



# BRU

CHARCUTERIE PÂTÉ-CROÛTIÈRE

DOSSIER DE PRESSE

JANVIER 2025



## Le premier pâté-croûte-store de Lyon

Grand classique de la gastronomie française, au point d'avoir son propre Championnat du Monde depuis 2009, le pâté-croûte s'offre une nouvelle adresse très exclusive au cœur de la Presqu'île de Lyon: BRU, charcuterie pâté-croûtière de qualité.

Une boutique-laboratoire innovante et joliment lookée qui modernise la plus fameuse des spécialités lyonnaises pour la farcir de viandes durables, de poissons, de condiments thaï ou encore de légumes, dans sa version veggie. Il y a même des pâtés-croûtes sucrés aux fruits ou au chocolat ! Des recettes artisanales et ultra créatives à retrouver dans des formats inédits. En effet, les pâtés-croûtes BRU ont la particularité de ne pas être simplement proposé à la tranche - comme le veut la tradition - mais aussi entiers, comme des « gâteaux charcutiers » pensés pour 4-6 personnes ou 8-10 personnes, à offrir et/ou à emporter comme des pâtisseries.

Sur la farce comme sur la forme, une réinterprétation originale et inédite du pâté-croûte traditionnel !



## L'histoire d'un coup de food

Derrière BRU, il y a le néo-charcutier Bruno Poncet. Un Lyonnais pur jus, fin gourmet habitué à courir les meilleurs artisans de bouche et à cuisiner de longues heures, qui reçoit voilà quelques années, en guise de cadeau de Noël, un stage de quatre jours dans les cuisines de l'Institut Lyfe, à Bellecour. Il apprend notamment à réaliser un pâté-croûte. Révélation. «J'ai vraiment adoré cette recette, j'en ai fait et refait pour ma famille et mes amis afin de lui rendre ses lettres de noblesse parce que le vrai pâté-croûte n'a rien à voir avec sa version de supermarché, industrielle, molle et sans intérêt gustatif. C'est un produit au potentiel infini.»

Nous sommes au début des années 2010 et l'idée fait son chemin. D'autant que le secteur de l'alimentation bouge à grande vitesse. Les boutiques monoproduits (éclair, madeleine, mozzarella, donuts, cookies...) se multiplient aux quatre coins de l'Hexagone et les pâtisseries nouvelle génération mettent le chou final à la mutation de leur profession. Dans leurs boutiques conceptualisées, ils réinventent les grands classiques de la cuisine française, initiant le concept de haute pâtisserie.

De quoi inspirer Bruno : pourquoi ne pas initier une transformation similaire chez les artisans charcutiers ?





## Une formation dans les règles de l'art

À l'aube de ses 50 ans, après plusieurs expériences d'entrepreneur, Bruno entame sa reconversion.

Il enchaîne plusieurs formations (en cuisine puis en pâtisserie) au sein de l'Institut Lyfe, à Écully et s'inscrit finalement au GRETA CFA HRA de Lyon-Dardilly en vue de décrocher un CAP, obligatoire pour qui veut ouvrir une charcuterie.

Motivé, il toque à la porte de Jérémy Crauser (charcuterie Crauser Bello), parmi les meilleurs représentants de la nouvelle génération de charcutiers à Lyon. Ce dernier accueille le « jeune » apprenti pour toute la durée de sa formation.

Bruno effectue aussi un stage chez Lastre sans Apostrophe, fief de Yohan Lastre à Paris et chez Cédric Maziller à la Conserverie de Belle-Isle-en-Mer, à Belle-Île-en-Mer, en Bretagne. Il décroche au passage le titre de *vice-champion de France 2022 du meilleur pâté-croûte des apprentis* l'année où son mentor, Jérémy Crauser devient vice-champion du monde de la spécialité !





## Un pâté-croûte-store à forte personnalité

CAP en poche, Bruno se met en quête, en Presqu'île, d'un local dans lequel installer son labo-boutique. Ce sera le numéro 7 de la rue Dubois, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement, à quelques pas de la rue Mercière et de la rue Grenette.

