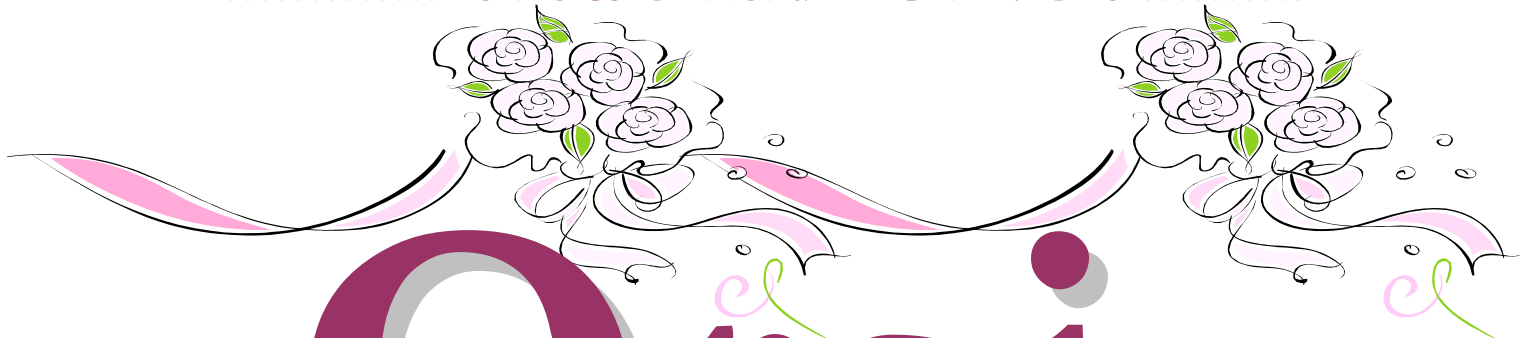


.....Relais & Châteaux – Grand Chef.....



Orsi,

Saveurs en Passion

Bienvenue dans ce domaine où tout vous convie à table comme dans un rêve enchanté. Grâce aux beaux présents que nous offrent le ciel, la terre et la mer, nous réalisons les mets les plus fins pour que vive l'appétit et chantent les papilles. Notre cuisine est une palette de saveurs authentiques aux multiples parfums, mise au goût des saisons.

Majors d'homme et Sommeliers font la liaison avec les Toques blanches, petits et grands pour vous assurer d'inoubliables instants... Alors que Pierre et Geneviève Orsi apportent tous les jours un peu plus à la légende de la place Kléber: 200 ans d'accueil et de tradition culinaire.

Orsi,

C'est aussi le Cazenove dans son style 1900, savoureusement british.

...A 5 minutes du Parc de la Tête d'Or,
à deux battements de toutes directions...

Voiturier et toutes les commodités vous sont gracieusement assurés.

Les Vedettes du Palais

...de loin ils sont venus, de près et de loin, ils reviennent
encore

**Ravioles de Foie Gras de Canard
au Jus de Porto & Truffes**

**Homard Acadien en Carapace
Façon Pierre Orsi**

**Ris de Veau Rôti à l'Ancienne,
Vrai Jus**

**Pigeonneau en Cocotte aux
Gousses d'Ail Confites en
Chemise**

**La Dame Blanche dans sa
Robe Noire**

Le Délice Geneviève

Ouvrier & PDG



Une Passion
Constante
& Contagieuse

Pierre Orsi

L'homme

Véritable tour de contrôle, il est par excellence un radar vivant, oscillant sans relâche comme un métronome entre les impératifs du devoir : Il va et vient, tourne et se retourne, aborde prudemment les carrefours du changement dont il essaye fermement de tenir le taureau...

De l'ouïe, de la vue et de l'odorat, il flaire tout, gardant perpétuellement ses sens en alerte pour débusquer son pire ennemi, le travail mal accompli et le travailleur mal réveillé.

