

> LYON 2^e

L'instant fromage, un nouveau concept de repas à Lyon



Franck et Alexandre, deux amis de la même école hôtelière, devenus Lyonnais / Photo Michel Nielly

Issus de l'école hôtelière de Dijon, Alexandre Petit et Franck Leroux, moins de trente ans chacun, se sont retrouvés, il y a deux ans, et ont décidé de monter leur entreprise. Reprenant « l'Olivier argenté », 31, rue Sainte-Hélène, ils lancent un nouveau concept à Lyon : le bar à fromages. Venant du Sofitel voisin ou de la Nouvelle-Zélande, via le Canada, les deux amis partagent l'envie de décliner les saveurs d'une trentaine de pâtes affinées, fraîches, molles,

persillées, à croûtes lavées ou naturelles, accompagnées de savantes purées de fruits ou de légumes. Bourguignons et maintenant Lyonnais, ils se sont aussi penchés sur une pertinente association des vins. Alexandre aime la plongée sous-marine et la nature. Franck avoue une passion pour les voyages, le football, le tennis et la batterie qu'il pratique. Avec « l'instant fromage », ils se sont lancés un défi qu'ils entendent relever pour ravir les papilles lyonnaises.