



MAISON THEVENON

Avant tout
une histoire
de passion

DISTRIBUTEUR DE MATÉRIEL POUR LA COLLECTIVITÉ ET LES MÉTIERS DE BOUCHES

Dites « Thevenon » et les Lyonnais pensent tout de suite à la boutique de matériel de cuisine qui fait face aux Halles Paul-Bocuse. Ce qu'ils ignorent, c'est que c'est la même famille qui est aux commandes depuis trois générations et que la boutique du 105-107 cours Lafayette constitue l'un des plus vieux commerces lyonnais. A ce local commercial s'ajoute depuis 2014 un magasin de 300 m², le seul à Lyon intra-muros destiné aux professionnels de l'hôtellerie-restauration. Fort de plus de mille clients dans la région, particuliers, collectivités ou professionnels, Thevenon peut sans hésiter se déclarer fournisseur officiel des cuisines lyonnaises !



PAGE **2**

UNE ENTREPRISE
FAMILIALE



PAGE **3**

RÉFÉRENCES



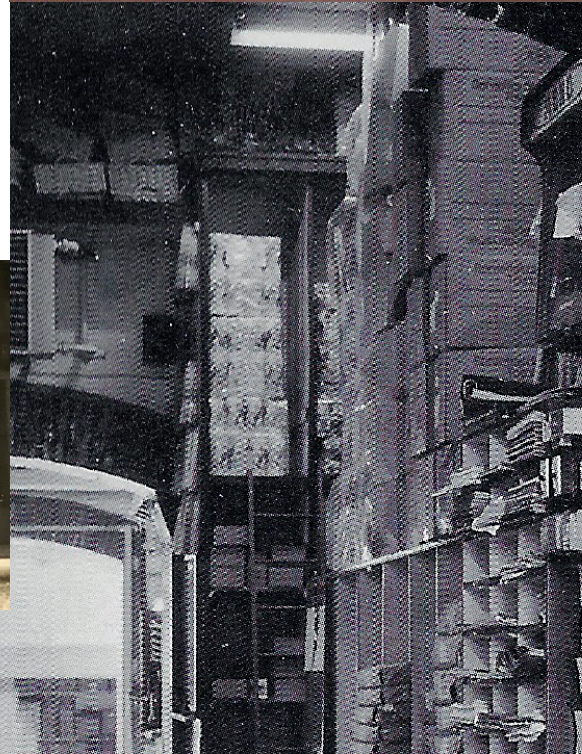
PAGE **4**

NOS PRODUITS



UNE ENTREPRISE FAMILIALE

3 générations de passionnés



De 1955 à 2018, la famille Thevenon a fait du chemin, jamais loin de Lyon et toujours dans le matériel culinaire. C'est le grand-père, Claudius THEVENON, commercial dans les alcools, qui crée en 1955, avec sa femme Florence, La Verrerie Ampuisette, à Ampuis, au sud de Vienne. Il rend alors visite à ses premiers clients juché sur sa mobylette ! Entrepreneur dans l'âme, il ne tarde pas à ouvrir un deuxième commerce, à Sainte-Colombe-lès-Vienne, auquel il donne le nom de Maison Thevenon.

Les stocks de Sainte-Colombe grossissent, de même que l'entreprise, qui accueille les filles et gendres du fondateur. Christian Alix, époux de Colette, devient directeur commercial, tandis que Jean-Louis et Agnès Rivoire dirigent à partir de 1977 le magasin de Lyon, ouvert deux ans plus tôt. C'est un fonds de commerce situé juste en face des Halles de Lyon que la famille transforme en 150m² de surface d'exposition de matériel destiné à la fois aux professionnels et aux particuliers à partir des années 1990. M. Landon, qui l'a créé en 1925, y vendait vaisselle et quincaillerie. Les clients ne seront pas perdus !

Les stocks grossissent encore et il s'agit maintenant de remplacer le magasin de Sainte-Colombe. Un magasin est construit à Seyssuel, le long de l'A7, en 1987, puis il est remplacé par un local loué à Estressin en 2002. Le succès attendu n'est pas au rendez-vous mais la société rebondit, en prenant une décision majeure : regrouper la totalité de ses activités à Lyon, cours Lafayette.

En 2008, Jean-Louis Rivoire et son fils, Nicolas, qui travaille à Estressin depuis quatre ans, reprennent la responsabilité entière de l'entreprise. Ils recentrent la vente de matériel sur les particuliers et les collectivités et font décoller leur affaire.

