will make you discover the subtle flavours of the best products. Specialties: Duck from Challans, Cannellonis of bitter chocolate...

L'ALEXANDRIN *

Chef: M. Laurent RIGAL

83, rue Moncey

69003 LYON

+33 (0)4 72 61 15 69

www.lalexandrin.com

LE GOURMET DE SEZE *

Chef: M. Bernard MARILLER

129, rue de Sèze

69006 LYON

+33 (0)4 78 24 23 42

www.le-gourmet-de-seze.com

ALEX

Chef: M. Alex TOURNADRE

44, boulevard des Broteaux

69006 LYON

+33 (0)4 78 52 30 11

LEON DE LYON

Chef: M. Jean Paul LACOMBE

1, rue Pleney

69001 LYON

+33 (0)4 72 10 11 12

www.bistrotsdecuisiniers.com/fr/leon-de-lyon.php



LA TASSEE

Chef: M. Jean Paul BERGEOT

20, rue de la charité

69002 LYON

+33 (0)4 72 77 79 00

www.latasse.fr

Etablissement de renom depuis bientôt 60 ans, vous aimerez la nouvelle Tassée récemment rénovée, avec sa cuisine traditionnelle et ses plats de saison, dans un cadre élégant et raffiné autour d'un mur de photos souvenir et de ses fresques bachiques remises en valeur.

You will love this recently renovated establishment of nearly 60 years renown, with its traditional and seasonal dishes, in an elegant, refined setting around a wall of souvenir photos and restored Bacchanalian frescoes.

THOMAS

Chef: M. Thomas PONSON

6, rue Laurencin

69002 LYON

+33 (0)4 72 56 04 76

www.restaurant-thomas.com

LA MERE BRAZIER

Chef: M. Mathieu VIANNAY

12, rue Royale

69001 LYON

+33 (0)4 78 89 07 09

Produits de la Mer de Norvège. Issus des eaux fraîches et limpides de Norvège.

Le **Centre des Produits de la Mer de Norvège** (CPMN) a pour mission de communiquer aux consommateurs des quatre coins du monde que les meilleurs produits de la mer viennent de Norvège. Le CPMN est le plus grand organisme de marketing générique du monde dans le domaine des produits de la mer. Tous les ans, le CPMN met en œuvre des centaines d'activités sur plus de 20 marchés différents. Toutes ses activités sont entièrement financées par l'industrie norvégienne des produits de la mer.

Norwegian Seafood. From the cold, clear waters of Norway.

*The task of the **Norwegian Seafood Export Council** (NSEC) is to tell people in all corners of the world that the best seafood comes from Norway. NSEC is the world's largest joint marketer of seafood. Every year, NSEC carries out several hundred activities in more than 20 different markets. Its entire efforts are financed by the Norwegian seafood industry itself.*

Contact (France):

Maria Grimstad – Chef de projet/Project Manager
maria.grimstad@seafood.no | +33 685 576 481

Contact (monde/global):

Christian Chrømer – Directeur de l'information/Director of information
christian.chrømer@seafood.no | +47 928 82 360

Centre des Produits de la Mer de Norvège Norwegian Seafood Export Council

Strandveien 106
N-9291 Tromsø

Telephone: +47 77 60 33 33
Fax: +47 77 68 00 12
E-mail: mail@seafood.no