Des notes de joie et de courroux s'entremêlent sur la portée de ses humeurs; son rire est une denrée périssable, donc précieuse au moral des troupes. Pour ce manuel, comme il aime le dire, la cuisine est une guerre qui se livre au front de la vigilance et qui se gagne dans un don total de soi.

Cuisinier et PDG, Pierre Orsi, ce Meilleur Ouvrier de France, est un maître des saveurs et un meneur d'hommes...

Parcours de Chef

Né le 12 juillet 1939 à Lyon
fils de Louis, restaurateur-hôtelier et de Marthe, cuisinière
épouse : Geneviève

hobbies

collection sur la gastronomie et l'art de la table
ouvrages anciens ; argenterie, bronzes
belote, jogging

- | | |
|------|--|
| 1954 | Louis Orsi – Poleymieux au Mont d'Or |
| 1955 | Georges Bocuse – l'Auberge du Pont de Collonge |
| 1959 | Restaurant Lucas Carton -Paris |
| 1962 | Maxim's -Paris |
| 1963 | Restaurant Bise à Talloires |
| 1965 | Hôtel Laperousse et Lutétia Paris |
| 1966 | Londres Cafe royal |
| 1967 | Chicago – Maxim's de Paris |
| 1969 | Los Angeles – Hôtel Century Plaza |
| 1971 | Ninety – Fifth Restaurant Chicago |
| 1972 | Meilleur Ouvrier de France |
| 1973 | Toque d'argent du Chef de l'année aux USA |
| 1975 | Ouverture du Restaurant Pierre Orsi |
| 1979 | Ouverture du Cazenove |
| 1985 | Le Pont du Ciel – Osaka (Japon) |

et... encore aujourd'hui, de nombreux séjours dans divers pays d'Asie



Une Femme...Geneviève Orsi

Elevée au Titre de la Courtoisie Française
Lauréate du Meilleur Accueil

Ouvrière du confort, elle construit le beau, en traquant à longueur de journée toute forme de dépareillé. Rideau, surface, plancher, glaces et tableaux doivent de leur éclat, justifier la mise et clamer aux convives, le premier hymne de bienvenue. Tout est placé et déplacé pour concourir au raffinement et à l'élégance du roi : Son Convive.

Pour cela, elle dispose de deux praticables, l'œil et le doigté auxquels se rajoute un secret que seule la grâce peut engendrer : le sourire. Oui, dans sa cour, Geneviève Orsi ou la Marquise des salles, fait vraiment des merveilles!

Destin de maison et destin de femme tissent en ce temple de qualité, une seule ligne de vie ; Quelques fois oubliée, elle incarne pourtant la mémoire et symbolise l'harmonie de cette maison de pierre ; elle en est l'âme silencieuse et gracieuse, l'associée éperdue, la houlette rassurante.

« Douceur, Amour et Tendresse » est sa devise, son art de vie et de servir. Consacrée au titre de la Courtoisie française et lauréate du Prix du Meilleur accueil, Madame Orsi porte bien son diadème...

Son accueil est
une œuvre... à vivre !

La Grande Salle à Manger

Précieuse et Majestueuse



Peut contenir 80 à 90 personnes en tables rondes
de 8-10-12 convives

indiquée pour toutes solennités et soirées à thème.
Sous vos pieds, elle déroule un sol ancien de terre cuite
cirée,

émanation des châteaux du bordelais.

En hommage à votre présence, elle arrête le temps...

La majestueuse est climatisée et insonorisée

Le Dôme

Un Point de Lumière



Complice de la Grande Salle et
Confidente du Ciel,
elle offre à la fois
le Meilleur de l'Intérieur et celui de l'Extérieur.

Quel que soit le repas,
le Dôme s'élèvera au-dessus de vos têtes
Comme une Couronne de Lumière.



Le Kléber

Une Vitrine sur la Place



Lumineuse à midi

Feutré à minuit

Historiquement premier salon de la maison Orsi,
il s'oriente plein Sud.

