



Le Ruck Hotel, entre rugby et gastronomie

14/08/2023 Par Alexandra

0

TOUJOURS PLUS DE BONS PLANS ET BONNES ADRESSES :

Ada Tech School, une école d'informatique inclusive et féministe

La Coupe du Monde de Rugby débarque à Lyon !

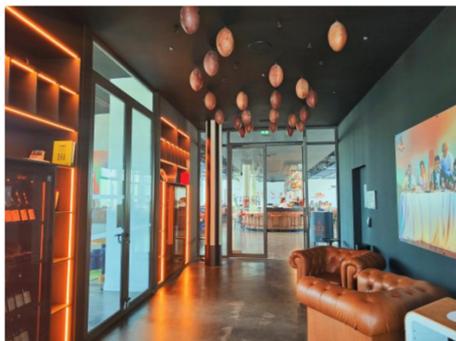
Nos coups de coeur de ce weekend à Lyon (25 au 27 août)

Nos coups de coeur de ce weekend à Lyon (18 au 20 août)

Le Club HG : chill et gourmand

Tout juste sorti de terre, dans l'enceinte même du Matmut Stadium occupé par le LOU depuis 2017, le **Ruck Hotel** est un bâtiment moderne, flambant neuf. Un "ruck", c'est une phase de jeu au rugby, sorte de mêlée spontanée. Avec un tel nom et sa proximité avec le stade, on devine qu'il doit avoir **quelques liens avec le rugby**...? Oui, mais pas que ! **La gastronomie** y a également une place de choix.

Hôtel, restaurant, bar et lieu de vie, on vous présente ce nouvel établissement du quartier de Gerland. De plus, l'hôtel dispose d'un **PARKING gratuit** et le **métro B** est à moins de 5 min ! Une adresse qu'on a testé en plusieurs fois, Alexandra le jour de l'inauguration et Sophie qui a testé le restaurant.



© Girls Take Lyon

Un bâtiment intégré au site classé du Matmut Stadium

La façade du **Ruck Hotel** est plutôt discrète. On passe parfois à côté sans le remarquer car il est **érigé sur un site classé (à cause du stade)**. Son architecture a été pensée pour être en **cohérence avec l'ensemble des bâtiments présents sur le site Matmut Stadium**. Donc, pas de signe ostentatoire, ni panneau publicitaire, tout ça est interdit !

*Le Ruck Hotel est tellement proche du stade qu'on nous a confié qu'il existe même un **passage secret qui le relie au Matmut Stadium** ! Un + que les mordus de rugby apprécieront les jours de match.*



© Girls Take Lyon

Les petites touches “rugby”

L'esprit rugby est présent dans tout l'établissement, mais par petites touches !

Les couleurs dominantes de la décoration et du mobilier sont le **marron (cuir) et le bleu**. Le bleu a été choisi pour apaiser le côté “brut” du cuir, et ça marche ! La décoration plaira donc aux fans du ballon ovale, c'est sûr. Mais elle n'est **pas trop marquée**, pour ceux qui ne se sentiraient pas du tout concernés par ce sport.

On a aussi repéré des **petites touches de rugby dans la forme du mobilier** : la forme des lampes de chevet, le bar de **l'Atelier du Ruck** de forme ovale, les tabourets en cuir... Bref, ouvrez l'œil, vous repérerez sûrement encore plein d'autres petits détails !

