

COMMUNIQUE de PRESSE

Le 8 Juin 2020, à Sainte-Foy-lès-Lyon



L'Esprit Bistrot reprend le Restaurant Fenet à Ste Foy-lès-Lyon

Alexandre Kapps, Gérant et Propriétaire des restaurants L'Esprit Bistrot à Lyon,
Son cousin, Marc-Olivier Houche, Fidésien et Directeur de « Fenet, L'Esprit Bistrot »
et Hervé Ropers, Chef de l'Esprit Bistrot
Ont ouvert Fenet, L'Esprit Bistrot le 8 juin dernier

Après « Vaise, L'Esprit Bistrot » ouvert en 2011, « Monplaisir, L'Esprit Bistrot » en 2013, « Massena, L'Esprit Bistrot » en 2014, « Part-Dieu, L'Esprit Bistrot » en 2017, Alexandre Kapps et son cousin Marc-Olivier Houche, « Fidésien » depuis quelques années, s'associent pour reprendre le restaurant FENET au 128 chemin de Montray à Ste Foy-Lès-Lyon en mai 2020. Le Chef Hervé Ropers prendra la tête de la cuisine.*

* (L'Esprit Bistrot Vaise a fermé en avril 2020 suite à une procédure d'éviction par le bailleur)

Un Esprit de Famille



Hervé Ropers

Marc-Olivier Houche

Alexandre Kapps

Alexandre Kapps, 41 ans, a été formé à l'Institut Paul Bocuse à Ecully. Originaire de Bourgoin Jallieu (38), il habite dans l'Ouest Lyonnais depuis son adolescence. Il a vécu à Ste Foy-lès-Lyon en arrivant dans la région, a étudié au lycée dans le quartier voisin du point du jour à Lyon 5^{ème} et sponsorise chaque année le FC Ste Foy, club dans lequel ses 2 garçons jouent au foot. Il habite aujourd'hui à Tassin avec sa femme et ses trois enfants.

C'est donc tout naturellement qu'Alexandre cherchait depuis quelques années à ouvrir un nouvel « Esprit Bistrot » dans l'Ouest Lyonnais, quartier auquel il est attaché et dont l'offre de restaurant reste encore limitée.

Après avoir longtemps entendu parlé de « Fenet », il est allé y déjeuner et est tombé sous le charme de cet établissement situé au 128 chemin de Montray à Sainte-Foy-Lès-Lyon. L'histoire du restaurant Fenet, son âme, sa clientèle hétéroclite, correspondaient en tous points aux valeurs de l'Esprit Bistrot : Une restauration de quartier, authentique, conviviale et de partage.

Lorsqu'il a appris que Fenet était en vente, il a sauté sur l'occasion ! « **Reprendre Fenet, c'était une évidence !** » explique Alexandre.

Son cousin, **Marc-Olivier Houche**, 45 ans, est quant à lui fidésien depuis plusieurs années après avoir grandi dans le quartier du Point du jour à Lyon 5^{ème}. Ingénieur en génie-logiciel pendant près de 12 ans dans des multinationales, Marc-Olivier a changé de vie en 2011 pour reprendre une formation en cuisine lorsqu'il habitait avec sa femme et ses trois enfants à Montréal. A son retour en France, il a travaillé à l'ouverture de « Vaise, L'Esprit Bistrot » ainsi que chez les traiteurs Pignol et Serge Magner. Client de « Fenet » depuis près de 30 ans, reprendre ce restaurant a toujours été pour lui « **son rêve d'enfant** » ... Il sera le directeur du restaurant.

Ces deux épicuriens et passionnés, se sont donc associés pour faire revivre le restaurant Fenet. Une chose était sûre, un autre « local de l'étape » se joindrait au projet, **Hervé Ropers**, Franchevillois d'adoption depuis 10 ans sera le Chef de Fenet, l'Esprit Bistrot.



Salle côté Comptoir

Fenet devient donc FENET, L'ESPRIT BISTROT

Leur principale volonté est de conserver l'âme de l'établissement. Il fallait absolument garder l'authenticité de cette institution fidésienne ; la première démarche a donc été de conserver le nom de famille de Madame Jeannette Fenet, première propriétaire et cuisinière du restaurant en 1975. L'objectif était aussi d'allier l'âme de Fenet avec une seconde volonté, dépoussiérer le lieu, mais bien entendu, sans le dénaturer. L'ambiance du lieu sera donc conviviale avec une décoration chaleureuse et quelques rappels de l'univers des bistrotts de l'époque. Quant à la cuisine, elle sera simple et authentique, réalisée exclusivement à partir de produits frais, de saison et provenant majoritairement de producteurs locaux.

