

**de l'Air Bar à Howard House,
la restauration au fil du temps
sur l'aéroport de Bron**

Dans les premières années de l'aéroport de Bron, de 1920 à 1930, l'Air Bar tenu par M. Sibille fut le seul bar-restaurant ouvert sur le site aéroportuaire qui permet aux usagers de l'aéroport de trouver des paniers-repas et boissons.



Le 14 décembre 1930, est inaugurée l'aérogare de Bron considérée à l'époque comme la plus moderne au monde. Dans l'aérogare, au rez de chaussée, sur la gauche, un vaste buffet tenu par la Compagnie Internationale des Wagons-Lits, avec terrasse sur l'extérieur, servait au public des repas et des rafraîchissements. En été, les clients installés, sous les parasols, à quelques mètres des avions et des équipages, participent à la vie de l'aéroport en contemplant: les pilotes et mécaniciens en combinaison blanches ou bleus d'aviation avec leur serre-tête de l'époque, les mécaniciens qui brassaient les hélices et le démarrage pétaradant des moteurs dans un nuage bleuté parfumé à l'huile de ricin...c'était la belle époque de l'aviation...!

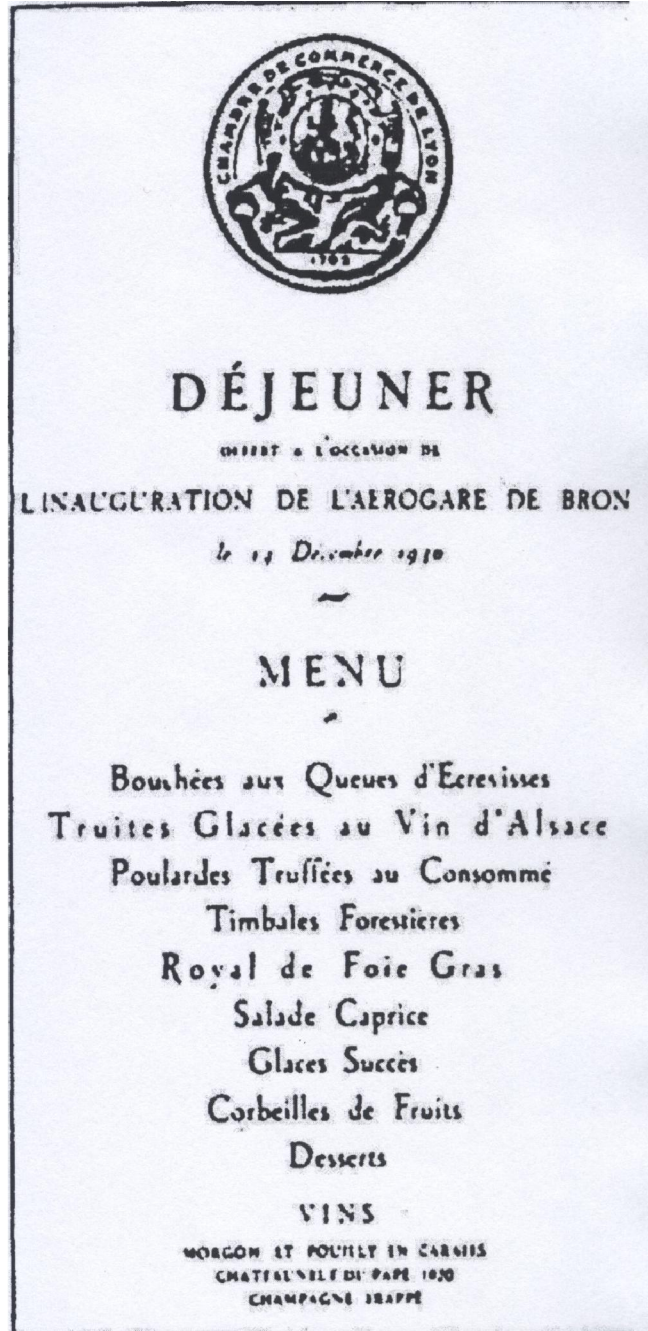


de l'Air Bar à Howard House,

la restauration au fil du temps

sur l'aéroport de Bron

L'aéroport de Bron se doit de rendre un hommage à la gastronomie lyonnaise. Le 14 décembre 1930, lors du déjeuner d'inauguration de l'aérogare de Bron, les chefs-cuisiniers des Salons Berrier et Millet présentent le menu suivant



En juin 1959, inauguration de la nouvelle aérogare de Bron. Le premier étage est entièrement occupé par un restaurant. La salle principale climatisée a une surface de 552 m² pouvant être modulée par des cloisons mobiles. La conception de cette salle est l'œuvre de l'architecte Lépine avec Antoine Chomel pour consultant. La décoration, d'un aspect sobre et chaud, est l'œuvre de Perrin-Fayolle. Une salle plus petite a été aménagée pour les réceptions, les dîners

CERCLE AERONAUTIQUE LOUIS MOUILLARD

**de l'Air Bar à Howard House,
la restauration au fil du temps
sur l'aéroport de Bron**

d'affaires et les banquets de moyenne importance. Une fresque de 27 m², sur carreaux en émail de 15x15 cm, symbolisant le confluent du Rhône et de la Saône, œuvre de Myriam Bros, décoratrice lyonnaise, vient rehausser de son éclat l'entrée du restaurant.