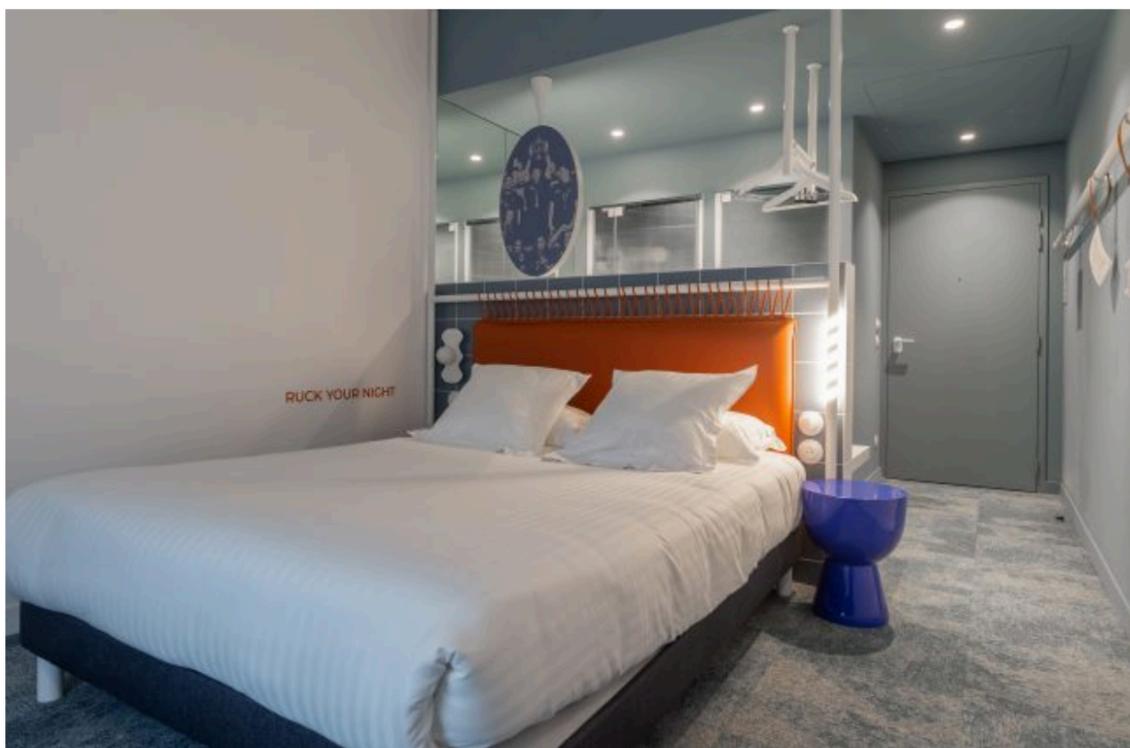


© Girls Take Lyon

L'offre côté hôtellerie

Le Ruck Hotel est un **établissement à l'esprit *lifestyle***. C'est à dire **digne d'un 4 étoiles, mais dans l'air du temps**, jeune et qui casse les codes.

L'hôtel comporte **4 types de chambre** avec une montée en gamme progressive. Il est également **possible de choisir une vue**, sur le patio intérieur ou sur le stade.



Crédit photo : @nicolascubille

Les couloirs de l'hôtel donnent l'impression d'être dans un vestiaire géant avec des photos de rugbymen aux murs. Mais **une fois dans les chambres, c'est le calme absolu !**

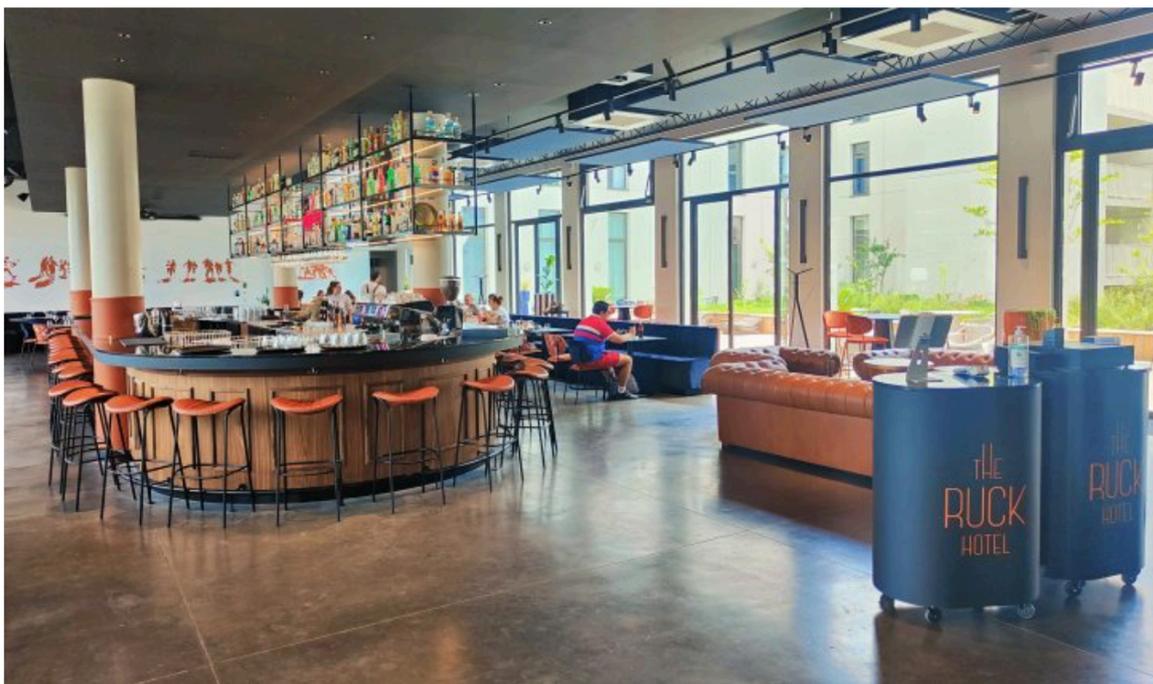


Chaque étage comporte un coin "repassage". Assez déroutant pour un 4 étoiles ? Mais tout à fait dans l'esprit "lifestyle", et qui contribue à se sentir comme chez soi !