L'entreprise étant en plein essor, la famille Rivoire décide de se lancer un nouveau challenge et ouvre Thevenon Pro, en 2014, un magasin dédié aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et de la collectivité, situé 90 cours Lafayette, non loin de la boutique d'origine. Unique à Lyon intra-muros, 300 m² y sont dédiés à l'exposition de matériel professionnel et 200 m² aux bureaux et à la logistique. Cette même année, c'est Stéphanie, la petite-fille de Claudius Thevenon, fille de Jean-Louis Rivoire et sœur de Nicolas, qui rejoint l'entreprise familiale.



UNE ENTREPRISE AU SERVICE DES PARTICULIERS COMME DES PROFESSIONNELS

Référence clients

Maison Malartre
Hôtel Mercure
Casino le Pharaon
Le parloir
Gomex
L'Horloge
Café du Pond
King Marcel
...

En 2018, la société Thevenon compte dix salariés au total qui proposent un service de proximité, des conseils personnalisés et du matériel de qualité à des prix très attractifs. Elle est connue du grand public pour son grand local à l'enseigne rouge du 105-107 cours Lafayette, au nom de « Cuisine & Passion ». Les particuliers y retrouvent la célèbre marque de couteaux japonais Chroma mais aussi d'autres marques connues telles que Sanelli, Demeyere, Rösle, Bamix, De Buyer, Revol, Mauviel, Le Creuset, Gobel, Médard de Noblat, etc.

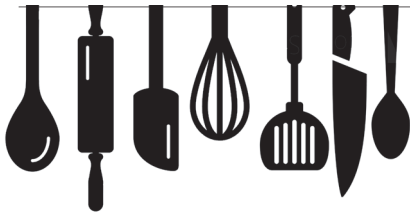
Le chiffre d'affaires de l'entreprise familiale est constitué majoritairement par le commerce à destination des collectivités et du C.H.R. Adhérente du groupement de distributeurs-installateurs GAFIC depuis 1998, l'entreprise a accès à une plateforme de matériel de 10 000 m² et peut ainsi répondre aux besoins de ses clients dans des domaines variés : arts de la table, grande cuisine, vêtements, hygiène, mobilier et métiers de bouche. Sa gamme étendue de marques et de prix et sa grande réactivité ont permis à Thevenon de fidéliser depuis 15 ans des collectivités comme l'INSA, la Région Rhône-Alpes mais aussi de nombreux lycées et collèges, des cuisines centrales, des mairies ou des restaurants d'entreprise.

THEVENON, c'est aussi l'installation des cuisines des professionnels de la restauration collective et traditionnelle. Avec son magasin Thevenon Pro, ouvert en 2014, l'entreprise est devenue un acteur incontournable en la matière. Certaines enseignes telles que les restaurants King Marcel, Hard Rock Café, GoMex, Woko, mais aussi de nombreux restaurants traditionnels ne s'y sont pas trompés, en leur confiant l'équipement de leur cuisine et salle.

Depuis 63 ans, la société Thevenon marque le monde du commerce lyonnais. Une pérennité qui doit tout à son professionnalisme et son sens du service client. Claudius a de quoi être fier !



PRODUITS



CUISINE

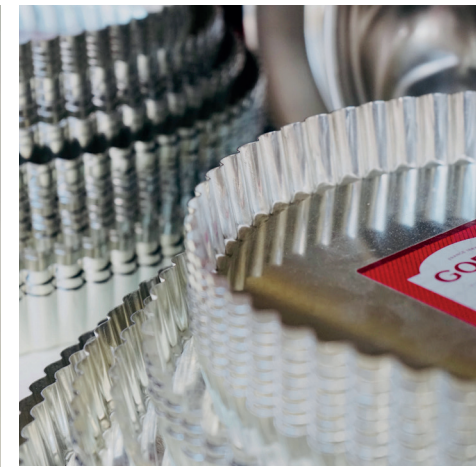
**NOS PRODUITS
NOS UNIVERS POUR
LES PARTICULIERS
ET PROFESSIONNELS**



PASSION



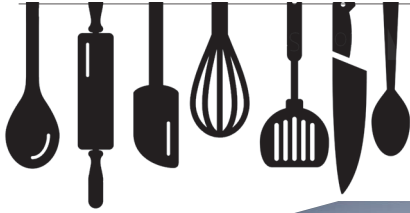
Luigi Bormioli, Chef et sommelier,
PSP - Peugeot, Comas, Amefa,
Artis, Guy degrenne, Revol,
Cook Play, Couzon,
Coutellerie Arcos, Chroma,
Sanelli, Deglon, Lacor, Mauviel,
Le Creuset, Zwilling, Staub,
Invicta, Gobel.



