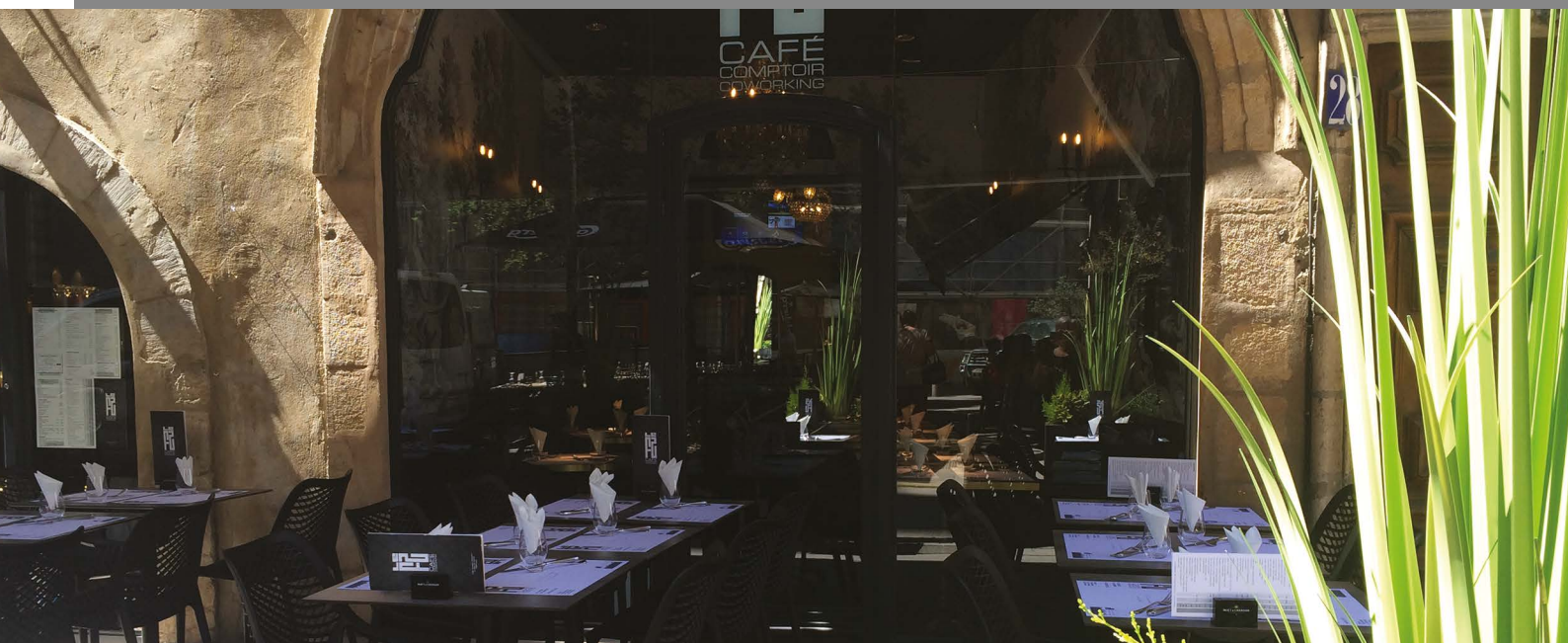


Le F2

CAFÉ
COMPTOIR
COWORKING

Le F2 - Café Comptoir
Espace de Coworking



DOSSIER
DE PRESSE

2016

COMPTOIR
COWORKING

Le F2... La nouvelle adresse de **Frédéric Fass**

Après plus de 30 ans au service de grandes tables lyonnaises il se lance dans ce nouveau projet convivial et chaleureux à son image.

Il est désormais l'heureux propriétaire du F2, anciennement l'Hostel, place de l'Hôpital dans le 2^{ème} arrondissement de Lyon !
Face à l'entrée du nouveau musée de la gastronomie.

Ancien directeur d'hôtel au Pavillon de La Rotonde et directeur associé de la brasserie Halles 9, c'est après presque 25 ans aux côtés de Philippe Gauvreau, Chef doublement étoilé, que Frédéric Fass fait le grand pas...



Bruits en **cuisine...**

Au piano, le Chef Martin Lixon propose une cuisine en toute convivialité dans un lieu où l'on se sent bien.

Fort de son savoir-faire lyonnais (Bistrot de Lyon, Daniel et Denise..) et de son expérience forgée à travers le monde (Nouvelle-Zélande, Australie) il offrira au F2 une pause délicate et raffinée.

A la carte ou au menu, chaque jour apportera son lot quotidien de plaisir pour les futurs habitués en quête de déjeuner simple et rapide, mettant à l'honneur des produits frais.



Le F2... Un concept mais **différentes facettes**

Que ce soit pour prendre un café, un verre, un apéritif, déjeuner, goûter ou dîner... Le F2 est la nouvelle adresse où il faut se retrouver !

A l'espace comptoir au bar on pourra commander et déguster des planches de charcuteries, légumes ou fromages avec un verre de vin. L'espace restaurant de 30 couverts est conçu pour des repas entre amis ou des soirées tapas.

L'adresse idéale pour les différents instants de la journée.

Mais c'est de son espace Coworking que le F2 tient son originalité.

A l'étage il sera possible de louer sa table à l'heure ou à la journée au cœur des salons «boudoirs» dédiés, dans un cadre moderne, lumineux et décontracté. Le salon «miroir» pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes autour de sa table majestueuse pourra être privatisé.

Le F2 propose également dans le cadre de ces espaces coworking de réserver et commander des plateaux repas. Une Formule à 16 € : entrée du jour servie en plat ou le plat du jour poisson ou viande du menu + dessert + 1/2 bouteille d'eau minérale.

