OUVERTURE : MAISON BARABAN0

DEPUIS FIN AOÜT, À LYON-VILLEURBANNE, 3 CUISINIERS ENTREPRENEURS ISSUS DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE RÉINVENTENT LE MÉTIER DE TRAITEUR AVEC DES CLASSIQUES REVISITÉS, UN COMPTOIR GOURMANDS DE PLATS QUOTIDIENS ET DES FORMULES FACILES À PRÉPARER ET SERVIR POUR DES TABLÉES DE COPAINS OU RÉUNIONS DE FAMILLE0

Maison Baraban c'est la nouvelle adresse de néo traiteurs, située à Villeurbanne, à quelques rues de la gare Lyon Part-Dieu, imaginée par trois copains diplômés d'un Bachelor Degree de l'Institut Paul Bocuse : Philippe Descournut & Hugo Bossard qui ont suivis le cursus en management de l'hôtellerie et de la restauration et Cédric Vaujany qui a suivi le cursus Art Culinaire.0
Leur parcours est ensuite fait de belles maisons et d'entrepreneuriat individuel: L'auberge Paul Bocuse (3 étoiles), Gary Danko à San Francisco (1 étoile), la Réserve Ramatuelle (2 étoiles), ou encore Le W Barcelone et la Samanna Saint-Martin, restaurant école de l'institut Paul Bocuse à Shanghai avant que chacun ne créé et développe des restaurants.0
Philippe a ainsi ouvert en 2015 le restaurant Jumble (Lyon 7): un restaurant locavore utilisant exclusivement des produits ultra frais.0
Hugo est resté travailler 2 ans en finances à Barcelone. Il revient à Lyon en 2016 pour lui aussi entreprendre et ouvrir son restaurant : le Bistrot Berthet, un bistrot gourmet dans le 9eme.0
Cédric a mis en place et assuré la création puis la gestion opérationnelle : d'un hôtel restaurant, La maison d'Anthouard à Ecully, mais aussi d'une table gastronomique, le Vraincourt et d'une Néo-Brasserie, les salons D'anthouard (Lyon 7eme), ainsi que de salons événementiels..0
Depuis cet été 2022, ils travaillent ensemble à Maison Baraban, anciennement Charcuterie Traiteur M.Breton, une adresse centenaire, réhabilitée en une boutique moderne, et avec un concept de néo-traiteurs qui fait déjà la différence sur de nombreux évènements sur lesquels les trois associés sont sollicités depuis quelques mois. 0

Au menu : des plats signatures comme le Polochon. Véritable pâtisserie salée inspirée de l'Oreiller de la belle Aurore, cette tourte à la viande ou légumière sera déclinée en plusieurs recettes toujours accompagnée d'une belle et bonne sauce maison. Viandes confites, sauces gourmandes et plats végétariens mijotés seront aussi mis en avant pour étayer l'offre déjeuner. En vitrine on trouvera également des plateaux apéros garnis d'escargots aux différentes saveurs comme ail, citron, curcuma, ou encore des œufs mimosas aux herbes, pâtés croûte et terrines légumières,… le tout à déguster avec de beaux flacons de la région directement sortis de la cave à magnums, une des spécificité de la maison. 0

Et en complément de ce comptoir gourmand: des formules évènementielles pour des tablées de copains et des réunions de famille. Avec cette offre, pas de service mais des recettes sous-vides ou prêtes à l'emploi ainsi que des magnums pour ripailler sans chichi mais avec goût et élégance en toute occasion. L'idée est de moderniser, et faciliter l'organisation, d'un brunch de mariage, d'un gros barbecue entre ami-es, d'un diner de famille, des retrouvailles de copains d'avant, un déjeuner d'affaire,…avec beaucoup de convivialité et de gourmandise.0

Maison Baraban c'est une marque de néo-traiteurs répondant aux besoins d'aujourd'hui, avec une offre généreuse et savoureuse, des recettes coquines et modernes aussi bien adaptées pour une clientèle de bureau que pour célébrer un événement à la maison de façon simple et chaleureuse, festive et gastronomique. 0