



Le client de Livestation peut choisir chacun des ingrédients composant son brunch, à l'unité. A lui de définir la quantité de croissants, de bacon ou de céréales qui lui sera servie, selon son envie, son appétit ou l'état de son portemonnaie !



### Le client aux fourneaux

Livestation ne s'arrête pas là, puisque le client est aussi invité à cuisiner lui-même une partie de son repas : en effet, on lui sert un œuf cru, des oranges entières et de la pâte à crêpe à l'état liquide.

Il pourra utiliser les poêles, chauffe-œufs ou presse-agrumes mis à sa disposition. Ainsi, il pourra préparer son repas à sa convenance : des œufs plus ou moins cuits, du jus avec ou sans pulpe, une crêpe très fine ou plus épaisse... Une vraie garantie de satisfaction !

### Une initiative responsabilisante

Ce système permet une souplesse que les clients apprécient tout à fait et qui rend le consommateur responsable et respectueux des producteurs artisanaux qui fournissent le restaurant. Comme il le déclare sur son site internet : « *DIY pour Do It Yourself. Seulement 3 lettres pour rassembler toutes nos valeurs : le partage, la convivialité, l'entraide, la curiosité. Notre but : que tu ne sois pas spectateur du lieu, que tu en deviennes un acteur.* »

Le restaurant reprend le principe du Do It Yourself à l'heure de l'apéritif, en permettant aux clients de préparer eux-mêmes leurs tapas.

<https://www.ideeslocales.fr/a-lyon-restaurant-lon-cuisine-soi-meme-brunch/>