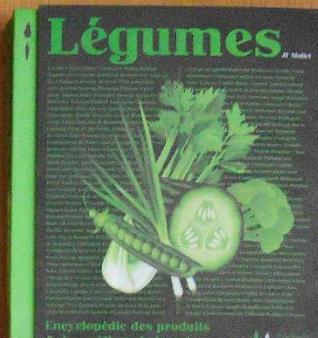




DOSSIER DE PRESSE 2020

# CUISINE



Alexandre Kapps, propriétaire



Chef Hervé Ropers

# L'Esprit

Après une dizaine d'années passées dans de grands groupes Hôtelières et de Restauration, Alexandre Kapps, diplômé en Management de l'Hôtellerie-Restauration à l'Institut Paul Bocuse de Lyon, a décidé de revenir à sa passion, sa formation, et à ses convictions : la restauration traditionnelle, une restauration authentique, conviviale et de partage.

Si le concept de l'Esprit Bistrot est né en 2011, c'est aussi en réaction aux dérives qu'Alexandre avait constatées dans les chaînes de Restauration dans lesquelles, on assemble plus qu'on ne cuisine. Alexandre a donc souhaité mettre en lumière que cuisiner chaque matin des produits frais, locaux et de saison dans un restaurant, c'était possible !

Ce sera donc un Bistrot (dans l'Esprit...) : Vous retrouverez une ambiance de brasserie le midi dans lequel on s'active pour vous servir rapidement et le soir, une ambiance plus calme où l'on prend le temps de parler recettes de grand-mère, origines des produits, artisans locaux et carte des vins.

Un point d'honneur : Il n'y aura jamais d'achat de produits finis, ni de préparations surgelées, et pour pousser le concept encore plus loin, les cuisines seront ouvertes à tous les curieux pour faire partager l'effervescence de ce lieu souvent tenu à l'écart.

- L'ESPRIT BISTROT VAISE\* (Lyon 9<sup>ème</sup>) ouvre ainsi ses portes en Mai 2011 (\*L'Esprit Bistrot Vaise a été revendu en 2020).
- En 2013, Alexandre ouvre son deuxième restaurant, L'ESPRIT BISTROT MONPLAISIR (Lyon 8<sup>ème</sup>), sur le même concept avec une décoration similaire tout en s'adaptant au lieu choisi.
- En juin 2014, Alexandre est récompensé en recevant le Trophée Bocuse And Co, décerné par L'Institut Paul Bocuse et présidé par Yannick Alléno qui récompense annuellement l'excellence d'un entrepreneur issu de l'Institut.
- En 2014, L'ESPRIT BISTROT MASSENA (Lyon 6<sup>ème</sup>) est inauguré.
- L'ESPRIT BISTROT PART DIEU (Lyon 3<sup>ème</sup>) a ouvert en 2017.
- Enfin, le dernier né : FENET, L'ESPRIT BISTROT à Ste Foy les Lyon (69110) a ouvert ses portes en Juin 2020.

C'est aujourd'hui, une équipe de 19 collaborateurs qui prend plaisir à vous faire découvrir l'Esprit Bistrot chaque jour. Depuis quelques années, Alexandre a laissé la direction des 4 cuisines au Chef Hervé Ropers pour se consacrer à la gestion opérationnelle des 4 adresses en collaboration avec chaque directeur de restaurant. Chaque année, ce ne sont pas moins de 65 000 clients qui dégustent les plats de L'ESPRIT BISTROT...