Le Kléber s'éclaire le jour aux rayons de soleil,
la nuit aux petites bougies.

Le Kléber peut se déplier comme un triptyque composé d'un
sous-ensemble apéritif, d'un sous-ensemble repas et d'une piste
de danse.

Capacité : 50 convives

Privilège des Privilèges !

le Kléber est attenant à « l'Hôtel de Ville »,
petit salon assurant ses commodités
(salle de presse, crèche pour enfants, régie et coulisses de prestataire d'ambiance...).

Le Brillât Savarin



Situé au 1er étage...il peut contenir
pour les repas : 30 personnes en 3 tables de 10

*

Pour les séances de travail

disposition en amphithéâtre de 40 chaises maximum

Mise à disposition d'un équipement complet de conférence :
Paperboard, rétroprojecteur, écran, projecteur diapos, téléphone et fax

Lieu de travail par excellence, le Brillât Savarin se prête à toutes les formules de réunions gourmandes et même de façon exceptionnelle, à la tenue de petits déjeuners.

Dans les mêmes vertus d'accueil !

Le Salon Juliette Récamier

peut contenir 10 à 12 personnes
en tables rondes

&

Le François Rabelais

2, 4, 6 personnes pour les
Tête-à-tête gourmands.



La Cave de Pierre Orsi

Le Sein des Seins

Faite de pierres de Sault-Brenaz, carrières de la vallée
du

Haut Rhône, la cave de Pierre Orsi est
d'une grande valeur historique.

Sa forme en voûte et sa nef descendante célèbrent en
ce lieu,
un culte secret, intime et sacré.

Dans le chœur, y attendent avec noblesse et
patiemment le temps,
20 000 pièces rares de propriétaires.

Elle peut contenir en apéritif 40 personnes au
maximum

Des mâchons peuvent y être exceptionnellement
organisés pour
4,5,6 personnes au maximum

Cette Cave est en soi, une appellation contrôlée.

Patrick Desmurs et Olivier Mesureur,
nos Maîtres Sommeliers,
se feront une joie de vous faire découvrir
leur sélection...comme une invitation
au Voyage



Le Bar...

Tribune des Coulisses Gourmandes

Il vous place au premier rang de votre appétit
et vous élève au créneau de l'action gourmande



**Accès sur réservation spéciale et...
en toute « confidence »**

le temps du bar, c'est le temps
d'une dégustation de chaud et de froid
miniaturisés...
Le temps d'une Coupe de Champagne...
C'est le T... avant l'Heure !





La Roseraie

Fierté Estivale

En été, le Relais Gourmand Pierre Orsi
dévoile

sa cour intérieure « La Roseraie » !

Dans ce cadre enchanteur, saveur et parfum
des mets s'accordent délicieusement avec le
souvenir de la campagne verte et tranquille.

Au déjeuner comme au dîner, périple de soleil
et murmures d'étoiles fredonnent l'air vivifiant
de l'été

en repas d'affaires
ou en tête à tête charmant...

Du mardi au samedi, et durant tout l'été,
les Maîtres de Maison s'appliquent pour que
le bien-être du client soit au rendez-vous du
beau temps.



Le Poleymieux

Une chapelle de travail pour ses 30 ans

Coiffé de son diadème de lumière, « Le Poleymieux » est une belle salle de réunions ; lumineuse de par son exposition sud, il offre une visibilité panoramique à 180° sur la place Kléber.

Polyvalente et moderne, son dispositif audio-visuel est un fleuron technologique capable de restituer avec qualité des sources numériques variées. Le rétroprojecteur développe un faisceau puissant sur un grand écran mural.

La répartition sonore est uniforme quel que soit le point de la salle. Idem pour la couverture wi-fi (Internet sans fil via orange), qui offre une réception de très bonne facture en tous positionnements: plusieurs portables connectables à la fois.