FENET, L'ESPRIT BISTROT est ouvert tous les jours du matin au soir. Il pourra accueillir une centaine de clients en terrasse et jusqu'à 80 couverts à l'intérieur (hors mesures de distanciation sociale liées au COVID 19). FENET, L'ESPRIT BISTROT propose également la privatisation du restaurant pour des événements professionnels ou privés.



La Salle de Restaurant



La terrasse arborée et ombragée

En cuisine, le chef Hervé Ropers

Lors de votre passage à FENET, L'ESPRIT BISTROT, vous y trouverez une cuisine de saison, mettant en exergue une cuisine traditionnelle, généreuse et authentique.

Alexandre, Marc-Olivier et le Chef Hervé Ropers souhaitent avant tout mettre en avant la qualité des produits choisis. C'est le produit qui doit être la « star » de l'assiette et non les artifices que l'on pourrait mettre autour...

Ils sont extrêmement attentifs à être juste dans les cuissons, dans les assaisonnements et à proposer des prix abordables, l'essence même d'un bistrot. La cuisson basse température est largement utilisée pour optimiser la qualité organoleptique du produit et conserver un maximum de son jus. Ils sont convaincus du fait maison, ils vont même jusqu'à sécher et fumer leur poisson et leur viande.

Le Barbecue animera aussi quelques soirées d'été, ou poulets rôtis, porcelets à la broche et autres méchouis se feront la part belle. Ils proposeront aussi des huîtres et du vin blanc pour égayer les matinées dominicales hivernales !

FENET, L'ESPRIT BISTROT, c'est donc une cuisine spontanée, vivante, franche et directe qui ne connaît pas l'esbroufe.

L'amour des produits locaux

Alexandre Kapps, Marc-Olivier Houche et Hervé Ropers prêtent particulièrement attention à la provenance des produits. Par conviction mais aussi pour des raisons environnementales, ils sélectionnent les produits de la carte en fonction de leur saisonnalité, de leur qualité et de leur localité. Ils privilégient les circuits courts et les artisans et producteurs régionaux.

La viande de bœuf, d'agneau et de cochon servie à L'Esprit Bistrot est exclusivement fournie par les Frères Charveron, Bouchers-Abatteurs à la Tour Du Pin (38), le canard (cuisse, filet et foie) provient du Domaine de Limagne (63) et la volaille de la Maison Landrier à Lyon. Le torrificateur de café est Gonéo, situé à Lyon et les jus de fruits sont produits par Patrick Font à Saint-Romain-en-Jarez (42). Les légumes proviennent d'un groupement de producteurs « Agriz » certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) (le troisième niveau et le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles en France) cultivant dans les Monts du Lyonnais, dans le Pays de Mornant, dans l'Ain, dans la Drôme ou encore dans l'Ardèche. Les glaces servies viennent de la Turbine à Saveurs qui est installée à Bourgoin Jallieu dans l'Isère et la bière Ninkasi de la brasserie de Tarare. Et enfin, le pain est produit par la Maison Fèbre, place St Luc à Ste Foy lès

Lyon. Afin d'aller toujours plus loin dans cette démarche, le Chef Hervé Ropers et ses cuisiniers ne travaillent plus de saumon, mais de la truite Murgat (plus vieille pisciculture de France à Beaurepaire en Isère).





L'ESPRIT BISTROT EN QUELQUES CHIFFRES

Voir le dossier de presse :

- Histoire des restaurants l'Esprit Bistrot,
- Biographie d'Alexandre Kapps,
- Parcours du Chef Hervé Ropers,
- etc..

Nouveau Site web en cours

• FENET, L'ESPRIT BISTROT



128, Chemin de Montray

69110 Ste Foy les Lyon

Tel : 04 78 59 29 86

fenet@lespritbistrot.com

Ouvert tous les jours midi et soir

MENUS

PLAT DU JOUR = 11€

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR
OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

16€

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 19€

A LA CARTE

ENTREE + PLAT + DESSERT = 30€