

LA SAISON



Tradition bouchons

8 ÉTABLISSEMENTS TRIÉS SUR LE VOLET

■ Textes : *Marjorie Fenestre* Photographies : *Matthieu Cellard*

À Lugdunum, ils ne sont pas seulement en liège et les gourmets le savent bien. Le bouchon lyonnais est l'une de ces institutions culinaires que le monde nous envie. Plus qu'un restaurant, c'est un temple de la bonne chère, témoin d'une histoire culinaire vivante et vibrante. Poussons donc, ensemble, la porte — et non pas le bouchon — de huit établissements triés sur le volet.

Les bouchons lyonnais

le seul label garant de l'excellence



Ne se revendique pas bouchon lyonnais qui veut ! Souvent copiés, jamais égalés, ces temples de la gastronomie se reconnaissent entre mille. Pour que le consommateur puisse s'y retrouver, plusieurs restaurateurs et la CCI de Lyon (en partenariat avec ONLYLYON Tourisme et Congrès) ont uni leur envie de faire rayonner la cuisine lyonnaise en donnant naissance à l'association Les Bouchons Lyonnais. Depuis novembre 2012, elle décerne un label éponyme, estampillé de la trombine de Gnafron (le célèbre compagnon de Guignol).

Le crédo est simple : garantir qualité et transparence, tout en respectant et préservant la tradition culinaire. Sans faire l'impasse sur des objectifs plus terre à terre comme le développement économique ou le dynamisme de l'activité touristique.

À ce jour, 23 restaurants sont labellisés, et tous ont été audités sur des critères précis (approvisionnement, sens de l'accueil, sécurité, confort, hygiène...) avant de recevoir la distinction.

En partenariat avec



www.lesbouchonslyonnais.org



Joseph Viola,
président de l'association

L'ACTEUR

La gourmandise pour scénario

Le lieu. Situé en face de l'entrée des artistes du théâtre des Célestins, on entend déjà au loin quelques crépitements. Pas ceux des flashs mais ceux qui s'échappent des casseroles. Dans ce mouchoir de poche, paré de murs de pierre et de vieilles chaises de bistrot, les gourmets sont à l'abri des regards et de l'agitation trépidante de la ville.

L'assiette. L'unique vedette c'est le goût. Et le jeune Olivier Bianchi n'en manque pas (de goût !). En coulisses, derrière les fourneaux, le cuisinier joue le registre classique à la perfection. Sur le devant de la scène : l'œuf meurette onctueux et coulant ou le jarret de bœuf aux lentilles et sa texture incroyablement fondante. Le dernier acte tant attendu tient toutes ses promesses avec des desserts (tarte au citron, tarte tatin) qui mettront tout le monde d'accord. À coup sûr, les papilles des spectateurs se régaleront et reviendront pour une deuxième séance.

Le plus. Le rapport qualité prix à peine croyable, pas besoin d'un cachet de star pour payer l'addition.

Les prix. Menu déjeuner (entrée, plat, dessert) à 18 €. Salade lyonnaise à 6 €. Desserts 6 €.

5 rue Charles Dullin, Lyon 2^e - ☎ 04 78 92 88 53



CAFÉ COMPTOIR CHEZ SYLVIE

Un concentré d'authenticité

Le lieu. Comment ne pas tomber sous le charme d'un tel endroit ? Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, on se retrouve propulsé dans une autre époque. Quand Edith Piaf et Marcel Cerdan se réunissaient en ces lieux pour taper le carton. Aujourd'hui, c'est Sylvie qui reçoit tout son petit monde à la bonne franquette. Et elle n'a pas son pareil pour vous mettre à l'aise et vous faire repartir le sourire aux lèvres.

L'assiette. 100% authentique. Les recettes typiques sont respectées à la lettre et aucun plat ne se permet la fantaisie d'aller piocher dans un autre répertoire que celui des lyonnaises.

Le plus. Le seul endroit de la ville à proposer un menu dégustation pourvu d'un wagon de spécialités. Gratons, pieds de veau, cervelas, tête de cochon, œufs en meurette, saucisson chaud, gâteau de foies de volaille, quenelle de brochet. Un véritable marathon initiatique qui se termine par une coupe vigneronne salvatrice.

Les prix. Menu « dégustation » typiquement lyonnais à 39 €. Plats à partir de 14,50 €. Cervelle de canut à 4,80 €.

