

SPÉCIAL LYON

Non, le mâchon n'est pas mort !



Rituel. La tradition du plat de cochonnailles servi en début de matinée est encore vivante.

PAR CATHERINE LAGRANGE

Terrine de queue de bœuf, terrine de veau, sauté de joue de porc au miel et au cumin, plateau de fromages, le tout accompagné de quelques pots de beaujolais. Il est 9 heures ce mardi matin et France, Nicolas, Benoît, Jérôme et quelques autres se retrouvent boulevard des Brotteaux, au Café du peintre, autour d'une table bien garnie. A l'heure où l'on a généralement attaqué sa journée de travail, cette bande de bons vivants se donne rendez-vous autour d'un joyeux « mâchon ». Entretien d'une tradition d'un

autre siècle, qui date de l'époque où le petit monde de la soierie, du canut au négociant, se retrouvait dans la matinée autour d'un solide plat de cochonnailles arrosé de beaujolais. « Le mâchon lyonnais est la messe matinale des vrais gones. On rompt le pain et on y boit le vin comme à l'office », résume l'historien Bruno Benoît, spécialiste de l'histoire de Lyon.

En 2015, le mâchon n'est pas tout à fait mort. France, la cinquantaine, apprécie « le décalage » de l'exercice, « le moment privilégié », « ce moment différent pendant lequel on peut souffler et partager ». Sans avoir l'impression de perdre du temps. Ce jour-là, à l'heure du déjeuner, lorsque ses collègues seront en pause, elle sera au bureau. Benoît, 43 ans, se souvient de son grand-père ébéniste qui avait l'habitude de « mâchonner » à la Croix-Rousse. Lui poursuit cette tradition familiale, « pour sa convivialité », « pour le luxe de cette matinée volée ». Nicolas, qui travaille

Air du temps. Les mâchons de Florence Périer, chef du Café du peintre, sont aujourd'hui souvent des repas d'affaires. Autrefois, ils étaient pris surtout par les travailleurs de la soie, qui embauchaient très tôt.

dans le BTP, a l'habitude d'entretenir l'art du mâchon pour ses rendez-vous professionnels : « Je peux vous dire que mes clients apprécient et qu'ils en redemandent. » En plus de partager avec eux un moment de convivialité original, Nicolas voit d'autres avantages à la formule : « On est les seuls dans le restaurant, on est vraiment tranquilles. Et l'addition est moins lourde qu'à midi ! »

Confrérie. Florence Périer, qui officie avec son fils Max derrière les fourneaux du Café du peintre, tient elle aussi, de même qu'une trentaine d'établissements de la ville, comme Le Garet ou Chez Georges, à perpétuer la tradition. Elle prépare des « lyonnaiseries », tripes, gratins d'andouillettes, sautés de joue de porc, pour des mâchons qui sont aujourd'hui souvent des repas d'affaires. « Les plus jeunes font un peu la tête quand ils se retrouvent attablés devant un plat de cochonnailles en milieu de matinée, mais l'appétit vient en mangeant ! » s'amuse-t-elle. L'exercice attire aussi quelques touristes désireux de découvrir l'exotisme des traditions du terroir. C'est ainsi que Thierry Frémaux convie chaque automne pendant son Festival Lumière une brochette d'artistes du septième art, plus habitués au tapis rouge qu'à l'andouillette, pour partager quelques plats canailles dans l'arrière-salle d'un bouchon. Laurent Gerra, Eric Guirado, Edgar Ramirez, Nicolas Winding Refn, Jean Becker, Ariane Toscan du Plantier ont adoré.

Pour sauvegarder ce patrimoine local, la très sérieuse confrérie des Francs-Mâchons, créée en 1964, s'applique aussi à organiser, une ou deux fois par mois, de retentissants mâchons. Et, pendant la Semaine du goût, elle décerne même un diplôme aux jeunes audacieux qui ont osé, à une heure indue de la matinée, se frotter aux grattons, paquets de couenne et autres sabodets ■

