

DANIEL & DENISE

EN VOYAGE

———— JOSEPH VIOLA ————
M E I L L E U R O U V R I E R D E F R A N C E

DOSSIER DE PRESSE

Juin 2024



Au cœur de la Gare de Lyon Part-Dieu, c'est une petite révolution culinaire qui est sur le point de voir le jour. La société SSP, leader de la restauration sur les lieux de transport, et le chef Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France et figure de proue de la cuisine de tradition, ont associé leur expertise pour créer « Daniel & Denise en Voyage ».

Si ce nom sonne familier c'est qu'il s'agit d'une déclinaison des célèbres bouchons lyonnais « Daniel & Denise ». Avec Daniel & Denise en Voyage, le chef Meilleur Ouvrier de France Joseph Viola vous propose une nouvelle expérience qui s'appuie sur les mêmes valeurs que ses autres établissements : l'exigence de qualité, le respect du produit et la convivialité. Conçu pour offrir une nouvelle expérience gourmande et authentique aux voyageurs, « Daniel & Denise en Voyage » promet de devenir une halte incontournable en plein cœur de l'une des principales gares de Lyon et ouvrira ses portes fin-juin à la Gare de Lyon Part-Dieu.

SSP

L'excellence en mouvement

SSP, l'un des leaders mondiales de la restauration de voyage, est reconnu pour sa capacité à créer des expériences gastronomiques uniques dans les gares et les aéroports du monde entier. Forte de plusieurs décennies d'expertise, la société a su se positionner comme un acteur incontournable dans le développement de concepts de restauration premium, en s'associant avec des chefs locaux de renom pour offrir des expériences culinaires sur mesure.

Dans cette optique, SSP a multiplié les collaborations avec des figures emblématiques de la gastronomie pour enrichir son offre et satisfaire une clientèle exigeante. En s'associant à Joseph Viola pour le projet Daniel & Denise en Voyage, SSP démontre une fois de plus son engagement à valoriser la richesse des traditions culinaires locales tout en répondant aux attentes des voyageurs modernes.

Gérard d'Onofrio, Directeur Général SSP France Belgique Luxembourg Italie, commente :

« Nous sommes fiers de ce partenariat avec Joseph Viola, un chef dont la renommée et le talent enrichiront l'offre de restauration de la Gare de Lyon Part-Dieu. Ce nouveau concept, créé sur-mesure, vise à offrir aux voyageurs un lieu où tradition et modernité se rencontrent pour une expérience culinaire au service du patrimoine gastronomique français. »

Le concept Daniel et Denise en Voyage a été spécifiquement conçu pour s'intégrer harmonieusement à l'environnement de la gare de Lyon Part-Dieu, en offrant une expérience culinaire exigeante, fidèle à la cuisine de tradition, mais adaptée aux besoins des voyageurs pressés.



Gérard d'Onofrio, Directeur Général SSP
France Belgique Luxembourg Italie

Joseph Viola

Précurseur de la cuisine canaille



Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, est une figure incontournable de la gastronomie lyonnaise. Fils d'immigrés italiens, il a débuté sa carrière à La Bresse avant de rejoindre les cuisines prestigieuses de Michel Guérard. En 2004, il reprend le bouchon Daniel & Denise, affirmant son style autour de la "cuisine canaille" — une cuisine conviviale, généreuse et réconfortante. En 2009, son pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau est désigné Champion du monde du pâté en croûte. Joseph Viola fut le premier chef à remettre ce plat à la carte d'un restaurant. Composée d'une douzaine de produits de grande qualité, il a mis plusieurs mois à élaborer cette recette unique.

"Je travaille au quotidien avec une grande exigence pour que Daniel & Denise soit l'essence même de ce patrimoine culinaire populaire qui réconforte, rassure et que j'affectionne tant."

