

Rustique

COMMUNIQUE DE PRESSE, 21 MAI 2021

RÉOUVERTURE DES RESTAURANTS : RUSTIQUE REMET LE COUVERT

Au menu ? Un menu, justement, mais unique, et identique pour tous les convives! Intitulé « **Nature en Eveil** », il est un clin d'œil au retour progressif à la vie, aux sens qui étaient éteints et qui se mettent peu à peu en éveil, avant de revenir « à la normale ». Il retranscrit l'univers champêtre de l'enfance du chef, entre les Alpes, le Massif central et les monts d'Auvergne. Produits régionaux, lecture gastronomique de la cuisine paysanne, goûts intenses, assiette généreuse : une cuisine rustique et gourmande, tout sauf conceptuelle.

Dès le 9 juin, les convives seront reçus en salle ou au comptoir-cuisine, du lundi au vendredi dès 19 heures. La dernière commande pourra être prise à 20 heures, afin de respecter les contraintes du couvre-feu.

En juillet, et pour tout l'été Rustique sera ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 21h45. Le fidèle menu « Nature Instantanée » reviendra... pour le plus grand bonheur des habitués ! Mais aussi des gourmands curieux de découvrir une cuisine du terroir dépoussiérée, à la dimension végétale forte

« Gardez bien vos papilles en éveil, la réouverture promet de belles surprises ! »

Maxime Laurenson





A propos de Maxime Laurenson

Le chef a grandi dans un petit village, Saint Just Malmont, au sud de Saint Etienne, auprès d'une arrière-grand- mère cuisinière, au milieu des exploitations agricoles et des champs. Une enfance en plein air, une table familiale généreuse : sa cuisine est forte de cette histoire de vie. L'attachement à la terre et au terroir, le respect de la tradition culinaire, notamment grâce aux sauces et aux jus, la force gustative du monde végétal et des herbes aromatiques. Âgé de 34 ans, Maxime a débuté sa carrière chez la Mère Brazier. Il restera ensuite en région Rhône-Alpes pour compléter sa formation en altitude auprès de Jean Sulpice, avec qui, il découvre comment on peut restituer, en cuisine, la force d'un terroir et d'une identité. Fort de son parcours, il a voulu retrouver sa région pour y ancrer profondément sa cuisine. Maxime est secondé en cuisine par Romain Souvignet, son ami d'enfance avec qui il partage, depuis 15 ans, la même passion de la cuisine. **Son restaurant Rustique a obtenu une première étoile au guide Michelin en janvier 2021.**

Informations Pratiques

- Dès le mercredi 09 juin, Rustique, recevra ses convives du lundi au vendredi de 19h à 20h (heure de la dernière commande), pendant toute la période du couvre-feu imposé sur le moins de juin - en salle ou au comptoir cuisine.
- Menu « Nature en éveil » - 65 € (hors boisson)
- Dès le mois de juillet, Rustique recevra du mardi au samedi de 19h30 à 21h45.
- Menu « Nature Instantanée » - 75€ (hors boisson)

14 rue d'Enghien - 69002 LYON / Tél.04 72 13 80 81

Réservation possible sur le site internet www.rustiquelyon.fr