

LE PROGRÈS

Le 12/11/2013

MARDI 12 NOVEMBRE 2013 N° 51702

LE PROGRÈS

www.leprogres.fr

LYON - VILLEURBANNE - CALUIRE

PORTRAIT Jean-François Poubane concilie restauration rapide et gastronomique

Jean-François Poubane, artisan-cuisinier, veut démontrer qu'il est possible de concilier restauration rapide et gastronomique. Partant du constat que les gens veulent manger de plus en plus vite, Jean-François Poubane, artisan cuisinier, décide, en ouvrant son restaurant en 2011, d'adapter la restauration française traditionnelle au mode de distribution américaine. En ouvrant son restaurant, Trotékala, qui signifie « Bien manger » en grec, il veut démontrer qu'il est possible de manger vite et bien. Le concept repose sur la possibilité de composer soi-même, avec un vrai chef,

les tartes fines, les cocottes, les salades et, le tout, à partir de produits frais. Et le concept est bon puisqu'en deux ans Trotékala a été élue entreprise la plus originale du Grand Lyon par LVE (Lyon Ville de l'Entrepreneuriat), côté RPPP par le Petit Paumé, recommandé par le Lonely Planet et le Petit Futé et nommé Resto d'Or 2013 (2^e restaurant français le mieux noté) par Allo-Resto.fr. Et cette année, Jean-François Poubane a représenté le 8^e arrondissement à la fête de la Gastronomie ■ Trotékala, 123, av des Frères-Lumière. Tel 04 72 78 69 69. www.trotekala.com



■ Jean-François Poubane, artisan-cuisinier au Trotékala, élue entreprise la plus originale du Grand Lyon. Photo Evelyne Giudice