

BUGNES.

Dossier de presse
2023



BUGNES.

Les bugnes lyonnaises ont enfin une adresse dédiée !

Comme pour rendre hommage à une empreinte gustative qui a marqué leur enfance - de Mardi Gras et ses animations sur la colline de Croix-Rousse aux balades accompagnés de leurs grands-parents dans le quartier animé du 1^{er} arrondissement de Lyon - Romain & Etienne ouvrent ensemble **une nouvelle adresse pour les plus grands férus de bugnes, ces petits beignets sucrés inscrits dans le patrimoine gastronomique lyonnais.**

La recette est simple : mettez deux fins palais enracinés dans la tradition culinaire lyonnaise, un lieu à l'ambiance rétro-chic niché sur les pentes de la Croix-Rousse (1^{er}), ajoutez des produits de qualité, un savoir-faire *bien acquis* et **des versions alliant la tradition à des variantes *twistées*, créatives et audacieuses.**

Enfin, dégustez le tout sans modération !

BUGNES, un savoir-faire & une qualité sans compromis.

Les Bugnes étaient traditionnellement consommées au début du mois de février, marquant le début du carême pour les catholiques qui souhaitaient savourer une dernière douceur avant la période de jeûne. À l'origine, les bugnes étaient préparées pour éviter le gaspillage d'huile, dont l'utilisation était interdite pendant le carême. Le mot "bugne" est la francisation du terme lyonnais "bugni" qui désigne un beignet.

Plate et craquante ou moelleuse et fondante, les recettes proposées par BUGNES sont avant tout issues de mois de travail et de recherche pour harmoniser les secrets de fabrication de leurs grand-mères respectives et trouver l'équilibre parfait qui se rapprocherait le plus du goût de leur enfance.

L'originalité de BUGNES réside dans la création des *Bugnies*, des bugnes moelleuses enrobées de chocolat noir éclat de noisette ou de chocolat blanc avec différents *toppings* – spéculoos concassé, zestes d'orange, pralines lyonnaises ou coco râpé. Ceux-ci changeront régulièrement pour laisser place à de nouvelles découvertes gourmandes toujours plus originales.



Les formats en vente // Bugnes plates par 100gr ou 200 gr.

Bugnes moelleuses par 6, 10 ou 14 unités / Les bugnies en boîte de 6 ou 10 unités.

Etienne Crevat et Romain Verger, amis depuis plus de 18 ans, ne sont pas à leur coup d'essai. Ensemble, ils ouvrent à Fontaines-sur-Saône en 2021 **Régine**, une pizzeria rassemblant tout ce qu'ils aiment : le goût, le bon et le bien fait :
« *La pizza du blé à l'assiette* ».

Etienne est un ancien cadre dans le secteur de la logistique qui a choisi de réinventer son quotidien pour celui de boulanger. **Un CAP spécialisé en poche, il a parcouru de nombreuses régions françaises à la rencontre de boulangers passionnés** pour perfectionner ses acquis théoriques. Il pose ses valises au Canada – à Montréal – et **découvre le métier oublié de Tourier**. Ce faiseur de viennoiseries gourmandes, **ouvre sa première boutique** mais malgré son succès, ses racines françaises lui manquaient. **Il revient sur ses terres lyonnaises avec une furieuse envie de créer une nouvelle adresse** à son image.

Romain est né à Lyon. Sa région, elle est ancrée en lui depuis toujours. D'abord **facteur puis salarié du cinéma Zola** à Villeurbanne, il obtient son **diplôme d'opticien**. Un métier qui l'animera pendant de **nombreuses années où il sera au service de plusieurs grandes enseignes d'optique avant de tout quitter pour entreprendre** et vivre de son envie dévorante d'être libre et indépendant.



BUGNES.

« *Aujourd'hui, Régine nous met au défi tous les jours, demain ce sera Bugnes. Nous partageons la même passion pour l'entrepreneuriat, ce qui nous pousse à chercher constamment des idées novatrices pour faire de celle-ci une réalité.* »

« *En proposant une boutique spécialisée dans la bugne en bas des pentes de la Croix-Rousse, c'est une façon pour nous de retrouver le goût de notre enfance au cœur de la ville qui nous a vu grandir.* »



Bugnes_lyon



BUGNES.

42, rue Sergent Blandan
69001 Lyon

Du mercredi au samedi de 9h à 19h
Le dimanche de 9h à 17h.

Commandes spéciales
bugnes.lyon@gmail.com