Joseph Viola, chef Meilleur Ouvrier de France

Avec trois établissements, une cave à vins à Lyon ainsi qu'une épicerie à Villeurbanne, Joseph Viola et son épouse Françoise ont su créer des lieux vivants où la tradition est en mouvement perpétuel. "Daniel & Denise en Voyage" s'inscrit

Joseph Viola, Chef Meilleur Ouvrier de France

dans cette lignée, offrant une expérience unique dans
l'effervescence d'une gare.

Déclinaison fidèle visant à capturer l'essence même de la maison mère, ce nouveau restaurant reprend tous les marqueurs qui ont fait le succès de Daniel & Denise : la convivialité des bouchons lyonnais, l'authenticité et la gourmandise de la cuisine traditionnelle française, le respect du produit. Daniel & Denise en Voyage se distingue par sa capacité à offrir aux voyageurs une cuisine de saison réalisée sur place à la fois réconfortante et généreuse, en maintenant la qualité et l'esprit chaleureux des établissements originaux.

« Tout commence toujours par une rencontre. Daniel & Denise en Voyage est un projet de longue date que l'on a laissé mûrir et qui voit le jour aujourd'hui. Je suis très fier de confier à SSP le développement de cette nouvelle enseigne dont je serai le garant de la carte et du savoir-faire. De la toque à la casquette de chef de gare, une nouvelle expérience autour de la cuisine canaille qui s'appuie sur la même exigence de qualité que Daniel & Denise »

Joseph Viola, chef Meilleur Ouvrier de France

Une invitation à découvrir une cuisine de tradition gourmande en mode voyage pour donner la possibilité de manger vite et bien. En salle ou en terrasse, le train de la gourmandise se prend chez Daniel & Denise en Voyage !



Le train de la gourmandise chez Daniel & Denise en Voyage

Daniel & Denise en Voyage, est conçu pour être un havre de paix pour les voyageurs. L'ambiance chaleureuse et accueillante du lieu invite à la détente, faisant de chaque repas un moment de convivialité et de partage.

Les voyageurs retrouveront l'atmosphère familière et réconfortante des bouchons Daniel & Denise, avec une touche moderne adaptée au cadre dynamique de la gare. Que ce soit pour une pause rapide ou un repas plus élaboré, Daniel & Denise en Voyage offre un espace où l'on se sent comme chez soi, même en déplacement. Une grande terrasse permet également de prendre une pause gourmande aux beaux jours.





À la carte, chaque moment de la journée est une belle excuse pour se régaler d'encas ou de plats cuisinés sur place à base de produits frais rigoureusement sélectionnés.

Du petit-déjeuner gourmand composé de tartines et confitures de saison, de madeleines au miel maison, de croissants et de pains au chocolat à la pause gourmande sur le pouce en passant par un déjeuner ou dîner attablé en salle ou en terrasse, il y en a pour tous les goûts et toutes les occasions en mode express ou pas.

Les plats emblématiques du chef Meilleur Ouvrier de France Joseph Viola tels que la quenelle de brochet sauce Nantua, le pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau Champion du monde 2009 se mêlent entre autres à la pièce de bœuf au poivre noir, flambée au Cognac, au poisson à la Grenobloise, au burger traditionnel ou à la lyonnaise avec du cervelas pistaché et cervelle de canut. Le tout est accompagné de gratin de penne à la crème, de frites fraîches ou d'une poêlée de légumes du moment. Pour les amateurs de douceur, les desserts comme l'île flottante aux pralines de St Genix ou la gaufre sauce chocolat et chantilly promettent un délicieux moment de réconfort. La carte évolue en fonction des saisons avec bon sens offrant ainsi le meilleur des produits.

Tout au long de la journée, Daniel & Denise en Voyage propose également une offre en mode snacking. Croque-Monsieur, club sandwich au poulet ou au saumon, terrines du chef, gaufres, glaces... La carte est pensée pour répondre à toutes vos pauses gourmandes.