SAVOIR FAIRE

QUALITÉ





PASSION



Amatis, Eberhardt, Friginox, Zanussi, Hoshizaki, Charvet, Rétigo, Ambassade de bourgogne, Lamber, Dynamic, Dito Sama, Robot Coupe, Robur, Molinel, Nordways, Amobis, Ezpeleta, Werzalit .



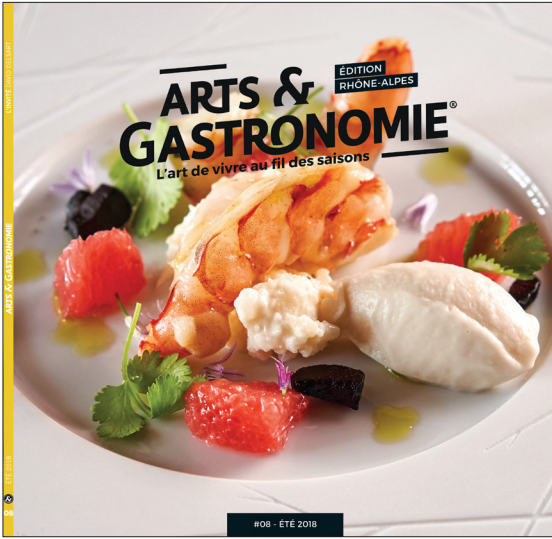
CUISINE



QUALITE



LA PRESSE PARLE DE LA MAISON THEVENON



THEVENON

Fournisseur officiel des cuisines lyonnaises

Juste en face des Halles de Lyon, Thevenon Cuisine et Passion est l'adresse incontournable pour tous les amateurs de cuisine. Coutellerie, cuisson, arts de la table ou encore vêtements et mobilier : le catalogue est exhaustif et sait répondre à toutes les exigences. Avec deux boutiques distinctes : la surface d'exposition de 150 m² dédiée aux particuliers, reconnue depuis 1975 avec son enseigne rouge du 105-107 cours Lafayette, et un peu plus loin, depuis 2014, 300 mètres carrés, unique à Lyon pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Une affaire familiale

Sa réputation, la maison Thévenon la tient par son professionnalisme et son sens du service clients. Depuis 1955 et 3 générations successives, elle est gage de proximité, de conseil et de qualité. Elle distribue des marques reconnues, partenaires depuis des années sur Lyon et sa région avec de larges gammes présentées en magasin. Les couteaux japonais Chroma, la gamme incontournable des Bocuse d'Or, les casseroles et poêles Mauviel, made in France et réputées pour leurs performances auprès des grands chefs gastronomiques, ou encore les planchas Collet, une nouveauté entièrement fabriquée dans l'Ain, en sont quelques exemples à retrouver dans l'une des deux boutiques cours Lafayette.

THEVENON PRO
90 Cours Lafayette
69003 LYON
04 26 07 60 30
contact@thevenonsa.fr
www.cuisinetpassion.com

THEVENON CUISINE&PASSION
105-107 Cours Lafayette
69006 LYON
04 78 52 23 81
lyon@thevenonsa.fr
www.cuisinetpassion.com



LES SERVICES THEVENON

- Etamage de vos cuivres
- Affûtage des vos couteaux
- Livraison des professionnels
- Installation, dépannage du matériel
- Extension de garantie



Opéra: Serge Dorny, l'intranquille sur le départ
N° 640 - DU JEUDI 15 AU MERCREDI 21 MARS 2018 - 150 €

TRIBUNE DE LYON

Vieux-Lyon Un quatuor pour faire revivre la Tour Rose | Où trouver un beau couteau de cuisine à Lyon

Les 15 pâtisseries les plus originales de Lyon

R 20231 - 0401 - F. 150 euro
Grandir devant une Pâtisserie à la pâtisserie? Bouffier de la Croix-Rousse.

54 Tendances CARNET D'ADRESSES PAR ÉMILIE SPERTINO

acheter de beaux couteaux de cuisine à Lyon ?

Dans la capitale de la gastronomie, il n'est pas étonnant que les couteliers occupent une place de choix.