Wifi, impressions et café à volonté seront à disposition dans cet espace de co-travail où il faudra déboursier 5€/heure et 2.5€ chaque demi heure supplémentaire.



Zoom sur le décor...

L'univers a été imaginé et conçu par l'agence d'intérieur Hervé Moreau autour d'une succession de petits salons.

Sur deux niveaux, le décor chic et feutré plonge les hôtes dans un lieu confortable et original.

L'esprit du lieu a été conservé mais il a été bousculé...

De grands carreaux de pierre Alabastro viennent reprendre les codes noir et blanc du F2 en arrière de bar et dans le salon escalier.

Chaque salon sur rue nous fait pénétrer dans un univers à part, alliant des tapisseries de 1720 au doux nom d'Eden, à des moquettes résolument contemporaines.

L'alliance d'éléments hétéroclites rend le lieu unique et décalé.

Des fauteuils boudoirs capitonnés, des lustres en cristal, de grandes vitres, une lumière tamisée, des matières chaleureuses... sont autant d'atouts pour faire du F2 le nouveau lieu lyonnais à la mode !

La grande terrasse ouverte toute l'année - 30 places - et agréablement située en face de la Chapelle de l'Hôtel Dieu permettra de partager des moments dans une atmosphère conviviale et festive en toute simplicité.



Fredéric Fass

Parfait autodidacte et sans revendiquer la moindre filiation culinaire ou diplôme dans le secteur où il évolue depuis trente ans, Frédéric Fass a toujours occupé des postes à haute responsabilité. Agé de 49 ans, ce caladois a été pendant plus de 16 ans Directeur du Restaurant La Rotonde de la Tour de Salvagny et auparavant Chef de rang puis Maître d'Hôtel au Restaurant la Mère Brazier. Ces trois dernières années, il a accompagné le projet de lancement de la Brasserie Halles 9 à Tassin la Demi-Lune aux côtés des Chefs Philippe Gauvreau et Fabrice De Flue.



Martin Lixon

Martin Lixon est né à la Croix Rousse il y a 34 ans. Très tôt Martin s'est intéressé à l'art culinaire. Ses 2 grand-mères excellentes cuisinières l'ont très jeune initié aux bonnes choses. Et plus encore, son arrière grand-mère paternelle tenait un bouchon familial dans le 3ème arrondissement de Lyon tandis que son arrière grand-mère maternelle un bistrot à Villeurbanne. Il a donc de qui tenir !

Il a été formé comme apprenti au CFA du Fontanil à Saint-Alban-Leyse. Ses diplômes en poche et fort d'une expérience acquise dans de belles adresses lyonnaises comme Le Nord, Le Bistrot de Lyon, le restaurant Steff entre autres, Martin s'exprime aussi dans des cuisines méridionales (3 ans Chef chez Fuchs St Tropez) et cuisines du Monde.

Un voyage de 2 ans en Nouvelle Zélande et Australie, lui a permis de défendre haut les couleurs de la Cuisine Française. Il en a rapporté une bonne maîtrise de la langue de Shakespeare !

Enfin une rencontre déterminante avec Frédéric Fass l'incite à participer à ce projet passionnant et à débiter comme chef de cuisine dans le nouveau restaurant F2 à Lyon.





A LA CARTE // Quelques suggestions

Les entrées

Soupe de tomates glacée au crabe, granité au basilic
Cannellonis de courgette au chèvre frais, vinaigre de betterave
Pressé de légumes grillés aux rougets coulis de poivrons rouges
Pissaladière aux tomates cerises

...

Les plats // Côté Viandes

Magret de canard rôti aux groseilles Porto et son jus, gratin de macaronis
Agneau de lait confit 7 heures sur sa bruchetta de légumes d'été et jus à l'ail
Petits farcis provençaux, mesclun d'herbes, pommes grenailles miel romarin
Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins

...

Les plats // Côté Poissons

Cabillaud poché au lait de coco et citronnelle, légumes asiatiques
Filets de rougets grillés, tagliatelles de légumes et tapenade
Pavé de saumon sauvage cuit à l'unilatéral, sauce pistou
Saint-Jacques à la lyonnaise (oignons, lardons, jus de veau réduit) poêlée d'épinards

...

Les desserts

Soupe glacée de pêches à la verveine
Soufflé au Grand Marnier
Tarte citron vert et mangue revisitée en verrine
Mousse au chocolat au lait et son financier pistache

...

Les plats « Signature du Chef » du F2

- Rouleaux aux légumes d'été grillés gambas épicées, pesto à la menthe.
- Croque monsieur de foie gras au pain d'épices, pommes fruits caramélisées, sauce au miel.
- Dos de cabillaud lardé à la plancha, crémeux de céleri rave et mangue, quenelle d'aïoli.
- Magret de canard rôti aux épices et jus au Porto, poires Williams, purée crémeuse aux 2 pommes de terre.
- Soufflé au cacao et ses fruits exotiques.
- Vacherin de Martin selon la saison.



les + du F2

L'espace **Co-Working** original à Lyon
Des formules du jour variées servies au déjeuner
L'assiette des «**dames**»
La terrasse de **30 places à l'année**



Infos Pratiques

Le F2 - 2 place de l'Hôpital 69002 LYON
Tél : 04 78 82 22 22
Email : contact@lef2.com
Site web : www.lef2.com

Le F2 sera ouvert du **lundi au samedi** de **8h00 à 1h00** du matin.

Un menu unique à 20€ avec 2 entrées, un poisson et une viande, et 2 desserts.

Un menu à 24,50€ les vendredis et samedis soir.

Contact presse :

Nataly Joubert - 06 09 42 25 94 - nataly.joubert@wanadoo.fr

