

LYON hôtellerie gastronomie

Food Traboules et MiHôtel : "J" moins 5 avant l'ouverture

À une semaine de l'ouverture, visite dans les coulisses de MiHôtel by La Tour Rose et Food Traboules.

À une semaine de l'ouverture, c'est l'effervescence aux 20 et 22, rue du Bœuf dans le Vieux-Lyon. Fermé pour restauration depuis avril 2018, l'immeuble La Tour Rose rouvre ses portes le 15 janvier 2020. Propriété de la SACVL, ce site en terrasses avec ses cyprès situé au cœur du quartier Renaissance a subi une véritable cure de jouvence. Il accueillera désormais dans un cadre renouvelé, mais toujours plein de cachet et de charme, les suites connectées Mi Hôtel by La Tour Rose fondées par Nathalie Grynbaum et Stéphanie Marquez-Boucetta déjà présentes à Lyon et le Food Traboules à la Tour Rose emmené par le couple Tabatha et Ludovic Mey. Les Lyonnais s'impatientent déjà tendant l'oreille, essayant de capter ce qui se trame derrière les hauts murs.

Un lieu chargé d'histoire

Déjà, le lieu a gardé son cachet et le revêtement à la chaux des murs extérieurs opéré par l'entreprise Roche est fidèle à ce patrimoine d'exception. Les jardins ont été conservés avec leurs cyprès et vont être réinventés par le paysagiste Jean-Baptiste Lainé. Nathalie Rives, styliste d'intérieur qui signe l'aménagement et la décoration observe : « Dans ce lieu, on traverse les époques passant des Médicis aux années 40-50. On se sert du lieu qui sert le concept de MiHôtel des suites connectées. »

L'idée pour MiHôtel, c'est de proposer une collection de suites qui donne envie aux clients de revenir. Terracota, Ocre, Ebène, Aqua verde, Bianca : chaque suite a un nom et ouvre sur un univers.

La réservation des neuf premières suites disponibles démarre en ligne sur le site mihotel.fr dès ce



WEB +
Retrouvez toutes nos photos
sur www.leprogres.fr

De gauche à droite : Nathalie Grynbaum, cofondatrice de MiHôtel, Ludovic Mey (Food Traboules) et Stéphanie Marquez-Boucetta, cofondatrice de MiHôtel. Photo Progrès/Joël PHILIPPON

jeudi pour des nuitées disponibles à partir du 20 janvier 2020. Nathalie Rives a soigné les suites avec une déco ponctuée d'objets vintage et de beaux double rideaux signés du Milanais Dedar, du Français Pierre Frey.

Cela se précise aussi pour le Food Traboules à la Tour Rose. C'est l'effervescence en coulisses mais vous ne verrez pas de photos.



Des suites connectées. Photo Progrès/Joël PHILIPPON

Sur trois niveaux et quelque 660 m² dans une atmosphère cosy chic et chaleureuse, douze chefs déjà implantés à Lyon proposeront leur cuisine de 11 à 23 heures du mardi au dimanche.

Sept salles, sept ambiances, un coffee-shop, deux bars, pour un lieu engagé et éco responsable qui veut tendre vers le zéro déchet. Un food court made in Lyon, avec 240

places assises et de la cuisine de qualité réalisée à partir de produits frais valorisant les circuits courts.

Pour l'instant, on met en place la vaisselle, tandis que les chefs et leurs équipes prennent possession des lieux. On teste les équipements. Certains entament les préparations culinaires. Tous ont envie de démarrer cette aventure humaine et entrepreneuriale qui réunit la nouvelle génération de cuisiniers lyonnais. Des hommes et des femmes engagés qui ont à cœur de proposer leur cuisine tout en respectant ce qu'ont fait leurs aînés. Et de mettre en avant toute la diversité de la gastronomie lyonnaise à prix abordable qu'on peut déguster à toute heure et même le dimanche au cœur du Vieux-Lyon. Un lieu qui réunirait, les touristes, les Lyonnais et le tout Lyon.

Marie-Christine PARRA

Food Traboules - La Tour Rose, 22, rue du Bœuf, Lyon 5^e. Tél. 04 87 91 55 33.



Nathalie Rives, l'architecte et styliste d'intérieur.

Photo Progrès/Joël PHILIPPON



Chaque suite a un univers qui lui est propre.

Photo Progrès/Joël PHILIPPON



Des objets vintage ponctuent le décor.

Photo Progrès/Joël PHILIPPON

Complétez vos revenus

Société de distribution recherche H/F sur la commune de LYON 3

DISTRIBUTEUR DE JOURNAUX

(statut travailleur indépendant VCP)

- ✓ Travail d'appoint matinal
- ✓ Véhicule indispensable (2 roues acceptés)



Contactez-nous au : 06 21 50 36 06



Croix Rousse

17, rue Jacquard (ARRIÈRE MAIRIE)

LIVRAISON
A DOMICILE*

SERVICE GRATUIT

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 20h
et le dimanche de 9h à 12h30

*sur conditions en magasin