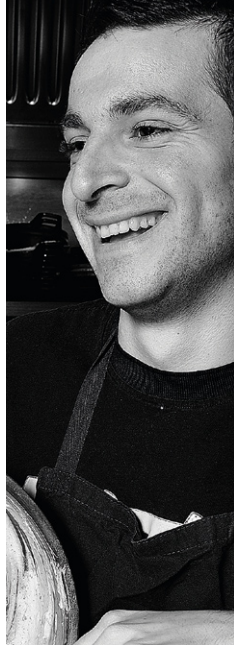
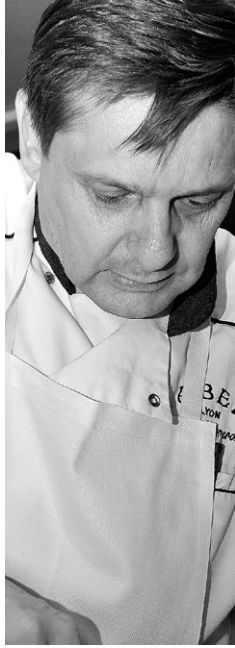
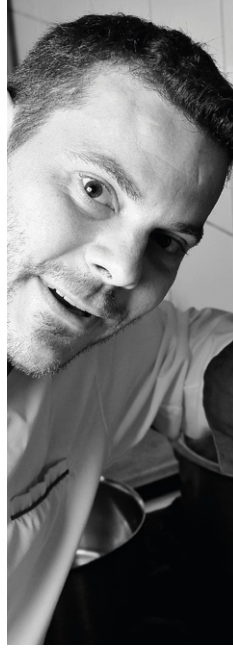
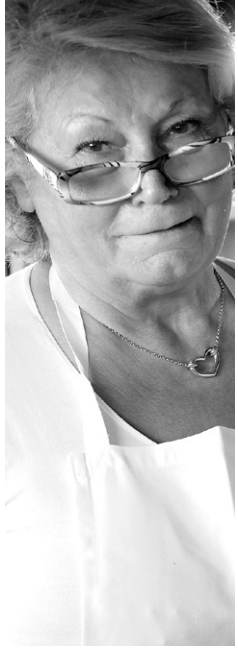


Bouchons de Lyon

Photos Véronique Védrenne
Texte Anthony Serex

beaux livres
déclics





Bouchons de Lyon

Photographies **Véronique Védrenne**

Textes **Anthony Serex**

Conception et direction éditoriale **Bertrand Dalin**

Assistante d'édition **Paméla Cauvin**



Prendre le temps de vivre et d'apprécier les bons moments de la table, c'est tout l'art du bouchon.

Editorial

Loïn des concepts qui font de la restauration un défilé de modes culinaires et décoratives, les bouchons sont les gardiens de la tradition du bien manger et du bien vivre à la lyonnaise.

Le bouchon est né à l'aube du XX^e siècle de la belle idée qu'il valait mieux repartir le ventre plein d'un « porte-pot », ancêtre lyonnais du bistrot, plutôt que de cuver sur le comptoir. Ainsi, pendant que ces messieurs devisaient sur les affaires courantes en buvant quelques « pots », ces dames – les fameuses mères lyonnaises – s'affairaient en cuisine avec peu de moyens pour leur préparer de quoi affronter le reste de la journée. De bons petits plats mijotés en spécialités maison réalisées à partir de « bas morceaux », notamment les abats, et de produits du marché naquirent les bouchons. Terme qui viendrait probablement du fait que l'on profitait de cette halte roborative pour « bouchonner » son cheval, c'est-à-dire le nettoyer à l'aide d'un bouchon de paille.

En près d'un siècle, les bouchons ont évolué et si l'on trouve encore quelques maisons « d'origine », lieux exigus où la mère cuisine pour une trentaine de clients attablés les uns contre les autres, le bouchon se définit autant par un état d'esprit, convivialité, partage et simplicité, que par sa cuisine, fraîche, généreuse et « lyonnaise ».