Atout irremplaçable : sa clarté toute naturelle, vivifie l'esprit et augure de belles heures de réunions sans lourdeur avant le moment gourmand: un bonheur pour les méninges...

**au centre de Lyon,
à deux battements de toutes les directions et de vos bureaux.**

Plusieurs possibilités d'occupation :

Petit déjeuner Façon Club dans les coulisses de G. Orsi : 30 personnes

Cocktail dînatoire ou « déjeunatoire » debout ou en théâtre : 70 à 80 personnes

Grande table de conseil ovale : 30 à 40 personnes + éventuellement 2 rangées périphériques de part et d'autre soit 40 personnes en sus.

Tables rondes de travail en sous groupes : 3 tables de 8 de 10 ou 12 personnes

Le Poleymieux se prête aisément aux réunions artistiques et littéraires...



Le Cours de Cuisine

Dans les Coulisses Gourmandes

Il se tient plusieurs fois dans l'année à dates variables

3 plats y sont réalisés à savoir :

une entrée, un plat principal et un dessert en fonction de la saison.

Des fiches techniques en rapport avec les recettes à exécuter sont fournies avant chaque cours par nos soins.

Avant le passage au piano, déjeuner sur place et découverte du cadre d'accueil ainsi que des allées gourmandes et leurs équipements.

Le cours de cuisine est une initiative de « Cuisine Passion » et des « Gastronomes de Lyon » associations à but non lucratif au service de ceux et celles qui aiment le fourneau et la table ; il sied à tous : hommes, femmes, jeunes

Le cours est ouvert par Pierre Orsi
et assuré par ses chefs de cuisine au grand complet

Durée des cours: 2 heures ; généralement de 15h 30 à 17h 30

Les plats réalisés sont dégustés en toute convivialité lors du verre de l'amitié réunissant l'ensemble des participants.

