

Lyon

**Le menu au juste prix pour lutter contre la crise**

Le concept vient d'Angleterre. Sur le continent, il n'est pour l'heure pratiqué qu'au «Bistrot de St-Paul»: pour lutter contre la crise et ramener les gens au restaurant, cet établissement lyonnais réputé propose à ses clients de payer le menu du jour (7 jours sur 7, midi et soir!) «ce qu'ils estiment être le juste prix». Le résultat de cette mesure dépasse les espérances de la patronne, Chantal Madinier: en un mois, la fréquentation moyenne de midi est passée de 10 à 25 couverts; et alors que le prix du menu était auparavant fixé à 14,50 euros à midi et 21,50 le soir, les clients payent en moyenne 16,50 euros à midi, et 22 euros le soir. «On voulait faire revenir les gens, garder nos 4 employés et ne rogner ni sur la quantité ni sur la qualité», conclut Chantal Madinier.

[www.bistrotdestpaul.fr](http://www.bistrotdestpaul.fr)

# Conversion: Eric Lamoureux, du Mont à «Croq-midi.ch»

Après une décade durant laquelle il a su faire de l'Auberge communale une adresse réputée et cotée 14/20 au Gault Millau, le chef d'origine bretonne se lance dans une nouvelle aventure. Désormais, c'est à domicile et via le web que l'on mangera «le meilleur d'Eric Lamoureux». Commandez, c'est livré!

«Quand nous sommes arrivés au Mont avec mon épouse Muriel, nous nous sommes dit: on fait dix ans, ensuite on verra», raconte Eric Lamoureux.

**Un traiteur pas comme les autres**

Dix ans après, le couple, désormais parents de deux petites filles, a vu. Et pour redonner sa place à une vie de famille un peu bousculée par la vie de restaurateur, sans renoncer à ce qu'ils aiment faire, Eric et Muriel Lamoureux ont décidé de remettre l'Auberge communale, et mis au point Croq-midi.ch. Un service traiteur pas comme les autres, qui s'adresse à une clientèle business cyber-connectée, disposant



Finis les nappages, place aux cartons! Outre les repas, on peut également commander apéros ou mignardises sur croq-midi.ch.

de peu de temps pour manger à midi – mais pas tentée par le kebab.

«Le concept? Des coffrets-repas équilibrés et variés, explique le chef. Les clients passent commande la veille sur notre site, en sélectionnant sur la carte entrée, plat et fromage ou dessert, ou en choi-

sisant un plat du jour parmi quatre propositions. Dès 5h du matin, je suis en cuisine – avec mes deux collègues actuels, qui me suivent dans l'aventure.

Jusqu'à fin mars, tout ce monde travaille encore au Mont. Mais le 15 avril, Croq-midi.ch démarre officiellement, et le chef maniera couteaux et casseroles dans une cuisine de la zone industrielle de Renens. D'ici là, il savoure le plaisir de saluer ses clients en salle. «Ça va me manquer, admet-il. Mais j'ai bien l'intention de maintenir ce contact, en assurant moi-même au maximum les livraisons.»

Croq-midi Sàrl, ch.  
de Rionza, 1020 Renens –  
Tél & fax 021 653 22 31

contact@croq-midi.ch – [www.croq-midi.ch](http://www.croq-midi.ch)  
[blaise.guignard@gastronews.ch](mailto:blaise.guignard@gastronews.ch)

Et les bonnes choses sont encore meilleures!

**THOMY**

**Sauce Curry, exotique et nouvelle, simplifie grillades et brochettes!**



Fabriqué en Suisse

**La nouvelle Sauce Curry Indienne de THOMY – l'expert compétent suisse, en sauces!**

Infoline 071 844 85 50

**Nestlé**  
PROFESSIONAL

**Un coffret-repas à commander dès le 15.04 sur [www.croq-midi.ch](http://www.croq-midi.ch).**