

ROLIKO

BOIRE ET
MANGER



DOSSIER
DE PRESSE



ROLIKO



NICOLAS,
FLORIAN
ET AMÉLIE !

Roliko est né de l'envie de 3 carafons de se lancer ensemble pour partager leur passion. Après avoir fait ses classes à la Brasserie de L'Ouest (Groupe Bocuse) puis plus de 20 ans au Bistrot du Potager, le chef Floriant Rémont prend son envol accompagné de son épouse Amélie et de son ami et chef Nicolas Pascaud.

Comme une envie de créer un lieu qui leur ressemble... Un resto où l'on ne fait pas de manières, où l'on vous trouve toujours une place, où l'on peut dîner tard à l'arrache tout en mangeant bien, où l'on ne voit pas le temps passer en refaisant le monde autour d'une table. Le trio reprend le Bistrot qui devient ainsi Roliko au cœur du quartier de Gerland dans le 7^{ème} arrondissement de Lyon. Floriant prend les fourneaux en collaboration avec Nico son complice de toujours.

En salle, Amélie vous accueille avec un sourire qui met tout le monde à l'aise, navigue entre les tables avec une énergie communicative qui fait du bien.

Trois sacrés carafons guidés par une même passion :

VOUS FAIRE PLAISIR !

Le spot des Bons vivants !!!

Être accueilli par un sourire, repartir le ventre plein et le cœur léger... Roliko est un lieu où l'on se sent bien, sans prétention, dont l'enjeu est avant tout de faire plaisir. En duo aux fourneaux avec Nicolas Pascaud, le chef Floriant Rémont y propose une cuisine instinctive qui ne se laisse pas enfermer dans des cases. Chaque plat est une histoire, une émotion, un geste culinaire qui naît dans l'instant, porté par des produits frais, locaux et de saison.

Bâtiment historique en pierre de taille de 170 m² et plafond à la française, cuisine ouverte et bar central, décoration en mode récup' sans fioritures, Roliko accueille 90 couverts en salle et 50 couverts en terrasse.

Carte qui vous laisse le choix en proposant des plats au prix juste, menu du jour pour les plus pressés au déjeuner, privatisations... Le but est de faire de chaque visite un moment de partage, que ce soit autour d'une grande table entre amis, en famille ou pour un repas en solo. Ici, on se sent bien, on se détend, on profite de l'instant présent. Loin des contraintes, Roliko est un restaurant où il fait bon vivre.

C'est **LE** spot des bons vivants dans une ambiance decomplexée qui monte en puissance au fur et à mesure de la soirée !



"Vivre des moments authentiques, ou la passion pour la bonne nourriture et le plaisir d'être ensemble se rencontrent, c'est l'essence même du restaurant. Je suis un cuisinier, un aubergiste avant tout, et pas un concept tendance...Revenir à l'essentiel, il est peut-être temps, non ?"

Floriant Rémont



Melting-pot(es) de terroirs

Revenir à ses racines pour proposer un vrai melting-pot(es) de terroirs... Entre les origines basques et landaises du chef Floriant Rémont, le littoral rochelais de cœur de Nicolas Pascaud et l'ancrage lyonnais d'Amélie Fantgauthier, Roliko vous fait voyager à travers les richesses de nos territoires.

Confit de canard comme chez Mamie Josette et ses frites à la graisse de canard, couteaux gratinés au beurre de ventrèche basque, chaudière de dos de cabillaud en soupière, foie de veau XXL persillé... Les assiettes murmurent un souvenir, un lien avec une région de cœur.

L'idée ici n'est pas de surprendre par des artifices, mais de séduire par la qualité, la simplicité et la sincérité. La cuisine de Floriant Rémont est un mélange subtil de créativité et de tradition. Il se laisse guider par son instinct, en fonction des produits qui s'offrent à lui et de son envie du moment. Il joue avec les saveurs, revisite des classiques et, surtout, propose des plats qui parlent à tous. Comme un retour à l'essentiel, franc, généreux et accessible.

De la fourche à la flamme !

Roliko repose sur des valeurs fortes :
l'engagement en faveur du respect des produits
et des producteurs locaux pour proposer une
expérience honnête et accessible, sans jamais
faire de compromis sur la qualité. La cuisine
du chef Floriant Rémond porte les empreintes
des producteurs avec lesquels il travaille.

Pas de bullshit ici, juste du bon, du frais, et un
respect profond pour l'environnement et ceux qui
nous nourrissent. Floriant n'est pas du genre à faire
des promesses en l'air. Si ça ne fait pas le job,
il ne sert pas. Point.



UN PRODUIT, UNE RENCONTRE, UNE HISTOIRE :

- **Renaud Sigrist**, mareyeur à la Trinité-sur-Mer qui ramasse ses coquillages à la main.
- **Les Jardins Telluriques** qui produisent des légumes, cultivés en agriculture biologique dans la Vallée d'Azergues.
- **La Maison Bello** pour les viandes rigoureusement sélectionnées et issues d'élevage responsable.
- **La Maison Mieral** qui propose depuis 1919 une sélection des plus belles volailles de Bresse.
- **Christophe Verrière**, véritable druide du Xipister, sauce d'assaisonnement basque, réalisée de manière artisanale.
- **La Maison Lafitte** dans les Landes pour le foie gras et les canards élevés en liberté, dans le respect de la tradition depuis 1920.
- **La Ferme agroécologique Idiartia de Jon Harlouchet** près de Saint Jean Pied de Port qui cultive du maïs grain population, le Grand Roux Basque (Arto Gorria en basque) qu'il transforme en polenta et farine.
- **Guillaume Verdin de la Ferme de Clavisy** qui élève ses bêtes, agneaux, veaux, vaches selon les règles ancestrales avec les produits de la ferme (céréales et foin) et le tout sans OGM bien entendu !
- **Patrice Lubet**, artisan à Hossegor, qui réalise le fameux Mitchut®, une brioche landaise que le chef travaille comme un pain perdu.

La liste de producteurs est longue mais toujours
regie par les memes règles : rencontre humaine,
culture raisonnee dans le respect des terroirs et
qualite du produit !

ROLIKO

BOIRE ET
MANGER

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI ET
SOIR POUR BOIRE & MANGER,
REPARTIR AVEC LE SOURIRE,
LE VENTRE PLEIN ET
SURTOUT LE COEUR LÉGER !

WWW.ROLIKO.FR
04 37 70 36 95
83 RUE DE GERLAND
69007 LYON