« Je suis le dernier d'une grande famille, un habitué des grandes tablées qui ont marqué ma vie. Depuis 2004, j'ai la chance d'accueillir petits et grands au sein de mes bouchons lyonnais pour partager avec générosité et élégance cette cuisine vivante, accueillante et intemporelle qui, pour moi, s'apparente à une fête du quotidien. Ici, la tradition est en mouvement perpétuel. Avec Daniel & Denise en Voyage, je souhaite vous accueillir en continu dans un cadre chaleureux en créant une offre de qualité autour d'une cuisine familiale à base de produits frais et cuisinés chaque jour. Un lieu de vie pour gourmets et voyageurs où il fait bon se retrouver à tout moment de la journée pour un arrêt canaille ! »

Joseph Viola, chef Meilleur Ouvrier de France

Informations pratiques

Fin **Ouv**-juin **ertur**2024e

- Adresse : Gare de Lyon Part-Dieu, Hall Béraudier, Lyon.
- Ouverture : Fin-juin 2024.

- Adresse : Gare de Lyon Part-Dieu, Hall Béraudier, Lyon.
- Ouverture : Fin-juin 2024.

Ouvert **Horair**etous **sd'ouv**ies **ejortur**se de 6h à 21h30

- Horaires d'ouverture : Ouvert tous les jours de 6h à 22h.



À propos de SSP

SSP est un acteur majeur dans la gestion de points de vente de restauration dans les lieux de voyage partout dans le monde. Nous comptons environ 42000 collaborateurs répartis dans plus de 600 sites dans 36 pays. Notre activité couvre les restaurants avec service à table ; les établissements de vente à emporter, les cafés, les salons et les magasins de proximité axés sur l'alimentation, essentiellement localisés dans les aéroports et dans les gares. Notre portefeuille inclut près de 550 marques d'envergure internationale, nationale et locale. Parmi celles-ci, nous avons nos propres enseignes — comme UrbanCrave, pionnier du concept de "street eats" dans les aéroports américains, et Nippon Ramen, spécialisé dans les nouilles et les raviolis en région APAC — mais aussi des franchises renommées telles que M&S, Starbucks et Burger King.

Notre mission est de faire de SSP la meilleure partie du voyage de nos clients. Pour cela, nous nous engageons à apporter des marques de premier plan et des concepts novateurs à nos clients et consommateurs du monde entier. Nous mettons l'accent sur un excellent rapport qualité-prix, le goût, la qualité et le service, tout en utilisant la technologie et le numérique pour renforcer notre efficacité.

Pour en savoir plus, visitez notre site : www.foodtravelexperts.com



À propos du chef Joseph Viola

Fils d'immigrés italiens arrivés dans les Vosges en 1960, né en décembre 1965 et cadet d'une famille de sept enfants, le jeune Pepo (son surnom dans la famille) fait ses gammes dans la vallée de la Moselotte. Il se cherche, hésite. Le football ? Ce sera la cuisine... À 16 ans, Pepo rentre en apprentissage sous la houlette de René Remy à l'hôtel des Vallées à La Bresse. Une révélation. Deux années de bonheur mais aussi de travail et de rigueur. Joseph Viola est né.

La suite ? Quatre années chez Michel Guérard à Eugénie-les-Bains où Joseph Viola obtiendra le poste de second, puis une décennie à Lyon, chez Léon de Lyon. 2004, un tournant... Joseph Viola obtient le prestigieux diplôme de « Meilleur Ouvrier de France ». Cette même année, soutenu par son épouse Françoise, il décide de voler de ses propres ailes. Ils prennent la suite du chef Daniel Léron (MOF 1976) aux commandes du bouchon lyonnais Daniel & Denise. Leur but : mettre à l'honneur les saveurs des plats mythiques de la cuisine canaille dans une ambiance conviviale. Un choix à l'époque précurseur qui fait du chef Joseph Viola l'un des ambassadeurs de cette cuisine vivante et accueillante.

