

CUISINE ITINÉRANTE

Local, inventif
& de saison



Depuis 2015, La Cuisine Itinérante œuvre à la réhabilitation d'une alimentation responsable dans nos modes de consommation. Avec nos activités de traiteur, food truck, catering, boulangerie, pâtisserie, bar à tapas et épicerie, nous veillons à garder la cohérence entre la conviction de nos engagements et les exigences de nos clients. Du choix des producteurs à la conception de plats originaux et savoureux, et jusqu'au statut coopératif, nous apportons une réponse professionnelle et ingénieuse.

La Cuisine Itinérante démontre que l'excellence peut être locale, que les saisons ne sont pas un frein au goût et que l'inventivité d'une cuisine « eco-responsible » peut vous étonner. Notre cuisine surprend, fait redécouvrir des goûts oubliés et offre simplement de belles choses bien produites.

Nous faisons le choix de travailler sans exhausteur de goût, sans additif alimentaire, avec des produits frais, ce qui nécessite un questionnement permanent de notre savoir-faire. Nous assumons de voyager hors des sentiers battus de l'industrie agroalimentaire et de faire face à des approvisionnements irréguliers, de préférer la truite au saumon, de gérer le manque de diversité de légumes pendant les mois d'hiver et les inter-saisons. Autant de défis auxquels nous répondons de la plus belle des manières : par le bonheur des papilles !

La Cuisine Itinérante raconte des histoires, souvent oubliées, que nous ne retrouvons plus dans nos assiettes : celles des liens entre producteurs et consommateurs. Dans ce circuit court, il est d'abord question de retrouver l'amour du produit, de la fierté d'en parler autour d'une dégustation, de comprendre la vie du paysan, ses contraintes et les nôtres. Pour sortir de la seule nourriture consumériste, nous contribuons à écrire l'histoire d'une alimentation durable.

Réouvrir les yeux sur notre monde alimentaire.



09 81 27 98 30
cuisine@cuisineitinerante.com
www.cuisineitinerante.com
Facebook La cuisine itinérante

Nos produits

La Cuisine Itinérante s'approvisionne exclusivement en direct auprès de producteurs locaux et régionaux engagés pour une agriculture paysanne et souvent biologique. De leur travail dépend la qualité de nos produits. Notre équipe s'attache à construire une relation de respect et de développement, où le producteur donne son tarif que nous respectons.

Grâce à cette relation particulière avec chacun de nos fournisseurs, nous avons une parfaite maîtrise de la provenance et de la traçabilité de nos matières premières.

Nous n'utilisons pas de produits congelés ou transformés, tous nos produits sont livrés frais ! Environ 70 % sont issus de l'agriculture biologique ou bio-dynamique, 80 % en agriculture locale et plus de 90 % en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur).

Toutes nos viandes sont issues de productions locales et de plein air. Nous recherchons uniquement des élevages qui ne pratiquent pas l'ensilage et produisent la nourriture du bétail sur l'exploitation (céréales).

Nous choisissons nos épices, produits exotiques, chocolats, thés et cafés, dans les filières du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

Nos vins sont naturels. Ils sont le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir. Les raisins sont travaillés en agriculture biologique, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse. Les vendanges sont manuelles et, lors de la vinification, le vigneron s'efforce de garder le caractère vivant du vin. Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité.

Nos jus, bières, eaux et sodas sont issus de l'agriculture locale et artisanale, biologique lorsque l'offre existe.

Nous nous engageons à vous fournir la liste de tous nos producteurs et partenaires avec qui nous travaillons sur simple demande.



La Cuisine Itinérante s'engage à respecter la charte de l'agriculture paysanne

Les 10 principes de l'agriculture paysanne

- 1**
Répartir les volumes de production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au métier et d'en vivre.
- 2**
Être solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde.
- 3**
Respecter la nature.
- 4**
Valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.
- 5**
Rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.
- 6**
Assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits.
- 7**
Viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations.
- 8**
Rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.
- 9**
Maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées.
- 10**
Raisonner toujours à long terme et de manière globale.



Respect du paysan et réponse aux attentes de la société

L'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.



Les 6 thèmes

Ces six thèmes qui permettent l'analyse globale à la fois des dimensions sociale, économique et environnementale :

- 1**
La répartition des volumes de production doit être couplée à la maîtrise des quantités produites, afin de garantir des prix et de permettre au plus grand nombre d'accéder au marché.
- 2**
La qualité des produits : la fonction première de l'agriculture est la production de denrées alimentaires en quantité et qualité suffisantes. Cette qualité est à la fois gustative, sanitaire et bactériologique.
- 3**
L'autonomie est à la fois la capacité d'être maître de ses choix techniques, économiques, financiers et la possibilité d'exercer cette capacité. L'autonomie repose sur le partenariat, c'est-à-dire la complémentarité entre les acteurs locaux.
- 4**
Le développement local : l'agriculture n'est pas un secteur à part des autres activités humaines. L'agriculture participe pleinement au développement local d'une région. Les paysans y contribuent par leurs actes économiques, leurs rapports avec les autres acteurs de la société.
- 5**
Le travail avec la nature : il s'agit de promouvoir des systèmes de production plus autonomes, valorisant les ressources locales et adaptés au contexte pédoclimatique. La désintensification plutôt que l'extensification assure préservation des ressources et maintien des actifs agricoles.
- 6**
La transmissibilité d'une ferme est sa capacité à être reprise et à dégager du revenu. C'est un facteur déterminant du maintien d'un nombre important de paysans sur l'ensemble du territoire.

