

Chef bouchon Marc Gorgette Lione
13 septembre 2012
file LION0132_01, parte 1 di 3

00 :10 E : Bonsoir

Marc Gorgette: Bonsoir.

E : Est-ce que vous pouvez vous présenter, s'il vous plaît.

MG : Je m'appelle Marc Gorgette, voilà. Donc, je suis le propriétaire du petit bouchon « Chez Georges », je suis né à Lyon, il y a cinquante ans.

E : Comment vous avez découvert la passion pour ce métier ?

MG : Depuis tout petit, je voulais faire ce métier. Mon papa me racontait, quand j'avais sept ans, j'avais dessiné la façade de mon futur restaurant, voilà. Et depuis tout petit, avec ma maman, je cuisinais. Et puis après j'ai fait l'école hôtelière, à quinze ans. Et puis après, j'ai travaillé à partir de dix-sept ans.

00 :58 E : Et vous avez travaillé beaucoup avant d'avoir votre restaurant ?

MG : Oui, ben là, ça fait six ans que j'ai repris le restaurant et j'ai commencé à travailler à dix-sept ans donc ça fait trente et quelques années déjà de métier.

E : Est-ce que vous pouvez m'expliquer qu'est-ce que c'est qu'un bouchon ?

MG : Alors, un bouchon, c'est un lieu où on se retrouve pour manger bien sûr mais où on se retrouve dans une ambiance conviviale, un petit peu comme à la maison. Voilà. Alors, à la base souvent, c'était des marchands de charbons ou des gens qui travaillaient dur comme ça, qui tenaient ces établissements parce que la femme du marchand de charbon préparait à manger pour ces ouvriers et donc si il restait quelques places, elle ouvrait la porte aux autres gens qui pouvaient passer.

02 :59 E : Donc, c'est un type de restaurant qui a des origines populaires ?

MG : Oui, tout-à-fait.

E : Et c'est comment une journée typique ici pour vous ?

MG : Une journée typique, vraiment typique, dans le bouchon, ça va commencer le matin par un mâchon. Le mâchon, on pourrait appeler ça le petit-déjeuner lyonnais. Et en fait, c'est parce qu'à l'époque, les canuts, les soyeux et tout ça, ils commençaient à travailler très très tôt le matin, vers quatre, cinq heures et du coup à neuf heures, ben ils avaient faim et donc à neuf heures, et bien ils mangeaient. On leur donnait un plat, un fromage, arrosé d'un verre de vin. Après bon ben, ça s'est un petit peu officialisé, disons plus en restaurant parce que la demande de la clientèle est un petit peu différente. Mais avant, quand on venait manger dans un bouchon, on s'asseyait, il y avait le pot de vin à table, on mangeait ce que la patronne ou le patron nous donnait à manger. On avait pas de choix, il y avait pas de carte. Aujourd'hui, la demande de la clientèle est un petit peu différente, le touriste voyage quand même beaucoup plus qu'avant, donc aujourd'hui, bon ben... on essaie de faire découvrir un petit peu tous les produits qui entourent notre belle région, en proposant des produits toujours cuisinés de manière un petit peu familiale.

03 :24 E : En terme de produits, est-ce que votre produit vient de la région, est-ce que vous suivez une philosophie, en Italie on dit la philosophie des kilomètres zéro.

MG : Ben, on essaie de travailler le maximum avec des produits locaux, c'est pas évident pour tout, c'est vrai qu'on ne trouve pas forcément de la viande proprement dit à Lyon mais on trouve de la viande dans le charolais, ce qui est pas très loin. Donc, on essaie quand même de trouver des produits locaux ou régionaux. Après, c'est vrai que moi, là, on travaille surtout avec des artisans ou avec des fournisseurs locaux.

E : Et vos clients sont en majorité de Lyon ou étrangers ?

MG : Non, c'est très diversifié, ça va dépendre des périodes. Aujourd'hui, à Lyon, il y a beaucoup de touristes et beaucoup de tourisms d'affaire parce que Lyon devient un petit peu une capitale aussi au niveau des salons, des congrès, des formations. Il y a beaucoup d'entreprises qui se rejoignent sur Lyon pour pouvoir organiser justement toutes leurs réunions. Et donc le touriste, à partir du moment où il est à Lyon, ben il a envie de se faire un bouchon. Après, on a bien sûr une clientèle lyonnaise qui vient régulièrement et une clientèle de tout âge puisqu'on a beaucoup de jeunes aujourd'hui qui reviennent un petit peu à la vraie restauration.

05 :10 E : Votre carte change selon les saisons ?

