



Vous êtes ici

# Mes voyages



## ÉTAPES GOURMANDES À LYON L'ÉPICURIENNE

Quoi de mieux que l'expérimentation culinaire pour découvrir une ville ? La capitale mondiale de la gastronomie a su conserver ses traditions et en fait profiter ceux qui s'y aventurent.

*“Lyon est une ville qui donne faim.”* Avant même de la découvrir, les mots de Paul Bocuse résonnent et mettent l'eau à la bouche. “Monsieur Paul” y a laissé son empreinte, indélébile. Dans son restaurant éponyme à Collonges-au-Mont-d'Or, commune où il est né et s'est éteint, située à une vingtaine de kilomètres de Lugdunum, on se régale encore de sa cuisine. Dont la fameuse soupe aux truffes noires VGE, dédiée à l'ancien président Valéry Giscard d'Estaing, qui demeure l'un des plats emblématiques. *“La véritable cuisine sera toujours celle du terroir. En France le beurre, la crème et le vin en constitueront toujours les bases”*, déclarait encore le pape de la gastronomie française. Et à Lyon, le terroir a quelque chose de sacré. En 1935, le critique culinaire Curnonsky la consacrait *“capitale mondiale de la gastronomie”*, louant son emplacement stratégique au carrefour des meilleurs produits du sud-est du pays : la vache charolaise, les moutons d'Auvergne et de la Loire, la volaille de Bresse, le beurre et le lait du Dauphiné ou les truffes de Valréas et du Ventoux.

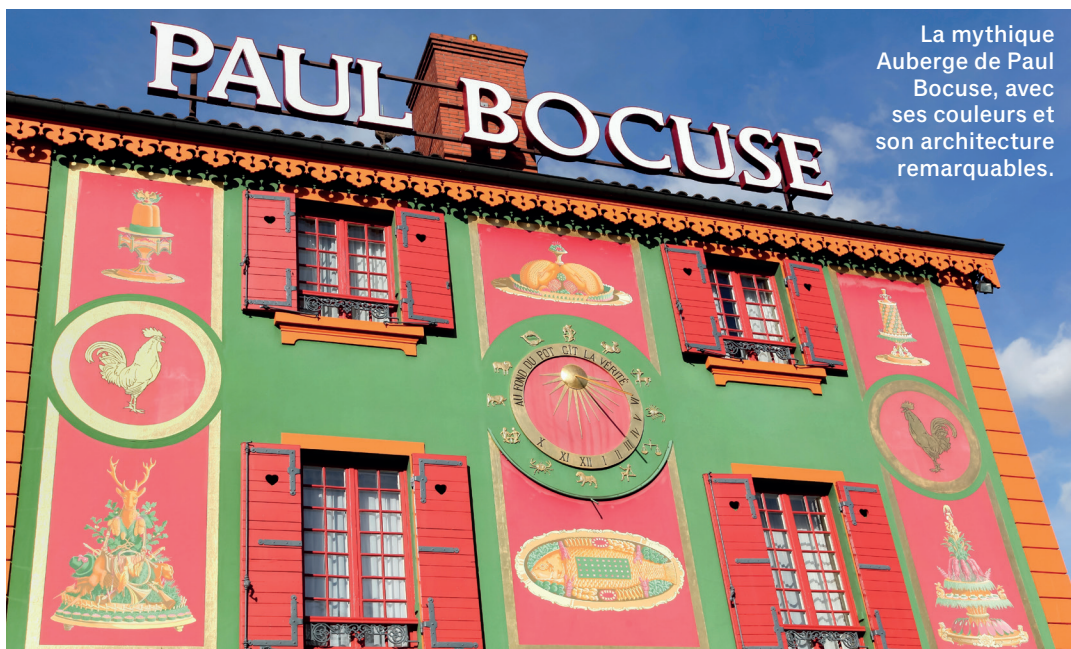
**Les Halles de Lyon-Paul Bocuse**, dans le quartier de la Part-Dieu, sont le rendez-vous des gourmets depuis les années 1970. “Ce

*marché couvert est le temple de la gastronomie*, annonce Cédric Théoule, cogérant de la société Lyon Food Tour qui propose des visites gourmandes de la ville avec dégustation. *Les Lyonnais aiment s'y retrouver pour se procurer de beaux produits dans une ambiance assez populaire.* Ici, on se salue, on partage un verre et on fait ses emplettes parmi la cinquantaine de commerçants, tous triés sur le volet. Parmi eux, la charcuterie Bobosse fait saliver les amateurs de bonne charcutaille : andouillette à la fraise de veau tirée à la ficelle, saucisson brioché ou sabodet, cousin du saucisson à cuire, fabriqué à partir de langue et joues de porc.