30 rue Tupin, Lyon 2^e - ☎ 04 78 37 45 93



CAFÉ DU JURA

Prendre le temps de se régaler

Le lieu. Le Café du Jura existe depuis presque 150 ans mais le plaisir qu'on y trouve n'a pas pris une ride. Et ça, la patronne Brigitte Josserand y est pour quelque chose. Forte tête au grand cœur, elle s'affaire chaque jour derrière les fourneaux avec une passion dévorante. Elle aime prendre son temps, celui nécessaire à l'expression des saveurs. Éplucher, mijoter, faire revenir, braiser... Juste le temps qu'il faut aux gourmets pour trinquer avec un pot de Beaujolais, avant de dévorer leur entrée.

L'assiette. Remplie de bons sentiments et de saveurs. Vous n'avez jamais osé vous frotter au tablier de sapeur ? Celui-ci est d'une redoutable efficacité. Pas trop élastique et délicatement pané, il est accompagné d'une sauce choron (une béarnaise agrémentée de tomates) pleine de peps et de vivacité. Le gâteau de foies de volaille est également un modèle du genre. Après quoi, un petit Saint-Marcellin bien affiné et le paradis n'est plus très loin.

Le plus. L'accueil aux petits oignons de Benoît, le fils de la patronne.

Les prix. Tablier de sapeur à 14 €. Formule déjeuner (plat, dessert) à 18 €. Menu bouchon à 25 €.

25 rue Tupin, Lyon 2^e - ☎ 04 78 42 20 57



LE CAFÉ DU PEINTRE

La dernière mère lyonnaise

Le lieu. On se croirait dans une maison de famille. Et pour cause, Florence et son fils Maxime vous accueillent à bras ouverts comme si vous étiez l'un des leurs. La complicité qui les lie confère cette ambiance chaleureuse et si particulière. On se sent comme chez soi, si bien que l'on a toujours du mal à déguerpir.

L'assiette. À l'image de la maîtresse des lieux : canaille, généreuse et pleine de vie. D'ailleurs, à la lecture de la carte, le ton est donné ; les gourmets ne jettent pas leur dévolu sur un plat mais sur les coquinerias de Florence, comme elle aime à les appeler. Au programme : harengs et pommes à l'huile, salade de pieds de veau, escargots de Bourgogne, pour ne citer que ça. Un conseil ? La cervelle d'agneau meunière est divinement préparée, moelleuse et fondante à souhait !

Le plus. Plusieurs fois par an, les « vrais » gones s'y retrouvent pour festoyer autour de mâchons lyonnais, à l'heure où d'autres n'en sont qu'au petit déjeuner. Impossible de ne pas craquer sur l'excellente sélection de flacons de Maxime, jamais à court de bons canons !

Les prix. Cervelle d'agneau meunière à 18 €. Menu à 19,50 €.

50 boulevard des Brotteaux, Lyon 6^e
☎ 04 78 52 52 61



DANIEL & DENISE

L'incontournable institution

Le lieu. Ne cherchez pas Daniel, encore moins Denise. Ici le taulier c'est Joseph Viola. Veste blanche impeccable, col bleu-blanc-rouge, œil malicieux, il n'est pas rare de le croiser en salle saluant les convives. Il faut dire que l'établissement s'est forgé une solide réputation et les habitués s'y pressent en nombre. Bien plus qu'un énième bouchon, Daniel et Denise est aujourd'hui devenu un passage obligé pour qui veut s'initier aux traditions du made in Lyon.

L'assiette. Titre de Meilleur Ouvrier de France oblige, Joseph Viola insufflé à sa brigade un sens du détail et une technique irréprochables. La preuve ? Le pâté-croûte au foie gras et ris de veau, élu meilleur du monde en 2009. Si cela en fait sourire plus d'un, testez-le et vous vous rendez compte que vous n'aviez jamais mangé de vrai pâté-croûte avant celui-là.

Le plus. Le service dynamique, prévenant et attentif. Que l'on soit un client régulier ou nouveau venu, tout le monde est choyé. Pour les accros, l'établissement propose — sur commande — plusieurs plats à emporter (pâté-croûte, terrine de foie gras, madeleines...).

Les prix. Formule déjeuner à 21 €, menu de saison à 30 €. Pâté-croûte à 15 €.

156 rue de Créqui, Lyon 3^e - ☎ 04 78 60 66 53



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mot **bouchon** désignerait les branchages, « bousche » en vieux français, accrochés à l'entrée des cabarets pour les distinguer des auberges.

