

Liste des restaurants participants au mâchon multiple 2018

Vendredi, 21 Septembre 2018 08:30



LES 21, 22 & 23 SEPTEMBRE 2018

21 restaurateurs vous accueillent pour partager

un authentique Mâchon Lyonnais!

RDV à 8h30 chez un de nos Diplômés !

Fixa conseillé 20€ - Réservation Obligatoire

Où mâchonner le vendredi 21 septembre ...

Lyon 1er AU PETIT BOUCHON « CHEZ GEORGES » 8 rue du Garat 69002 LYON 04 78 28 30 46	Lyon 7ème LE VAS-Y VAS-Y 10 rue des Terres 69007 LYON 04 37 37 10 61 L'ÉCHALOTE 93 rue de Gerbais 69007 LYON 04 78 72 61 17
Lyon 2ème LE LAFAYETTE 8 rue Perrandrie 69002 LYON 04 78 42 23 85	A deux pas de Lyon ... LE LOUP PENDU 108 Ave Victor Hugo 69600 NALLÈUX LA PAYSÉ 04 78 88 22 40
Lyon 6ème LE MORGON 2 rue Bracem 69005 LYON 04 78 24 96 23	TERRASSE ET MARMITES 16 rue du Professeur Roux 69000 VENSIEUX 04 78 00 80 65

www.francmâchon.org

Où mâchonner le samedi 22 septembre

Lyon 2ème BOUCHON DE LA BOURSE 53 rue de la Bourse 69002 LYON 04 78 37 23 47 LA CRIQUE 22 cours Bayard 69002 LYON 04 72 17 66 47 LA TORNADE BLONDE 4 quai Rambaut 69002 LYON 04 78 26 16 47	Villeurbanne LA BONNE FOURCHETTE 84 rue d'Alsace 69100 VILLEURBANNE 04 78 85 64 55 LE MAGENTA 82 rue Magenta 69100 VILLEURBANNE 04 78 84 69 77
Lyon 3ème LE CAFÉ DES ARTISANS 118 Bis rue de Cassin 69003 LYON 04 78 55 20 12 LE COMPTOIR DU 3ème 55 Ave Paul Faure 69003 LYON 04 78 82 38 69 UNE HISTOIRE DE GOÛT 223 Ave Lacassagne 69003 LYON 04 72 33 63 08	A deux pas de Lyon ... AUBERGE DU VILLAGE 7 place de l'Eglise 69370 GARDOLLEY 04 78 35 77 50 CAFÉ COMPTOIR LES FRÈRES BARBIET 58 boulevard Emile Zola 69600 DOLLINGE 04 78 51 53 92 CAFÉ DE LA GARE 11 rue Général-de-Gaulle 69000 BRIGNIACIS 04 78 05 17 53
Lyon 7ème LE NOUVEAU BR 58 Ave JF Roussé 69007 LYON 04 78 72 07 82 L'ÉCHALOTE 93 rue de Gerbais 69007 LYON 04 78 72 61 17	TERRASSE ET MARMITES 16 rue du Professeur Roux 69000 VENSIEUX 04 78 00 80 65

Où mâchonner le dimanche 23 septembre

Lyon 1er LE GARGAGNOLE 2 rue Charrier 69004 LYON 04 72 00 85 91
--

Progrès samedi 8 Septembre

LYON GASTRONOMIE

21 restaurateurs vont régaler 1 300 adeptes du mâchon

Grande nouveauté, vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 septembre, la célèbre Confrérie des Francs-Mâchons présidée par Franck Fayol frappe un grand coup en organisant, dans le cadre de la semaine de la gastronomie, son traditionnel mâchon simultané sur trois jours. Une réponse à l'enthousiasme que génère cet événement annuel, véritable tradition gastronomique lyonnaise. Vingt et un bouchons sélectionnés avec soin et diplômés par la Confrérie, répartis à Lyon (13), Villeurbanne, Oullins, Brignais, Vénissieux, Dardilly, Rillieux-la-Pape, régaleront les papilles des adeptes de cette tradition lyonnaise. Dès 8 h 30, c'est un authentique mâchon composé de cochonnaille ou de tripes, arrosé de pots de beaujolais ou de mâconnais qui attend les Lyonnais.

« On ne le redira jamais assez. Beaucoup de gens confondent encore bouchon et mâchon ! », souligne le vice-président, Olivier Robert. « Le mâ-

chon désigne le repas matinal convivial autour d'un plat chaud et souvent d'un fromage, pris par des personnes unies par l'amitié ou des pratiques professionnelles. Il puise son origine au XIX^e siècle, quand canuts et marchands de soie commençaient tôt leur activité et s'octroyaient une pause ». À noter que la Confrérie innovera le 13 octobre avec un mâchon pour enfants. Au-delà du principe de transmission qui est l'essence même de cette institution née à Lyon en 1964, les bénéfices seront dédiés à deux associations pour enfants malades.

N.M.

PRATIQUE Confrérie des francs-mâchons, société philanthropique pour la défense et l'encouragement de la tradition du mâchon, 258, cours Lafayette, Lyon 3^e. Tél. 04.78.24.06.23. contact@francmachon.org. Prix conseillé 20 €.

Réreservation obligatoire : www.francmachon.org



■ Le président Franck Fayol (à gauche) et Olivier Robert (à droite) de la Confrérie lors d'une remise de diplôme des Francs-Mâchons à Alain Soler le patron de *La Crique* et son chef cuisinier Bertrand Verdet (Lyon 2^e).

Photo DR