



# LA VAISSELLE --- DES CHEFS

Samedi 12 octobre 10H-19H

Dimanche 13 octobre 10H-17H

Gare des Brotteaux

13 bis Place Jules ferry

69006 Lyon

# SOMMAIRE

---

Qu'est ce que la Vaisselle des Chefs?



Un nouveau lieu



Nos visiteurs



À la carte cette année



Espace Marques



Un événement écoresponsable  
et solidaire



Qui sommes-nous?



## "Mettre ses petits plats dans ceux des grands"

C'est ce que propose depuis plus de 10 ans la Vaisselle  
des Chefs à Lyon et depuis peu en Alsace.

Il s'agit d'une vente directe au public de vaisselle et  
ustensiles de cuisine en provenance  
de restaurants étoilés, auberges...

Les grands Chefs renouvellent régulièrement leur  
vaisselle, assiettes, verres, couverts, argenterie,  
linge de table,

seaux et vasques à champagne, cocottes...

l'occasion de remettre en circulation de la vaisselle  
souvent remise depuis plusieurs générations.



## Un nouveau lieu

À l'occasion de cette nouvelle édition 2019 à Lyon, la  
Vaisselle des Chefs

investit un tout nouveau lieu,

la prestigieuse Gare des Brotteaux, Lyon 06.

Après 3 ans aux Halles de Lyon, La Vaisselle des Chefs  
s'installe le temps d'un week-end dans la salle des pas  
perdus, un bel écrin pour mettre en valeur  
les arts de la table à la française.

La Gare des Brotteaux fait l'objet d'un classement au titre  
des monuments historiques depuis 1982.



## Nos visiteurs

L'événement la Vaisselle des Chefs rencontre un succès grandissant.

Cette vente directe , unique en son genre, s'adresse à un large public .Elle attire aussi bien des gastronomes , des collectionneurs que des familles qui souhaitent s'équiper à prix tout doux.

Plus de 3000 visiteurs se déplacent parfois de loin pour acheter. Qualité et bonnes affaires sont au rendez-vous.

La transmission de ces objets se fait dans une ambiance effervescente et conviviale. Avec un peu de chance le visiteur pourra saluer un chef en visite sur l'espace qui lui est consacré !

# À la carte de la Vaisselle des Chefs cette année



*La Mère Brazier* \*\*  
Mathieu Viannay



Paul Bocuse  
restaurant\*\*\*



La table de Philippe Girardon\*  
Domaine Clairefontaine



Brasserie Le Nord



*Le Miraflores* \*  
Carlos Camino



Brasserie Le Sud



Pierre Orsi



Brasserie L'Ouest



*Le M*  
Julien Gautier



Brasserie L'Est



Le Grand Coeur



Restaurant Fond Rose



L'auberge du  
Père Bise \*\*  
Jean Sulpice



Restaurant Marguerite

# Espace Marque

Des marques emblématiques de l'univers des chefs pour une vente "très privée".

Les marques nous ont confié des lots à des prix très remisés.



Haviland fait perdurer depuis plus de 175 ans un savoir-faire unique au travers de tables d'exceptions. Les artisans de Limoges repoussent sans cesse les limites de la porcelaine, pour réinventer l'art de la table à la française



La manufacture de porcelaine Pillivuyt perpétue un savoir-faire ancestral et artisanal depuis 1818. Les produits Pillivuyt sont issus d'une fabrication 100% Made in France. La manufacture est l'une des seules à fabriquer ses propres pâtes à porcelaine.



Véritable savoir-faire authentique de tradition, les produits STAUB sont à l'image de la cuisine française, toujours à la recherche de l'excellence. Depuis l'iconique cocotte en fonte émaillée, STAUB a su se diversifier et propose aujourd'hui une large gamme de produits.



Intemporels, des nappes en coton damassé pour grandes tablées, des torchons traditionnels...



## Un événement écoresponsable et solidaire

La tendance est au vintage, et aux tables dépareillées ;  
assiettes de la grande mère ou bien chinées dans des  
brocantes.

Le must étant de dresser sa table avec de la vaisselle  
de grands chefs !

Les chefs en transmettant ainsi leur vaisselle, inscrivent leur  
démarche dans le paysage de la nouvelle économie circulaire.

De plus une partie des bénéfices de cette vente est versée à  
la Fondation Maladies Rares pour les enfants  
grâce à l'aide des bénévoles des clubs Kiwanis ainsi qu'à  
l'association Habitat Saint Roch.





## Qui sommes-nous

Idées en bulles est une agence événementielle lyonnaise spécialisée dans les événements art de vivre à vocation éco-responsable.

Il y a 3 ans, elle a repris le concept de "La Vaisselle des Chefs" pour pérenniser l'événement et lui donner une envergure nationale.

En mars 2019 une première édition en Alsace a vu le jour et fort de son succès, une seconde édition est prévue les 4 et 5 avril prochains.

D'autres projets ailleurs dans nos régions sont en préparation.

*Contact Presse: Florence Daveau au 06 66 63 54 29*

*[lavaisselledeschefs@gmail.com](mailto:lavaisselledeschefs@gmail.com)*

*[www.lavaisselledeschefs.com](http://www.lavaisselledeschefs.com)*



LA VAISSELLE  
DES CHEFS

Vente directe  
de vaisselle  
de restaurants étoilés



**Nouveau lieu !**

13 bis Place Jules Ferry, 69006  
Lyon Gare des Brotteaux

Entrée 3 €

Samedi 12 octobre de 10h à 19h

Dimanche 13 octobre de 10h à 17h

- Edition 2019 -