Là, il casse tout, à commencer par les codes de la charcuterie traditionnelle. Exit le rouge, le rose et le faux vintage largement utilisé par la profession.

Avec la complicité de l'architecte lyonnaise Armelle Romanet, (Contre Calque), Bruno imagine une charcuterie contemporaine savamment revisitée, habillée de vert sapin, de bois, de blanc et assortie d'une identité graphique léchée.

Un espace qui lui ressemble : chic et soigné sans être prétentieux, convivial et réconfortant, « comme un croisement entre une charcuterie et un coffee-shop. » Soit 90 m<sup>2</sup> de surface dont 40 m<sup>2</sup> de surface de vente où exposer et mettre en scène les recettes inédites de BRU.





## Veggie, fusion ou sucré, le pâté-croûte réinventé

Viandes, poissons, fromages, légumes, mais aussi fruits ou chocolat, les variations autour du pâté-croûte sont presque infinies. Une quinzaine de recettes, parmi la trentaine déjà mise au point par Bruno, seront proposées dès l'ouverture et régulièrement renouvelées afin « d'avoir une large gamme de pâtés-croûtes capable de plaire au plus grand nombre, quel que soit les goûts, les restrictions alimentaires et les envies. »

Pérennes ou éphémères, tous les pâtés-croûtes BRU sont cuisinés et cuits sur place, par fournée de dix unités, à partir d'une majorité d'ingrédients locaux, sains et soigneusement sourcés en circuits-courts, bio lorsque cela est possible. La viande provient notamment de l'Aveyron, sélectionnée auprès d'un fournisseur engagé dans le respect de l'environnement et du bien-être animal puis transformée *in situ*, garantie d'un produit sans nitrites, sans additifs et sans conservateurs.

C'est un parti-pris qui se voit. Les charcuteries BRU sont moins roses et contrastées que celles, boostées par la chimie, proposées en supermarchés. Un gage de qualité que l'on retrouve également à la dégustation : le pâté-croûte artisanal BRU, star des lieux puisqu'il représente 80 % de l'offre boutique, révèle une belle croûte, dense, craquante et fondante, dans laquelle se cache des farces généreuses, pleines de surprises et de saveurs à chaque bouchée.





# Le pâté-croûte, mets de gourmet

## PATÉS-CROÛTES SALÉS

### Pâté-croûte Tout canard

Une création qui a valu son titre de vice-champion de France des apprentis à Bruno Poncet, en 2022. Une réalisation à base de filets de canard, cœur de canard, foie gras, jus de canard et gelée au canard.

### Pâté-croûte Richelieu

La recette traditionnelle : porc, veau, foie gras, pistache exécutée dans les règles de l'art.

### Pâté-croûte Thaiï

Composé de porc, de blancs de poulet marinés au lait de coco avec sauce soja, sriracha et coriandre. Une création inspirée par l'Asie du Sud-Est.

### Pâté-croûte Mendiant

Le porc, l'abricot, la figue, les noisettes et les pistaches se mêlent pour une création au goût d'automne.

### Pâté-croûte Gibier

Selon la saison et les trouvailles de Bruno, un pâté-croûte « retour de chasse » dans la grande tradition française.

### Pâté-croûte végétarien de l'hiver

Une part de gourmandise régressive avec le pâté-croûte raclette ou une touche de légèreté pour un pâté-croûte tout légumes.

## PATÉS-CROÛTES SUCRÉS

### Pâté-croûte fruité du moment

Quand les poires infusées aux épices de Noël rencontrent la douceur de l'hibiscus.

### Pâté-croûte Tout-Choco

Une recette avec croûte au chocolat à l'extérieur et pâte à brownie à l'intérieur. Pour les fondus de cacao.