A travers une trentaine d'adresses, saisies sous l'objectif de Véronique Védrenne et croquées par la plume d'Anthony Serex, nous vous présentons patrons et chefs de bouchon, ainsi que leurs meilleures recettes pour vous amener dans l'intimité de lieux merveilleux auxquels il faut rendre visite pour donner du sens au mot « bonheur ».

Table des matières

Editorial	5	Le Musée (2 ^e)	44
Les Bouchons	8	Le Poêlon d'Or (2 ^e).....	46
Au Petit Bouchon « Chez Georges » (1 ^{er})... 12		Daniel et Denise (3 ^e)	48
Bouchon de l'Opéra (1 ^{er}).....	14	Le Danton (3 ^e).....	50
Le Bouchon des Filles (1 ^{er})	16	Resto Halle (3 ^e)	52
Café des Fédérations (1 ^{er})	18	La Machonnerie (5 ^e).....	54
Chez Hugon (1 ^{er}).....	20	Le Bistrot de Saint-Jean (5 ^e)	56
Le Garet (1 ^{er}).....	22	Notre Maison (5 ^e)	58
La Meunière (1 ^{er})	24	Le Béranger (6 ^e).....	60
Le Petit Flore (1 ^{er}).....	26	L'Habit Rouge (6 ^e).....	62
Le Saint-Vincent (1 ^{er}).....	28	Le Morgon (6 ^e)	64
Bistrot de Lyon (2 ^e).....	30		
Chez Abel (2 ^e).....	32		
Chez Mounier (2 ^e).....	34		
La Mère Cottivet (2 ^e)	36		
La Mère Jean (2 ^e)	38		
Le Bienfait (2 ^e).....	40		
Le Jura (2 ^e)	42		

Légendes des pictogrammes utilisés dans les recettes



Temps de préparation



Temps de cuisson



Temps d'attente avant ou après
la préparation (trempage, repos...)

Les recettes 66**Entrées**

Salade d'écrevisses	68
Gâteau de foies de volaille.....	70
Terrine de campagne	72
Salade de boudin noir.....	74
Salade de foies de volaille	76
Montgolfière de volaille au saint-marcellin ...	78
Pâté en croûte au foie gras, chutney de fruits	80
Soupe de gaude aux queues d'écrevisse ...	82

Poissons

Quenelle de brochet Le Bienfait.....	84
Aile de raie au beurre noisette.....	86

Cochonnailles

Pieds de cochon (« caillon ») grillés sauce tartare	88
Croustille de boudin aux deux pommes avec une salade d'herbes	90

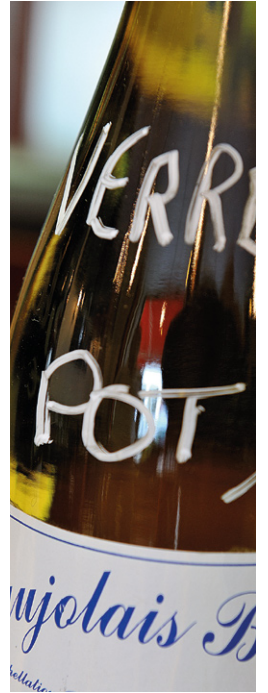
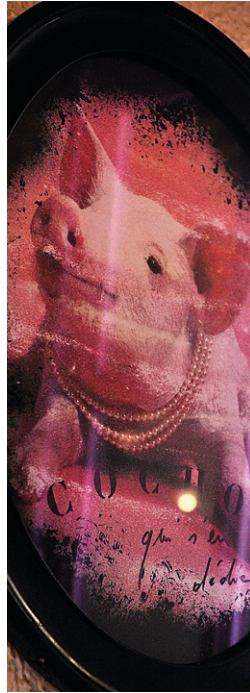
Sabodet aux lentilles	92
Gratin d'andouillettes	94
Polenta crémeuse aux épices douces, poitrine de cochon croustillante	96
Gnafron de Resto Halle	98
L'andouillette en 3 façons et son gratin dauphinois	100

Abats

Joue de porc à la lyonnaise	102
Tablier de sapeur	104
Les tripes à la lyonnaise	106
Cervelle de veau meunière	108
Soufflé de tripes au cognac	110

Desserts

Délice lyonnais	112
Tarte à la praline	114
Le gnafron du Bistrot de Lyon.....	116
Poire au beaujolais et son granité	118
Riz au lait au coulis d'abricot	120



les **bouchons**

! Page suivante - Tous les attributs d'une authentique salle de bouchon où l'on aime prendre son temps.

