

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## LÉON DE LYON, À LA MAISON !



Lyon 1<sup>er</sup>, le 2 juin 2020

**L'institution lyonnaise de la rue Pleney, Léon de Lyon, se lance dans la vente à emporter. De quoi satisfaire les gourmands qui peuvent désormais retrouver et déguster menus et plats à la carte directement chez eux, en toute simplicité.**

La quenelle de brochet sauce homardine, le poulet Célestine, le pâté en croûte ou la volaille de Bresse à la crème d'Étrez, morilles et vin jaune, toutes ces recettes mythiques du Léon de Lyon, membre de la collection Les Gastronomistes, peuvent être désormais commandées et préparées pour une vente à emporter à travers une toute nouvelle boutique en ligne.

Fabien Chalard, fondateur des Gastronomistes et propriétaire du restaurant, associé à Julien Geliot et Laurent Gerra, explique : « *Déployer la signature de Léon de Lyon le plus largement a été le sens de notre réflexion. Pour les lyonnais, chez eux, mais aussi au cœur des entreprises ou dans les hôtels voisins, Léon de Lyon est aujourd'hui à disposition, sur-mesure. C'est un service complémentaire, destiné à durer, que nous voulons apporter à tous les amoureux, comme nous, du bon et du gourmand.* »

Le Chef Charly Salierno a mûrement réfléchi à concevoir une offre qui soit la plus fidèle à la signature renommée du restaurant Léon de Lyon tout en prenant en compte les particularités de la vente à emporter. Il propose ainsi un panorama extraordinaire allant des grands classiques à découvrir ou redécouvrir, notamment grâce à un Menu Lyonnais en 3 étapes regroupant Salade Lyonnaise ou Pâté en croustade, Quenelle de brochet ou Poulet au vinaigre pour finir sur l'incroyable Œuf à la neige qui a fait la réputation de la maison.

Quantité de plats sont aussi à la carte, mêlant recettes traditionnelles et d'autres plus actuelles et adaptées à la saison, comme avec ce Burger du Léon ou ce Ceviche de Daurade rafraichissant. Salade César classique ou au saumon, Foie gras, Burrata, Cervelle de canut et Saint Marcellin sont encore des options pour s'offrir un moment particulièrement savoureux. Sans oublier quelques desserts comme le moelleux Baba au Rhum et sa crème Chantilly vanille Bourbon.

Pour accompagner le tout, le Chef sommelier Hugo Mazza s'est plongé dans la cave pour une sélection sur-mesure. Moulin à Vent ou Pouilly-Fuissé Laurent Gerra, Côtes de Provence ou Côtes du Rhône, Minuty « Rose et Or », Pauillac ou Viognier viennent alors s'accorder avec justesse pour célébrer ensemble les terroirs de France de la plus belle manière.

La simplicité est totale pour la prise de commande qui s'effectue en ligne à travers une boutique dédiée. Dans un premier temps, il faut choisir, 24 heures au minimum à l'avance, le créneau horaire dans lequel on souhaite récupérer sa commande (ils sont indiqués par quart d'heure, entre 11h30 et 14h30 pour le déjeuner et de 18h à 21h30 pour le dîner). Puis parcourir toutes les offres classées avec un prix affiché à l'unité qui permet de se composer un panier sur-mesure. Le paiement s'effectue ensuite en toute sécurité, par carte bancaire ou via le système PayPal. Ne reste plus qu'à être au rendez-vous, rue Pléney pour récupérer ses produits avec les instructions de préparation adéquates.

A noter que, grâce à cette boutique officielle, le client est en relation à 100% en direct avec Léon de Lyon et bénéficie ainsi des meilleurs tarifs que proposent la maison, puisque sans aucun intermédiaire. Une solution qui permet aussi de marquer son soutien à cette belle institution.

Boutique Léon de Lyon / Vente à emporter  
[www.leondelyon.shop-and-go.fr](http://www.leondelyon.shop-and-go.fr)

Plus d'informations :

Fabien Chalard

Tél. : 06 60 25 24 89

E-mail : [fchalard@lesgastronomistes.com](mailto:fchalard@lesgastronomistes.com)