LE RESTAURANT OMBELLULE, OUVERT EN OCTOBRE 2024 DANS LE 6ÈME ARRONDISSEMENT DE LYON, **REÇOIT SA PREMIÈRE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN.**

Le restaurant Ombellule, ouvert en octobre 2024 dans le 6ème arrondissement de Lyon, reçoit sa première étoile au Guide Michelin récompensant « une cuisine d'une grande finesse qui vaut l'étape». Cette distinction vient saluer l'engagement des chefs Tabata et Ludovic Mey à affirmer leur identité culinaire pour proposer une expérience totale.

« Nous remercions le Guide Michelin pour cette belle reconnaissance. Ombellule est un projet de cœur pour lequel nous avons beaucoup donné, un lieu qui nous ressemble où nous avons souhaité affirmer notre identité pour proposer une expérience totale. Derrière chaque plat, il y a des heures de travail et un véritable esprit d'équipe. Un grand merci à chaque membre de notre brigade en cuisine et en salle qui contribue au quotidien à mettre en lumière notre cuisine avec exigence et passion. Cela nous donne l'envie d'aller toujours plus loin dans la recherche de l'excellence. »
Tabata et Ludovic Mey

Dans ce nouvel écrin de 24 couverts, le couple souhaite proposer une expérience totale qui leur ressemble. Une cuisine joyeuse et poétique, un service en salle bienveillant, une décoration alliant Art Déco et inspirations contemporaines, Ombellule est un tout.

Tabata et Ludovic Mey continuent pour cela de jouer la partition en duo affirmant davantage une cuisine identitaire empreinte de poésie et de bienveillance au service d'émotions sincères.

La créativité des assiettes mise en lumière par la beauté du geste en salle, le soin porté aux arts de la table, le décor en hommage aux savoir-faire français, chaque élément a été choisi avec soin pour créer une atmosphère authentique, raffinée et enveloppante. Un univers affirmé pour une expérience assumée récompensée par deux étoiles au Guide Michelin.

TABATA ET LUDOVIC MEY, DES LYONNAIS DE CŒUR ET D'ADOPTION QUI CROQUENT LA VILLE À PLEINES DENTS...

Tabata et Ludovic Mey ont la cuisine à cœur. D'origine savoyarde, Ludovic Mey a commencé à cuisiner auprès de sa grand-mère au sein d'une famille d'épicuriens. Un apprentissage auprès du chef Patrick Turpin à Chambéry, des expériences parisiennes, deux ans aux côtés du chef Christian Têtedoie à Lyon puis Marguerite Restaurant (Groupe Bocuse).

D'origine brésilienne, Tabata Mey a fait ses classes à l'Institut Paul Bocuse puis auprès du chef étoilé Nicolas Le Bec à Lyon. En 2014, le chef Paul Bocuse lui confie les rênes de Marguerite Restaurant. Elle y rencontre Ludovic, son mari. Le couple part alors à la découverte des cuisines du monde.

René Redzepi, chef de NOMA sacré Meilleur Restaurant du Monde à Copenhague, Alex Atala au Brésil et Tiago à Belem, Tabata et Ludovic remplissent leurs carnets de voyage de senteurs, de saveurs et de tours de main avant d'ouvrir en 2016 les Apothicaires dans le 6ème arrondissement de Lyon récompensé par une étoile au Guide Michelin. Un succès qui leur donne envie d'aller plus loin.

Après de longs mois de recherche, le couple a trouvé en 2024 un nouvel écrin. Aux 34 et 36 Cours Franklin Roosevelt, ils ouvrent deux établissements distincts : Ombellule, un restaurant gastronomique et Brasserie Roseaux, une brasserie de tradition française. Un nouveau chapitre qui s'inscrit dans le prolongement de leur envie d'aller vers toujours plus d'excellence.