



CONFRÉRIE DES FRANCS-MÂCHONS

Lyonnaiseries matinales

Le mâchon est un casse-croûte traditionnel qui se déguste à 9h du matin, première pause de la journée du travailleur de l'aube et de la terre, et se compose d'un plat chaud (gratin d'andouillette, tablier de sapeur, etc....), d'un fromage (traditionnellement un saint-marcellin) et bien sûr d'un verre (ou plus...) d'une cuvée du coin. Depuis 1964, la confrérie des Francs-Mâchons court Lyon et ses environs à la recherche des restaurateurs qui représentent le mieux cette tradition bucolique et franchouillarde, dans un esprit de convivialité et d'accueil.

Le samedi 21 avril dernier a eu lieu dans l'atrium de l'Hôtel de ville la remise des diplômes des Francs-Mâchons pour la cuvée 2006. Six établissements lyonnais se sont vus estampillés « Crû 2006 » pour la première fois par l'association, et un septième a été reconduit.

Les diplômés comptent dans leurs rangs aussi bien des restaurateurs installés depuis toujours au fin fond de leur Beaujolais natal, que des propriétaires de petits bouchons en plein cœur de Lyon.

La confrérie entend par là maintenir et encourager la tradition du mâchon, et en profite pour faire connaître et découvrir Beaujolais, Côtes du Rhône, Mâconnais et autres vins régionaux. Les Francs-Mâchons se réunissent

ainsi une fois par mois dans un bouchon ou bistrot pour s'essayer à de nouvelles saveurs, et délivrent ou non, au terme de sévères délibérations, un diplôme au tenancier de l'établissement.

L'association ayant compté parmi ses membres de fins connaisseurs et illustres



Les restaurateurs diplômés aux côtés de Guy Pachoud, président des Francs-Mâchons et Marie-Odile Faudeur

écrivains tels que Charles Exbrayat ou encore Frédéric Dard, grands messieurs de la littérature policière, c'est dans leur lignée que Guy Pachoud, président de l'association, a récompensé les lauréats avec un discours au verbe aussi fleuri que fruité !

Anouchka Meneau

Lyon chez moi s'est lancé sur les traces des Francs-Mâchons, tout d'abord pour savoir comment la visite des membres de la joyeuse confrérie s'était déroulée, mais aussi pour découvrir ce mâchon traditionnel et ses fervents gardiens.

Rencontre avec un jeune diplômé.

**Yves Ferrigno et sa sœur, restaurant La Manille
33 rue Tupin (2^e) - 04 78 37 35 93**



« Ici on est ravi d'avoir eu ce diplôme ! Je connaissais déjà la confrérie, bien sûr. Ça fait 7 ans que nous sommes installés ici, c'est la première fois qu'ils viennent nous voir mais j'en avais déjà entendu parlé par un copain qui à lui aussi été diplômé.

Le jour où ils sont venus, ils étaient entre

30 et 35, avec un budget défini à l'avance par les organisateurs. Ils sont donc arrivés à 8 heures du matin et ont direct attaqué au blanc ! Pour le repas, on leur avait préparé de la tête de veau sauce ravigote et des pots de beaujolais. Après ça chaque participant remplit un formulaire de notation remis par les organisateurs en début de journée. Ils n'ont pas voulu me montrer le contenu du questionnaire, mais je suppose qu'ils notent le cadre, l'ambiance et surtout la qualité du repas et du vin.

Toujours est-il que 4-5 mois plus tard j'ai reçu un courrier m'annonçant que j'étais diplômé de la confrérie. Très honnêtement, même si j'en avais entendu parler, je ne m'attendais pas à un tel sérieux dans l'organisation, c'est très officiel. Et reconnu. À la remise des diplômes, j'ai vu pas mal d'habitues et depuis, plusieurs sont venus, justement parce que nous avons été diplômés. Ça a été un véritable plaisir, pour eux comme pour nous ! On a toujours mis un point d'honneur à perpétuer la tradition et l'on s'en sent aujourd'hui récompensé. D'autant que nous ne sommes pas forcément connus comme bouchon, ne faisant que le service du midi et bar la journée. Mais il suffit de demander ! Un cuisinier est toujours présent dès le matin. Mais la plupart des clients réservent à l'avance, ce sont d'ailleurs souvent des groupes qui viennent. Idem pour les demandes particulières comme les assiettes de cochonnaille, il faut prévoir ».

Marie Gouttenoire

VINCI
IMMOBILIER

Croix Rousse
Lyon 4^e

Une adresse convoitée et rêvée...

Au cœur d'un environnement confidentiel et privilégié, **15 logements** du 2 au 5 pièces avec balcons, terrasses ou jardins privatifs à l'abri des regards... pour un bonheur retrouvé.



87 rue Jacquard - Lyon 4^e

04 72 23 05 92
www.vinci-immobilier.com

Philémoni
Construire votre avenir pour bâtir le leur