Frais de participation : 75€ ttc / personne

Minimum requis 15 personnes / Maximum accepté 40

Les intentions de participation doivent être adressées à

Le Réveillon Russe

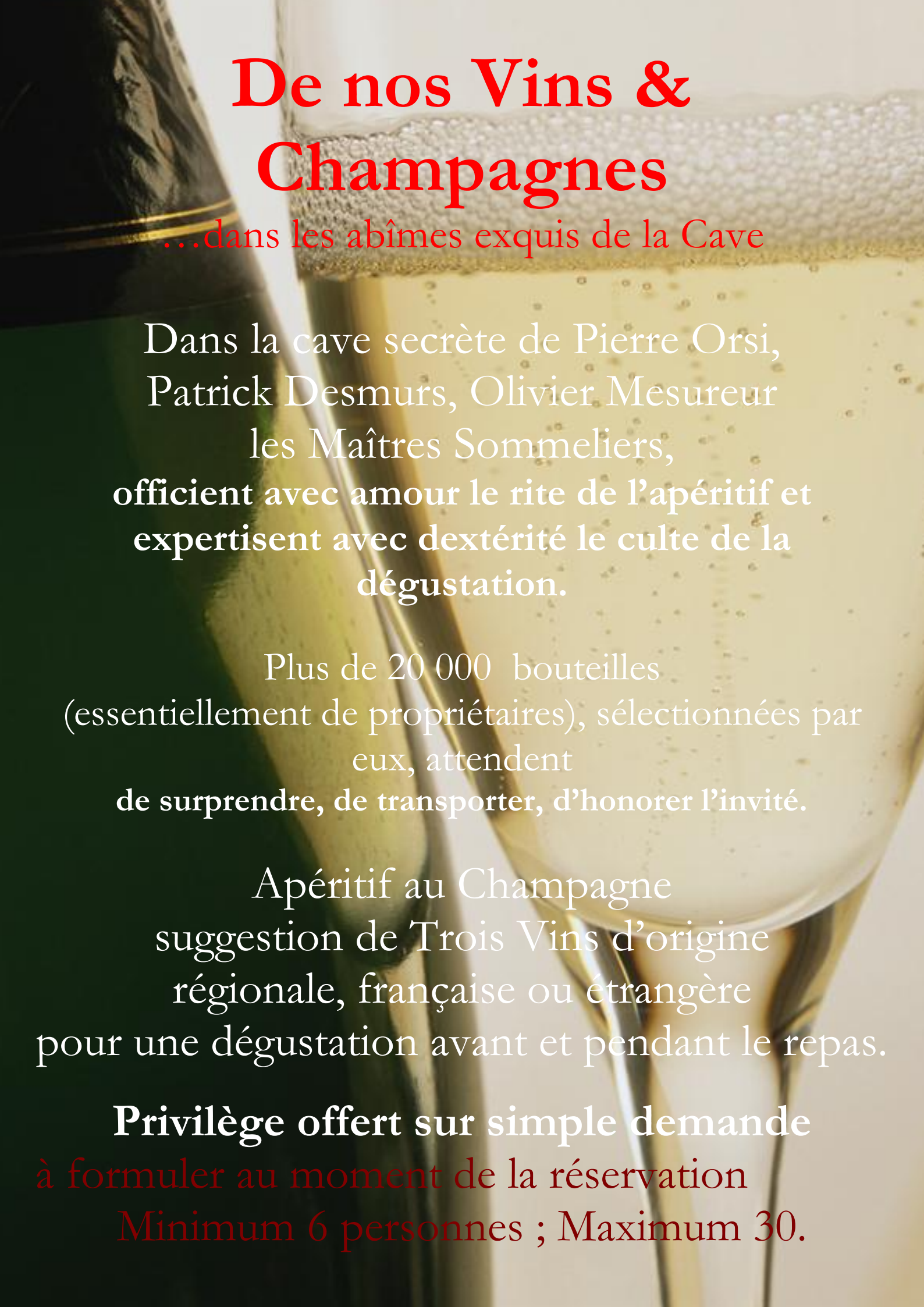
Tradition de Chez Nous

Depuis bientôt 20 ans, à l'occasion du réveillon russe
Tsars et Tsarines lyonnais suivent l'étoile de
Saint-Petersbourg qui les guide jusqu'à la
Datcha gourmande de Pierre Orsi

Soirée champagne et caviar, de musique, de chant et
de danse,
le réveillon de la place Kléber a lieu à date invariable :
le 13 janvier de chaque année



Au réveillon russe de Geneviève Orsi,
les femmes sont belles, les hommes beaux, l'ambiance élégante...



De nos Vins & Champagnes

...dans les abîmes exquis de la Cave

Dans la cave secrète de Pierre Orsi,
Patrick Desmurs, Olivier Mesureur
les Maîtres Sommeliers,
officient avec amour le rite de l'apéritif et
expertisent avec dextérité le culte de la
dégustation.

Plus de 20 000 bouteilles
(essentiellement de propriétaires), sélectionnées par
eux, attendent
de surprendre, de transporter, d'honorer l'invité.

Apéritif au Champagne
suggestion de Trois Vins d'origine
régionale, française ou étrangère
pour une dégustation avant et pendant le repas.

Privilège offert sur simple demande
à formuler au moment de la réservation
Minimum 6 personnes ; Maximum 30.

Au Fil des Jours

Dates à Retenir

1975 reprise du « Chateaubriand »

26 septembre 1975 ouverture du
Restaurant Pierre Orsi – Place Kléber

1979 Création du Cazenove

1990 Grands travaux d'agrandissement

La salle à manger

Le dôme

La grande cuisine

Le bar dans les coulisses gourmandes

1991 Découverte de la Cave Voûtée

Aménagement des Salons

1995 Ouverture de la Roseraie

2005 Ouverture de la salle de conférences le
Poleymieux

2006 Réfection de la Grande salle à manger

www.

