

## La mise en lumière...

---

Dans chaque gazette un acteur du périmètre du Réseau Centre-Ville est mis en lumière afin d'illustrer la diversité des acteurs et la richesse du périmètre du centre-ville en terme notamment d'activités.

### Nom de l'établissement

Restaurant-Brasserie de l'Hôtel-de-Ville  
Hôtel-de-Ville 1  
[www.hotel-de-ville-2300.ch](http://www.hotel-de-ville-2300.ch)

### Activités

Dans un décor de brasserie parisienne, confection d'une cuisine fine du terroir, agrémentée d'une carte des vins de près de 500 crus.



Martin Fleischmann, Chef cuisinier

### La petite histoire

Cet établissement est en exploitation depuis le mois d'août 2006. Dès son ouverture, de nombreux efforts ont été consentis, tant sur l'élaboration des plats basés sur des produits de première qualité, que l'élargissement de son impressionnante carte des vins qui sont vendus à des prix rarement vus dans la restauration. Le cadre typique et authentique de la brasserie, sa carte renouvelée régulièrement, ainsi qu'une cuisine raffinée ont permis à cet établissement d'être cité en bonne place dans plusieurs guides gastronomiques. Il a notamment obtenu une note de 12/20 au Gault-Millau en 2010. La brigade de cuisine travaille sous la baguette du Chef cuisinier français Martin Fleischmann. Passionné par son métier et perfectionniste, ce chef est un adepte des cuissons à juste température, à basse température et sous vide d'air. Il a travaillé notamment auprès de grands chefs comme Freddy Girardet ou Marc Verrat avant d'ouvrir son propre restaurant à Condrieu cité dans plusieurs grands guides culinaires. Il met désormais son savoir-faire au service de la brasserie depuis le mois de mars 2010.