

# Club Les Plaisirs Gourmands

Depuis 10 ans, le Club des Plaisirs Gourmands propose une formule simple et originale. En échange d'un forfait annuel, les adhérents bénéficient pour deux convives minimum d'un menu gratuit par table à chacune de leurs visites dans l'un des établissements partenaires. Véritable guide de découvertes gastronomiques, le Club des Plaisirs Gourmands recense 76 restaurants partenaires dans le Grand Lyon, tous sélectionnés pour la qualité de leur cuisine. On retrouve ainsi dans le guide « L'Auberge de l'île », référencée dans le guide Michelin, ou encore des restaurants dont les chefs comptent parmi les Toques Blanches Lyonnaises ou les Meilleurs Ouvriers de France.

Au-delà de la convivialité et de la gastronomie, le Club des Plaisirs Gourmands se veut aussi un guide novateur, qui découvre de nouvelles adresses gastronomiques. Enfin, les adhérents, principalement des professionnels puisque le club est très intégré dans les réseaux d'affaires locaux, ne connaissent pas la crise. L'abonnement annuel de 79€ TTC est rapidement amorti, souvent dès le troisième repas.

En dix ans d'existence, le modèle du Club des Plaisirs Gourmands a fait ses preuves. Cette année, plus de 80 % des partenaires ont décidé de refaire confiance au club. Ils sont en effet convaincus par le concept, qui leur permet d'attirer une clientèle d'hommes d'affaires et de professions libérales. La formule, qui permet aux adhérents de revenir autant de fois que possible dans le même établissement, permet en effet aux restaurateurs de fidéliser un public de proximité, c'est-à-dire les entrepreneurs qui invitent régulièrement leurs clients et leurs fournisseurs.

Laurent Montmain, gérant de la société, explique : « Nous évoluons dans un cercle vertueux. En recrutant un public de professionnels CSP+, nous attirons les restaurateurs haut-de-gamme... Et les restaurants haut-de-gamme attirent eux le public de professionnels ».

Contact :

[lesplaisirsgourmands@yahoo.fr](mailto:lesplaisirsgourmands@yahoo.fr)



De gauche à droite : Gilles Delarche « adress immo », Francis Caseirito « Rhone Fluides », Laurent Montmain, Luis Carreira « DT Contrôle », Eric et Stéphanie Jambon restaurant « Le domaine des Séquoias » à Ruy-Montceau. A l'arrière plan, Sébastien Lericolais « L'Odysée » Lyon 7<sup>e</sup>

## Jean-Christophe Ansanay-Alex, étoilé à Londres

On le connaissait à Lyon, à « L'Auberge de l'île » (deux étoiles au Guide Michelin), où il déploie son talent, travaillant les produits locaux de grande qualité. Désormais, il est aussi réputé pour son enseigne londonienne, « L'Ambassade de l'île », ouverte depuis juin 2008 et couronnée aujourd'hui par une étoile au Guide Michelin d'outre-Manche. Avec cette nouvelle étoile, le chef Jean-Christophe Ansanay-Alex décroche une reconnaissance internationale. Après une solide formation chez les plus grands, il incarne actuellement le dynamisme gourmand et créatif en France mais aussi à l'étranger. Les Londoniens peuvent donc apprécier une cuisine française raffinée et originale.



Jean-Christophe Ansanay-Alex, un chef aux multiples étoiles

Restaurant  
**LA ROTONDE**  
MENU D'AFFAIRE À 53€ (boissons comprises)  
MENU POUVANT VOUS ÊTRE SERVI EN 1 HEURE

Casino Le Lyon Vert - 200, avenue du Casino - 69890 La Tour de Salvagny - Tél. : 04 78 87 00 97  
[www.restaurant-rotonde.com](http://www.restaurant-rotonde.com) - E-mail : [restaurant-rotonde@g-partouche.fr](mailto:restaurant-rotonde@g-partouche.fr)

www.complus.nc - 070704747L

PARTOUCHE  
Carnes & Développements