LES 11, 12 & 13 OCTOBRE 2019

Plus de 20 restaurateurs vous accueillent pour partager

un authentique Mâchon Lyonnais!

RDV à ***8h30*** *chez un de nos Diplômés !*

Prix conseillé 206 - *Réservation Obligatoire*

Où mâchonner ...

Vendredi 11/10

Lyon 1er

AU PETIT BOUCHON « CHEZ GEORGES »
8 rue du Garet
04 78 28 39 46

Lyon 2ème

LE LAFAYETTE
8 rue Ferrandière
04 78 42 23 60

Lyon 9ème

GNOLUS, GRANDS GOGNANDS & AUTRES GONES
27 rue Gorge de Loup
04 37 46 95 42

Villeurbanne

LE BRUXELLES
21 rue du Bruxelles
04 78 89 86 68

A deux pas de Lyon ...

LE LOUP PENDU
1068 Ave Victor Hugo
6940 RILLIEUX LA PAPE
04 78 88 22 40

TERRASSE ET MARMITES
16 rue du Professeur Roux
69200 VENISSIEUX
04 78 00 80 65

Samedi 12/10

Lyon 2ème

BOUCHON DE LA BOURSE
53 rue de la Bourse
04 78 37 23 47

BOUCHON DU MUSÉE
2 rue des Forces
04 78 37 71 64

LA CRIQUE
22 cours Bayard
04 72 77 60 47

LA TORNADE BLONDE
4 quai Rambaud
04 78 38 16 47

Lyon 3ème

LE CAFE DES ARTISANS
118 Bis rue du Dauphiné
04 78 53 20 12

LE COMPTOIR DU 3ème
55 Ave Félix Faure
04 78 62 38 69

UNE HISTOIRE DE GOÛT
223 Ave Lacassagne
04 72 33 63 09

Lyon 5ème

LA BANDE A GNAFRON
6 rue des Macchabées
04 72 37 40 30

Lyon 6ème

LE MORGON
2 rue Bienhen
04 78 24 06 23

Lyon 7ème

L'ÉCHALOTE
93 rue de Gerland
04 78 72 85 17

LE VAS-Y VAS-Y
10 rue des Verriers
04 37 37 10 61

Villeurbanne

LA BONNE FOURCHETTE
84 rue d'Alsace
04 78 85 84 55

LE MAGENTA
82 rue Magenta
04 78 84 69 77

A deux pas de Lyon ...

AUBERGE DU VILLAGE
7 place de l'Eglise
69570 DARDILLY
04 78 36 77 50

CAFÉ COMPTOIR LES FRÈRES BARBET
58 boulevard Emile Zola
69600 OULLINS

CAFÉ DE LA GARE
11 rue Général de Gaulle
69350 BRIGNAIS
04 78 05 17 53

TERRASSE ET MARMITES
16 rue du Professeur Roux
69200 VENISSIEUX
04 78 00 80 65

Dimanche 13/10

Lyon 1er

LE GARGAGNOLE
12 rue Ozanam 69001 LYON
04 72 00 85 91

A deux pas de Lyon ...

Ô GÔNE DE SAÔNE
28 rue Pierre Bouvier
69270 FONTAINES/SAÔNE
04 78 22 09 36

CONFRÉRIE DES FRANCS-MÂCHONS

Société philanthropique pour la défense et l'encouragement de la tradition du mâchon

www.francmachon.org
contact@francmachon.org

LYON Gastronomie

Grattons, tripes et fromage fort : le mâchon, c'est Lyon à l'état brut

Rendez-vous ce vendredi, au sein du Petit Bistrot chez Georges, pour s'initier au plaisir du mâchon, ce casse-croûte typiquement lyonnais. Ici, comme dans tous les établissements accrédités par la confrérie des Francs-Mâchons, c'est la convivialité qui règne en maître autour de la table.