Le traiteur

Le service traiteur est la première pierre de La Cuisine Itinérante et le cœur de notre démarche pour « démocratiser » et promouvoir l'alimentation durable.

Depuis le début de notre histoire, nous privilégions la qualité et la provenance des produits locaux, de saison et souvent bio. Tout est fait maison à base de produits frais que nous transformons nous-mêmes, pour que le goût s'impose au coût ! Il faut toute la créativité et l'ingéniosité de notre chef cuisinier et de son équipe pour maintenir nos tarifs proches du marché « conventionnel ».



Nous souhaitons permettre à un public toujours plus large de bénéficier de nos prestations car nous aimons la cuisine, la convivialité, les rencontres et l'idée qu'autour d'une table bien garnie, beaucoup de belles choses sont possibles.

Moins de rentabilité, plus d'humanité et des produits de meilleure qualité sont les bases de notre projet.

Pour les professionnels et les particuliers

- FoodTruck sur demande pour les événements privés ou publics
- Buffets, mariages, séminaires, catering, festivals, etc.
- Une vaisselle réutilisable et/ou biodégradable

Et bientôt...

Le plateau repas « zéro déchet » à emporter, préparé par notre chef cuisinier. Disponible dans les points retrait de Lyon et en livraison.

L'épicerie



L'épicerie de La Cuisine Itinérante travaille en circuit court avec les producteurs pour proposer une gamme variée de produits bio et locaux. Au détail, à la coupe ou en vrac, nous proposons le savoir-faire des paysans de la région !

L'épicerie, c'est aussi un large choix de plats à emporter, préparés quotidiennement sur place par notre chef

cuisinier. Pour satisfaire tous les plaisirs de l'alimentation durable, vous retrouvez les pains frais, les viennoiseries et les pâtisseries de notre chef boulanger !

Venez nous rencontrer dans le 3ème arrondissement de Lyon, du mardi au samedi de 10h à 19h30, nous serons heureux de partager notre histoire et celle de nos producteurs !

Toute l'année

- Crèmerie, fromagerie, charcuterie, œufs frais
- Pâtes artisanales, riz, farines, légumineuses
- Huiles d'olives, vinaigres, et olives en vrac
- Confitures, miels, chutney, chocolats
- Cafés en grain et moulus, thés
- Jus de fruits, bières artisanales et vins nature

Selon les saisons

- Plats du jour, sandwiches, salades et tartinades
- Pains, biscuits, brioches, cookies, crownies, sablés...

Mais aussi...

- Une offre anti-gaspi en partenariat avec l'application « To good to go »
- Des ateliers dégustation de vins et de fromages
- La possibilité de commander des buffets pour vos événements

La boulangerie

Avec Boulang' & Patiss', La Cuisine Itinérante revisite le concept de la boulangerie traditionnelle pour proposer, en plus des pains à base de farines bio et locales et des viennoiseries maison, une restauration « paysanne », un bar à thé et à vins nature !



Boulang' & Patiss' est niché au rez-de-chaussée d'une ancienne usine entièrement rénovée du 7ème arrondissement. Un lieu unique et atypique pour vous accueillir tous les jours dans une ambiance agréable, végétalisée et lumineuse.

Boulang' & Patiss', c'est aussi l'atelier de fabrication des pains et viennoiseries pour nos activités de traiteur et une salle en location pour vos événements privés ou professionnels.

A toute heure

- Pains, viennoiseries, biscuits, cakes, brioches
- Coffee shop, avec notre café bio équitable « el palomar » et ses déclinaisons
- Jus de légumes et de fruits, bières artisanales et vins nature

Le midi

- Quiches, pizzas, croque-monsieurs, sandwiches
- Plats du jour, salades et tartinades

Mais aussi...

- Une salle en location pour les soirs et week-end

El bar des Halles

Lieu historique de l'alimentation de proximité du 1er arrondissement de Lyon, les Halles de La Martinière vont retrouver leur vocation fin 2017. La Cuisine Itinérante s'associe à la SCOP Prairie'Halle et à la société ETIC, foncièrement responsable, autour d'un projet collectif qui rassemble des acteurs engagés en faveur d'une alimentation durable et d'une agriculture locale et paysanne : une épicerie, une boucherie, un glacier, une crêperie, un traiteur et un bar restaurant à tapas.