Photo Monplaisir, L'Esprit Bistrot





# La cuisine de L'ESPRIT BISTROT

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

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

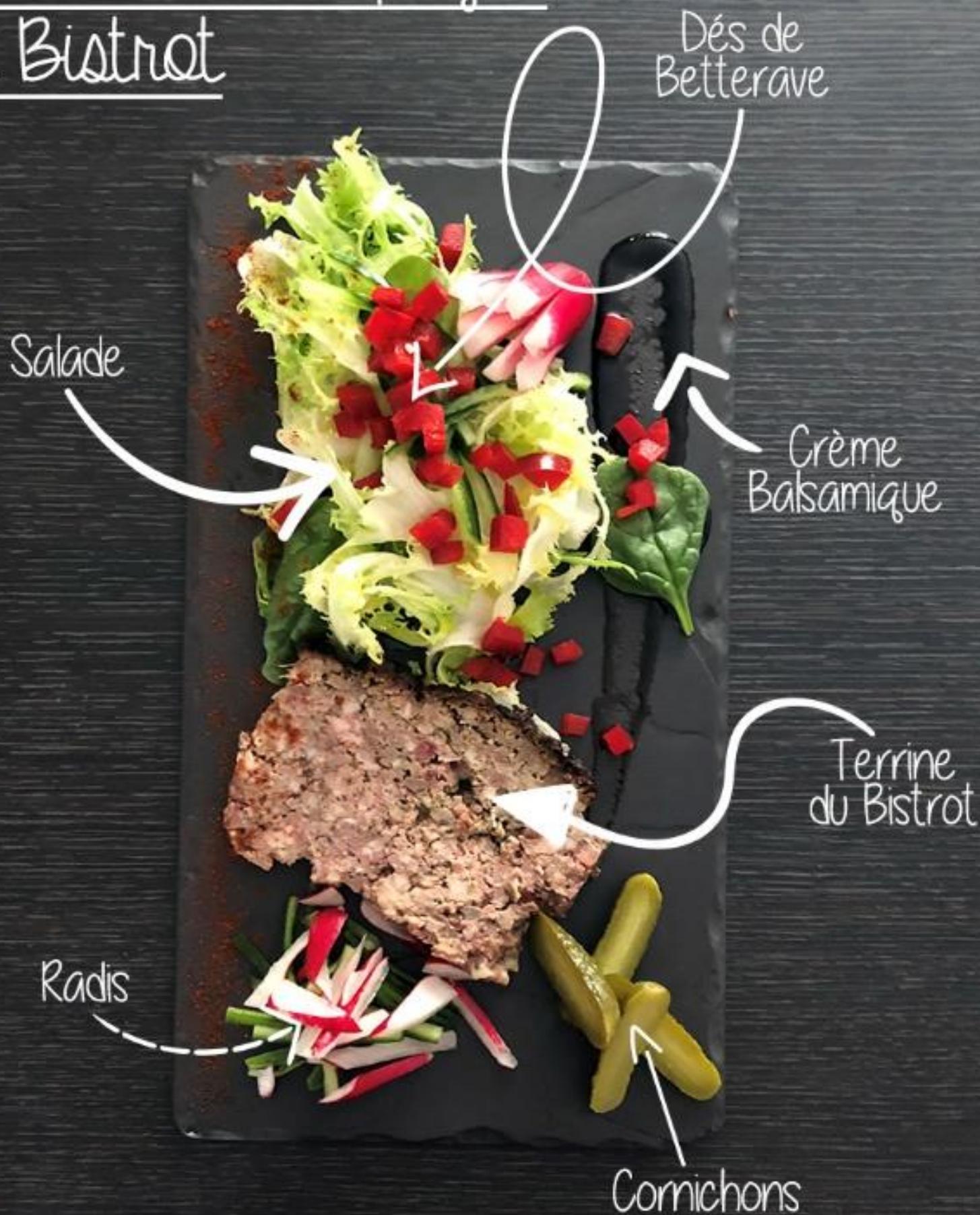
Ils sont extrêmement attentifs à être juste dans les cuissons, dans les assaisonnements et à proposer des prix abordables, l'essence même d'un bistrot. La cuisson basse température est largement utilisée pour optimiser la qualité organoleptique du produit et conserver un maximum de son jus.

Ils sont convaincus du fait maison, ils vont même jusqu'à sécher et fumer leur poisson et leur viande.

