

Sāba

TORRÉFACTEUR DE CONVICTION • COFFEE SHOP



Crédit photo : Cécilia Haas

SĀBA OUVRE SON 4^e COFFEE SHOP AU SEIN DE L'HÔPITAL ST JOSEPH ST LUC

Une première en France : un coffee shop indépendant au coeur d'un hôpital

Au cœur de l'Hôpital Saint Joseph Saint Luc, dans le 7^e arrondissement de Lyon, un nouvel espace a ouvert ses portes le 12 février dernier : Sāba Coffee Shop.

Une première ! Généralement exploités par de grandes enseignes nationales, l'Hôpital Saint Joseph Saint Luc a fait le choix de faire confiance à une **enseigne indépendante lyonnaise** pour son espace café, privilégiant un **projet local, engagé et qualitatif**. Une belle manière d'offrir un lieu chaleureux et gourmand aux personnes qui font vivre l'hôpital au quotidien.



Ouvert à toutes et tous - professionnels de santé, patients, visiteurs et riverains - le coffee shop accueille du **lundi au vendredi de 7h30 à 19h00, et le samedi de 9h00 à 18h00**. L'ambition est simple : proposer une parenthèse gourmande et apaisante dans un espace où l'on peut prendre une vraie pause et se sentir bien.

Le lieu a été imaginé pour s'adapter au contexte hospitalier et aux besoins de celles et ceux qui le fréquentent : **accessible** aux personnes à mobilité réduite, **confortable** avec un coin fauteuil, et **convivial** avec une grande table d'hôtes, des jeux de sociétés et un espace enfant.

Café de spécialité

Le café est au cœur du coffee shop. Sāba propose **du café de spécialité 100% bio torréfié artisanalement dans son atelier à Saint-Bonnet-le-Froid (43)**. Une approche exigeante, de la sélection des grains à la torréfaction, qui révèle toute la richesse aromatique du café, tout en garantissant une juste rémunération des producteurs et en valorisant des méthodes agricoles durables.

En tasse, l'offre s'adapte à toutes les envies : espresso pour les amateurs d'intensité, cappuccino pour les adeptes de boissons lactées, ou encore mocaccino pour les gourmands. Une large variété de boissons, toutes préparées avec soin, permet à chaque visiteur de trouver celle qui lui correspond, à chaque moment de la journée.



A la carte

Côté cuisine, Sāba reste fidèle à son ADN : **produits 100% BIO, cuisine maison et ingrédients locaux**. Au menu : petits-déjeuners et déjeuners généreux, pâtisseries et goûters gourmands, boissons fraîches et jus pressés, ... préparés chaque jour avec des produits frais et de saison.

Les recettes, majoritairement végétariennes et véganes, avec des alternatives sans gluten, sont pensées pour allier équilibre et plaisir. Sur place - avec vue sur Fourvière - ou à emporter, l'offre s'adapte aux rythmes de chacun, pour une pause simple, gourmande et de qualité.

Dans la continuité du travail mené sur le café, Sāba privilégie des relations durables avec ses partenaires locaux.



Sāba, c'est qui, c'est quoi ?

Enseigne indépendante fondée à Lyon en 2017 par Bernard Goret, et certifiée 100% BIO, Sāba - Torréfacteur de Conviction & Coffee Shop - défend une **alimentation responsable, accessible et gourmande**.

Anciennement connue sous le nom de NEWTREE Café, l'enseigne a changé de nom en début d'année afin d'aligner son identité avec l'évolution naturelle du projet. **Rien ne change, ni dans l'assiette, ni dans l'accueil** : même gérant, même équipe, mêmes produits et mêmes valeurs.

Aujourd'hui, **Sāba compte quatre coffee shops** dont trois à Lyon (Bellecour, Guichard et Saint Joseph), et un à Saint-Bonnet-le-Froid (43) avec un atelier de torréfaction intégré. Au quotidien, c'est une équipe de 25 personnes qui cuisine, torréfie, accueille et partage avec passion.