pierreorsi.com

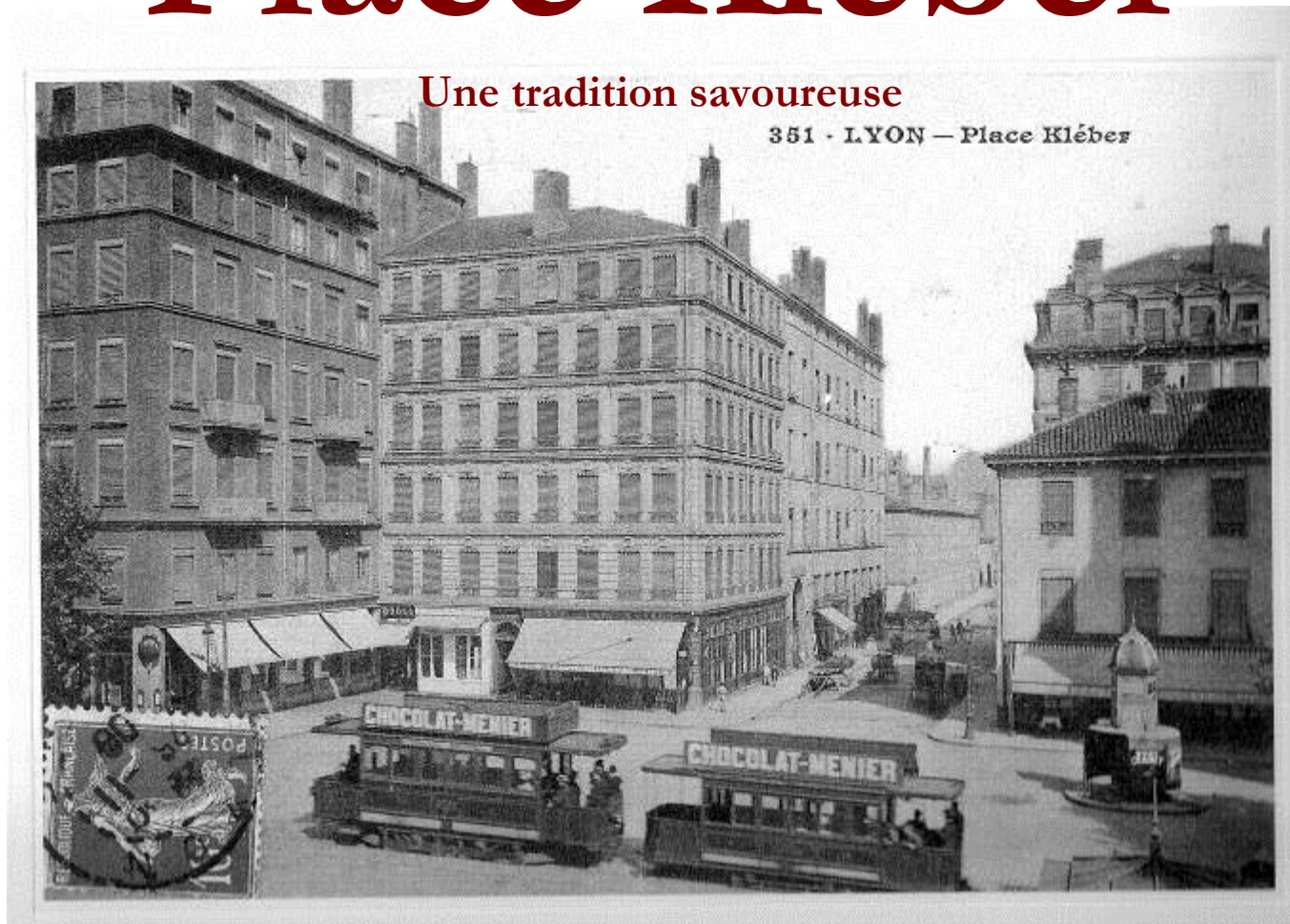
www.

le-cazenove.com

de Morand à Orsi

Légende de la

Place Kléber



Le 3 juillet 1765, Michel Deschamps, marchand au faubourg de la Guillotière, vend aux époux Morand, au prix de 24000 livres un grand pré de 50 bicherées lyonnaises (6 hectares 43 ares). C'est ainsi que le Pré Deschamps devint le Pré Morand.