Au Petit Bouchon « Chez Georges »

8, rue Gare (1^{er}). Tél. : 04 78 28 30 46

Avec peu de choses, on peut faire de belles choses, en recréant chaque jour la cuisine lyonnaise. « Chez Georges », un authentique bouchon où l'on servait déjà la généreuse cuisine locale dans les années 1920, a su perpétuer la tradition du bien vivre et du bien manger selon le goût lyonnais. Son enseigne, cet établissement la doit à Georges Drevet qui créa en ces lieux, un matin de décembre 1964 entouré de joyeux compagnons, la confrérie des Francs-Mâchons. A la suite de Georges, Michel et France Deschamps donnèrent à l'enseigne une réputation plus gastronomique.

Pour reprendre le flambeau, il fallait un homme de cœur et de métier. Marc Gorgette en est assurément un. Sa passion pour la cuisine est née dans les casseroles de sa mère qui, comme toute bonne mère lyonnaise, savait cuisiner riche avec peu, utiliser les abats et les bas morceaux, accommoder les plats pour régaler son monde. Après l'école hôtelière, des saisons et un travail de traiteur, Marc Gorgette reprend Chez Georges début 2007 pour y garder le meilleur de la tradition et y apporter sa pâte gourmande. Dès la porte franchie, on se sent chez soi ou chez grand-mère, c'est selon l'âge ! Dans la salle, le carillon bat la mesure d'un temps qui ne se presse pas. Car prendre son temps, cela fait partie de l'esprit bouchon, au même titre que la convivialité d'une salle de 30 couverts, des nappes et des serviettes en tissu, des fleurs fraîches, des pots de beaujolais et de côtes-du-rhône, du caractère du patron et de la cuisine.

Chez Georges, il y a de la place pour tout le monde, même pour les personnes seules qui ne le restent jamais longtemps en s'attablant près de leurs voisins. Dans les assiettes, des produits rigoureusement sélectionnés chez des producteurs de qualité et soigneusement travaillés. A la carte, des variations autour de l'andouillette, un gâteau de foie de volaille, une terrine maison, un tablier de sapeur et toujours des légumes frais, avant une tarte à la praline qui est tout simplement parfaite.

Un Petit Bouchon hors du temps et pourtant bien dans son époque, pour donner du sens aux plaisirs de la table.



En salle comme en cuisine, simplicité et générosité sont deux caractères du bouchon comme il se doit. « Chez Georges » montre l'exemple.







Stephan Tarare, influences bressanes pour un Opéra rock.

Page précédente - Serviettes et assiettes dépareillées sur les tables nappées : le Bouchon de l'Opéra possède une âme bien particulière.

Bouchon de l'Opéra

11, rue des Capucins (1^{er}). Tél. : 04 78 28 49 47

En fait d'opéra, c'est un festival gourmand auquel on vient assister chaque soir de 18h à minuit. L'artiste en salle et derrière les fourneaux s'appelle Stephan Tarare. Mi-Lyonnais, mi-Bressan, cet amoureux de belles motos et de voitures anciennes a appris à aimer la cuisine aux côtés de sa grand-mère et de son père, un homme qui préparait parfois le repas familial pendant que sa femme travaillait au salon de coiffure installé dans la maison familiale.

A 15 ans, Stephan se lance dans le métier et fait ses armes au Sully sous les ordres de Christian Cortassa, un chef qui lui transmettra l'amour de la cuisine. Après des passages dans de belles maisons lyonnaises, il cherche de plus en plus à travailler les meilleurs produits le plus simplement du monde. La qualité du produit, voilà l'essentiel.

