

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: - (2004)
Heft: 548

Artikel: Des bistrots de cuisiniers
Autor: Lacombe, Jean Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886292>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.05.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Des Bistrots de Cuisiniers®



Jean Paul Lacombe
Cuisinier

Cuisinier de talent, Jean Paul Lacombe a repris, à l'âge de 23 ans, les rênes du restaurant familial au décès de son père en 1972.


En 30 ans, il a su faire de son restaurant « LÉON DE LYON » une étape incontournable de la gastronomie lyonnaise en obtenant en 1978 sa deuxième étoile au MICHELIN et 18/20 au GAULT & MILLAU.

Depuis 1985, membre de la chaîne Relais et Châteaux catégorie « relais gourmands » il a accueilli les 9 Chefs d'États du G7 en 1996, et a eu le privilège de faire la « Une » du NEW YORK TIMES.

Tout en restant le gardien de la tradition gastronomique lyonnaise dans son restaurant « LÉON DE LYON », il a créé depuis 1974, patiemment, un concept nouveau à Lyon : « les Bistrots des Cuisiniers » : un bistrot tenu par un cui-

sinier formé dans son restaurant et associé à la bonne marche de celui-ci.

Ainsi dans ses bistrots (au nombre de 8 aux quatre coins de Lyon et à l'extérieur), la cuisine est faite avec des produits frais du marché, et toujours par de vrais cuisiniers. De plus le décor se doit d'être chaleureux, et l'ambiance conviviale.

Une carte de fidélité encourage les clients à faire le tour des bistrots pour avoir ainsi 120 € de réduction chez LÉON DE LYON. Comme Paul BOCUSE, « pape » incontesté de la cuisine lyonnaise, Jean Paul LACOMBE a su constituer « un mini empire » et, grâce à son talent de cuisinier et de chef d'entreprise, développer aux quatre coins de Lyon des restaurants où il fait bon faire la fête entre amis. 

Le vin et la gastronomie : un mariage réussi

Premier bistrot hors de la ville de Lyon, le COQ à JULIÉNAS a été repris en 2001 par Jean Paul LACOMBE pour y créer son huitième Bistrot des Cuisiniers, en y associant un chef de talent, Luc DERVIEUX, un décor de vrai bistrot, une très belle terrasse d'été, et un accueil particulièrement chaleureux. Le COQ à JULIÉNAS offre une cuisine simple et traditionnelle, vraiment goûteuse et reflétant tout le terroir du Beaujolais.

Le COQ a réussi le mariage d'un grand vin et d'une cuisine inventive et moderne, tout en gardant les plats traditionnels (coq au vin, cuisses de grenouilles...).

Le COQ est devenu une étape délicieuse pour ceux qui pratiquent un certain art de vivre, celui du cœur et du palais. 