

## © Le Bistrot du Potager à Lyon

# La bistronomie à partager fait recette

*Les plats à partager, c'est la tendance du moment en France. Précurseurs, les époux Delhoum proposent depuis plusieurs années une expérience culinaire axée sur ce principe. Leurs Bistrots du Potager rencontrent un grand succès à Lyon et seront rejoints, en décembre, par un Bistrot du Sucré, qu'ils ne manqueront pas de dupliquer. Rencontre et explications.*

Par Christel Reynaud

**E**n 2010, Mai et Franck Delhoum brisent les codes de la restauration en proposant des plats bistronomiques à partager, au sein de leur Bistrot du Potager, dans le quartier de la Martinière à Lyon. « Il a fallu 1 an pour que les clients s'approprient le concept, puis la formule a vraiment pris son envol et d'autres établissements se sont mis à proposer des plats à partager, aujourd'hui à la mode », commente Mai Delhoum.

### De Stalingrad à Gerland

En novembre 2015, les époux ouvrent le Bistrot du Potager Stalingrad à Lyon 6<sup>e</sup>, avec le chef Pierre-Michaël Martin, alias Pimousse. Ils tiennent bon le cap des assiettes bistronomiques à partager, tout en servant un menu du jour au déjeuner. En outre, pour capter les jeunes, un menu Happy Food à 25 €, avec une boisson, est proposé chaque lundi soir. Cette affaire de 120 m<sup>2</sup> dispose de 80 couverts, emploie 10 salariés et réalise un CA de 900 000 €, avec un ticket moyen

de 25 € à midi et 45 € le soir. « Puis en 2017, nous avons décidé de quitter le quartier de la Martinière pour un lieu plus fonctionnel et proposer une offre unique, car nous avons aussi à gérer un restaurant avec un salon privé et une

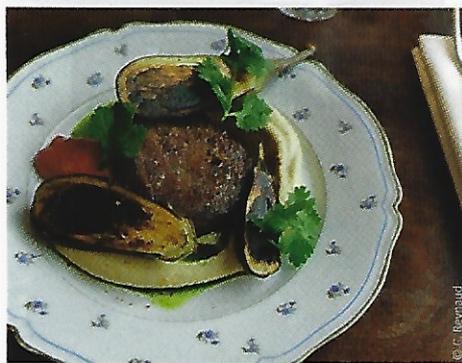


L'établissement de Gerland se trouve dans un bâtiment historique ayant été magnifié.

*boutique* », rappelle Mai Delhoum. S'installer dans le secteur de Gerland, en pleine mutation, constitue alors un vrai pari, mais les époux Delhoum ont un grand coup de cœur pour l'endroit qui avait abrité une halle dédiée au commerce.

### Manger selon ses envies

Après 1 mois et demi de travaux, ils ouvrent en septembre 2017 ; et dès la 2<sup>e</sup> semaine, le bistrot s'avère complet, du lundi au vendredi, midi et soir ! L'architecte Johany Sapet a magnifié ce bâtiment historique en pierre de taille, avec de majestueuses poutres en bois soutenant un plafond à la française. La décoration allie avec élégance des matériaux bruts, sous des airs de loft industriel. Le nec plus ultra, c'est le bar central habillé de laiton et marbre. Dans les 2 bistrots du Potager, le client est libre de commander ses assiettes, au fur et à mesure, en fonction de ses



Le concept propose une trentaine de plats préparés avec des ingrédients de petits producteurs, frais et de saison.





Ambiance conviviale et cuisine ouverte.



Florian Remont, chef exécutif du Bistrot du Potager Gerland, et Claire Brilliet, responsable de salle, aux côtés de Mai Delhoum, cofondatrice de l'enseigne.