La construction de la maison par Morand : La "Paisible"

Morand entreprend la construction de sa demeure... Celle-ci sera formée de trois corps de bâtiments et de deux étages de forme allongée ; son entrée s'ouvre sur la Rue Charlemagne. Devant elle s'étend sur un vaste jardin rectangulaire aux allées bien tracées, qui la prolonge vers l'Est.

Le 17 Juin 1776, la famille prend possession de sa belle demeure, dont le nom choisi " La Paisible " exprime à la fois le bonheur familial et le calme du quartier.

C'est en effet encore la campagne et les constructions sont rares autour de la " Paisible ". Le 30 octobre 1784, la maison Morand est partiellement vendue à la loge maçonnique " La Sagesse ". Elle est la deuxième des grandes loges apparues à Lyon au début de la première moitié du XVIII^e.

La " Sagesse " créée en 1753 est passée de 29 membres en 1776 à 94 en 1787, d'où la nécessité de trouver un local adapté.

L'installation des nouveaux occupants exige quelques aménagements qui sont confiés à Morand : exhaussement du bâtiment central et création d'une grande salle de réunion... Un peu à l'Est, Morand a bâti un entrepôt de glaces qu'il exploite, la " Glacière ".

Dans une aile droite de la " Paisible ", une dépendance qui donne sur la rue des Zéphirs (aujourd'hui Tronchet), est conservée, et louée en 1785 à la Communauté Protestante de Lyon...

La place Kleber au 19^e siècle

La nouvelle ville des Brotteaux, dont Morand dessina les plans, mais qu'il n'a pas connue, commence à se construire.

La place Montgolfier, ainsi nommée dès 1789, devient en 1842, la Place Kléber.

Elle est reliée à sa grande voisine des bords du Rhône, la Place Louis XVI (puis Morand et aujourd'hui Maréchal Lyautey) par la Grande Allée devenue Cours Morand prolongé par le cours du Trocadéro, dont le nom disparaît en 1848.

Cet axe Est / Ouest est coupé à angle droit par l'axe Nord / Sud des rues Charlemagne et Boileau.

En 1878, Charlemagne s'efface et c'est désormais l'angle formé par le n°3 de la Place Kléber et le n°81 de la rue Boileau qu'occupe l'ancienne maison de Morand.

Pendant cette première moitié du XIX^e siècle, l'urbanisation commence lentement mais déjà les animations et distractions apparaissent.

Sur et autour du cours Morand, s'installent cafés et guinguettes, jeux de boules et spectacles de plein air.

Entre les mains de Laurent Mourguet, Guignol, dès 1804, fait sa première apparition aux Brotteaux.

Grâce aux " indicateurs lyonnais " on connaît depuis 1864 les noms des occupants qui se succédèrent au n°3 de la Place Kléber.

Mais surtout la tradition culinaire se maintient... et, au fil du siècle, le n°3 connaît d'illustres locataires et les enseignes se succèdent :

Bonnarel, Vinet (1920), Schrebelen (1922), Villard (1925), Terrasse (1927/28).

A ce rythme rapide, succède une longue stabilité avec Thibaud, restaurant-café, qui garde son poste 16 ans de 1930 à 1946.

Lambert le remplace en 1947 et en 1926 le restaurant de la Place Kléber devient le " Au Chateaubriand ".

avant d'accueillir le 26 septembre 1975 ses plus illustres serviteurs...



33 ***
Or...si

L'évènement Commémoratif
le 27 septembre 2008...

Fut Une Grande Date !