



CAFÉ
DES
FÉDÉRATIONS
LYON DEPUIS 150 ANS



DOSSIER DE PRESSE

SOIRÉE DES 150 ANS
JEUDI 15 SEPTEMBRE 2022





CAFÉ
DES
FÉDÉ



150 ANS

DE LYONNAISERIES



Maison Fondée
ICI
depuis bien longtemps



SOMMAIRE DU JOUR

L'HISTOIRE DES FÉDÉRATIONS

PAGE 3

LES FÉDÉRATIONS AUJOURD'HUI

PAGE 4

LE MOT DES PATRONS

PAGE 5

LES CHIFFRES CLÉS

PAGE 6

LES PLATS ET MENUS

PAGE 7

LES AMBIANCES DU BOUCHON

PAGE 8

INFOS PRATIQUES & CONTACTS

PAGE 9

L'HISTOIRE DES FÉDÉRATIONS

100 ! C'est le nombre de bouchons où l'on pouvait s'attabler à la fin du 19e siècle entre la place des Terreux et la rue Grenette aux Cordeliers.

Au coeur de ce quartier gourmand, le maire Augagneur fit construire en face de l'actuel Café des Fédérations un bâtiment appelé « la maison des Fédérations ». Haut lieu de rassemblements et d'expression sous la censure de Napoléon 3. Les fédérations étaient alors le nom que l'on donnait aux associations avant la loi de 1901.

Située juste en face de cette maison, une petite auberge qui existait depuis fort longtemps se renomma en 1872 « le Café des Fédérations ».

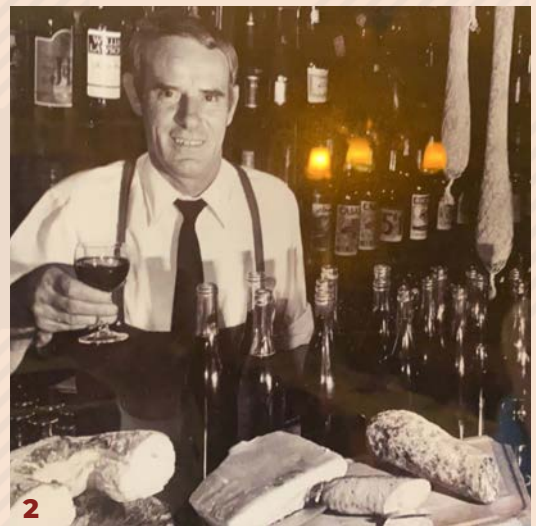
Les joyeux patrons des Fédés de l'après-guerre :

1-Monsieur Chauvin (1946-1967) rachète le restaurant pour y instituer l'esprit du bouchon Lyonnais comme nous l'aimons tant !

2-Monsieur Fulchiron (1967-1997) rachète le bordel d'à coté et fait exploser la renommée de la maison.

3-Monsieur Rivoinron (1997-2017) une figure emblématique ! Il fit connaître les Fédérations aux quatre coins du monde. Et voilà, 3 patrons en 71 ans !

4-Monsieur Plasse (depuis 2017) gourmet passionné par l'histoire de Lyon et patron depuis 5 ans. Il ouvre les espaces de la nouvelle salle avec son caveau du 16e siècle ainsi que La ripaille. L'aventure ne fait que commencer, la route va être longue jusqu'à 85 ans !



LES FÉDÉRATIONS AUJOURD'HUI

Élu meilleur bouchon de Lyon en 2019 (prix Dessus), le Café des Fédérations est aussi l'un des bouchons préférés des Lyonnais depuis plusieurs décennies.

Jean-Luc et Bruno insufflent leur passion pour le savoir-faire à la lyonnaise tout en ayant à coeur d'inscrire l'institution dans son temps. L'âme du lieu est ainsi conservée intacte, tout comme les valeurs traditionnelles, historiques et gastronomiques de la maison.

Les deux gastronomes souhaitent ancrer la culture du bouchon auprès des Lyonnais de toutes générations.

Au-delà de la joie de faire découvrir le patrimoine de notre belle capitale des gaules aux touristes de passage, ils souhaitent faire du Café des Fédérations un haut lieu de la convivialité lyonnaise où les locaux se retrouvent pour partager, s'amuser, rire et se régaler avec gourmandise !

À l'horizon 2023 les idées fourmillent, des nouveautés seront bientôt annoncées...



LE MOT DES DES PATRONS

« L'aspect principal d'un restaurant réside dans sa convivialité. » Jean-Luc Plasse.

Passionné de gastronomie et de culture Lyonnaise, Jean Luc est un personnage emblématique de la ville. Cet ancien capitaine d'industrie a réalisé son rêve : reprendre le plus vieux bouchon de Lyon.