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



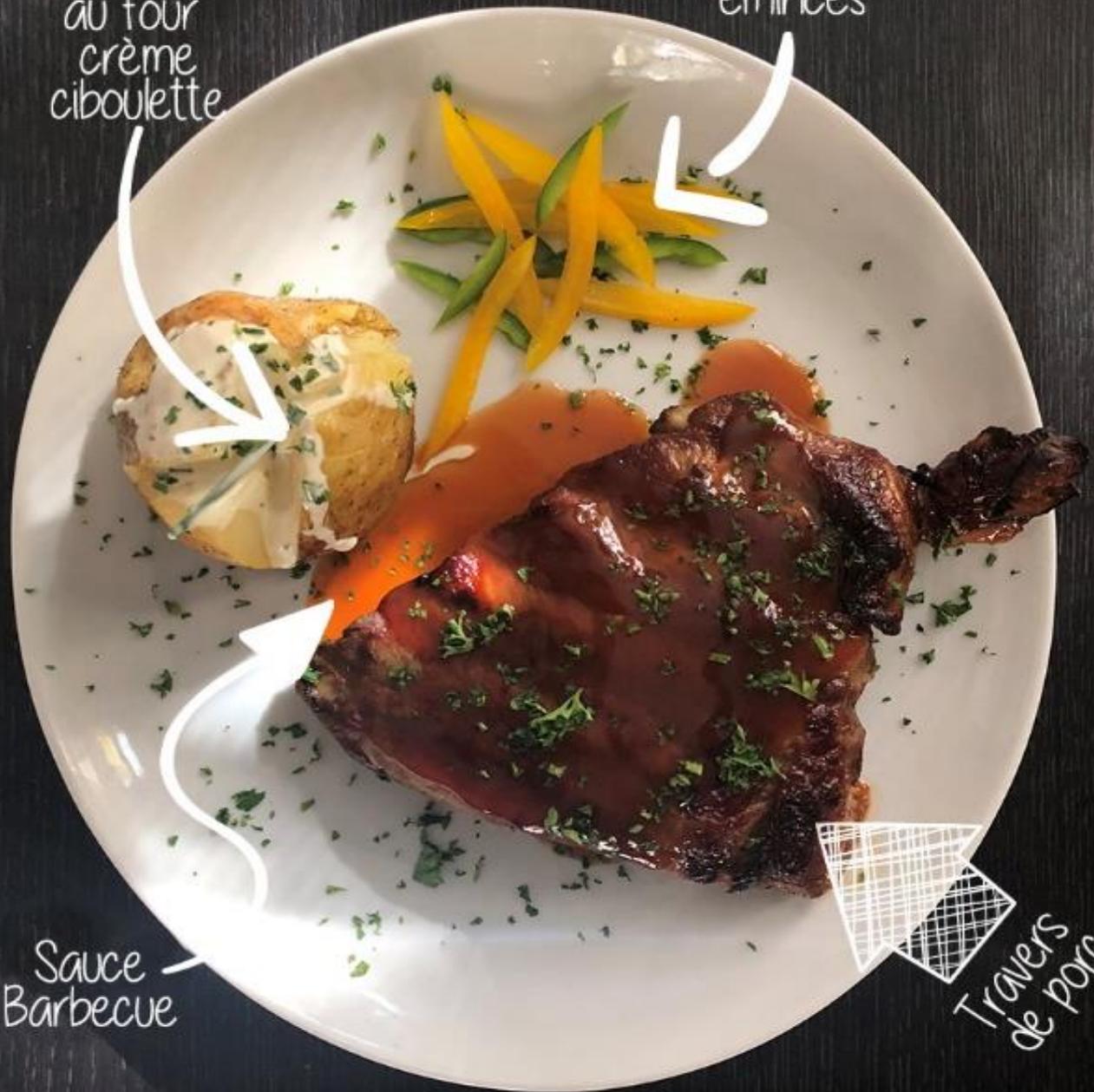
# Terrine de Campagne du Bistrot



# Travers de Porc

Pomme de terre  
au four  
crème  
ciboulette

Poivrons  
émincés



Sauce  
Barbecue

Travers  
de porc

## L'amour des produits locaux

Alexandre Kapps et le Chef 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). 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.

