

LES VÉRITABLES BOUCHONS DE LYON (RECOMMANDÉS PAR LES GRANDS CHEFS)

L'article

<https://cuisinedaubery.com/bouchons-lyon/>

Les véritables bouchons de Lyon (recommandés par les grands chefs)

Les Bouchons de Lyon

Au départ, mes premiers souvenirs de bouchons datent de mes années pendant lesquelles j'habitais Lyon pour mes études, pendant 7 ans.

A cette époque, je fréquentais les bouchons de mon quartier Saint-Jean, une vieille ville, avec ses ruelles caractéristiques et ses vieilles maisons de charme.

Une "traboule" en patois Lyonnais désigne un passage piéton à travers des cours d'immeuble qui permet de se rendre d'une rue à une autre. Les traboules de Saint-Jean datent de la Renaissance. Elles ont été construites suivant le modèle du patio romain, avec ses galeries et le puits dans la cour.

Ici sur les photos, voici la traboule où j'habitais ! Au 19, rue Saint-Jean

La traboule de FX

19, rue Saint-Jean

69005 Lyon

A priori rien de grave, sauf qu'après être parti de Lyon, j'ai commencé à lire de plus en plus d'ouvrages de grands chefs et j'ai compris que ce n'est pas dans ces quartiers que l'on retrouve les véritables bouchons Lyonnais.

Après toutes ces années, il a fallu donc que je retourne à Lyon avec une liste de bouchons que j'avais collecté pendant des années auprès de chefs, avec l'idée de tout goûter !

Parmi ces chefs, le 3 étoiles Thomas Keller qui a appelé toute une chaîne de restaurants "Bouchon" aux États-Unis, et qui a écrit sur ce qu'il pense être les meilleurs bouchons de Lyon.

Puis à cela, s'ajoutent des magazines gastro, et des rencontres de grands chefs. Avec les années, ma petite liste était confirmée : il fallait que je passe par une liste d'une petite dizaine de bouchons, que j'ai décidé de goûter pendant une semaine.

Je vous propose donc de faire la tournée des véritables bouchons Lyonnais !

Je commence cet article en imaginant déjà les commentaires de Lyonnais qui vont me dire "vous avez oublié ce bouchon, vous devriez mentionner celui-là, etc...". Chacun a son bouchon préféré !

Le but de cet article c'est de visiter les bouchons que les chefs mentionnent pour "l'âme gastronomique et la simplicité d'un véritable bouchon".

Qu'est-ce qu'un bouchon ?

L'origine du mot "bouchon" vient du mot Lyonnais "bousche" qui désignait un bouchon de paille ou de branches de pin à l'extérieur du restaurant. Certains disent que le but était de se différencier des

LES VÉRITABLES BOUCHONS DE LYON (RECOMMANDÉS PAR LES GRANDS CHEFS)

auberges, tandis que d'autres prétendent que les fagots de paille étaient utilisés pour les chevaux des clients.

Sur la photo, une peinture du bouchon "Chez Paul" qui montre des chevaux attendant à l'entrée du restaurant.

Un véritable bouchon Lyonnais, c'est un petit restaurant avec un comptoir, quelques tables (mais souvent peu nombreuses), et une minuscule cuisine avec un fourneau, aux mains d'une mère Lyonnaise, offrant une cuisine typique et authentique lyonnaise, avec les produits du terroir (alentours de Lyon comme la Bresse ou la Bourgogne).

Carte

Voilà la carte des bouchons

Chez Brunet

Je commence par Brunet qui se trouve dans la presqu'île. Pas de doute, ici vous êtes dans un vrai bouchon. Un espace réduit, comme un véritable bouchon, et si vous passez sur le côté (les toilettes sont à l'extérieur), vous observerez alors la cuisine : un minuscule endroit où cuisinent deux cuisiniers pas vraiment gras (je pense même que c'est un critère de sélection tant la cuisine est étroite).

Chez Brunet

23 Rue Claudia

69002 Lyon

+33 4 78 37 44 31

Côté déco, on est également en pleine bouchonnerie artistique, avec son côté Guignol-baroque.

Assis aux longues tables que vous pourrez partager, et en ignorant les clients regarder leur smartphones, on pourrait presque se croire au temps des canuts

Et la raison pour laquelle j'aime cet endroit par dessus tout, c'est qu'ils font encore leurs propres quenelles, qui sont parmi les meilleures. Je vous l'ai souvent dit, les quenelles sont mon plat préféré (car je suis né à Nantua), et il n'y a rien de meilleur qu'une quenelle faite maison !