## En chiffres

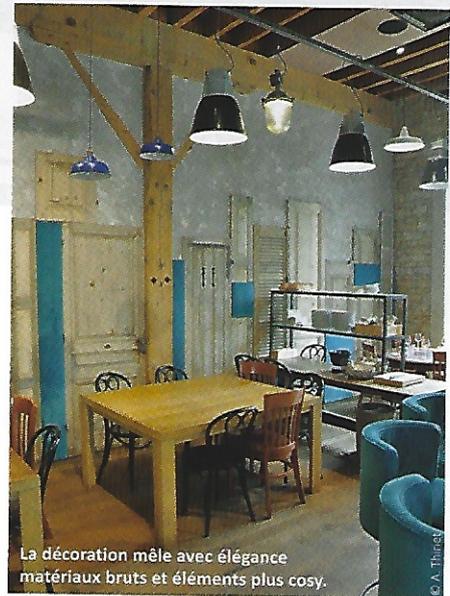
- 450 000 € d'investissement
- 170 m<sup>2</sup> avec 80 places assises dont 20 au sous-sol
- 150 clients/jour en moyenne après 2 ans d'ouverture
- 25 € de ticket moyen au déjeuner et 45 € le soir
- 5 salariés en cuisine et 5 en salle
- 900 000 € de CA 2018-2019
- Objectif + 5 % sur 2019-2020



Le partage est dans l'ADN du concept.

- Gnocchis maison, sarrasin torréfié, crème de crustacés, citron au jus et champignons ;
- Blanc de poulet pané au panko, mayonnaise sriracha au piment d'Espelette, cébettes, yaourt au citron et frites de patates douces.

Une formule Découverte à 35 € permet de déguster d'autres petites assiettes bistro-bonomiques. Pour se démarquer en matière de vins, la carte recèle 90 % de références biologiques et nature, et intègre Le Coin des Curieux, une trentaine de références hors des appellations et des certifications, propices à des



La décoration mêle avec élégance matériaux bruts et éléments plus cosy.

dégustations décalées.

Pour rester au goût du jour, le Bistrot du Potager sert aussi, depuis le printemps 2019, des bières de micro-brasseries artisanales et régionales, pleinement dans la logique des petits producteurs qui guide le travail en cuisine ●

envies, se laissant guider par la gourmandise. Le chef exécutif, Florian Remont, 37 ans, originaire des Landes, est associé dans l'affaire avec Claire Brilliet, responsable de salle ; mais les époux Delhoum restent majoritaires.

## Une trentaine de plats

Chaque établissement propose « une trentaine de plats et desserts à partager (ou non !), à base de produits frais, de saison et issus d'une quarantaine de petits producteurs ». Les clients viennent « des bureaux alentour », mais aussi du secteur et de plus loin « en famille ou entre amis... » explique le chef.

Ce dernier s'amuse à mêler ses influences basques à la cuisine méditerranéenne, italienne, espagnole et corse. Les Couteaux gratinés au beurre d'escargot, le Croque-monsieur au jambon blanc truffé, la Brioche landaise Pastis d'Amélie façon pain perdu avec caramel salé et glacé maison, et les Cookies de Pimousse constituent les plats permanents et les best-sellers de l'enseigne.

## Le Coin des Curieux

D'autres mets plus originaux sont servis, dont ces 2 créations :

### Bientôt un Bistrot du Sucré

Au cœur du Food Traboule dans le Vieux-Lyon, qui ouvrira en décembre dans l'ancienne Tour Rose, Le Bistrot du Sucré proposera des desserts de cuisinier, à partager ou non, à consommer sur place ou à emporter. Ils seront élaborés par le chef pâtissier Axel Ozier et vendus entre 5 € et 9 €. La spécialité ? Le Mitchut du Bistrot, une brioche landaise confectionnée par l'artisan Patrice Lubet à Hossegor, pressée façon gaufre, agrémentée d'un topping au choix (crèmeux chocolat, fruits frais, granola...).

« Ce dessert a été testé lors du Lyon Street Food Festival en septembre 2019. 1 250 portions avaient alors été vendues. Ce fut un grand succès auprès d'une clientèle de tous âges », affirme Mai Delhoum. Il y aura aussi, à la carte, les Cookies de Pimousse ainsi que le Riz au lait, le Tiramisu et la Mousse au chocolat servis à la cuillère. Les époux Delhoum créent ainsi 3 emplois et souhaitent dupliquer le concept à Lyon, du petit corner à l'espace boutique avec vente sur place et à emporter.

