



OUVERTURE DE NATUR'HALL Lyon

Concept-store engagé en faveur d'une alimentation saine et responsable, au cœur de la presqu'île (2^e)

31, rue du président Herriot - Lyon 2^{ème} ~ Ouvert 7 jours sur 7 de 7h30 à 20h00 ~
Sur place ou à emporter ~ Métro A et C – Bus S1

www.natur-hall.fr / [Facebook](#) / [Instagram](#)

Lyon, le 26 octobre 2021 – **Natur'Hall, un nouveau concept-store indépendant et engagé en faveur d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, ouvre ses portes au cœur de la presqu'île de Lyon. Sur plus de 300 m² ce nouveau lieu offre un concentré de produits naturels, bio, saisonniers et locaux servis par les meilleurs artisans de la région.**

Pâtisserie sans gluten, boulangerie 100% bio, primeur et épicerie locavores, traiteur et cuisine du marché concoctée à partir de produits frais, chocolaterie raffinée, glacier 100% naturel, torréfacteur lyonnais éco-responsable, fleuriste engagé, décoration et ameublement artisanal pour la cuisine et la maison, la gamme des produits proposés est aussi originale que variée. Elle évoluera au fil des saisons avec, pour seule philosophie, la volonté de servir des produits sains et frais à partager entre amis ou en famille.

Un nouveau lieu ouvert 7j/7 de 7h30 à 20h pour faire son marché, prendre un café ou déjeuner. Sur place ou à emporter, que ce soit pour flâner ou bien faire ses courses, prendre le petit-déjeuner, goûter à la cuisine du jour, déguster une pâtisserie ou une glace, un brunch le dimanche, un thé avec des amis ou un café sur le pouce, toutes les formules sont possibles chez Natur'Hall au gré des envies.

Une grande halle marchande et animée qui regroupe une dizaine d'artisans partenaires. Situé au 31, rue du président Herriot dans le 2^{ème} arrondissement de Lyon, au croisement avec la rue Gentil, cette grande halle marchande qui s'étend sur plus de 300m² en intérieur avec 50 places assises, propose également une terrasse ouverte et chauffée de 40 places sur la petite place Antoine-Rivoire face à l'église Saint Nizier. La décoration, tout en bois et matériaux nobles a été soignée afin d'offrir un cadre convivial et tout ici, absolument tout, du mobilier à la décoration florale et passant par les luminaires, est à vendre.



Dix maisons partenaires et engagées dans une démarche commune.

L'espace primeur, avec uniquement des fruits et légumes de saisons et **l'épicerie locavore** sont proposés par **Ma Ferme en Ville** en partenariat avec plus d'une centaine de producteurs de la région engagés dans des démarches d'agriculture bio ou raisonnée.

La cuisine du marché, ouverte toute la semaine de 7h30 à 19h30 propose chaque jour des formules petit-déjeuner sucrées/salées, deux ou trois plats cuisinés uniquement à partir de produits frais vendus chez **Natur'Hall**, plus quelques formules de saisons à retrouver sous la forme de tapas et planches à déguster, sans oublier l'incontournable brunch du dimanche. Des formules pour chaque heure de la journée.

La pâtisserie est proposée par **Les Gasteliers** avec un éventail de plus de quatre-vingt créations faites maison en pâtisserie, viennoiserie, pains et biscuiterie **100% sans gluten, sans additifs, sans colorants ni aucun conservateurs**. Que du naturel !

Le corner Boulangerie est tenu par la **Maison Deschamps**, un artisan Lyonnais proposant pains, viennoiseries et gâteaux secs (cake, banana bred, cookies,...) **100% bio**.

Les cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise engagée dans une démarche éco-responsable, proposera une sélection de ses meilleurs arômes, à consommer sur place ou à emporter.

La chocolaterie Valrhona permettra aux clients de découvrir tout au long de l'année une sélection des meilleurs chocolats traditionnels de cette maison centenaire ainsi que les nouveautés du moment tels que les chocolats bio et végan. Et pourquoi pas un chocolat chaud et onctueux à déguster sur place.

L'artisan lyonnais Clesa Fleurs et Jardins, préparera chaque semaine de nouvelles compositions et décorations végétales qui seront à disposition des clients **Natur'Hall** en vente à emporter ou sur commande.

L'espace glaces et sorbets est proposé par l'artisan glacier **La Fabrique Givrée** avec une sélection de leurs meilleurs parfums de saison. Leurs glaces sont fabriquées sans aucun arôme artificiel, colorant, ni conservateur afin de profiter pleinement de chaque saveur.

Le mobilier et la décoration – tables, chaises, lampes...– confectionnés uniquement par des artisans de qualité sont proposés en vente à emporter ou en livraison sur commande en partenariat avec **For Me Lab**, une nouvelle enseigne engagée en faveur des savoir-faire artisanaux.

Les premiers parasols chauffants écoresponsables (alimentés par des pellets de bois) fabriqués en Suisse par **Edelsun** équiperont la terrasse et seront à disposition en démonstration et vente sur commande.



La rencontre entre deux artisans Lyonnais engagés.

À l'origine de ce concept il y a la rencontre entre deux artisans lyonnais : **Christophe Rasneur**, chef pâtissier et fondateur de la maison **Les Gasteliers** dans le 6^{ème} arrondissement – pâtisserie, boulangerie, traiteur – ne travaillant que des produits sans gluten, sans additifs, sans colorants ni conservateurs, et **Olivier Huline**, fondateur de **Ma Ferme en Ville** qui regroupe quatre magasins et une plateforme de livraison 100% locavores proposant exclusivement des produits frais et d'épicerie en provenance des fermes et artisans de la région lyonnaise.

« Tous deux installés rue de Sèze dans le 6^{ème}, nous avons commencé par collaborer en utilisant chacun les produits de l'autre jusqu'à nous associer aujourd'hui dans ce nouveau concept en partenariat avec d'autres artisans qui partagent la même philosophie. » explique **Olivier Huline, fondateur de Ma ferme en Ville et cofondateur de Natur'Hall.**

« Nous sommes depuis toujours animés par la même envie de servir des produits sains et engagés dans une démarche écoresponsable. Que ce soit l'agriculture bio ou raisonnée, les circuits courts et locavores, les produits artisanaux respectueux des savoir-faire et de l'environnement, les régimes végétariens ou sans gluten, les produits recyclés, tout nous intéresse et c'est cette diversité d'initiatives positives que nous souhaitons partager avec nos clients et clientes. » détaille **Christophe Rasneur, fondateur de la maison Les Gasteliers et cofondateur de Natur'Hall.**

Natur'Hall accueillera un restaurant éphémère une fois par mois.

Un weekend par mois à partir de 20h (vendredi et samedi soir) Natur'Hall confiera ses clés à un restaurateur engagé dans une démarche de valorisation des produits et des terroirs. Les clients pourront ainsi découvrir la cuisine de différents chefs de la région à travers des menus dégustation à la découverte de produits frais et saisonniers.

Plus d'informations à suivre rapidement sur :

www.natur-hall.fr / [Facebook](#) / [Instagram](#)