

CAFÉ DES FÉDÉRATIONS

Quand le patron s'en mêle...

Après le père Chauvin et Roland Fulchiron, surnommé le Saint par le grand prêtre des bouchons, Félix Benoît, Yves Rivoiron est désormais le gardien de ce temple de la tradition. Il a su y conserver l'authenticité de la gastronomie lyonnaise, tout en donnant à l'établissement son ouverture sur le monde.

Ne pas se perdre dans le dédale des petites rues proche des Terreaux et puis s'en tenir à son objectif. Aujourd'hui il s'agit d'atteindre le *Café des Fédérations*. Car la rue du Major-Martin est redoutable. Pensez, pour s'ancrer dans le havre prometteur, apercevoir les rosettes qui se balancent mollement au-dessus du comptoir, il faut passer devant *Chez Paul*, au numéro 11. Ce sera une autre fois. La Plaisante Sagesse lyonnaise a beau nous assurer : « *Au travail on fait ce qu'on peut, mais à table on se force* », il ne faut pas exagérer.

La porte des *Fédérations* franchie, il ne fait aucun doute, nous sommes bien dans un authentique bouchon. Car le plaisir de la table commence avec la vue. Cette accumulation de petits cochons nous rappelle combien ce vénérable animal est apprécié, sous toutes ses formes. Entre deux diplômes signifiant au visiteur qu'il est chez un homme qui ne craint point la convivialité et le regard des confréries, quelques photos du temps jadis. Compagnon du Beaujolais, Yves Rivoiron est aussi compagnon des Cardons du Velin. Sur les photographies qui nous accompagnent du regard, on reconnaît Edouard Herriot, maire de Lyon pendant plus de cin-

quante ans. Il y a même, le visiteur curieux et attentif le remarquera, un vieux *Progrès Dimanche* qui relate ses funérailles en mars 1957. Et puis son successeur, Louis Pradel qui fut (qu'il nous pardonne !) le créateur d'un autre « bouchon »... celui de Fourvière. La barbichette de Félix Benoît, historien, écrivain, humoriste et fin gourmet.

A cent à l'heure

Il faut de la personnalité, de la stature pour être un patron de bouchon, disent ceux qui ont usé et qui usent encore leur esprit critique dans ces lieux. Pour le coup, le maître du *Café des Fédérations* n'en manque pas. Il ne lui faut que quelques minutes pour lier conversation. « *Toujours à cent à l'heure* », écrit Yvon Chatain. Certes, mais il prend le temps, le bougre, de vous écouter. Ce qui n'est pas rien dans un monde où chacun à l'oreille collée à son nombril. Et puis, entre nous, prendre la succession de Fulchiron, sans que les Lyonnais descendent en vagues protestataires jusque dans la rue, il fallait que le *gone* plaise ! Et il plaît toujours... sept ans plus tard. C'est vrai, le patron a des arguments. Formé à l'école hôtelière de Saint-...

Une accumulation de petits cochons participe à la déco de l'établissement et rappelle combien l'animal est apprécié sous toutes ses formes.
Page de droite : sept années déjà qu'Yves Rivoiron a repris le célèbre établissement.



Maison fondée ici de

depuis bien longtemps...



CAFÉ des
FÉDÉRATIONS



... Chamond, il se rode à l'art culinaire Aux Acacias, à Mornant, dirigé par le père Labeye. De quoi être certain que le jeune Rivoiron a davantage appris à choisir les produits frais qu'à ouvrir les boîtes de conserve. Le goût de l'authentique, il l'a chevillé à son corps de sportif. Alors laissons-nous aller à imaginer la fête qu'il réserve à nos papilles.

