

Coronavirus à Lyon : « Des tripes et du vin dès le matin », le couvre-feu pousse les restaurateurs à relancer le mâchon

INITIATIVE Pour tenter de lutter contre leur délicate situation économique depuis la mise en place du couvre-feu, de nombreux établissements lyonnais font la part belle ce week-end à une tradition gastronomique « festive » et matinale

Publié le 23/10/20 à 10h05 — Mis à jour le 23/10/20 à 10h05



Un mâchon lyonnais au Poêlon d'or, dans le 2e arrondissement. — *Le Poêlon d'or*

- Les amateurs de cochonnaille pourraient être tentés de rejoindre les bouchons lyonnais dès leur réveil samedi.
- La plupart de ces restaurants vont en effet mettre au goût du jour le mâchon, une tradition remontant au temps des canuts et permettant de manger des tripes et autres spécialités gastronomiques lyonnaises en matinée.
- Il s'agit pour toutes ces enseignes de trouver des parades afin de lutter contre la crise économique qu'implique notamment le couvre-feu de 21 heures mis en place à Lyon la semaine passée.

« De la convivialité dans cette morosité. » Dès l'annonce faite par [Emmanuel Macron](#) du couvre-feu dans [la métropole lyonnaise](#), le 14 octobre, Benoît Josserand a pensé à programmer chaque samedi matin un mâchon. En temps normal, le responsable du bouchon le Café du Jura (Lyon 2e) perpétue déjà sur commande cette tradition [gastronomique](#), avec le plus souvent au menu de la cochonnaille et des tripes servies tôt le matin. « Cette idée ne remplacera jamais le manque à gagner causé par l'impossibilité de servir des repas le soir mais ça va mettre du baume au cœur et remplir l'estomac », résume celui qui préside par ailleurs l'association des bouchons lyonnais.

A partir de samedi, il va donc proposer dès 9 heures de la terrine, du saucisson chaud pistaché avec des pommes vapeur, un demi Saint-Marcellin et un dessert. La plupart des bouchons lyonnais vont en faire de même ce week-end en lançant le slogan « Cultivons les traditions ». Le Poêlon d'or (Lyon 2e) avait déjà l'habitude d'organiser un mâchon chaque deuxième jeudi du mois, en compagnie d'un vigneron et d'une quarantaine de clients.

Le mâchon est né au 19e siècle avec les canuts

Le contexte sanitaire pousse son propriétaire Yann Lalle à en proposer désormais les vendredis et samedis. « Les confrères restés ouverts les soirs ne font qu'une dizaine de couverts donc ce n'est vraiment pas la peine de conserver ce service, estime-t-il. Pour survivre, il faut qu'on s'adapte. Alors autant saisir

cette vraie occasion de relancer le mâchon, même si dans le contexte actuel, il sera moins festif que d'habitude. »



La confrérie des Francs-Mâchons arpente régulièrement les différents bouchons de la ville proposant des mâchons. - Confrérie des Francs-Mâchons

Le mâchon puise son origine au 19e siècle, lorsqu'il faisait office de casse-croûte durant la pause matinale des canuts, les tisserands de soie lyonnais. De 1974 à 1987, à « la période faste du mâchon », [le Café du Jura](#) se souvient qu'il servait une vingtaine de couverts chaque matin de la semaine. « Les gens travaillaient alors plus tôt et ils venaient systématiquement grignoter au moins une salade de lentilles et un bout de lard vers 9 heures, glisse Benoît Jossierand. Mais les mœurs ont évolué. »

Le plus grand mâchon du monde avec le LOU Rugby à Gerland

Quatre associations sont tout de même toujours dédiées au plaisir de « mâchonner », parmi lesquelles [la confrérie des Francs-Mâchons](#), lancée en 1964 et éditant chaque année un guide du mâchon. « On est bien conscients que beaucoup moins de gens mâchonnent régulièrement désormais, explique Christian Proton, secrétaire général de cette confrérie. Mais on essaie de faire perdurer la tradition, et une quarantaine d'établissements la proposent toujours sur Lyon. En 2018 et en 2019, on a aussi réuni plus de 1.000 personnes, [avec le LOU Rugby](#) à Gerland, pour le plus grand mâchon du monde. »

Qui sont en 2020 les amateurs de tabliers de sapeur et d'andouillettes à l'heure où d'autres émergent chez eux devant leurs tartines et leur bol de céréales ? Selon Yann Lalle, « on a surtout affaire à des clients entre 40 et 60 ans le matin, le mâchon ne me semblant pas avoir été vraiment inculqué aux plus jeunes ». Un constat que ne partagent pas les établissements des Halles de Lyon-Paul Bocuse (Lyon 3e), où de nombreux mâchons s'organisent.

Foies de volaille, vin blanc et champagne de 7 à 18 heures

« Ça ne peut plus être le cas depuis le couvre-feu mais on a souvent eu quelques jeunes les samedis et dimanches matins, qui reviennent de leurs soirées en boîtes de nuit, explique Gianni, qui travaille au Resto Halle. Même si des fois, on doit virer des clients un peu trop chiants et trop alcoolisés, c'est le plus souvent sympa. On en a même eu qui, en retour de soirée, ont carburé aux terrines de foies de volaille, au blanc et au champagne de 7 à 18 heures non-stop. » Mais les Halles, quasiment désertes jeudi matin, ne ressentent pas (encore) d'effet « couvre-feu » bénéfique sur leur fréquentation matinale.



Le restaurant Les Gones, au cœur des Halles de Lyon-Paul Bocuse, jeudi matin. - Jérémy Laugier/20 Minutes

Benoît Josserand confirme cet attrait multigénérationnel : « Contrairement à ce qu'on pense, ce sont plutôt des jeunes Lyonnais qui viennent mâchonner maintenant, par exemple à l'occasion d'enterrements de vie de garçon. Ça ne fait pas peur à certains groupes d'attaquer des tripes et les pots de vin dès le matin. Après, ça a aussi pu m'arriver de servir 30 têtes de veau à 9 heures en accueillant une confrérie. »

« Les gens n'ont pas assez le moral pour venir mâchonner »

Propriétaire depuis six ans du restaurant [La Meunière](#) (Lyon 1er), Olivier Canal tient à maintenir cette tradition, en étant l'un des rares établissements lyonnais à proposer les mâchons chaque matin sans réservation. Avec « un petit digeo pour conclure à 11 heures ».

« Là, on essaie de pousser encore davantage cette formule du mâchon sur les réseaux sociaux, explique celui qui en sert en moyenne une dizaine par week-end, et quasiment aucun en semaine. Mais est-ce que la clientèle va suivre ? Je suis plutôt sceptique car les gens n'ont pas assez le moral en ce moment pour venir mâchonner. » Son confrère Yann Lalle est à peine plus optimiste : « C'est un truc sympa à faire mais je ne pense pas que ça prendra vraiment auprès du grand public. En même temps, personne n'imaginait que le brunch s'imposerait ainsi en France il y a encore 20 ans ».