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 (venant principalement d'Ardèche mais aussi de Bretagne). Les glaces servies viennent de la Turbine à Saveurs qui est installée à Bourgoin Jallieu dans l'Isère.



# Récompenses

- Juin 2014 : TROPHEE « Bocuse & Co »

L'Institut Paul Bocuse a remis à Alexandre Kapps, le Trophée de l'Entrepreneuriat, prix décerné par le Chef étoilé Yannick Alléno.

Photo Part Dieu, L'Esprit Bistrot



# Biographie d'Alexandre Kapps

De mère et grand-mère Bressanes, Alexandre a toujours le souvenir de l'odeur du poulet de Bresse à la crème qui embaumait toute la maison le dimanche matin...

Son goûter lorsqu'il était enfant ? une tartine de crème fraîche sucrée ou salée !

En 1997, quand son père lui demande ce qu'il veut faire plus tard, il répond dans l'empressement, presque au hasard : de la cuisine ! En 1998, Alexandre intègre l'Institut Paul Bocuse. Il y étudiera pendant 3 ans le management de la Restauration et de l'Hôtellerie en passant une année dans les cuisines de l'école et suivra en parallèle une Licence Professionnelle de Gestion Hôtelière à l'Institut d'Administration des Entreprises de Lyon III.

Après différents stages en France et à l'étranger (Souleïas dans la baie de Saint Tropez, Sofitel Sao Paulo, Daniel Boulud à New York), il est embauché au Club Med et sillonne quelques « villages » avant de se sédentariser dans sa ville d'origine, Lyon, Cité Internationale de la Gastronomie. Il devient ensuite Adjoint du Directeur d'Exploitation d'un restaurant d'une grande chaîne de restauration. Il passera 8 ans dans ce groupe jusqu'en 2011 où il décide de monter son premier restaurant, un restaurant en accord avec la conception qu'il a de la « vraie » cuisine et plus proche de ce qu'il est : EPICURIEN...

A 40 ans, marié et père de 3 enfants, Alexandre se ressource dans l'activité : il conjugue sa vie de père de famille nombreuse (et les nombreuses activités sportives de ses 3 enfants), son jardin et la pratique du judo avec son emploi du temps de chef d'entreprise.



Alexandre Kapps

# Parcours du Chef Hervé Ropers

Date de naissance : 25 décembre 1977

1995 : CAP-BEP Cuisine au Lycée Hôtelier Santos Dumont de Saint Cloud en région parisienne

1996 : Galerie des Artistes au CNIT de la Défense

1997 : Groupe Flo – Elu par le groupe Meilleur Ouvrier de la région parisienne

2002 : Chef de cuisine au Zèbre Bleu à Lattes (34)

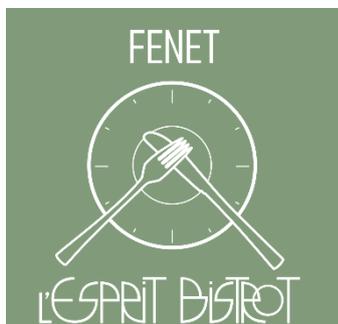
2007 : Chef référent Culinaire Région Rhône Alpes - Groupe Flo

2016 : Chef des 4 cuisines – L'Esprit Bistrot



## Les Restaurants

- **FENET, L'ESPRIT BISTROT**



128, Chemin de Montray

69110 Ste Foy les Lyon

Tel : 04 78 59 29 86

Ouvert tous les jours midi et soir

- **MONPLAISIR, L'ESPRIT BISTROT**



13, rue Berchet

69008 Lyon

Tel : 04 78 74 38 42

Ouvert tous les jours midi et soir

- **MASSENA, L'ESPRIT BISTROT**



79, rue Garibaldi

69006 Lyon

Tel : 04 72 37 24 27

Ouvert tous les jours midi et soir

Brunch le dimanche midi et les jours fériés

- **PART DIEU, L'ESPRIT BISTROT**



198, rue Garibaldi

69006 Lyon

Tel : 04 78 60 87 83

Ouvert tous les jours midi et soir