

Communiqué de Presse

Le Mondrian : Piet sur toute la ligne

Depuis le printemps 2010, l'ex Vi'n & Ko, situé rive gauche du Rhône, est devenu Le Mondrian. Les ingrédients qui faisaient le succès de cet établissement ont été optimisés et grâce à l'expérience peu commune des nouveaux propriétaires, un esprit particulièrement créatif pimente désormais ce lieu d'exception.

Dans un quartier aux multiples facettes, entre berges du Rhône, facultés et quartiers populaires du 7ème arrondissement, le Mondrian et sa terrasse ombragée typique, véritable paradis aux beaux jours, sont la promesse d'une ambiance à part. Entre brasserie et bistro, le Mondrian a tout pour devenir un nouveau lieu incontournable. À la barre, le Lyonnais Michel Piet, ancien chef cuisinier du Bistro de Lyon, créateur de nombreux établissements, notamment le Canut et les Gones, artiste culinaire à travers sa société *Cuisine sur Thèmes* et le collectif Frigo. Une expérience de plus de 25 ans entre Berlin, Marseille, Osnabrück, Hambourg, Zurich, Jakarta... qui permet aujourd'hui à Michel Piet de proposer une approche de la cuisine exigeante et décalée. Une cuisine d'inspiration planétaire, haute en goûts et en couleurs, qui ne laisse jamais indifférent.

Un lieu de rencontre et d'événements où une cuisine maison, inspirée et généreuse, même dans sa plus grande simplicité, est toujours une priorité. Michel Piet et son équipe revendiquent avec force cette notion de « cuisine de cuisinier », inspirée par les saisons, et privilégiant les productions locales. Entre l'Aïoli revisité, le Parmentier de queue de bœuf (pour les *irréductibles*), la Souris d'agneau à la graine de quinoa, la salade végétarienne, sans oublier les emblématiques Entrées du Temps Perdu, servies toute la journée, la carte du Mondrian mixe les inspirations.

Mixer les origines et les goûts, les populations, les images et les sons est sans doute la caractéristique première du Mondrian : Pause déjeuner, dîner festif, apéro gourmand en terrasse, happening artistique, jeudis soirs musicaux, grande tablée entre potes le week-end,... la nouvelle équipe du Mondrian saura toujours vous accueillir et vous surprendre.

À essayer d'urgence.

restauration à midi les lundis et mardis*, midi et soir du mercredi au samedi, de 9H à 1H


le mondrian
CHEZ PIET /// BAR + RESTAURANT + TERRASSE

1 quai Claude Bernard Lyon 7ème /// 04 37 65 09 71

infos : www.lemondrian.com + Twitter, facebook, LinkedIn & ArtLink

contact : Michel Piet et Maxime Delorme /// contact@lemondrian.com

(*) les lundis & mardis soirs quand il fait beau : Tapas Bar et Terrasse