### Pâté-croûte Millepommes

Une création à base de pommes rubans emprisonnées dans une délicieuse gelée à la pomme agrémentée d'un caramel beurre salé des plus gourmands.

#### Tarifs

Pâté-Croûte entre 45 € et 72 € le kilo.

32 € le végétarien.

Une tranche pèse environ 120 à 150 g.





## Des formats de pâté-croûte inédits

BRU ne se contente pas de réinterpréter le pâté-croûte sur le fond, mais touche aussi à sa forme et à sa présentation. Afin de personnaliser ses croûtes, BRU propose une application au pochoir à base de charbon végétal ou d'encre de seiche permettant d'imprimer des motifs contrastants.

Plus innovant encore, Bruno Poncet a mis au point un calque en silicone, réalisé par impression 3D, que l'on glisse dans le moule avant cuisson pour « graver » en relief, dans la texture de la croûte, des dessins, messages ou logos.

Un avant-gardisme que l'on retrouve dans la façon de consommer le pâté-croûte. Jusqu'alors réalisé en grand format puis proposé à la vente à la coupe, tranche par tranche, le pâté-croûte BRU se décline également en d'autres dimensions exclusives : 25 cm de long x 7,5 cm de large et 10 cm x 10 cm, façon cube.

Deux variantes qui permettent d'acheter un pâté-croûte entier pour 4, 6, 8 ou 10 personnes, à offrir ou à présenter sur sa table comme une pâtisserie (charcutière). Autre avantage de ces formats ? Ils sont plus faciles à partager, à l'apéritif notamment, les tranches classiques coupées en quatre ou en six lésant toujours un ou plusieurs convives sur la garniture.

Malin, BRU a même imaginé pour le transport de ces cochonnilles new style un packaging adapté, made in Lyon (Papiers Paviot), graphique et joliment logoté, inspiré par celui des bûches de Noël. À déballer comme des produits de luxe.



## Une gamme traiteur de bon goût

À terme, BRU proposera à ses clients, fidèles ou touristes de passage, une gamme élargie de recettes dites en croûte et à pâtes, feuilletées, brisées, sablées (ex : saucisson brioché, feuilletés, vol-au-vent...).

Pour le déjeuner et les petites faims, une offre snacking avec salades, plat du jour et sandwiches garnis des salaisons-maisons BRU (jambon, saucisson de Lyon, chorizo... également disponibles en planches apéritives) sera proposée quotidiennement.

L'été, une gamme de saucisses cuisinées (herbes, moutarde...) à griller viendra étoffer l'offre.

On retrouvera enfin, une petite collection de produits d'épicerie fine BRU (moutardes, confitures ou pickles) et plusieurs gâteaux de voyage (cake, madeleines, quatre-quart...).



## Bruno Poncet, entrepreneur gastronome

Né à Lyon, Bruno Poncet a vécu à Écully, tout près du château du Vivier, fief de l'Institut Lyfe, durant 25 ans. Longtemps pourtant la cuisine restera un fantasme, « je savais combien le métier de restaurateur peut être difficile alors j'ai rangé le sujet dans un coin de ma tête. » Après une école de commerce, il crée et vend une première entreprise, Planet Cash (chaîne de magasins dédiés à la vente et au rachat de produits d'occasion) puis une seconde, Chronostock, spécialisée dans les ventes flashes et éphémères. Il exerce également 8 ans dans l'immobilier commercial avant d'envisager une reconversion. « À l'aube de mes 50 ans je me suis dit que j'attaquais sans doute la dernière partie de ma carrière. Le moment idéal pour faire ce dont j'ai envie : un vrai métier plaisir. »



# BRU

CHARCUTERIE PÂTÉ-CROÛTIÈRE

7 rue Dubois 69002 Lyon  
04 78 68 34 16  
bruno@bru-charcuterie.com

## HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi au jeudi  
9 h 30 à 14 h et 15 h à 19 h

Vendredi et samedi  
9 h 30 à 19 h



TÉLÉCHARGER  
LES PHOTOS

