

Communiqué de presse
Novembre 2016



Café, bar, brasserie, espace d'événements

L'adresse chic à brac qui secoue les Puces

Vous l'avez déjà croisé sur Instagram ? Aperçu de loin en vous baladant aux Puces ? Peut-être même êtes-vous déjà venu profiter de sa terrasse ou de ses banquettes chinées lors d'une vente aux enchères ?

Vous pensez donc connaître Oscar... Laissez-nous quand même faire les présentations officielles.

Oscar est une brasserie au sens strict du terme. Comprenez un lieu où l'on peut manger toute la journée, sans réserver, et où l'on croise, à toutes heures, des habitués venus déguster des plats du jour réconfortants.

Mais pas seulement.

Petit dernier du groupe CJC, déjà à la tête de plusieurs établissements en Auvergne Rhône-Alpes (Chalet des Praz, Café Juliette, King Marcel...), ce bar-café audacieux et contemporain est par essence un lieu hybride, imaginé pour cohabiter avec la nouvelle maison de ventes des Puces du Canal, tout en accueillant séminaires, soirées d'entreprises, événements culturels, conférences, expositions ou lancements de produits.

Clins d'œil rétro

Réalisée par l'architecte Nicolas Tourette, de l'Atelier Tourette & Goux, la scénographie du site affiche un sol en béton brut, peu à peu patiné par les visiteurs, des ponts de lumière, un spectaculaire mur recouvert de métal à l'entrée, un bar central aux dimensions affolantes et un mélange de mobilier contemporain (Vauzelle) et de pièces chinées chez les marchands alentours.

Aux murs, un luminaire vert olive et doré, sert de surligneur aux multiples détails en laiton. L'ambiance est élégante sans être empesée, donnant le ton d'un esprit vintage dépolissé, bien ancré dans son époque.

Un dosage entre passé et présent parfaitement maîtrisé, à retrouver dans les cocktails un rien rétro du barman (goûtez le Saint-Germain à la fleur de sureau) et l'uniforme des équipes d'Oscar : jeans brut, paire de converse blanche, chemise et nœud papillon.

Bon goût et bon esprit

Nouveau repaire gourmand à destination des chineurs, des curieux, des familles et des amateurs d'adresses broc'n'chic, Oscar entend rester fidèle aux valeurs de son créateur, Jean-Christophe Cons : convivialité et simplicité.

Adresse facile d'accès, grâce au parking attenant, on y commande du jeudi au dimanche, un café au comptoir dès 7 heures du matin. Puis, vers 11 heures, un verre de chardonnay ou de côtes-du-rhône, quelques radis accompagnés de pain et de beurre fermier, une tranche de pâté-croûte, une boîte de sardines ou une assiette de charcuterie.

On y revient ensuite pour déjeuner en tribu et partager un plat cuisiné selon l'humeur du chef, un généreux fish&chips de cabillaud frais avec faisselle façon sauce tartare, une belle entrecôte, un poulet fermier ou un saumon juste cuit, accompagné de ravioles du Dauphiné et d'un bouillon aux champignons et comté.

La carte, courte, fraîche et de saison, a été élaborée par le chef Yann Tanneau qui a confié les fourneaux d'Oscar à son second, Lionel Terrier, avant de repartir « vers d'autres projets plus personnels ».

Esprit familial oblige, on y découvre classiques de la cuisine bistrot et lyonnaises revisités : œufs mimosas, poireaux fondants tièdes et vinaigrette épaisse aux herbes, cervelas, persil et pommes de terre cuites en robe des champs, tartare garni de frites, de purée, de salade mizuna ou de légumes... Pour la touche sucrée, tarte au citron de Mr Oscar, bugnes lyonnaises et crémeux chocolat, sablé breton, huile d'olive s'alignent sur la carte des desserts de l'hiver.

Des espaces hors-normes à personnaliser

Détail de taille, le bâtiment affiche des dimensions phénoménales permettant d'accueillir simultanément 150 couverts (hors terrasse) et jusqu'à 400 personnes dans sa version privatisée. Une jauge plutôt rare à Lyon qui permet de laisser vivre la cohorte d'objets, voitures ou mobilier, exposés *in situ* avant les ventes aux enchères, tout en offrant une multitude d'espaces à appréhender librement aux entreprises ayant réservé Oscar pour quelques heures, une journée ou une soirée.

Un lieu de vie différent, où faire coexister les genres et les gens. Pile dans l'esprit des Puces du Canal mais surtout parfaitement dans l'air du temps.

Pratique

Entrée à partir de 6 euros, plats à partir de 15 euros, desserts à partir de 8 euros. Menu enfant à 12 €. Plat du jour du jeudi au samedi midi à 12 euros. Ouvert de 7 à 19 heures. Réservation à partir de 8 personnes.

5, rue Eugène-Pottier, Villeurbanne.

Tél. : 04 37 57 09 83. Événementiel et groupes : 07 64 12 15 72.

www.oscar-lespuces.com

Les fournisseurs

Bonnard pour la charcuterie, La Mère Richard pour les fromages, Metzger pour les viandes, Clé d'Or pour les fruits et les légumes, La Maison Pain pour la boulangerie, Aegerter pour les vins...