Dans son temps libre il organise des visites historiques, où il transmet avec passion son amour pour la ville et ses lyonnaiseries.

« Je veux sublimer le produit et permettre au restaurant de se projeter dans le futur pour encore 150 ans ! » Bruno Boutareaud.

Diplômé de l'école Anne-Sophie Pic, Bruno est un nomade culinaire et pur produit de la restauration. Il pratiquement fait toute sa carrière à l'international. Il se donne un maître mot : transmettre cette culture du savoir-faire et savoir-vivre à la Lyonnaise !

Il sait que le café des Fédérations était là bien avant lui et sera là bien après lui ! Il ne veut pas rompre avec la tradition centenaire...



LES CHIFFRES CLÉS DES FEDÉS

+ de 30 000 gourmands par an.

150 places assises dans nos 5 salles.

+ de 40 soirées musicales par an.

+ de 55 événements privés par an.

1 nouvelle identité visuelle en 2022.

+ de 500 nouveaux abonnés chaque mois sur nos réseaux et newsletter.

+ de 10 partenaires locaux dont :



LES PLATS ET MENUS

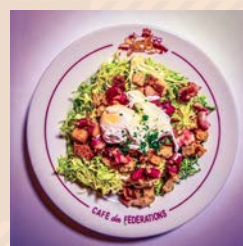
Les menus sont élaborés en collaboration avec le chef, Jean-Luc et Bruno dans le pur respect de la tradition gastronomique Lyonnaise.

Les produits sont de saison et les plats sont tous faits maison. Une carte d'hiver et une carte d'été sont proposées dans une recherche permanente de servir des recettes centenaires adaptées aux goûts du jour.

Tous les produits de nos recettes viennent directement de nos fournisseurs Lyonnais et de la région. Nous favorisons une carte 100% locale. Nous avons sélectionné des entreprises familiales implantées à Lyon depuis des générations. Elle sont des références de qualité et de respect du savoir-faire à la Française.

Parmi nos collaborateurs vous pourrez découvrir l'andouillette Bobosse, la Maison Cellierier, la Maison Pralus, les gourmets du pays de l'Ain, la maison Bail et ses vergers...

La tradition coule dans les veines de notre cuisine généreuse et conviviale. Cocottes, assiettes copieuses, plats gratinés ou encore mijotés... Au Café des Fédérations plongez au cœur d'une cuisine authentique qui a du cœur et de la bouteille.



LES AMBIANCES DU BOUCHON

Chaque recoin aux Fédérations est chargé d'histoire, de Lyonnaiseries et de mystères...
Les 5 salles des Fédérations vous accueillent pour des repas généreux et gourmands :

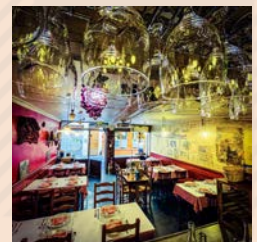
La Grande salle : le restaurant originel. Elle est la toute première à avoir été ouverte en 1872.

L'Alcôve : en 1975 le mur du rez-de-chaussée d'une ancienne maison close tombe pour en faire un espace chaleureux !

La nouvelle salle : ancienne écurie, le palefrenier « bouchonnait » les chevaux des voyageurs au 19^e siècle. Il faisait un bouchon de paille pour essuyer la sueur du cheval.
Selon Jean-Luc Chavent : le bouchon de paille était enflammé devant le restaurant pour prévenir de l'arrivée des abats du jour. Les Canuts, prévenus par le bouchon en feu, se régalaient ensuite avec des plats cuisinés avec cette viande bon marché.

Le Caveau : l'un des plus vieux de Lyon datant du 16^e siècle. Il a été entièrement refait en 2010 par Yves Rivoiron pour laisser place à une ambiance intime ou conviviale selon vos envies...

La Ripaille : petite dernière à avoir ouvert en 2001. Elle a été au fil du temps une écurie, un garage puis une boutique, pour aujourd'hui accueillir de grandes tablées conviviales !



INFOS PRATIQUES ET CONTACTS

HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU SAMEDI

DÉJEUNER DE 12H À 14H

DINER DE 19H30 À 22H



8,9,10 rue Major Martin
69001 Lyon

Métro : Hôtel de ville
Parking : Terreaux / St Antoine



04 78 28 26 00



lesfedeslyon@lesfedeslyon.com



restaurant-cafedesfederations-lyon.fr



[@cafedesfederations](https://www.facebook.com/cafedesfederations)



[le_cafe_des_federations](https://www.instagram.com/le_cafe_des_federations)