

Couvre-feu : les bouchons lyonnais “ressuscitent” le mâchon

L'association des Bouchons lyonnais a décidé de rebondir, en remettant les mâchons, ces casse-croûte du matin typiquement lyonnais, au goût du jour.



Les mâchons sont typiquement lyonnais. Photo d'illustration Progrès /Maxime JEGAT

Face au couvre-feu mis en place depuis samedi dernier, [les restaurants lyonnais ont dû se réorganiser](#).

Si certains ont préféré jeter l'éponge et fermer le soir, d'autres ont mis en place de nouveaux concepts, avancé l'heure du service à la fin d'après-midi...

PUBLICITÉ

Les bouchons lyonnais, eux, ont décidé d'aller plus loin et de « ressusciter » le mâchon, cette tradition typiquement lyonnaise (qui consiste à casser une bonne croûte le matin, à l'aube).

« Quelques jours après les décisions gouvernementales instaurant un couvre-feu à 21 heures dans plusieurs métropoles, dont la métropole lyonnaise, l'association Les Bouchons Lyonnais ont décidé d'adapter leur offre sous le slogan : “Cultivons nos traditions” !, déclare l'association officielle. Contre la morosité et le découragement ambiant, l'Association Les Bouchons Lyonnais propose à ses clients de redécouvrir le traditionnel mâchon lyonnais en ouvrant certains de ses restaurants dès le matin en fin de semaine ! »

Les restaurateurs de l'association remettent donc au goût du jour cette tradition lyonnaise aux horaires inhabituels pour accueillir leurs clients dans la convivialité malgré la crise sanitaire et le contexte économique difficile pour la restauration.

Et de citer le directeur général d'OnlyLyon, François Gaillard : « Nous nous réjouissons de cette initiative qui met la tradition au service de l'innovation en cette période compliquée pour les restaurateurs. Cette démarche de l'Association des Bouchons Lyonnais montre l'agilité des professionnels du tourisme qui savent plus que jamais s'adapter pour continuer à proposer une offre touristique de qualité aux visiteurs comme aux Lyonnais, tout au long de la journée. Même dans ce contexte, Lyon reste une destination touristique de premier plan avec une offre gastronomique, culturelle et de loisirs toujours aussi riche ! ».

Les bouchons qui participent

Bistrot d'Abel (2e) : mâchon les dimanches de 10 h 30 à 14 heures avec grattons lyonnais, pâté croûte, cervelle de canut, œuf en meurette, cuisse de poulet fermier... **Le Café du Jura (2e)** : le samedi à partir de 9 heures. **L'Acteur (2e)** : mâchon le samedi matin. **La Meunière (1er)** : du mardi au dimanche, dès 9 heures. **Le Poêlon d'or (2e)** : vendredi et samedi sur réservation de 10 à 12 heures. **Le Café du Peintre (6e)** : du lundi au samedi dès 8 h 30 jusqu'à 10 h 30.

Les bouchons participants seront mis à jour petit à petit sur la page Facebook de l'association. Ça commence ce week-end (certains ont déjà commencé la semaine dernière).