

LYON 9E - TRAITEUR SOCIAL

## Capucine & Gaston au rendez-vous des Petites cantines

Capucine & Gaston, c'est le nom d'un nouveau traiteur bio, qui a pour objectif de travailler avec des personnes à mobilité réduite. Originalité : tous leurs plats sont mis en bocaux.

Vu 120 fois | Le 20/09/2017 à 05:00 | mis à jour le 21/09/2017 à 11:16 | Réagir



■ Autour des effigies de Capucine et Gaston, Joël Bernard, Stéphane Benzoni, Jean-Christophe Guidollet et Lucile Clermont. Photo Dominique GOURAT

### Tags de l'article

LYON LYON 9E ECONOMIE  
COMMERCE ET SERVICE SOCIAL  
FORMATION PROFESSIONNELLE

### DANS LA MÊME RUBRIQUE



#### LYON 9E - MÉMOIRE

Seniors Duchère fête ses cinq ans avec un CD

#### LYON 9E - VIE SCOLAIRE

Collège Jean-Perrin : il y a eu du sport !

#### PATRIMOINE - LYON

Les Célestins, cotés cour et jardin

[TOUS LES ARTICLES](#)

Inscrivez-vous gratuitement  
à nos lettres d'informations

### JOURNAL EN NUMÉRIQUE



Télécharger l'édition de  
Lyon - Villeurbanne - Caluire

TÉLÉCHARGEZ VOTRE  
ÉDITION EN  
NUMÉRIQUE

Ils mettent saveurs et générosité en boccas. Jean-Christophe Guidollet, épaulé par le cuisinier Joël Bernard, Lucile Clermont et Stéphane Benzoni, tous sensibilisés à la question du handicap, ont monté l'association La Famille de Capucine et Gaston, qui préfigure l'entreprise à venir, un service traiteur au concept inédit.

Ayant rencontré un bel engouement lors des Dialogues en humanité, ils se lancent dans la création de Capucine et Gaston , « un traiteur bio et social par conviction », associé à un centre de formation destiné aux personnes en situation de handicap, qui pourront acquérir, auprès d'eux, un titre de qualification professionnelle et certificats.

« C'est vraiment une entreprise apprenante dans les métiers de bouche que nous voulons monter », affirme Joël Bernard, affairé à expliquer aux dîneurs des Petites cantines comment réaliser les boccas composant l'entrée et le dessert du jour.

### À la recherche d'un local

Comment justifier cette présentation originale ? « Nous avons choisi le bocal pour ses qualités de transparence, de parfaite conservation et dans une logique de développement durable », répond Jean-Christophe Guidollet, initiateur de ce projet privilégiant les fournisseurs locaux et bio, comme la Ferme de l'abbé Rozier et le réseau de Cocagne.

Une telle structure nécessite, en un même lieu, une cuisine, une salle de restaurant, une surface de stockage et une épicerie dédiée. 350 m<sup>2</sup> bien situés conviendraient parfaitement à cet établissement désireux de développer son activité en direction des entreprises et d'effectuer son service de livraisons à vélo. Capucine & Gaston s'affaire à le trouver.

---

> Capucine & Gaston. Jean-Christophe Guidollet, au 06.80.15.11.09. [jcguidollet@free.fr](mailto:jcguidollet@free.fr) Facebook : [Capucine & Gaston](#)

---

VOUS AVEZ AIMÉ  
CET ARTICLE ?  
PARTAGEZ-LE !



ENVOYER À UN AMI

IMPRIMER

---

Tags : LYON - LYON 9E - ECONOMIE - COMMERCE ET SERVICE - SOCIAL - FORMATION PROFESSIONNELLE