Certains réfutent cette hypothèse et penchent pour le bouchon de paille mis à disposition des clients afin de frictionner leurs montures.

À vous de choisir votre camp...

LES FINES GUEULES

Sous les pavés le partage

Le lieu. Il faut se faufiler à travers les ruelles pavées et pittoresques du Vieux Lyon pour atteindre ce repaire authentique. Bien loin des pièges à touristes, il ne triche pas avec la tradition. Aux commandes, Joël Salzi, passé par la meilleure école qui soit : celle de Collonges, chez Monsieur Paul. Leur point commun ? Un caractère affirmé et l'envie de partager le goût du vrai.

L'assiette. Elle en a de la gueule ! Et elle fleurit bon l'amour des choses bien faites. Que choisir ? C'est bien là le problème. Pied de cochon en crépinette panée, gratin d'andouillette, cassolette de tripes de bœuf à la tomate, gratin de ravioles... Les plats affolent l'appétit et remplissent généreusement l'estomac. Mention spéciale pour la quenelle de brochet et sa bisque d'étrilles. Parmi les meilleures de la ville, parole de gone !

Le plus. L'effort apporté sur le signalement des plats végétariens, sans gluten et sans porc sur la carte, permettant à tous de se régaler sans inquiétude.

Les prix. Menus à 24,50 € et 28,50 €. Quenelle de brochet à 15,50 €.

16 rue Lainerie, Lyon 5^e - ☎ 04 78 28 99 14



LE POËLON D'OR

L'antre du réconfort

Le lieu. Habituellement, on regarde surtout dans son assiette. Sauf que là, on lève aussi le bout du nez pour admirer le sublime plafond Art déco, datant des années 30. Chargé d'histoire, le lieu charme par son aménagement ravissant et soigné. Bois patiné, vieilles pierres apparentes, banquettes en cuir, il plane ce supplément d'âme que l'on ne saurait vraiment expliquer mais qui fait toute la différence.

L'assiette. Classique mais de haute voltige. Le propriétaire, Yann Lalle, affiche un pedigree en or sur son CV : Larivoire, la Tour Rose, le Louis XV, la Palme d'Or. Alors forcément l'assiette file droit et ne lésine pas sur les produits de qualité. Réconfortante et canaille, la cuisine ne s'articule pas uniquement autour des spécialités lyonnaises. Les plus nostalgiques apprécieront le gratin de macaronis façon grand-mère, le parmentier de canard confit ou la mousse au chocolat.

Le plus. La décoration qui mêle esprit «vintage» et touches élégantes pour un résultat douillet du meilleur effet. On est bel et bien dans un restaurant, pas dans un musée.

Les prix. Menu à partir de 18 €. Plats de 12 à 18 €. Gratin de macaronis à 12 €. Andouillette sauce moutarde à 15 €.

29 rue des Remparts d'Ainay, Lyon 2^e
☎ 04 78 37 65 60



LA TÊTE DE LARD

La tradition pour obstination

Le lieu. Totalement dans son jus. Murs flanqués d'un jaune vif, chaises bistrot, banquettes où il fait bon se lover, meubles anciens dont un sublime buffet vintage. Du coin de la salle, Guignol veille au grain, tout comme Bernard le propriétaire.

L'assiette. Ici, les nappes rouge et blanc se tiennent à carreau tout comme les propositions exécutées sans aucun faux pas par Yoann Blanc. Jeune homme talentueux, il s'évertue à respecter la tradition à travers des recettes de grand-mère comme l'aïle de raie à la grenobloise ou la langue de bœuf au vinaigre. Au rayon des spécialités, pas une ne manque à l'appel : salade lyonnaise, tarte à l'oignon, quenelle, tablier de sapeur et la meilleure des douceurs, la flamboyante tarte à la praline.

Le plus. L'atmosphère joviale. Il n'est pas rare de tailler la bavette avec son voisin de table ou de partager des éclats de rire avec ses amis. C'est à ça que l'on reconnaît un bon bouchon !

Les prix. Formule déjeuner à 20 €. Menu à 26 €. Entrées à partir de 9 €. Tarte à la praline à 6 €.

13 rue Désirée, Lyon 1^{er} - ☎ 04 78 27 96 80



Avec Murgier,
les accords mets & vins sont sacrés


MURGIER
VOTRE PARTENAIRE BOISSONS
DEPUIS 1936