
LES DOCKS

FOOD COURT



Les Docks - Janvier 2026

45 Quai commandant Lherminier 42 300 ROANNE

<https://lesdocks.food>

Communiqué de presse : Restauration / soirées privées / événementiel / séminaires

Ouverture en janvier 2026 d'un restaurant d'un nouveau genre le long du canal

Roanne, le 30/10/2025

Les fondateurs des *Docks* ont le plaisir de vous annoncer l'ouverture, en janvier 2026, sur le port de Roanne, le long du canal, d'un établissement hybride mêlant offres de restauration, bar, événements culturels, séminaires professionnels et soirées festives.

Un projet unique, d'une capacité d'accueil d'environ 500 personnes, installé dans 800 m² dans un bâtiment emblématique, réunissant un Food Court ¹ de cuisines du monde, un restaurant traditionnel, un bar, une salle de séminaire, une grande terrasse, un Rooftop et des espaces privatisables.

L'établissement installé dans un secteur en plein renouveau s'inscrit dans une dynamique de réappropriation des berges fluviales et du canal, portée par la municipalité. Les récents travaux font de cette zone un espace privilégié pour flâner, sortir et profiter des espaces verts et du calme.

De la restauration de qualité, sur place, à emporter et en livraison.

Un lieu aux multiples facettes où l'on mange, où l'on vit, où l'on partage et où l'on fait des découvertes et des expériences, à l'image de ce dont rêvaient les associés porteurs du projet qui ont voulu créer le lieu de rencontre et de convivialité qu'ils n'avaient pas trouvé jusqu'alors.

L'objectif est simple : se régaler, se détendre et passer un bon moment.

Dirigé par Michael Richard, l'établissement qui emploie une quinzaine de personnes propose des préparations originales et raffinées conçues et préparées par le chef Thierry Fernandes (Célèbre chef étoilé de la région Roannaise) et son équipe.

L'expression « deux salles, deux ambiances » prend tout son sens : il s'agit bien de deux restaurants au sein d'un seul et même établissement.

- Côté Food Court : la cuisine inspirée des spécialités de « Street Food » permet de découvrir des plats du monde entier. Que vous veniez seul ou en groupe, vous êtes accueillis en salle ou en terrasse selon la saison et pouvez profiter de plats délicats, à des prix accessibles, avec un service rapide et un accueil de qualité. Grâce à cinq comptoirs, tous d'inspirations différentes, et évoluant régulièrement, chacun pourra composer son menu et découvrir des plats originaux au gré de ses envies.
- Côté restaurant traditionnel : l'ambiance est intimiste, calme et détendue. La carte propose au fil des saisons et de l'humeur du chef un menu plus classique « Entrée / Plat / Dessert » renouvelé quotidiennement et accompagné d'une sélection de vins de France et du monde.

- Deux espaces bar :

En complément de l'offre de restauration , et sur le même modèle :

Dans la grande salle : L'espace est vaste, l'ambiance est chaleureuse, la carte de bières, et de cocktails est agrémentée d'une sélection de vins faite par les équipes et complétée par un large choix de boissons sans alcool. La grande salle du Food Court vous permet de passer un moment convivial en musique.

La salle du restaurant vous accueille dans une ambiance plus feutrée, plus délicate, avec une sélection de produits de qualité, de vins fins et de mets à partager.

- Le Rooftop :

Un espace de réception pour vos événements privés et professionnels. Rassemblez vos équipes, vos fournisseurs, vos amis ou votre famille pour des moments d'exception, sur le toit terrasse de l'établissement, au sixième étage avec une vue à 360° sur toute la région, et une capacité d'accueil jusqu'à 125 personnes.

Profitez également de nos événements spéciaux qui animeront régulièrement l'espace et laissez-vous surprendre.

- Des espaces de travail et de réunion :

Pour accueillir vos clients ou vos collaborateurs dans un lieu d'exception , avec des formules incluant les boissons, collations et repas, profitez des commodités pour travailler en équipe et sortir du cadre.

Quels que soient votre choix et vos envies, le travail avec des produits locaux et des producteurs de la région est évidemment au cœur des préoccupations de l'équipe.

Un accueil tout particulier est réservé aux entreprises , aux professionnels et aux groupes : qu'il s'agisse de privatiser les espaces (Rooftop, salle de travail, espace de réunion et de conférence) ou de profiter d'un repas sur mesure en salle ou en terrasse, l'équipe s'efforce de satisfaire toutes les demandes.

Des événements culturels, musicaux , sportifs et festifs viennent animer le lieu très régulièrement : concerts, DJ, café-théâtre, dégustations, cuisine et œnologie, jeux, concours, expositions, conférences, etc.

L'établissement vous accueille dès 8h du mardi au samedi, jusqu'à 23h en semaine, et jusqu'à 1h les vendredis et samedis.

Qui sommes-nous ?

Le projet est porté par une équipe d'associés aux profils divers, autour d'un groupe d'amis, qui a souhaité créer un lieu inspiré de tous ceux qui les ont émus au fil de leurs voyages.

Ils souhaitent offrir un espace de partage et de convivialité, tourné vers tous les publics, et toutes les tranches d'âge.

¹ Food Court : Les Food courts sont des espaces de restauration conçus non seulement pour ravir les papilles des clients, mais aussi pour leur offrir une véritable expérience. Les stands de restauration qu'ils abritent proposent des mets de qualité élaborés à partir de produits frais et issus de circuits courts. Ces lieux promettent une vraie découverte gastronomique. Esprit artisanal, authenticité et qualité sont autant d'éléments qui caractérisent les Food Courts