Et côté gastronomie alors ?

La **gastronomie** est le deuxième axe sur lequel repose l'identité de l'hôtel.

L'établissement abrite, en plus de l'hôtel, le restaurant bistrannique **l'Atelier du Ruck** et son bar, **The Ruck Bar**. On peut donc très bien venir **déjeuner**, déguster des **tapas** à l'apéro ou **bruncher** le dimanche, **sans forcément séjourner à l'hôtel**.



© Girls Take Lyon

Le restaurant est spacieux et aéré, idéal pour des groupes ou des moments entre amis. Les tables côté baies vitrées offrent quand à elles un espace plus intimes.

Sophie a testé le brunch...

...Et c'était vraiment un sans faute ! C'est un **brunch servi à table**, le menu est à 35 € et comprend une entrée, un plat et un dessert, une boisson chaude, un jus et un accompagnement. Différentes propositions alléchantes sont à choisir si vous prenez le menu, mais le brunch est également disponible à la carte. Celle-ci change au gré des saisons.

L'entrée est un bowl composé de fromage blanc onctueux, de fruits secs et de fruits de saison frais (du melon lors du test).



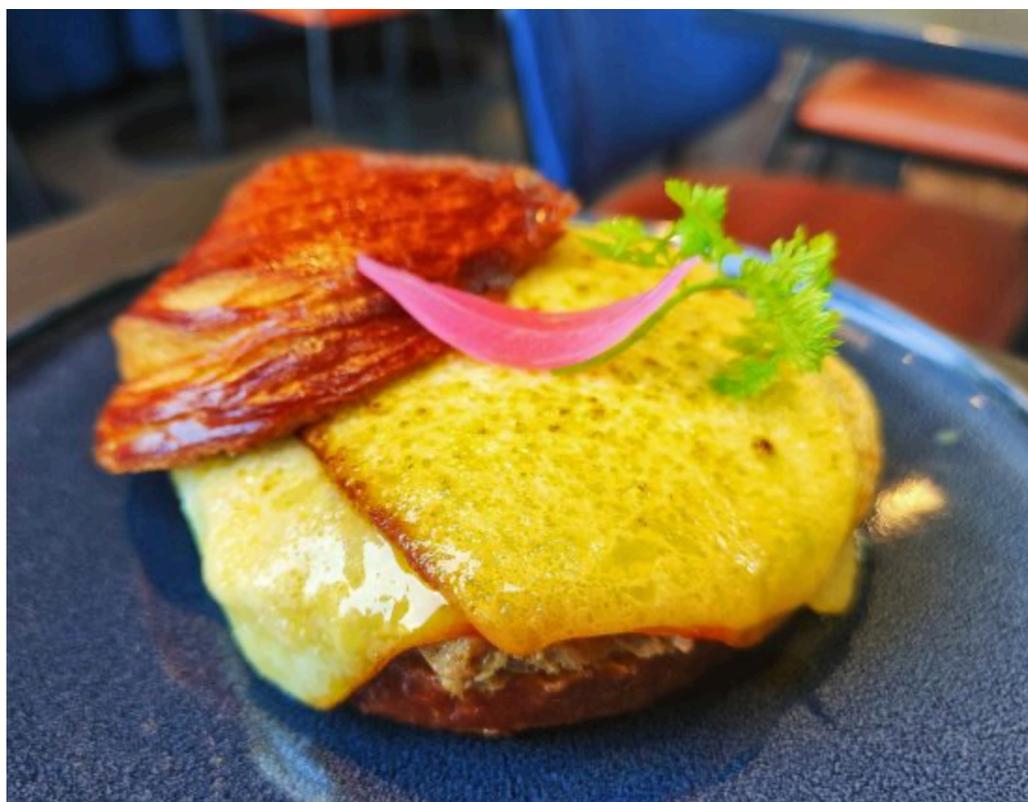
© Girls Take Lyon

Nous avons goûté **l'œuf Bénédictine** dont la cuisson était parfaite, la sauce hollandaise discrètement aigre, le tout sur une brioche moelleuse.



© Girls Take Lyon

Le **burger au canard effiloché** était vraiment savoureux et gourmand, le pain était légèrement toasté et feuilleté, une vraie gourmandise.



© Girls Take Lyon

Ce jour là, **la suggestion du moment pour accompagner les plats** était un incroyable gaspacho, vraiment délicieux et rafraîchissant.

Et l'apothéose : le **dessert** ! Plusieurs suggestions au choix, mais nous avons voulu tester la **création de la semaine de la cheffe**, et quel bon choix ! Le dessert était réalisé avec soin, tant sur l'esthétique que la recette. Ce petit écrin ressemblait à un sous-bois fantastiquement bon. Plusieurs textures : de la meringue croquante, une crème très onctueuse, une génoise aérée, des brisures de brownie et en fond, un lit généreux de cerises et coulis.



