

DIJON

La cantine de La Vapeur s'ouvre au public avec *les Cornichons*

On connaissait la salle de spectacle La Vapeur côté scène ou côté studio, mais ses fourneaux et sa cantine étaient jusqu'ici réservés aux artistes. La cantine est désormais ouverte le midi au public, sous la forme des *Cornichons*.

Mardi midi, il règne une ébullition peu commune pour cette heure à La Vapeur. Depuis ce jour, la salle de spectacle propose un nouveau service de cantine le midi.

La Vapeur voulait déjà s'ouvrir à d'autres ambiances et « animer le lieu un peu différemment, dans la lumière », en journée. L'équipe s'est donc associée à celle de *La cuisine flottante*, qui, avec ses deux chefs, œuvre déjà aux fourneaux de la Péniche Cancale depuis quatre ans. Ainsi, la cantine du midi de La Vapeur, *les Cornichons*, est née de cette union.

Le service est ouvert entre 12 heures et 14 h 30, du



Simon et Aurore, chef et cheffe de *La cuisine flottante* et des *Cornichons*. Photo LBP/C. G.

lundi au vendredi. Trois formules sont proposées : l'entrée et le plat (14 €), le plat et le dessert (14 €) et enfin le menu complet avec entrée, plat et dessert (17 €).

« Nous proposons déjà la restauration pour les artistes, explique Aurore, de *La cuisine flottante*, et nous souhaitons aussi l'ouvrir au public. » L'espace peut accueillir une cin-

quantaine de couverts, et était déjà bien plein à son ouverture, mardi. Beaucoup de clients travaillent dans les secteurs alentour et pour eux, comme Guillaume, « ça change du

steak frites. Et puis, on aime bien la vaisselle ! »

Une cuisine de saison et avec des produits locaux

La cuisine proposée, maison, est de saison et locale. Avec, par exemple, des produits maraîchers de Saulx-le-Duc. Ce qui n'empêche pas les excursions plus lointaines, comme un curry thaï aux cacahuètes pour le jour d'ouverture. « Nous avons ramené plein de saveurs du monde au cours de nos voyages », indique la cheffe de *La cuisine flottante*.

Une manière de mettre en avant un lieu dont on ne découvre pas forcément toutes les facettes un soir de concert.

Céline GILLOT (CLP)

Les Cornichons, cantine de La Vapeur, au 42, avenue de Stalingrad à Dijon. Du lundi au vendredi, de 12 h à 14 h 30. De 14 à 17 €. Réservation au 06.71.42.42.79.

Il est temps de mettre votre chaudière un peu plus au vert.

Optez pour une chaudière gaz performante et pour le gaz vert, un gaz 100 % local et renouvelable.*

C'EST LE MOMENT DE RÉNOVER VOTRE CHAUFFAGE !

Plus d'informations sur lemoisduchauffage.fr
Du 1^{er} au 31 octobre

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

* En changeant votre ancienne chaudière, vous faites de 20 à 30 % d'économies d'énergie en fonction de l'âge de la chaudière remplacée (Étude GRDF 2019). Le remplacement d'une ancienne chaudière fioul par une chaudière gaz THPE permet de réduire instantanément les émissions de CO₂ de 50 % (calcul GRDF effectué sur la base des contenus carbone du gaz naturel et du fioul domestique de la base carbone - juillet 2021 - en considérant une amélioration du rendement de l'installation de chauffage de 26 % liée au remplacement de l'ancienne chaudière au fioul par une chaudière gaz THPE).

GRDF
GAZ RÉSEAU
DISTRIBUTION FRANCE

Quel que soit votre fournisseur.

GRDF - 6 rue Condorcet - 75009 Paris - SA au capital de 1 800 745 000 € - RCS PARIS 444 780 011 - BSA PARIS