**Sur la Presqu'île se cache une autre institution** : le restaurant La Mère Brazier fondé en 1921 par Eugénie Brazier, l'une des “mères” emblématiques, ces cuisinières ayant fait la réputation gastronomique de la cité. Désormais, l'établissement est tenu par Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France 2004, qui a conservé une partie du décor d'origine et de la tradition culinaire. On y sert toujours la célèbre poularde demi-deuil, truffée et cuite dans un bouillon, dont la recette avait été apprise à la mère Brazier par la mère Fillioux, et qui l'a transmise →

Grandes tables et bouchons, ces petits restaurants typiques de la ville, se concentrent dans le quartier historique du Vieux-Lyon.

© MATTES RENÉ / HEMIS.FR



La mythique Auberge de Paul Bocuse, avec ses couleurs et son architecture remarquables.

© PIXATERRA / ADOBESTOCK - RICOCHET64 / GETTYIMAGES

## BONNES ADRESSES

### ↳ Découvrir un bouchon.

Chez Les Lyonnais, le respect des traditions est un art de vivre et l'ambiance est résolument sans chichis. À partir de 24,70 €. [restaurant-lyonnais.com](http://restaurant-lyonnais.com)

### ↳ Le paradis des gourmands.

Il se trouve à la boulangerie Jocteur. Des spécialités, dont l'incontournable tarte aux pralines. [boulangeriejocteur.com](http://boulangeriejocteur.com)

### ↳ Des fromages au top.

La Maison Mons, spécialisée dans l'affinage de fromages d'exception, en propose près de 200. [mons-fromages.com](http://mons-fromages.com)

## À VOIR

### ↳ Une visite de Lyon pas à plats.

Un guide de Lyon Food Tour vous fait découvrir Les Halles ou le Vieux Lyon, selon la formule choisie. [lyonfoodtour.com](http://lyonfoodtour.com)

→ à Paul Bocuse durant son apprentissage. *“C'est un des nombreux étoilés du premier arrondissement, mais il n'y a pas que des grandes tables ici. La ville est l'une de celles détenant le plus de restaurants par habitant en France et il y a aussi beaucoup d'établissements populaires”,* promet Cédric Théoule.

**Le quartier du Vieux-Lyon** en apporte la preuve, avec ses nombreuses rues piétonnes qui regorgent de bouchons, ces petits restaurants à la décoration typique du bistrot d'antan, où les tables en bois sont couvertes d'une nappe à carreaux rouge et blanc. *“Le bouchon, c'est la convivialité, le tutoiement est de mise et cela fait partie*

*du folklore. Mais attention aux pièges à touristes qui sont nombreux!* prévient le cogérant de Lyon Food Tour. *Déjà, lorsque l'on voit un menu à 15 €, il y a de fortes chances que cela ne soit pas du fait maison, et de tomber sur du congelé.”* Côté cuisine justement, les plats traditionnels y sont bien sûr à l'honneur; on se régale de quenelles de brochet, de pieds de cochon, d'une cervelle de canut (*voir ci-dessous*) ou d'un tablier de sapeur, une spécialité à base de gras-double. Et pour le dessert? Une tarte aux pralines, pour rester dans le local. Avant de débiter le festin, il n'y a plus qu'à se souhaiter *“bon appétit et large soif”*, comme aimait à dire Paul Bocuse. ●



## Le mâchon, l'héritage des canuts

À Lyon, on ne badine pas avec la tradition. Celle du mâchon remonte au XIX<sup>e</sup> siècle et désigne un repas matinal pris par les canuts, ces ouvriers tisserands de la soie qui s'octroyaient une pause roborative après avoir commencé tôt leur activité. Au menu, charcuterie, gratin d'andouillettes, tablier de sapeur ou autre “lyonnaiserie”. Le tout servi dans un grand plat, arrosé de pots de beaujolais, mâconnais ou côtes-du-rhône et accompagné d'un saint-marcellin ou de cervelle de canut, du fromage blanc aux herbes, échalotes, huiles de noix et d'olive. Depuis 1964, la confrérie des Francs-Mâchons a réintroduit cette pratique et délivre un diplôme aux restaurateurs offrant un lieu accueillant dès 9 heures du matin pour partager un repas convivial. Sur leur site internet, plus de trente sont référencés: [francmachon.org](http://francmachon.org)