Le reste de la carte respecte la tradition Lyonnaise : Tablier de Sapeur sauce Gribiche, Saucisson pistaché de chez Colette Sibilia, Andouillettes et Tétines de vache persillées

Daniel et Denise (créqui), le bouchon de MOF Joseph Viola

Changement de décor, on passe dans un restaurant de MOF, celui de Joseph Viola, qui a voulu perpétuer la cuisine de bouchon Lyonnais.

Ici, un peu plus d'espace pour manger, une déco épurée et plus digne d'un MOF, mais la tradition culinaire Lyonnaise est bien là !

Daniel et Denise (créqui)

156 Rue de Créqui

69003 Lyon

+33 4 78 60 66 53

Dès les premières pages de son menu, Joseph Viola annonce la couleur : Ici, on revendique la tradition de Bouchon, et on s'approvisionne avec les meilleurs artisans :

LES VÉRITABLES BOUCHONS DE LYON (RECOMMANDÉS PAR LES GRANDS CHEFS)

- Boulangerie Pozzoli pour le pain
- Volailles: Eric et Joel Saint-Germain
- Volaille de Bresse: Rachel Roussel-Voisard
- Viandes: Maison Trollet (MOF)
- Fromages: Maison Richard

Je commence par une cervelle de canut, un fromage salé, qui m'a pris quelques années avant d'apprécier. C'est typiquement Lyonnais, on ne refuse donc pas !

Je continue à me mettre en appétit avec une chiffonade de jambon à la truffe, un petit régal simple et gastro.

Photo suivante, la cervelle de veau, un plaisir en bouche qui me rappelle mon enfance.

Puis, les patates soufflées à la Lyonnaise

En dessert, la tarte Tatin aux pralines de Saint-Genix. A noter que tous les desserts sont faits maison !

Au final, plus un restaurant bouchon qu'un bouchon, mais la qualité et le respect de cuisine de Bouchon est au rendez-vous. Une bonne adresse pour un diner!

Chez Hugon

Voici un véritable bouchon que j'ai vraiment adoré. Voici une adresse à laquelle je reviendrai sans doute à ma prochaine visite de Lyon. Pourquoi ? D'abord il y a l'âme vibrante, qui est animée par Arlette Hugon, une vraie patronne de bouchon qui veille à tout : la cuisine minuscule, les clients des quelques tables.

Chez Hugon

12 Rue Pizay

69001 Lyon

+33 4 78 28 10 94

Ensuite le décor, le menu écrit à la main, la petite salle, les habitués qui vous parlent comme s'ils vous connaissaient, et les plats faits à quelques mètres

Un peu comme si vous étiez invités : vous n'êtes pas un client mais un invité d'Arlette.

En entrée, une salade de cervelat, puis une andouillette sauce moutarde. Quoi dire de plus ?

Un super bouchon avec une super chef aux commandes. Ambiance garantie !

Café du Jura

Voici un bouchon que je recommande : Le café du Jura. Le plus n'est pas l'accueil froid que j'ai reçu, (serveurs très secs, et sûrement trop occupés), mais la qualité des plats.

Café du Jura

25 Rue Tupin

69002 Lyon

+33 4 78 42 20 57

Le plus de ce restaurant, c'est la bonne carte et la qualité des plats, donc rien que pour ça, je vous recommande de venir !

L'intérieur est digne d'un bouchon, un peu plus grand que d'habitude, et avec deux serveurs un peu

LES VÉRITABLES BOUCHONS DE LYON (RECOMMANDÉS PAR LES GRANDS CHEFS)

trop stressés, et donc l'ambiance amicale y perd beaucoup par rapport à des bouchons comme Chez Hugon par exemple

Pour commencer, de bons gratons Lyonnais avec un verre de Montagneux du Bugey. C'est simple, gras, mais irrésistiblement efficace.

Puis, une salade de pieds de veaux, un vrai délice Lyonnais.

Puis un gâteau de foie de volaille, que j'ai trouvé exquis. Les plats, les sauces, sont très bien travaillés : j'ai vraiment dégusté tous mes plats commandés.

Puis en dessert, le nougat glacé maison, une recette maison qui est probablement un des meilleurs nougats glacés que j'ai mangés à ce jour

La Meunière

Déco et ambiance de bouchon, plats typiques de bouchon, il n'y a aucun doute : On est ici dans un véritable bouchon, La Meunière. Serveurs sympathiques, clientèle décontractée, vous pourrez partager parfois une longue table avec d'autres clients.