Adeptes de la fraîcheur

Les œufs meurettes, le civet de joues de porc ou le tablier de sapeur ? A moins que les rognons justes revenus dans un peu d'huile accompagnés pour l'occasion de Madère et le vin rouge ne viennent s'imposer ? Et pourquoi pas le boudin aux deux pommes ? Ou encore, une chose toute simple, comme les beignets de fleurs d'acacia. Le *gone*, il est prêt à poser son *darnier* sur la banquette, vous expliquer qu'il vous faut quinze minutes mais

surtout... Parce qu'il y a un « surtout... » : « Il faut ramasser les fleurs d'acacia le premier jour de leur ouverture ! » C'est pas un adepte de la fraîcheur cet artiste ? Un petit quart d'heure, même pas le temps de lire le journal, de le commenter, de refaire le vaste monde comme il se doit quand on tient fermement le comptoir.

Evidemment, notre Yves Rivoiron, il ne fait pas que discuter de choses et d'autres, et il n'est pas non plus tout seul comme un curé de campagne qui n'abonderait plus entre le jardin à entretenir, l'église et le presbytère à fleurir, la messe à dire, les confessions à entendre et le Bon Dieu à honorer. Alors notre patron de bouchon s'est entouré d'une équipe, une vraie. Dans un bouchon, tout se tient. Pas question de maillon faible. Alors ça s'agit dans la cuisine, ça danse dans les salles. Honneur au chef, Pascal Maninet. Enorme responsabilité, il est fait pour ça. Ah, il y a les *chenuses fenottes*, les *belines*, les serveuses. Alice Charignon

Ci-dessus : les murs sont chargés de souvenirs, d'histoires et d'humour. Guignol, bien sûr, est omniprésent dans les bouchons.

Un vieux *Progrès Dimanche* de mars 1957 relate les funérailles d'Edouard Herriot, maire de Lyon pendant plus de cinquante ans.

Page de droite : le sourire des charmantes *fenottes* (jeune femme) se balade au-dessus de vos plats.



Dans un bouchon, tout se tient. Pas question de maillon faible. Alors ça s'agite dans la cuisine, ça danse avec le sourire dans les salles...

et Axelle Gislen, leurs sourires qui se baladent au-dessus de votre gâteau de foies... Et puis il y a les gones que l'on ne voit pas. Les oubliés de nos critiques. Si ! J'ose. Yoland Olivar est le plongeur et Jimmy Olivar le commis, le gône qui court partout. Ce n'est pas subalterne ce travail. Essentiel. Tenez, il vous propose le gâteau de foies de volailles sauce tomate... Pas question de remuer « *le coqueluchon de gauche à droite et vice versaillles* » comme l'on dit encore dans les rues lyonnaises. Il faut accepter ce présent. Ce n'est pas de la charcuterie et de la triperie, me dites-vous ? Et alors ! Les pères Bertinier et Grison l'ont écrit : « *Il faut combattre l'idée reçue. Si, effectivement, la charcuterie et la*

triperie font partie des menus lyonnais, elles ne constituent qu'une petite partie des plats proposés sur les cartes. » Alors combattons !

Au sortir du *Café des Fédérations*, on peut bien nous dire que le monde n'a pas changé. Que nos soucis sont toujours fidèles à leurs tristes postes. J'en doute. J'emporte dans les petites rues lyonnaises une part de bonheur comme dit la chanson, même pas volée, les *Fédérations* me l'a offerte. ■

CAFÉ DES FÉDÉRATIONS

8, rue du Major-Martin, 69001 Lyon.

Tél. : 04.78.28.26.00.

Fermé le samedi et le dimanche.

Menus : 19 euros déjeuner, 23 euros le dîner.

GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLES



MARCHÉ
POUR 6 GÂTEAUX

- 500 g de foies de volaille
- 4 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème
- sel, poivre
- 2 gousses d'ail
- persil

PROGRESSION

- Dans un mixeur, mélanger les foies de volailles avec les œufs entiers, les jaunes, les 2 gousses d'ail, le persil, le sel et le poivre. Il ne doit rester aucun morceau. Débarrasser dans un plat.
- Avec un fouet, ajouter le lait et la crème.
- Répartir le mélange dans 6 ramequins beurrés ; les mettre à cuire au four (thermostat 7) pendant 45 minutes environ.
- Démouler les gâteaux sur une assiette et servir avec une sauce tomate agrémentée de mini-quenelles de volaille, d'olives vertes et de champignons.