

Communiqué de presse - juillet 2025

Trèfle

cuisine végétale et vertueuse

TREFLE, le restaurant gastronomique 100% végétalien de la Cheffe Emily Dader, ouvrira ses portes en septembre à Lyon





Après 4 ans à diriger les cuisines du restaurant les Mauvaises Herbes, la figure montante de la scène culinaire écoresponsable lyonnaise, Emily Dader, ouvrira son premier restaurant en septembre 2025, au coeur du quartier d'Ainay.

Pensé comme un lieu de haute cuisine et d'engagement, Trèfle proposera une expérience encore inédite dans la région : allier la finesse et la justesse d'une table gastronomique à une carte entièrement végétalienne, créative et durable.

Conjuguer plaisir et durabilité

Formée dans plusieurs maisons étoilées en France et à l'international, Emily Dader met aujourd'hui ce bagage gastronomique au service de ses inspirations, déployant une cuisine d'auteur pointue et créative.

Une cuisine française moderne, nourrie des marqueurs de goût du monde omnivore et ponctuée de touches street food ou de saveurs du monde.

Une cuisine ancrée dans la tradition tout en étant tournée vers l'avenir, pleinement engagée pour un mode de vie durable.

L'ambition : réconcilier plaisir et durabilité, en proposant des assiettes végétales complexes, empreintes de relief et de personnalité.

Accords vertueux

Les amateurs de vins trouveront chez Trèfle une sélection pointue, axée sur le vin vivant issu de petites surfaces travaillées selon des pratiques bio ou biodynamiques par des vigneronnes et vignerons chers à l'équipe.

Une réflexion créative sera également menée sur les accords sans alcools, pour une expérience gastronomique complète qui bouscule les codes.

Une démarche durable

Chez Trèfle, tous les plats seront 100% végétaliens, faits maison, créés à partir de produits de saison, majoritairement biologiques, locaux et issus de circuits courts.

L'attention sera portée à chaque détail, dans et hors de l'assiette : compostage des biodéchets, utilisation d'énergie verte, mobilier chiné ou de récupération, soutien aux petits producteurs et vignerons engagés.

Informations pratiques & accès

Ouverture prévue : 11 septembre 2025

Services déjeuner : du jeudi au samedi ; Services dîner : du mardi au samedi

Déjeuner : 3 temps – 34€ ; Dîner : 7 temps – 68€

25 rue Franklin, 69002 Lyon

www.trefle-restaurant.fr