N°232 – Novembre 2022



On s'abime la vie à prendre n'importe quoi à la place du meilleur... Ce bouchon lyonnais au décor inimitable miraculeusement préservé par le temps a fêté ses 150 ans le 15 septembre 2022.

Texte : Christian Mure - Photos @ Fabrice Schiff et DR

est un « porte-bonheur » nous con son ancien propriétaire Yves Riverson qui l'a tenu pendant vingt ans a sait de le céder pour faire du bateau à Port Louis et de la marche au Népal. Son neuvo propriétaire Jean-Luc Plasse et son associ-Bruno Boutareaud résument ainsi leur véritable coup de foudre pour ce bouchon : « Cette convivialité, on ne vit ça qu'à Lyon » le revois encore la trogne rubiconde du Père Chauvin illuminée par la bonne bouffe et le vin gouleyant qui avait marqué son époque dans ce Café des Fédérations avec ses machons du matin pour réconforter les maraichers du quai Saint Antoine en piste dès le lever du jour. Puis ses successeurs Raymond Fulchiron (trente ans), Yves Rivoiron (vingt ans) et maintenant Jean-Luc Plasse depuis cinq ans... et toujours le même formidable engouement des amateurs de lyonnaiseries de plus en plus nombreux à être lassés des décors standardisés! Véritable fan de l'ile toujours ensoleillée de Djerba, l'infatigable Philippe Vorburger ne s'y est pas trompé en

au nom des Authentiques Bouchons Lyonnais regreupant 23 établissements plus vrais que

LE PLATEAU DE COCHONNAILLES À PARTAGER ET LES SALADIERS LYONNAIS OU L'ASSORTIMENT D'ENTRÉES VOUS METTRONT TOUT DE SUITE DANS L'AMBIANCE.

Les harengs pommes à l'huile, les lentilles affectueusement surnommées le Caviar de la Croix-Rousse, la salade lyonnaise, le saucisson chaud brioché sauce au vin ont leurs

inconditionnels. Tout se partage ici : c'est l'esprit plein de convivialité de ce bouchon qui re donnerait le sourire à

regiers... Il n'est pas question aux portions congrues orbitants. Le foie de veau dris son gratin de macaronis le tablier de sapeur, prochet sauce langoustines, la que se moutarde à l'ancienne, l'andota en le ris de wate à la crème et aux morilles, le tablier de sapeur sont des plats réconfortants qui nous avdonnent la joie de vivre en trinquant avec un verre de Morgon Les Charmes. Le gâteau de foie de volaille, le civet de joues de porc, le manteau de bœuf façon Tante Georgette, le saucisson chaud pistaché façon Gnafron en gratin complètent son festival de lyonnaiseries... Le saint Marcellin et la cervelle de canut s'imposent ensuite dans ce véritable musée vivant. La fameuse tarte aux pralines des Fédérations et le baba au rhum comme dans le temps concluront en beauté

ce délicieux moment dans ce bouchon sur lequel le temps n'a pas de prise!

Café des Fédérations 8, 9, 10, rue Major Martin - Lyon 1^{et} Tél. 04 78 28 26 00 Service jusqu'à 22h Fermé le dimanche



De g à d : Jean-Luc Plasse, Philippe Vorburger, vice-président Authentiques Bouchons Lyonnais, Marco Polisson, rédacteur en chef Lyon people et Christian Mure, éditeur du guide Lyon Gourmand