L'édition 1960 du Guide Michelin décerne la récompense 'trois fourchettes' au restaurant 'Les Soucoupes Volantes' situé dans l'aérogare de Bron, établissement dirigé par MM. Fohanno et Mirmand, chef de cuisine.

1971, au cours de l'année, la Compagnie Internationale des Wagons-Lits et MM. Paul Bocuse, Edmond Lafoy, Gérard Nandron et Roger Roucou, unissent leur nom pour créer la société 'La Cuisine Lyonnaise' gérante des restaurants et bars de l'aérogare de l'aéroport de Bron. Les deux restaurants : Plein Ciel et Lugdunum sont là pour promouvoir la gastronomie lyonnaise. Le 20 avril 1975, transfert des activités de l'aviation commerciale de Lyon-Bron vers l'aéroport de Lyon-Satolas. Dans les mois qui suivent, l'aérogare sera louée à une entreprise de bricolage.



En 1966, construction du hangar H 7 destiné à accueillir un centre de tri postal qui fermera en mai 1978. Vers 1984/85, les aéro-clubs quittent les bâtiments et hangars qui se situaient au nord-ouest de la zone aéroportuaire (emplacement approximatif de la base aérienne militaire) pour s'installer dans le hangar H7. Sous l'égide de l'Union Régionale des Aéro-clubs, il est créé le Centre Inter-Clubs de Lyon-Bron (CICLB) qui regroupe une dizaine de clubs dotés de 25 avions. Ce hangar H7 accueille les bureaux de l'Union Régionale des aéro-clubs, ainsi son atelier radio-avions (IARUR). Sur le côté nord du hangar H7, une partie est aménagée en bureaux pour les aéro-clubs, salle de réunion et bar-restaurant, sous l'enseigne 'Maison des Ailes' dirigée par Madame Mairel, puis 'Au Club' animé par Mme. Michèle Voisin. Ce bar-restaurant est détruit en 1997, suite à des mouvements du terrain sur lequel est construit le hangar.

**de l'Air Bar à Howard House,
la restauration au fil du temps
sur l'aéroport de Bron**

C'est le 18 janvier 2010, que le restaurant l'Assiette est créé sur l'aéroport de Bron. Il se situe dans le front des installations aéroportuaires avec vue directe sur les mouvements des appareils. Le bâtiment est conçu par Métropolis Architectes associés-Jacques Traynard dans l'esprit d'un hangar d'aviation avec sa charpente métallique toujours apparente et un acier omniprésent : structure, escaliers, mezzanine et passerelle de service. Et à plus de six mètres de hauteur, les luminaires Ailes de mouette de Jean-Michel Wilmotte survolent les tables ! Investissement : 1,8 million d'euros HT par le propriétaire et locataire Wilfrid Garre. Ce restaurant dispose d'une salle de brasserie de 250 m² d'un salon du pilote et d'une mezzanine, et d'une vaste terrasse extérieure.



En août 2021, l'Assiette change de nom et de propriétaire. Messieurs Franck Buscimi, chef de cuisine, et Jean-Christoph Hausseguy prennent en main L'Aéro.

Kyriad Hôtel Bron Aéroport, est un hôtel-restaurant de la chaîne d'hôtels française Kyriad appartenant au Louvre Hôtels Group créé en 200. L'établissement à l'architecture simple et discrète se situe sur la plateforme aéroportuaire de Bron. A l'initiative de son nouveau gérant, la société Bravotel, l'hôtel a été entièrement rénové ces dernières années.



**de l'Air Bar à Howard House,
la restauration au fil du temps
sur l'aéroport de Bron**

Howard House, ce nom à consonance anglo-saxonne n'est pas celui d'un pilote, mais seulement le nom d'un restaurant qui s'est installé sur l'aéroport de Bron, le 10 février 2023., en hommage au légendaire aviateur américain Howard Hughes (1905-1976).

D'une architecture moderne, de béton brut et de verre, le bâtiment de 280 m² qui est l'œuvre de l'architecte lyonnais Yves Bonnici, se situe au cœur de l'aéroport de Bron, face au Terminal Affaires. On doit l'initiative de cette réalisation à Howard Company, société spécialisée dans la restauration traditionnelle. L'entreprise Ubirrr représentée par Géraldine Bouley, en assure la présidence, et l'entreprise Earth to Space, représentée par Jonathan Chetail, en assure la direction.

Le restaurant Howard House s'ouvre à la clientèle le 6 mars 2023. Sur deux niveaux, au premier étage, l'établissement dispose à l'étage d'un vaste espace bar-restaurant, s'ouvrant sur une vaste baie vitrée avec vue sur les pistes et avec en toile de fond, le Massif alpin, d'une terrasse de 35 couverts, d'un espace détente et d'une salle réunion de 14 places; et au rez de chaussée, d'un espace détente; à l'extérieur, un vaste parking.

Il appartient à Howard House de conquérir une clientèle qui découvrira sa richesse culinaire et son accueil.



**de l'Air Bar à Howard House,
la restauration au fil du temps
sur l'aéroport de Bron**