

# Le Printemps des docks

SALON DÉCO MAISON

📍 LYON, GRAND HÔTEL DIEU  
CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

**NOUVEAU LIEU !**

CRÉATION GRAPHIQUE @PABLOGASSI



**12 · 13 AVRIL 2025**

MY  
**CHIC**  
RESIDENCE

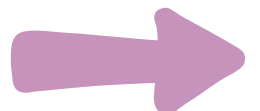
**ONLY LYON**



egolarevue



Communiqué de presse



## Les 12 et 13 avril 2025, Le Printemps des Docks s'installe à la Cité Internationale de la Gastronomie

### Nouvel écrin, nouvelle dynamique !

Pour sa 10<sup>e</sup> édition, Le Printemps des Docks investit un lieu d'exception : La Cité Internationale de la Gastronomie au cœur du Grand Hôtel-Dieu. Un cadre prestigieux où l'univers de la maison et la gastronomie se rencontrent pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Le Printemps des Docks revient pour une nouvelle édition encore plus créative en 2025 confirmant la maison et la décoration au cœur de toutes les attentions.

### UN SALON TOUJOURS PLUS INSPIRANT : LA MAISON AU PREMIER PLAN

Pour cette nouvelle édition, Le Printemps des Docks se transforme en véritable laboratoire des tendances et des inspirations pour les passionnés de déco et les amateurs de belles choses. Les 60 exposants dévoileront leurs collections mettant à l'honneur l'univers de la maison et de la déco

En faisant le choix de cet écrin plus intimiste le Printemps des Docks souhaite mettre l'accent sur la proximité entre exposants et visiteurs.

Durant 2 jours, les visiteurs pourront découvrir les dernières tendances en matière d'aménagement intérieur, de mobilier, d'art de la table, de luminaires et de linge de maison.

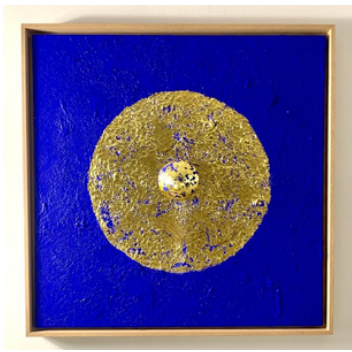
Cet événement se veut une source d'inspiration inépuisable pour tous les amateurs de déco et d'aménagement de la maison.

Passionné de décoration, en pleine rénovation de votre intérieur, en quête d'idées pour réinventer un espace ou simplement curieux des nouvelles tendances, Le Printemps des Docks 2025 promet une expérience immersive et inspirante.

C'est le rendez-vous pour repartir avec des idées concrètes et des objets coup de cœur. Découvrez quelques exposants !



# Le Printemps des docks



Photos : Sophie Alexandre, Sophie Rocca et Dimanche toujours



Découvrez quelques exposants !

Les visiteurs pourront trouver des idées pour leur extérieur avec **Aluvy** : Barbecues et mobilier outdoor ou les adorables **Nichoirs du Tamanoir**.

Pour ceux en quête d'art de la table, de belles découvertes à faire chez **Sophie Rocca** ou **Les bols de la Fontaine**.

Côté Luminaire, **Dimanche toujours** présentera une sélection décalée véritable coup de cœur

Et en déco pour ceux qui ont envie d'une pièce unique pour habiller un mur ou une étagère, ils trouveront leur bonheur auprès de **Sophie Alexandre**, une artiste plasticienne ou encore dans les illustrations de **Dans les yeux de Sophie**.

Et bien d'autres encore comme : **Atelier Tüchlein**, **Demoiselle Absolue**, **Pivoine by Thibaud**, **Elie Sevestre**...

## ATELIER DECO COACHING

Parce que la déco ne s'improvise pas, le Printemps des Docks propose un atelier gratuit et ouvert à tous.

"Comment faire la différence aujourd'hui sur Instagram quand on est dans la déco ? "

Animé par Flore Vignoles (coach Instagram spécialisée auprès des décoratrices & architectes d'intérieur)

GRATUIT - Samedi et dimanche de 11h à 12h

Inscriptions sur la billetterie en ligne accessible sur [www.leprintempsdesdocks.com](http://www.leprintempsdesdocks.com)

## UN CORNER ÉPICERIE & DES ATELIERS CULINAIRES

Pour faire écho au lieu qui accueille cette édition, un espace dédié aux plaisirs gourmands a été imaginé. **Un corner épicerie fine réunira producteurs et artisans**, proposant une sélection pointue de saveurs d'ici et d'ailleurs : Distillerie Ambix (spiritueux haut de gamme), Krum Biscuits (Biscuits sucrés), Glazik (pâtisseries bretonnes fabriqués à Lyon / cidre artisanal), By Chris K. (Pâtes à tartiner premium), Cassy Pâtisserie (Cookies), Bertrand Chocolatier. Sur place Joséphine (cuisine française réconfortante) et Akle (street food libanaise) proposeront une offre de restauration.

Mais l'expérience ira plus loin et se prolongera avec des ateliers culinaires et des démonstrations orchestrés par des chefs et experts du goût. L'occasion de découvrir de nouvelles saveurs et astuces pour sublimer l'art de la table..



Photos : Akle et By chris K

## ATELIER CULINAIRE - Fabuleuses Légumineuses

Animé par la cheffe Lea Moley

Réaliser 6 recettes surprenantes de l'apéro au dessert et découvrez les super-pouvoirs de petites graines (pois chiches croustillants, crème toute verte, mayonnaise végétale, crêpe aux herbes, pâte à tartiner et cookies).

Inclus : réalisation des recettes à partir d'ingrédients bio, dégustation et fiches recettes à emporter.

Prix : 20€ par personne Samedi 14h-15h et 16h-17h  
inscriptions sur la billetterie en ligne accessible sur [www.leprintempsdesdocks.com](http://www.leprintempsdesdocks.com)



## ATELIER CULINAIRE - L'art de la Table Japonais

Animé par le traiteur LE COUSU

Explorer deux éléments emblématiques de la culture japonaise : le maki et le thé. Connus en France, ils illustrent à la fois la précision culinaire et l'art du rituel. Le choix des ingrédients, leur spécificité, leur provenance, ainsi que les lieux où les trouver facilement; les moments propices à leur dégustation. Côté pratique : réalisation des makis, infusion optimale du thé et choix des tasses (notamment le type de céramique adapté). Un kit comprenant une natte et des baguettes sera remis aux participants. À l'issue de l'atelier, ils repartiront avec leur kit.

Prix : 30€ par personne - Dimanche 14h-15h et 16h-17h  
inscriptions sur la billetterie en ligne accessible sur [www.leprintempsdesdocks.com](http://www.leprintempsdesdocks.com)

La Cité Internationale de la Gastronomie, témoin du savoir-faire gastronomique lyonnais, va offrir au Printemps des Docks un cadre d'exception au cœur de Lyon. Une édition tournée vers le beau et le bon qui devrait accueillir plus de 4 000 visiteurs.

- Lieu : Cité Internationale de la Gastronomie – Grand Hôtel-Dieu de Lyon- 4 Grand Cloître LYON 2
- Accès : Métro A/D– Arrêt Bellecour / T1 – Arrêt Guillotière Horaires : Samedi & Dimanche 10h-19h Tarif unique: 5€ /

Service presse : Agence emc / Tel : 04 72 19 69 36 / [presse@agence-emc.com](mailto:presse@agence-emc.com)  
Christelle Cimetière et Marion Chaumette