Stephan et son épouse Florence Dupin font des choix de vie. Pour voir grandir leurs enfants, ils décident de monter leur propre affaire. En juin 2000, ils ouvrent rue Terraille une première version du Bouchon de l'Opéra aux accents provençaux. Ils ne sont pas propriétaires des murs et déménagent en février 2009 vers la rue des Capucins, pour une maison où le chef pourra pleinement s'exprimer. Au cachet des anciennes salles, Stephan va ajouter un supplément d'âme. Lui, le timide et l'intraverti ne va plus se cacher derrière ses pianos, mais va venir « jouer sa partition » en salle pour présenter la carte aux clients. Une carte aux couleurs du terroir lyonnais et du marché de saison avec un gratin d'andouillettes au saint-marcellin, une quenelle de brochet maison, un cuny aux morilles ou des grenouilles fraîches sur réservation. Une carte qui s'inspire également de la Bresse avec les fameuses gaudes, ces farines de maïs torréfié et moulu, que l'on savait autrefois accommoder dans les campagnes et que l'on retrouve aujourd'hui à l'Opéra en velouté pour accompagner des queues d'écrevisses et de la volaille.

Des plats virtuoses servis dans des assiettes dépareillées au milieu d'un décor hétéroclite, uniquement composé d'objets chinés dans les vide-grenier ou chez Emmaüs. Une vraie personnalité pour un patron passionné et son bouchon qui font les yeux doux à Betty Boop. Boop, comme Bouchon de l'Opéra !

Page suivante - Les tables en enfilade, comme les nappes à carreaux rouges et blancs, font partie de la tradition du bouchon.

Le Bouchon des Filles

20, rue Sergent-Blandan (1^{er}). Tél. : 04 78 30 40 44

Quoi d'étonnant à cette enseigne ? Longtemps les bouchons furent des affaires de femmes. Les hommes étant cantonnés autour du comptoir ou à table pour manger la bonne cuisine préparée par les mères lyonnaises. Seulement voilà, les cuisiniers ont remplacé les mères derrière les fourneaux, les femmes en quête de minceur ont déserté petit à petit ces lieux réputés « gras » et les touristes ont remplacé les Lyonnais dans des établissements qui ne servent trop souvent qu'à véhiculer une image de carte postale sans âme. Alors, un grand merci aux filles d'avoir remis les choses dans le bon ordre, d'être passées derrière les fourneaux et d'avoir ramené les femmes et les Lyonnais vers le bouchon.

Isabelle Comerro et Laura Vildi ont plus d'un point commun, mais c'est à leur passage au Café des Fédérations comme serveuses qu'elles doivent leur association. Alors que leurs études les destinaient à d'autres métiers, elles se rencontrent par l'intermédiaire d'Yves Rivoiron, le patron des « Fédés », qui va les aider dans leur projet de « monter un bouchon autrement ». Une fois le local trouvé, dans ce magnifique quartier de la place Sathonay, elles prennent une année pour peaufiner leur projet et donner un nouveau décor à une salle qui abrita longtemps un restaurant, La Gousse d'Ail, dans une maison datant de 1720. C'est ainsi que le Bouchon des Filles ouvre ses portes en octobre 2007.

Hommage aux Fédés et tradition lyonnaise oblige, les filles remettent au goût du jour les fameux saladiers lyonnais en les réinventant chaque jour. Car « faire un bouchon autrement », ce n'est pas seulement repeindre les murs dans une salle aux subtiles touches féminines, c'est avant tout proposer une cuisine différente. Une cuisine qui ne s'embarrasse pas des clichés trop gras des « lyonnaiseries » pour nous présenter dans des assiettes bien travaillées une fabuleuse croustille de boudin aux pommes avec sa salade d'herbes, des rognons de veau ou un matefaim à l'heure de desserts habituellement trop négligés dans les bouchons. L'une en salle, l'autre en cuisine, à moins que cela ne soit l'inverse, partageant tout à égalité, nos deux filles ont su donner une nouvelle jeunesse à la tradition lyonnaise du bien vivre et du bien manger.



Jeunesse et talent d'un bouchon actuel.



