

RESTO HALLES : la table incontournable



Yannis Rousseau a les Halles dans les tripes.

En 2003 il a pris la suite du célèbre Jacky, a totalement rénové le restaurant en 2004 pour en faire le Resto-Halles. Yannis, fils d'écailler depuis 5 générations, ces ancêtres étaient aux Halles depuis 1906, s'est investi corps et âme dans l'aventure. Jusqu'à prendre à bras les corps la présidence de l'association des commerçants et à être élu à la Chambre de Com-

merce et d'Industrie pour représenter ses pairs.

Aux fourneaux, il est un ardent thuriféraire des lyonnaises militantes les plus roboratives. Son foie de veau vaut le détour. Tout comme son gratin d'andouillette sauce moutarde ou sa quenelle de brochet sauce Nantua, sans oublier le ta-

blier de sapeur. La sélection de vins de nos régions est la hauteur...

L'ambiance est à la hauteur de la table. Incontournable. Formule du jour à partir de 12,50€

Resto Halles
04 78 62 66 54
www.resto-halle.fr

L'assiette qui cartonne



Yannis a édité une assiette qui cartonne auprès des visiteurs qui peuvent en faire l'acquisition pour 20 euros.



NUTRITION-ALIMENTATION-BIEN ETRE-SANTE

L'accompagnement nutritionnel personnalisé tel que le conçoit la MTRL



Il est devenu incontournable de privilégier l'aspect nutritionnel dans une politique de prévention santé.

Les objectifs d'une telle démarche sont nombreux et avant tout axés sur la qualité de vie du mutualiste et, par-delà, de sa famille et de ses proches. Cependant, c'est une entreprise de longue haleine, aux résultats positifs évidents quand l'accompagnement nutritionnel est bien mené, mais qui demande patience et humilité. L'accompagnement nutritionnel personnalisé, tel que le conçoit la MTRL, doit aboutir, le plus souvent, à la mise en place de simples rectifications alimentaires. Peut-on aller plus loin et proposer une véritable nutrithérapie ? Les médecins qui osent cette entreprise sont rares, et souvent décriés. Pourtant, cette voie est certainement la seule qui a l'audace de proposer une vraie guérison, et surtout de rendre à l'individu sa liberté de penser dans un domaine qui influe énormément sur la santé : proposer une vraie consultation physique avec un nutritionniste paraît être la solution efficace à envisager.

Accompagnement de groupe ou accompagnement personnalisé ?

Il faut sans doute envisager les deux à la fois. Le plus important, dans un premier temps, est d'informer sur la réalité des faits et des connaissances. Cette entreprise de vulgarisation ne doit pas être simpliste mais rigoureuse. L'impact des conférences grand public est manifestement très important. On peut réfléchir aussi à une information dirigée vers les médecins adhérents. C'est sans doute utopique, mais le risque n'est pas si grand que l'on s'empêche de le tenter ! On peut également envisager la prescription d'examen biologiques pour déterminer certains paramètres nutritionnels. Parmi ceux à notre disposition, l'étude du statut antioxydant et l'étude des lipides de l'organisme devraient être prises en compte, et même justifieraient d'un remboursement plus ou moins complet par la mutuelle, ces examens n'étant pas pris en charge par les caisses d'Assurance maladie.

L'accompagnement nutritionnel en parallèle de la médecine ?

La démarche de l'accompagnement nutritionnel personnalisé peut-elle être indépendante de la consultation médicale proprement dite ? Il faut laisser le choix aux adhérents d'informer ou non leur médecin référent.

Un accompagnement nutritionnel réussi, dans un partenariat de qualité, aboutira certainement à un abandon à terme de certaines prescriptions pharmaceutiques. Dans le cas d'un accompagnement nutritionnel pour un adhérent qui souffre d'une maladie chronique se pose la question de la limite de cette action et de son interférence avec la médecine. La nutrition n'est pas forcément une branche de la médecine puisque chacun possède le droit d'avaler ce qu'il veut sans en référer à un professionnel de santé. Sans doute, dans un premier temps, faut-il en rester à un simple conseil nutritionnel.

Personnalisation de l'accompagnement

La finalité de l'accompagnement nutritionnel, c'est le bien-être de l'adhérent, et pas automatiquement de la masse des adhérents. Ce distinguo permet d'aller vraiment à la rencontre de la prévention pour une personne donnée. L'idée de débiter par des conférences, relayées par un coaching personnel, pourra canaliser l'affaire. C'est pourquoi, de ce point de vue, un accompagnement nutritionnel ne peut se faire valablement à distance : il faut un colloque singulier, au sein d'une série d'actions de vulgarisation pour inciter les adhérents à envisager leur prévention santé comme une vraie chance offerte par leur mutuelle.

MTRL, une mutuelle pour tous. Numéro AZUR : 0810 811 494

Cuisines du Sud



À Cuisines du Sud, Thomas Védrine et Renzo concoctent sous vos yeux des plats méditerranéens : paella, couscous,

tajine, supions... et aussi d'excellentes poêlées de grenouilles.

Livraisons possibles à domicile.

04 78 60 30 94

50 Labels Rouges en Rhône-Alpes

Le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits qui lui sont similaires.

Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, ce sont elles qui confèrent cette qualité supérieure. C'est un signe de qualité français qui ne connaît pas d'équivalent au niveau européen. Le Label Rouge est à l'agroalimentaire ce que la Légion d'Honneur est aux hommes et femmes d'exception : une distinction de qualité officielle.

Signes officiels de qualité

Parmi les régions françaises, Rhône-Alpes est celle qui a mis en place le plus grand nombre de signes de qualité : près de 300 produits sont ins-



crits à l'inventaire du patrimoine culinaire et la région compte 59 AOC (36 AOC vins, 13 AOC fromages, 10 autres AOC : volailles, noix, châtaignes, olives, boeuf et huiles), 14 IGP et plus de 50 Labels Rouges. Ces signes de qualité concernent la plupart des secteurs de produits même des domaines uniques en France comme l'AOC Volailles de Bresse, l'AOC Huile d'olive de Nyons ou le Label Rouge Pâté en croûte.

LA GAZETTE DES HALLES DE LYON PAUL BOCUSE

Journal trimestriel gratuit d'informations générales

Directeur de la publication : Florent DESSUS

Editeur : Florent Dessus

Ont participé à la rédaction : Michel Godet, Michel Aurance, Alain Barreille, Michèle Boyer, Adolphe Dumas, Louis Grandmaitre, Sylvie Emmanuelle Ponson.

Rédaction : vox2@wanadoo.fr (© Tous droits réservés)
Régie publicitaire : TDC, 101 rue Montesquieu 69007 Lyon

Reproduction interdite sans accord de l'éditeur. Les documents transmis à la rédaction ne sont pas retournés. Ne pas jeter sur la voie publique.

OUVREZ VOTRE BUSINESS ...

À PLUS D'OPPORTUNITÉS !

Open your business ...

to more opportunities

Rejoignez la communauté d'entrepreneurs et décideurs partenaires du LOU Rugby !

contact :

Franck Isaac-Sibille
+33 (0)6 08 74 63 73
franck@lourugby.fr

lourugby.fr
tous supporters de Lyon

