

Hotel de ville

Place de la Comédie 69001 Lyon

C'est dans les salons de l'Hôtel de ville qu'a eu lieu la remise des trophées 2015 des Bistrots Beaujolais de Lyon.



Photo P.L.D.

La promotion compte 10 nouveaux signataires de la charte:

Chez Paul 11 rue du Major Martin 69001 Lyon

Café Terroir 14 rue d'Amboise 69002 Lyon

L'acteur 5 rue Charles Dullin 69002 Lyon

Bouchon Thomas 3 rue Laurencin 69002 Lyon

Bistrot Jul 2 quai de Bondy 69005 Lyon

Le Baronn 2 rue des 3 Maries 69005 Lyon

Au P'tit Peintre 50 boulevard des Brotteaux 69006 Lyon

L'art et la manière 102 grande rue de la Guillotière 69007 Lyon

La pièce du Boucher 168 avenue du Général de Gaulle 69760 Limonest

Comptoir du Loup Pendu 1088 avenue Victor Hugo 69140 Rilleux la Pape

Le concept des Bistrots :

Le réseau des Bistrots Beaujolais possède une forte identité. Gage de qualité, de gourmandise et de convivialité, il conforte certaines valeurs (plaisir de l'assiette, du verre, l'amitié...) que l'on trouvait dans les bistrots d'autrefois. La sélection des Bistrots a évolué et comporte aujourd'hui des établissements de styles différents. La dénomination « Bistrots » est aujourd'hui un concept plus qu'une désignation proprement dite. Toutefois, le lien commun reste le même : l'attachement à sa région, à son terroir, un accueil chaleureux, de la qualité et des vraies valeurs qui font de ces restaurants des adresses inoubliables.

Historique des Bistrots Beaujolais :

Le concept des Bistrots Beaujolais est apparu à Lyon dans les années 50 avec la création par deux gastronomes H. Clos-Jouve et M. Grancher de la « Coupe des Meilleurs Pots », la sélection s'effectuant sur la convivialité du Bistrot et la qualité du Beaujolais proposé.

Transposée à Paris, cette Coupe devient alors parisienne, un lauréat est sélectionné chaque année par l'Académie Rabelais. Dès 1986, dans le même esprit, l'association « Tradition du Vin » récompense annuellement un lauréat.

En 1995, retour aux sources, à Lyon, avec la création de « La Coupe Lyonnaise des Etonnants Beaujolais ». Elle récompense les Bistrots défenseurs du Beaujolais et développant cet esprit de convivialité.

La sélection des lauréats s'effectue après visite anonyme d'un Jury, en fonction de critères précis. Les testeurs notent soigneusement la convivialité, le cadre, le type de cuisine et surtout la carte des vins.

En 2004, le principe est étendu à Villefranche-Sur-Saône puis dans le secteur du pays Beaujolais en 2007. Le mode de sélection est identique à celui mis en place à Lyon.