*Page suivante - Élégance des banquettes des Fédés,
où les yeux ne savent plus où se poser.*

Café des Fédérations

10, rue Major-Martin (1^{er}). Tél. : 04 78 28 26 00

A Lyon, on va aux « Fédés » depuis 64 ans avec le même enthousiasme de gamins à qui l'on a promis une gourmandise le matin et qui piaffent d'impatience toute la journée. A la tête des Fédérations, seulement trois propriétaires. Le père Chauvin pendant 25 ans, grand amateur du jeu à XIII, Roland Fulchiron pendant un autre quart de siècle et depuis 14 ans, l'actuel maître des lieux : Yves Rivoiron. A ce dernier, M. Fulchiron avait glissé à son départ qu'il pouvait « faire des évolutions, mais pas de révolution aux Fédérations ». Il a été entendu. Dans ce lieu où vinrent manger tous les maires de Lyon – cela continue et continuera sûrement – il fallait un homme capable d'imposer son style tout en respectant la tradition.

Nul doute qu'Yves Rivoiron, qui ne se doutait pas de la réputation des Fédérations quand il l'acheta, était bien l'homme de la situation. Cuisinier de métier, formé à l'école hôtelière de Saint-Chamond, il est l'enfant « d'une mère qui cuisinait le gâteau de foies de volaille et d'un père qui cuisinait le gras double ». Son aisance, il la doit certainement à sa formation chez M. Paul Bocuse et son assurance est venue naturellement au fil du temps, au contact d'une « belle clientèle » en quête de la convivialité d'un authentique bouchon.

Sans bousculer cette honorable vieille dame que l'on vient visiter du monde entier, le patron a su mettre sa touche personnelle en salle et en cuisine pour des Fédérations « nouvelle version ». Alors que l'endroit ne comptait qu'une seule salle et peu de couverts, les Fédés possèdent aujourd'hui une nouvelle salle dans un ancien entrepôt magnifiquement rénové et, juste en vis-à-vis, une autre salle splendide où l'on peut cuisiner en liberté pour ses amis. Pour la cuisine, toujours pas de carte, mais un menu où l'on ne peut choisir que le plat chaud. Et là encore, des évolutions avec l'arrivée des cardons en hiver, de la tête de veau, des œufs meurette, sans oublier les grands classiques de la maison que sont la joue de porc, le tablier de sapeur ou la tarte à la praline. Autres nouveautés à venir, le Café des Fédérations produira son propre vin en beaujolais morgon et vendra des produits dérivés, comme ses pots lyonnais. Un bouchon de longue tradition qui s'adapte à la modernité, en continuant de grandir pour ne jamais mourir.



Yves Rivoiron, pour l'amour du cochon et du morgon.







Henri Hugon, toute la bonhomie et la jovialité d'un service convivial.

*Page précédente - Belle sobriété du cadre Chez Hugon.
Ce n'est pas le décor qui fait le bouchon, mais le bouchon
qui crée un univers à partager.*

Chez Hugon

12, rue Pizay (1^{er}). Tél. : 04 78 28 10 94

Une histoire lyonnaise qui débute sur une péniche et se poursuit en Seine-et-Marne, ce n'est pas banal. Et pourtant, c'est l'histoire d'Arlette Hugon, née à Paris le temps d'une escale, qui apprend à terre l'amour des bonnes choses avec sa mamie d'adoption, une cuisinière lyonnaise qui bichonnait ses pensionnaires. Un jour, la péniche des parents d'Arlette faisant escale à Lyon, la jeune fille tombe amoureuse. Avec son mari, ils commencent dans le métier de la restauration à la Brasserie de la Cloche, au temps où Confluence et le port Rambaud étaient au cœur battant d'un quartier vivant. Puis une escapade au village de la Croix-Rousse avant de reprendre en 1985, en plein cœur de ville, non pas un restaurant, mais un bouchon. Et quel bouchon ! Une institution où il faut imposer son nom en cuisine après ceux de M. Barbet, aubergiste, et de Mme Dussaud, déjà distinguée dans les guides, ainsi que sa présence dans une salle où s'attablait régulièrement Edouard Herriot.