8 h 45. Tablier autour de la taille, tasse-vin autour du cou, Hugues est prêt. Durant trois heures, le représentant de la confrérie des Francs-Mâchons va accueillir au sein du Petit Bistrot chez Georges Lyons par Mère, toutes les personnes qui souhaitent s'initier au mâchon, ce vendredi. Un lieu emblématique puisque c'est ici qu'est née la confrérie qui organisera encore tout le week-end, dix mâchons "multiples", dans une vingtaine d'établissements de la métropole lyonnaise.

« Le mâchon, c'est la messe matinale, gourmande et bachique des vrais gones de Lyon »

Habitués, mais aussi touristes ou novices, tous sont le sourire fusqu'à ce passent à table sur du Garet. En cette heure matinale, on ne trouve que des locaux venus se caler-croûte, typiquement lyonnais et repartir avec le traditionnel diplôme. « Comme le dit complètement Henri Chevajeur, le mâchon, c'est la messe matinale, gourmande et bachique des vrais gones de Lyon» explique Hugues. « Même, c'est dû se retrouver autour d'un repas chaud, d'un fro-

Le menu du jour : grattons, tarrine de cerf, tripes aux champignons et aux petits légumes et enfin fromage fort, le tout accompagné d'un pot de Côte du Rhône. Photo Progrès/Maxime Jégat

mage et d'un pot de Côte... à 9 heure ils matin. Par tradition, les convives qui fraîchissent pour avaient coiffer des arrosés, ou des mâcheurs qui attaquaient tôt... Tous ensemble à table, dans l'esprit des bouchons des vieux lyonnais.

Simplicité et convivialité

Si Georges n'est plus derrière les fourneaux de l'établissement, Marc a repris depuis 15 ans le flambeau. Et se lever tôt fait partie de sa culture. « Il y a un rituel dans le mâchon, beaucoup de chez carnaval, le repas est peu à part, où l'on se retrouve entre amis. On ne pense pas à nos soucis, mais la convivialité est plus forte que tout dans le mâchon. On parle de tout les projets... sauf de ce qui fâche ! »

Retrouver l'esprit des bistrots...

Les plats ne passent devant aux autres, l'esprit table d'hôte règne, au maître. « C'est ainsi pour dé-

couvrir les bons magiques restaurant la culture lyonnaise, retrouver l'esprit bistrot qui disparaît peu à peu », raconte Lyne. « Ce rendez-vous parfaitement le pain et les croissants le matin. On mange dans la bonne humeur et ça fonctionne parfaitement la journée », ajoute-t-elle.

Le temps passe vite, 10 h 30, Hugues prépare ses diplômes... Tous les convives partiront avec ce mot de la confrérie qui atteste qu'ils table « ils se sont bien tenus ». Arnaud est déjà déçu de trois fois. Et cette année, il a un mâchon. Chez Cesar. « Ce sera différent, on va se réunir demain matin... On m'a un peu forcé la main il y a deux ans mais c'est devenu un rituel », raconte l'avocat, le sourire aux lèvres. « Je file... mais demain, je serai là, vous pouvez compter sur moi », conclut-il.

David TAPISSIER

J'ai goûté pour vous

Une petite entrée, un plat et un dessert, le tout arrosé de Côte du Rhône. Tel est le programme de tous les estomacs « mâchés » proposés jusqu'à dimanche. La confrérie, qui débute et encourage la tradition du mâchon, sélectionne désormais chaque année dans la région, positionné au milieu d'une table d'une quinzaine de personnes, afin de tester la cuisine créole local.

Ambiance détendue, les verres se vident malgré l'heure matinale, les plats sont copieux. Le menu du matin, tarrine de cerf, pâté, tripes aux champignons et aux petits légumes. Evidemment, pour apprécier, il faut aimer les lyonnaiseries. Je ne crains pas... je crois même que je me régale ce matin ! Les convives aiment, les plats sont copieux, et le vin plus en plus fort. Un bon bourguignon plus tard, le fromage fort arrive. La cerise plus compliqué : mélange de fromages marinés dans du vin blanc et du marc. Pas dur, je me suis pas se sait à ce jeu trop en mon. Mais, ma foi, c'est bon. Vous vous vous en sortez ? Le monde reçoit son diplôme. Une belle découverte. « Chez Georges », d'ailleurs j'y retournerai découvrir le reste !