

Trèfle

Dossier de presse 2025





Edito

Le trèfle. Une plante modeste, qui pourtant révèle bien des vertus. Porte-bonheur lorsqu'il se pare de quatre feuilles, comestible, médicinal, précieux pour l'écosystème et les pollinisateurs, il régénère les sols et nourrit les imaginaires.

Pour la cheffe Emily Dader, le trèfle ravive aussi les souvenirs d'enfance, ces pétales sucrés dont on se délectait avec gourmandise en attendant l'heure du goûter.

Un symbole évocateur qui lui inspire le nom de son premier restaurant gastronomique, ouvert au cœur du quartier d'Ainay à Lyon en septembre 2025.

Pensé comme un lieu de haute cuisine et d'engagement, Trèfle propose une expérience encore inédite dans la région : allier la finesse et la justesse d'une table gastronomique à une carte entièrement végétalienne, créative et durable.

L'ambition est aussi simple qu'exigeante : convaincue que la gourmandise porte en elle l'évidence, sans aucun prosélytisme, Emily Dader entend finir de réconcilier plaisir et durabilité. Et continuer de prendre part à la révolution végétale qui gagne les grandes tables depuis quelques années.



Dans les assiettes - la cuisine d'Emily Dader

Originaire des environs de Grenoble, petite-fille d'agriculteurs, Emily Dader grandit les mains dans la terre.

Formée à l'Institut Paul Bocuse, elle affine son geste dans plusieurs maisons étoilées à Grenoble, Talloires, Megève ou encore Melbourne.

De retour à Lyon, elle s'impose alors parmi les figures montantes de la nouvelle scène culinaire écoresponsable, au sein du restaurant Les Mauvaises Herbes.

Durant 4 ans, elle y déploiera une cuisine végétale joyeuse, ancrée dans le terroir français mais ouverte sur le monde.

Chez Trèfle, Emily Dader met désormais son bagage gastronomique au service de ses inspirations, libres et infinies.

Il en résulte une cuisine d'auteur végétalienne à la fois pointue, créative et instinctive.

Une cuisine française moderne, nourrie des marqueurs de goût du monde omnivore et rehaussée de touches street food ou de cuisine du monde.

Une cuisine ancrée dans la tradition tout en étant tournée vers l'avenir, pleinement engagée pour un mode de vie durable.

La part belle est ainsi faite aux produits bruts — herbes et fleurs, algues, champignons, épices, céréales — qui offrent une palette infinie de saveurs et de textures.

Si certains sont simplement révélés dans leur forme la plus pure, d'autres sont sublimés par la fermentation, la fumaison, la réduction ou la salaison végétale : autant d'alliées précieuses qu'Emily Dader mobilise pour composer des assiettes complexes, empruntes de reliefs et de personnalité.



Dans les verres - Accords vertueux

Les amateurs de vins trouveront chez Trèfle une sélection pointue, axée sur le vin vivant, issu de petites surfaces travaillées selon des pratiques bio ou biodynamiques par des vigneronnes et vignerons chers à l'équipe.

Une réflexion créative sera également menée sur les accords sans alcools, pour une expérience gastronomique complète qui bouscule les codes.





Le lieu

Situé dans au cœur du quartier d'Ainay, Trèfle a poussé sur le terreau d'un ancien restaurant chinois, entièrement rénové pour l'occasion. Les nouveaux lieux se déploient dans un décor clair et naturel, à la fois rustique et contemporain. Les matériaux bruts – le bois, le verre, la pierre, les métaux, composent une atmosphère lumineuse et apaisante. La cuisine, ouverte sur la salle comptant une petite trentaine de couverts, offre le spectacle des assiettes en train de se créer sous les yeux des convives.



La démarche durable

Chez Trèfle, tous les plats sont 100% végétaliens, faits maison, créés à partir de produits de saison, majoritairement biologiques, locaux et issus de circuits courts. La démarche se veut complète : compostage des biodéchets et tri rigoureux ; énergie verte ; mobilier chiné ou de récupération ; soutien aux petits producteurs et vignerons engagés.



Le parcours d'Emily Dader

Emily Dader intègre l'Institut Paul Bocuse à Lyon, où elle suit une licence professionnelle en arts culinaires et management de la restauration. Durant son cursus, elle se forme dans deux maisons étoilées : L'Auberge du Père Bise à Talloires (1 étoile), puis Le K2 Palace à Courchevel (2 étoiles). Diplômée en 2015, elle rejoint Le Flocon de Sel à Megève (3 étoiles) en tant que cheffe de partie, auprès d'Emmanuel Renaut. Elle poursuit son parcours à bord du Majestic Princess, dans le bistrot français La Mer, puis intègre l'équipe du restaurant Les Agitateurs à Nice (1 étoile) comme sous-chef. Elle s'envole ensuite pour Melbourne, où elle rejoint le restaurant vietnamien Anchovy, reconnu pour sa cuisine fusion haut de gamme. De retour à Lyon en 2020, elle prend les rênes de la cuisine des Mauvaises Herbes, où elle dirige une brigade de quatre personnes. En 2025, elle ouvre Trèfle, son premier restaurant gastronomique végétal.

Trèfle

Informations pratiques

Déjeuner - 3 temps - 34€ - ouvert du jeudi au samedi

Diner - 7 temps - 68€ - ouvert du mardi au samedi

