

OSCAR, Café, bar, brasserie, espace d'événements

L'adresse chic à bras qui secoue les Pucés !

Petit dernier du groupe CJC, déjà à la tête de plusieurs établissements en Auvergne Rhône-Alpes (Chalet des Praz, Café Juliette, King Marcel...), ce « café-bar-brasserie » audacieux et contemporain est par essence un lieu hybride, imaginé pour régaler les visiteurs des Pucés 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 et de pièces chinées chez les marchands alentours.

L'ambiance est élégante sans être empesée, donnant le ton d'un esprit vintage dépoussiéré, bien ancré dans son époque.

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 attendant, on y commande un café au comptoir dès 10 heures le mercredi et le vendredi et dès 6h le jeudi et le dimanche. Puis, vers 11 heures, un verre de chardonnay ou de côtes-du-rhône, quelques radis accompagnés de pain et de beurre fermier, une assiette de rosette, une boîte de sardines ou un œuf mimosa.

On y revient ensuite pour déjeuner en tribu et partager un plat cuisiné selon l'humeur du chef, un généreux fish&chips de lieu noir breton sauce tartare, un faux-filet à la plancha, une andouillette rôtie ou des poivrons farcis à l'épaule d'agneau.

Pour la touche sucrée, baba au rhum, mille-feuilles de bugnes et crème brûlée à la vanille s'alignent sur la carte des desserts du printemps.

La carte, courte, fraîche et de saison, est élaborée par le chef Geoffrey de Palo.

Des espaces hors-normes à personnaliser

Détail de taille, le bâtiment affiche des dimensions phénoménales permettant d'accueillir simultanément 150 couverts (et 100 de plus en terrasse) et jusqu'à 400 personnes dans sa version privatisée. Une jauge plutôt rare à Lyon qui permet d'offrir une multitude d'espaces à appréhender librement aux entreprises ayant réservé Oscar pour quelques heures, une journée ou une soirée. Les équipes de Bjorg, Maaf, Adecco, Alainé, Semens, ainsi que quelques particuliers ont déjà pu profiter de prestations événementielles dans un lieu atypique et « comme à la maison ».

La nouvelle adresse « kids friendly » du dimanche

Esprit familial oblige, Oscar s'associe avec la Petite Académie pour proposer chaque dimanche des activités artistiques aux enfants de 4 à 12 ans.

Une idée originale qui donne la possibilité aux parents d'aller chiner ou de déjeuner tranquillement, pendant que les enfants sont pris en charge par les équipes chevronnées de la petite académie. Des ateliers de 30 minutes avec des sujets renouvelés chaque semaine durant lesquels ils pourront profiter d'un moment convivial et apprendre de nouvelles techniques d'expression.

Pratique

Plat du jour du mercredi au vendredi midi à 9,50 euros. Entrées à partager à partir de 4 euros, plats à partir de 13 euros, desserts à partir de 5 euros. Menu enfant à 10 €. Réservation à partir de 8 personnes.

Ateliers Petite Académie à partir de 8,50 € pour les « Oscar Kids », chaque dimanche de 10h30 à 15h30.

Parking gratuit
Terrasses, bar d'extérieur, espaces lounge

5, rue Eugène-Pottier, Villeurbanne
Tél. : 04 37 57 09 83
Contact presse : Estelle Allègre 07 64 12 15 72
e.allegre@oscar-lespuces.com

www.oscar-lespuces.com

CAFÉ • BAR • RESTAURANT
OSCAR
les Puces du Canal
LYON • VILLEURBANNE