L'affaire n'était pas facile, mais la gentillesse, le profond humanisme et les talents culinaires d'Arlette Hugon allaient venir à bout de toutes les difficultés. Qu'on ne se laisse pas impressionner par les trophées et les distinctions mérités qui ornent les murs de la salle ou par la taille de ce bouchon de poche ; ici, tout est grand ! A commencer par le cœur d'Arlette. Une femme hors du commun qui tient autant à l'accueil de tous les clients venus du monde entier qu'à la qualité de sa cuisine. Une vraie cuisine de « mère » lyonnaise qui sait laisser mijoter un plat, travailler une sauce pendant des heures, qui sait utiliser les restes pour ne rien gaspiller, qui sait démarrer sa journée à 6h45 pour lancer des cuissons au four. Bien sûr, en 26 années, les choses ont évolué et aujourd'hui Chez Hugon présente une carte, quand autrefois on mangeait les plats imposés par la cuisinière. Une carte qui permet de savourer des chefs-d'œuvre de « lyonnaiseries » comme les harengs pomme à l'huile, les lentilles saucisson chaud, les pieds de veau, les œufs meurettes (seulement en hiver), les quenelles maison, le fameux gâteau de foies de volaille appris chez mamie ou un boudin aux pommes confites pendant 2h dont Arlette peut se proclamer sans conteste la reine. Reine Arlette, que ton règne gourmand dure longtemps !





Emmanuel Ferra, un homme généreux prêt à défendre ses convictions.

Page précédente - Beauté d'une salle avec ses fresques originales où furent tournées des scènes de L'Horloger de Saint-Paul.

Le Garet

7, rue Garet (1^{er}). Tél. : 04 78 28 16 94

Générosité, sincérité, authenticité. Voici les premiers mots qui nous viennent à l'esprit quand on ouvre la porte, et que l'on découvre une salle chargée d'histoires petites et grandes et que l'on croise le regard d'Emmanuel Ferra. Lui qui n'a jamais perdu ses yeux d'enfants et sa faculté d'émerveillement, porte un regard critique sur le monde des « grands ». D'ailleurs, c'est parce qu'il en avait « ras-le-bol », selon sa propre expression, de la cuisine gastronomique (son parcours l'ayant fait passer par de grandes tables étoilées) qu'il a poussé un jour la porte de cette maison lyonnaise aux volets clos et qu'il s'est dit : « Ce sera ici ou jamais que je m'installerai ».

Les premières traces du Garet, alors « porte-pot », remontent aux années 1870, mais c'est dans les années 30 qu'il devint bouchon avant de prendre ses lettres de noblesse pendant la guerre grâce à Maurice Néanne. Pendant la guerre, le Garet fut d'ailleurs un haut lieu de la Résistance, et Jean Moulin y venait régulièrement manger. En hommage, son nom est gravé sur une plaque de laiton au-dessus de la première table où il s'installait.

A M. Néanne, trop vite décédé, et sa « fenotte » (son épouse, pour les non-Lyonnais) qui tint l'affaire pendant 30 ans, succéda M. Laurent pendant 25 ans, avant l'arrivée d'Emmanuel Ferra, bien décidé à ne plus « se prendre la tête », à « revenir à l'essentiel », à bien faire son métier au quotidien dans une atmosphère de convivialité. Pour s'approprier les lieux et les faire évoluer, il n'a pas suffi d'apporter un peu de lumière à une salle où furent tournées des scènes de L'Horloger de Saint-Paul – avant que l'équipe de tournage ne fut mise à la porte par le patron... Il a fallu faire évoluer les mentalités de clients fidèles à qui Emmanuel a proposé, en plus des spécialités de la maison – cervelle meunière, tête de veau, tétines de vache, testicules de mouton – des suggestions de saison qui sont, en quelque sorte, la « respiration » du chef. Toujours de bons produits, comme ces tomates de plein champ, ces homards bleus ou encore ces gibiers en saison.

Passionné de sport, de rugby et de hand, passionné par son métier, amoureux de sa famille, Emmanuel Ferra est un homme de convictions. Des convictions que l'on aime défendre à ses côtés.

