

GASTRONOMIE

Francs-Mâchons : quatre lauréats 89

Deux Lyonnais, un Beaujolais et un Mâconnais

La confrérie des Francs-Mâchons (créée voici vingt-cinq ans à Lyon chez Drebet, rue du Gare) vient de distinguer quatre nouveaux lauréats pour l'année 89 : quatre restaurants de Lyon, du Beaujolais et du Mâconnais (c'est traditionnel !) pour les récompenser d'avoir contribué à sauvegarder la coutume (hélas très menacée) du « mâchon », c'est-à-dire du repas du matin : « le meilleur ! » si l'on en croit le président des Francs-Mâchons, Jean-Claude Delorme.

Ses compagnons et lui ont fait leur tour mensuel des restaurants pour mesurer la qualité du « mâchon » et de l'accueil. Ils ont rendu leur verdict ce lundi à

« l'Espace 35 » — rue de Marseille — mis gracieusement à leur disposition par le Président de la Société Lyonnaise des Beaux-Arts, dont on sait qu'elle a ici un lieu permanent d'exposition, et la société Citroën. En présence de plusieurs personnalités (notamment Xavier Hamelin, vice-président du Conseil Régional, Simone André, conseillère générale, Desbazeilles, maire du 7^e arrondissement; Cabut, président de la Chambre de métiers), les lauréats ont reçu leur diplôme et des félicitations : deux Lyonnais, Jean-Paul Reynaud et Patrick Montorfano, un Beaujolais de Sarcey, Maurice Chatard, et un Mâconnais de Fuissé, Eric Point.



Remise des diplômes de la confrérie des Francs-Mâchons à l'« Espace 35 », rue de Marseille.