

CONTRE CHAMP

Le bistrot du chef Jérémy Galvan
Une cuisine de souvenirs

Le bistrot du chef Jérémy Galvan, **Contre-champ**, situé dans le vieux Lyon dans son ancien restaurant, au 29 de la rue du Boeuf, vient d'ouvrir pour cette rentrée. Ce nouveau lieu a été pensé comme une maison de campagne, accueillante et conviviale.





Lieu

Dans le tumulte de la vie urbaine, un nouveau bistrot émerge comme une oasis de sérénité et de saveurs authentiques. Nous sommes ravis de vous annoncer l'ouverture de Contre-champ, un lieu qui incarne bien plus qu'un simple restaurant. Contre-champ est une fenêtre ouverte sur la campagne, un pont entre la ville et ses racines rurales.

Situé au cœur du Vieux Lyon, Contre-champ est le bistrot où l'on se retrouve autour d'un verre de vin et d'un plat fait maison, en toute convivialité. Ce lieu de vie cache deux univers qui se complètent. Côté urbain, la table d'hôte est parfaite pour les tribus, avec rires, partage et bonnes bouteilles au rendez-vous. Côté jardin d'hiver, un esprit plus intimiste permet de savourer un repas en petit comité, dans une ambiance cosy et détendue. Le bistrot a été pensé comme une maison de campagne, accueillante et conviviale. Dès la porte passée, le temps se ralentit et on se laisse porter par des plats réconfortants et la bonne humeur de l'équipe qui vous fera sentir comme chez vous.



« Ici, les produits seront travaillés avec respect dans le souci de garder toutes leurs saveurs naturelles ainsi que leurs bienfaits. Une auberge citadine : voilà l'esprit que j'ai voulu capturer. »

Jérémy Galvan



Propositions culinaires :

Ici, chaque plat raconte une histoire, celle des hommes et des femmes passionnés qui cultivent, élèvent et produisent avec amour des produits de terroir... Contre-Champ est le bistrot où l'on se retrouve autour d'un verre de vin et d'un plat fait maison, en toute convivialité. Décontracté et soigné, ce lieu se veut abordable et sans chichi. Le bistrot s'attache à proposer une cuisine du marché locale et accessible à tous. Les convives retrouveront une cuisine de nos grand-mères, réconfortante, avec la touche contemporaine de Jérémy Galvan.



Envies du chef

Contre-champ est l'occasion idéale pour le chef de partager sa palette gustative unique et son amour pour la belle gastronomie française. Profondément attaché à Lyon, il lui était naturel de rester ancré dans cette rue où il a grandi culinairement, perpétuant ainsi un lien fort avec le quartier du Vieux Lyon. Les plats proposés sont une véritable narration culinaire de son parcours, celui d'un enfant de la terre avec des racines pieds-noirs et paysannes de l'Ain. Contre-champ se veut le nouveau chapitre d'une cuisine qui se dévoile et éveille des souvenirs chers. Se retrouver autour d'une table dans ce bistrot, c'est découvrir le chef à travers des saveurs authentiques et partir à la rencontre des producteurs locaux.

CONTRE
CHAMP

Contre-champ
29 rue du Boeuf
69005 Lyon
04 72 40 91 47

@contre_champ_jg
www.contre-champ.com