© Girls Take Lyon

Vous l'avez compris, on s'est vraiment régalé du début à la fin avec ce brunch !

Rencontre avec Constance Patrina, Pâtissière et Sous-Cheffe

On a eu la chance de rencontrer Constance Patrina durant notre brunch, qui nous a parlé de la cuisine de l'Atelier du Ruck. Elle est pâtissière mais aide aussi en tant que sous-chef. Originaire de Bourgogne, elle a fait ses preuves chez le chocolatier Pépin puis au sein de la Brasserie du Lou. **Elle qualifie la cuisine du Ruck de "moderne, chaleureuse, gourmande et légère"**. Avec le chef Corbière, ils souhaitent proposer **une cuisine pour tous, donc avec des suggestions véganes ou sans gluten**. C'est une cuisine **de saison** et dont **le tri des déchets** est un sujet du quotidien. Ils compostent d'ailleurs leurs déchets avec l'entreprise lyonnaise **Oui Compost**.

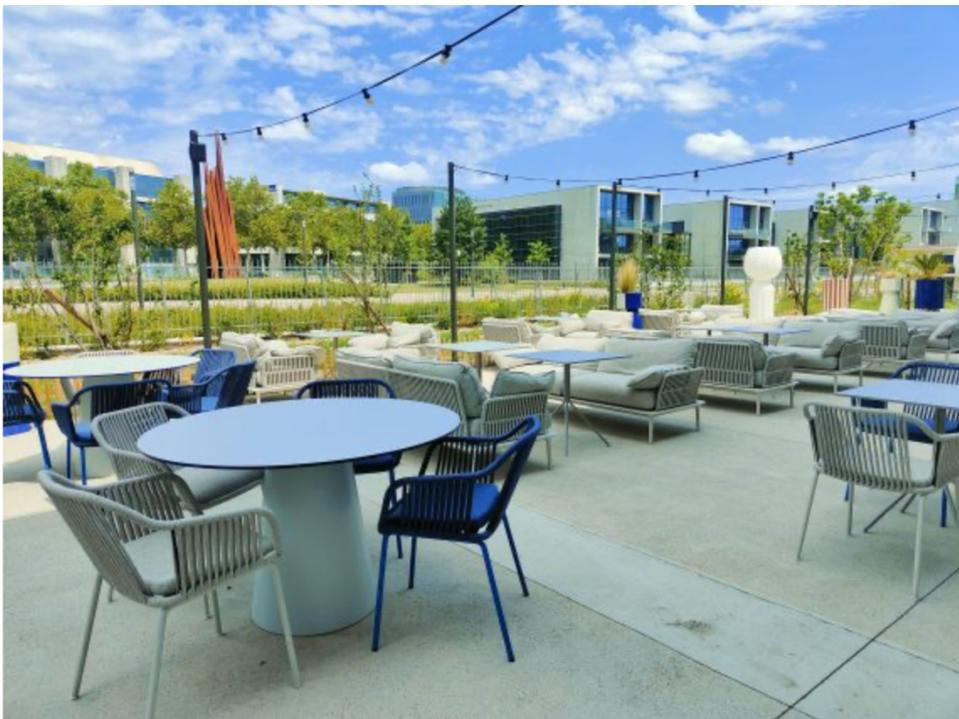
Une attention particulière est portée sur le choix des fournisseurs, et l'Atelier du Ruck va même jusqu'à fabriquer son propre chocolat appelé "Chocoruck".

[Réservation ici.](#)

Un lieu de vie

Le Ruck Hotel **se veut également un lieu de vie** et il s'y passe bien des choses !

En extérieur, **la terrasse** est joliment décorée et des fauteuils très confortables **vous invitent au "chill"**. Une terrasse dont on peut profiter pour des tapas et un cocktail, mais aussi bien sûr pour le brunch ! Le **boulodrome** rajoute une touche supplémentaire de décontraction, bien appréciée dans ce quartier de Gerland très travailleur et agité en journée.



© Girls Take Lyon

Suivez l'actualité du Ruck sur ses réseaux pour être au courant de ses événements.

Les **lundis soirs**, des **soirées Comedy Club** y sont par exemple parfois organisées. On retient ce bon plan pour ces débuts de semaine où on manque parfois d'inspiration !

Infos – The Ruck Hotel – L’atelier du Ruck

Adresse : 345 Av. Jean Jaurès, 69007 Lyon, France

Contacts : +33 (0)4 28 38 69 00 / welcome@theruckhotel.com

Site : theruckhotel.com

Réseaux Sociaux : [Instagram](#) – [Facebook](#)