

**La Manille** 33, rue Tupin 69002 Lyon 04 78 37 35 93

La mairie du 2<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon a l'habitude d'organiser chaque année ou presque, des mâchons dans des établissements de son arrondissement.

Aujourd'hui, le maire du 2<sup>ème</sup>, M. Broliquier avait convié ses administrés à se rendre au restaurant « La Manille », rue Tupin, dès 9 heures, tradition du mâchon oblige.

Chaque arrondissement de Lyon est associé à un cru du Beaujolais : pour le 2<sup>ème</sup>, c'est le Brouilly. C'est donc tout naturellement que M. DUVERNAY, producteur de Brouilly, (ainsi que Beaujolais-Villages Rosé et Pétillant Blanc et Rosé) au lieu-dit " Saburin" à Quincié en Beaujolais, présenta son vin qui nous accompagna tout au long du mâchon. La gent féminine qui est plutôt connue pour préférer le goût du blanc, apprécia cependant à sa juste valeur ce gouleyant cru du Beaujolais.

Deux Francs-Mâchons, et pas des moindres puisque anciens Présidents tous les deux, nous représentèrent efficacement. Ils parlèrent de la tradition du mâchon et présentèrent la confrérie.

A 9 heures précises ( heure à laquelle les passionnés de sport halieutique s'en vont pêcher dans l'étang), M. Broliquier maire du 2<sup>ème</sup>, son adjointe Mme Debrosse, les Francs-Mâchons Ducard et Pachoud, le philosophe gastronome Marguin Vachod, grand mâchonneur s'il en est,

et une douzaine de convives s'attablèrent pour déguster une assiette gourmande composée de tête de veau, sabodet et andouillette, suivie d'un demi Saint Marcellin ou fromage blanc et café.

Un photographe du Progrès immortalisa cette sympathique matinée.

Texte G.P. et C.P.