La Meunière

11 Rue Neuve

69001 Lyon

+33 4 78 28 62 91

Le menu est court, mais c'est parce que presque tout est fait maison, et qu'on cherche la qualité des plats traditionnels que j'ai trouvés très bons.

Pour commencer, un saucisson pistaché au jus de vin rouge, vraiment excellent.

Puis une tête de veau sauce gribiche.

Puis en dessert un rafraichissant "Gnaffron" (un sorbet de cassis au marc de Bourgogne)

Le Garet

Voilà un charmant bouchon sur deux étages, ou j'aime aller pour le dîner, Le Garet. Bons plats et bonne ambiance de bouchon

Le Garet

7 Rue du Garet

69001 Lyon

+33 4 78 28 16 94

Déco baroque bouchon, belles peintures et boiseries d'époque, un charme fou !

Une terrine maison, divine.

Puis une Cervelle Meunière, vraiment excellente. Entre la cuisson parfaite et les saveurs divines, voilà le plat qui me fera revenir ici !

En dessert, un "Nez de Gnaffron", un baba au rhum, qui m'a rappelé celui que Madame d'Aubéry cuisinait pour son restaurant

Chez Paul

Chez Paul, je me suis trouvé plongé dans l'ambiance d'un bouchon avec ses longues tables, dans une atmosphère conviviale, entouré de murs couverts d'objets Lyonnais collectionnés à travers les âges.

LES VÉRITABLES BOUCHONS DE LYON (RECOMMANDÉS PAR LES GRANDS CHEFS)

Authentique et convivial, ce bouchon m'a tout de suite plut !

Chez Paul

11 Rue Major Martin

69001 Lyon

+33 4 78 28 35 83

Vous y retrouverez ici une bonne cuisine de tradition, du coude à coude et de la générosité. Le service est très chaleureux et j'ai apprécié !

Je commence par une salade de langue, sauce piquante.

Puis un civet de joue de porc, vraiment tendre et savoureux !

Suit alors un boudin aux deux pommes, un régal d'hiver

Une Cervelle de canut (je vous ai dit plus haut qu'il m'a fallu des années pour l'apprécier, mais c'est chose faite maintenant !)

Et pour dessert, des pruneaux au vin et une crème caramel.

Une bonne adresse non seulement pour les plats, mais pour l'ambiance conviviale qui fait le charme des bouchons !

Café du Peintre, pour le machon du matin

C'est au café du peintre que j'ai décidé de prendre le machon.

Le mâchon, c'est un repas matinal qui date du XIXe siècle, qui servait de pause matinale des canuts et marchands-fabricants de la soie. Ces professionnels se levaient très tôt, et cette pause permettait de "machonner", ou de manger avant le repas de midi.

Quelques adresses le proposent encore, et c'est au café du peintre que je suis venu vivre cette expérience Lyonnaise.

Café du Peintre

50 Boulevard des Brotteaux

69006 Lyon

+33478525261

Florence Perier a repris les commandes de ce bouchon, et on la voit aux fourneaux, en salle, et veille à ce que la maison tourne et que les clients soient contents !

Intérieur charmant, plus récent que les bouchons traditionnels, et bien localisé, car proche des Halles de Paul Bocuse.

Le machon commence par une terrine de queue de boeuf, chestnut de betterave.

Puis, un Gratin d'Andouillettes, sur fond de patates Lyonnaises (oignon vin blanc).

En dessert, un diplomate aux pralines.

Oui, je confirme ce que vous pensez : C'est pas un peu lourd pour un repas de 9H du matin ? Oui !!

Mais c'est la tradition Lyonnaise, et une fois de temps en temps, c'est un bonheur

Le Bouchon Sully

Voici un bouchon qui ressemble plus à un restaurant avec un menu de bouchon, plus qu'un bouchon. Ici, pas de décoration baroque, mais environnement sobre, avec un service plus formel. Je l'indique quand même dans la liste des "bouchons véritables", car son menu est authentique

LES VÉRITABLES BOUCHONS DE LYON (RECOMMANDÉS PAR LES GRANDS CHEFS)

Le Bouchon Sully

20 Rue Sully

69006 Lyon

+33 4 78 89 07 09

Une salade Lyonnaise, suivie d'un vol au vent ris de veau. Le menu offre également les quenelles de brochet, et le chou farci à l'effiloché de porc