La Coutellerie de Lyon

5 place Bellecour, Lyon 2^e. 04 78 28 02 01.
Un très large choix de couteaux de tradition française (Thiers, Laguiole, Opinel...), mais aussi allemande et japonaise, que ce soit en kit (complet 35 € pour trois couteaux basiques) ou individuel. Pour apprendre à manier ces lames, des ateliers sont proposés. Et si vous le désirez, les lames peuvent être gravées sur place.

La Coutellerie Poly

20 cours Franklin Roosevelt, Lyon 9^e, ou 22 grande rue de la Croix-Rousse, Lyon 9^e. 04 78 24 63 95.
De nombreuses gammes de couteaux sont proposées ici, des couteaux Thiers (8 € pour les plus petits) jusqu'aux gammes supérieures allemandes et japonaises dont la lame est travaillée avec différentes sortes d'acier (de 100 à 500 €). À noter, la coutellerie organise aussi le Salon du couteau et des arts de la table de Lyon depuis dix ans.

Thevenon Cuisine et Passion

105 cours Lafayette, Lyon 3^e. 04 78 52 23 81.
Située en face des Halles Paul Bocuse, Thevenon propose une très large gamme européenne et japonaise, pour les particuliers et les professionnels. Les prix vont de 36 € pour un couteau de basse cuisine à plus de 500 € pour des couteaux plus travaillés. Ce sont leurs couteaux Masterpiece qui ont été utilisés lors des Bocuse d'Or.

Thevenon Cuisine et Passion

105 cours Lafayette, Lyon 3^e. 04 78 52 23 81.

Située en face des Halles Paul Bocuse, Thevenon propose une très large gamme européenne et japonaise, pour les particuliers et les professionnels. Les prix vont de 36 € pour un couteau de basse cuisine à plus de 500 € pour des couteaux plus travaillés. Ce sont leurs couteaux Masterpiece qui ont été utilisés lors des Bocuse d'Or.

Et aussi...

La Cuisine d'Émilie Henri

18 rue Brest, Lyon 2^e. 03 99 02 22 50. Parmi les accessoires culinaires, un très large choix de couteaux (à la Suédoise). 5 couteaux à partir de 29 € et encore Opinel, à partir de 10 €) pour la cuisine du quotidien.

La Couture

8 rue de l'Écluse, Pefflersheim, Lyon 2^e. 04 78 03 97 12. Boutique spécialisée en matériel

de cuisine. La Bovidia offre un large choix de couteaux de cuisine parmi lesquels une dizaine de modèles, notamment japonais réputés pour leur acier résilient. Tous les couteaux sont vendus à l'unité, à partir de 10 €. **Lacouture** 8 rue de l'Écluse Pefflersheim, Lyon 2^e. 04 78 72 21 25. Chez Lacouture, les vitrines

présentent des Laguioles (20 €) et des Thiers (100 € en moyenne), mais ce qui séduit Largesse met en avant ce sont les artisans lyonnais comme Éric Depoyre et Samuel Guichard.

Coutellerie Brocard

69 passage de l'Épave, Lyon 2^e. 04 78 42 06 05. Fondée en 1820, cette enseigne familiale propose de très nombreux couteaux

de cuisine, en particulier japonais, mais aussi des modèles exclusifs de Laguiole. Et leur créateur, le Thiers-Laguiole (200 €), couteau d'art et de tous les jours.





CONTACTS



MAISON THEVENON

2 ADRESSES



EQUIPEMENT ET FOURNITURES POUR COLLECTIVITÉS
THEVENON
CUISSINE & PASSION

▶▶ LE PRO

90 cours Lafayette
69003 Lyon
contact@thevenonsa.fr
04 26 07 60 30

▶▶ LE PARTICULIER

105/107 Cours Lafayette
69006 Lyon
lyon@thevenonsa.fr
04 78 52 23 81

www.cuisineetpassion.com

 [ThevenonCuisinePassion](https://www.facebook.com/ThevenonCuisinePassion)

 [Thevenonpro](https://www.facebook.com/Thevenonpro)

 [thevenon_lyon](https://www.instagram.com/thevenon_lyon)

▶▶ ATTACHÉ DE PRESSE

Olivier Grégoire
Food Connection

33 quai Arloing
69009 Lyon

www.foodconnection.fr

 [agencefoodconnection](https://www.facebook.com/agencefoodconnection)

 [connectionfood](https://www.instagram.com/connectionfood)

olivier@foodconnection.fr

06 79 83 21 43