Le projet de la « nouvelle halle » vise à devenir un lieu de vie dans le quartier et offrir une véritable alternative alimentaire et sociale au bas des pentes de la Croix-Rousse.

La Cuisine Itinérante imagine le lieu de rencontre par excellence : « El Bar des Halles ». Le mariage heureux à mi-chemin entre la péninsule hispanique et les alpages helvétiques, plus précisément entre le bar à tapas et les coopératives de montagne de notre région.



Au fil de la journée, retrouvez les viennoiseries, biscuits et gâteaux de notre équipe de Boulang' & Patiss', des mini sandwiches végétariens ou carnés, des planches de fromages et de charcuteries, des tapas, etc. « El Bar des Halles » c'est aussi des jus de fruits ou de légumes, nos thés ou cafés bio, des bières artisanales et un large choix de vins nature.

restauration en continu du matin au soir

- Coffee shop et bar à thé, viennoiseries et biscuits
- Sandwichs et plats à emporter
- Tapas et bar à vin

Mais aussi...

- Des rencontres avec les producteurs partenaires
- Des concerts, du théâtre vivant, des expositions...
- La possibilité de commander des repas ou buffets.



197 av. Lacassagne
69003 Lyon - 09 81 27 98 30



197 av. Lacassagne
69003 Lyon - 09 81 27 98 30



Bâtiment Hévéa - 107 rue de Marseille,
69007 Lyon - 09 81 27 98 30



Halle Martinière - Rue de la Martinière,
69001 Lyon - 09 81 27 98 30

Nos partenaires

ORGANISATION DE COKTAILS ET BUFFETS POUR CONGRÈS, SALONS ET SÉMINAIRES, PRÉPARATION DE PLATEAUX REPAS, ORGANISATION DE REPAS VIGNERONS, DÉGUSTATION EN CAVE

MACIF – ETIC – SYMALiM – Groupe Aoste – Métropole de Lyon – Secours catholique – Urbalyon – CABV – URSCOP – CRDSU – Pôle métropolitain – Distriborg – ALE, Agence locale de l'énergie – Alpes – CRESS Rhône Alpes – Infipp – Excel Invest – Grap – AGF Scop – CRDSU – Crédit coopératif – Avizo Conseil – Sesame Autisme – Elise – Bees architectes – Bioconsom'acteurs – Particip'active – Théâtre de la Croix-Rousse – RDI – DSDEN – NEF – Plante et cité – Jeune Chambre économique de Lyon – Aralis – Egis – Aoste – Johnson et Johnson – Conseil Local en Santé Mental – Énergie partagée – Sagamatha - ENS - Université Lyon 3 – ENSATT, École Nationale Supérieure des Arts et Techniques du Théâtre – La Nacre – Locaux Motiv' - Fédération des MJC Rhône-Alpes – Suez – La comédie Odéon – SEGAPAL – PSOAR...

SERVICE TRAITEUR, RESTAURATION FESTIVALS D'ÉTÉ, INAUGURATION DE LIEUX PUBLICS, PARCS, BIENNALES, VERNISSAGES, KERMESSES, CONCERTS

Ville de Lyon – Mairie de Saint-Genis Laval – Région Rhône-Alpes – Grand Parc Miribel Jonage – Les Substances, Lyon – Les Débouchées, Salon du vin naturel, Lyon – Sous les pavés la vigne, salons des vins, Lyon – Salon Primevère, Lyon - Biennale de la danse, Lyon – Le Toboggan, Décines – Les Nuits de Fourvière – Lyon Bière Festival – Les Tupiniers – Festival d'Aurillac, en coopération avec le collectif La Patate Douce – La guill'en fête – Festival kiosk – Chambre des Métiers et de l'artisanat du Rhône...

CATERING ET CANTINE, LORS DES TOURNAGES CINÉMA, SPECTACLES DE DANSE ET DE THÉÂTRE, CONCERTS

Théâtre de la Croix-Rousse - Théâtre Jean Marais, Saint-Fons – Théâtre de Vénissieux - Le radiant Bellevue - MJC Montchat, Lyon - MJC des Rancy - MJC Jean Macé - Le Toboggan, Centre culturel, Décines - CCO de Villeurbanne – Le transbordeur – Camaro production – Digiplay – El dorado – Europe 2 entreprise – Sagarmatha...

NOS PARTENAIRES ECO-RESPONSABLES

VRAC, Too Good To Go, Aremacs asso, Côté Nature, les Compostiers, le Bol, ARDAB, ARDEAR, la Confédération Paysanne, nos producteurs, la Gonet.



La Cuisine Itinérante est partenaire de la gonette.

09 81 27 98 30
cuisine@cuisineitinerante.com
www.cuisineitinerante.com
Facebook La cuisine itinérante