MG : Alors, en fait, notre carte ne change pour ainsi dire jamais. Sur la carte, en fin de compte, on a un seul produit, aujourd'hui, qu'on ne travaille que l'été, c'est par exemple le gratin d'andouillette à la fondue de poireaux parce que les poireaux étant des légumes d'hiver, c'est des produits qu'on ne travaille pas du mois de mai au mois de septembre, voilà. Mais le reste du temps, on a à peu près toujours la même carte parce que bon, que ce soit pour le touriste, que ce soit en été ou en hiver, il a envie de goûter la cuisine lyonnaise typique et donc il va pas attendre que ce soit l'hiver pour venir manger chez nous. Par contre, ce qu'on propose en plus, c'est des produits au jour le jour, ça veut dire qu'on a une carte qui est pas trop grande pour avoir toujours des produits frais. Et en fonction de la demande du client, si on a des demandes, ou en fonction de mes envies, de faire certains plats, et ben je vais prévoir un ou deux plats supplémentaires qu'on va mettre en suggestion. Exemple, les cervelles de veau, les foies de veau, les ris de veau, ça peut être du Gras-double à la lyonnaise, ça peut être un bon pot au feu, une bonne blanquette, voilà, tous les produits qu'on a pas à la carte. Mais si un client à une demande particulière, on demande qu'on soit averti une journée ou deux à l'avance, et on s'organise par rapport à ça.

06 :42 E : Est-ce que vous pouvez me décrire spécifiquement la carte ?

MG : La carte. On a cinq, six entrées à la carte donc vous voulez que je vous énonce un peu tous les...? Voilà, donc on a une salade lyonnaise, bien sûr. Je vous explique les plats en même temps ou...?

E : Si vous pouvez.

MG : Donc, une salade lyonnaise qui est donc une salade verte avec des lardons, des croûtons et un œuf poché. Donc, ça c'est bien typiquement lyonnais. Après, on a le saladier du petit bouchon. Donc, le saladier du petit bouchon, c'est quelque chose qu'on retrouve beaucoup dans les restaurants lyonnais, dans les bouchons donc. C'est les saladiers de pieds de veau, de museaux, de cervelas, de lentilles et c'est des saladiers qu'on met un petit peu comme un buffet sur table, en fait. Les gens se servent eux-mêmes et là aujourd'hui, nous, on travaille avec quatre produits mais on pourrait aller beaucoup plus loin parce qu'on peut travailler aussi dans cette salade, les pieds d'agneau, on peut travailler la salade de tripes, on peut enfin voilà, ça peut être très diversifié mais tout avec des produits un petit peu comme ça. Après, une spécialité qui est bien lyonnaise et surtout très familiale c'est le gâteau de foie de volaille à la lyonnaise. Donc, c'est un gâteau de foie de volaille qui est servi tiède, avec un coulis de tomate, des champignons et des olives vertes. Ensuite j'ai un œuf cocotte au saint-marcellin. Alors ça, c'est une recette un petit peu plus spécifique à la maison, donc c'est un œuf au plat qui est cuit au four, avec une crème au saint Marcellin. Le saint Marcellin est un fromage de la région. Voilà, on a la gratinée à l'oignon. Ca, c'est la soupe un petit peu passe-partout mais c'est la soupe qu'on mangeait très très facilement, dans laquelle on en profite justement pour l'améliorer. On en profite pour faire cuire nos saucissons à cuire, le lard pour faire les lardons. On a les filets de harengs fumés, pommes à l'huile. Alors, les filets de harengs, on va dire, on est pas un

restaurant de poissons mais c'est vrai que les filets de harengs fumés c'était un des rares poissons qu'on pouvait conserver facilement parce que justement il était fumé et après il était conservé dans l'huile. Voilà et donc c'est servi avec des pommes tièdes. Voilà, on a fait à peu près le tour des entrées.

08 :58 Au niveau des plats chauds, donc, j'ai une mini carte d'andouillettes. Donc, en fait, on a une andouillette traditionnelle, qui est cuite à la poêle avec une sauce moutarde, vin blanc et crème. Après, on a une andouillette à la ficelle. Donc, la différence c'est que l'andouillette, au lieu d'être hachée comme l'andouillette traditionnelle, elle est coupée en grosse lanière et tirée, attachée et tirée à la ficelle. Donc, l'appellation vient de là et elle serait cuisinée de la même manière que la traditionnelle. Et puis après, donc on a ce fameux gratin d'andouillette donc où l'andouillette, elle est éclatée, elle est cuite dans le vin blanc, la crème, la moutarde et on monte ça, un peu par étage après, avec une petite fondue de poireaux. Le gratin d'andouillette, un petit peu de crème, un petit peu de chapelure et tout ça, ça passe au four après. Après, on va faire la tripe gratinée donc c'est des tripes qui sont cuisinées à la tomate avec des carottes, des oignons et servies avec des pommes vapeurs. Après, les spécialités bien lyonnaise, donc il y a la quenelle de brochet, alors c'est pas vraiment complètement lyonnais, mais encore une fois, on travaille avec la région. Donc, c'est une quenelle, donc c'est une farce en fin de compte, un petit peu comme une pâte à choux mélangée avec une farce de poissons si c'est une quenelle de brochet. De volaille si c'est une quenelle de volaille. Et donc ça c'est, les quenelles sont pochées à l'eau et après sont cuites dans la sauce au four et donc nous on fait avec une sauce écrevisse, ce qu'on appelle communément une sauce Nantua.

10 :28 Après, spécialité cent pour cent lyonnaise, en principe, vous trouvez pas ça en dehors de Lyon, c'est le Tablier de sapeur. Donc le Tablier de sapeur, pour être très simple on va dire, c'est une escalope de tripes qui est marinée au vin blanc et à la moutarde après c'est pané comme une escalope panée et cuit à la poêle et servi avec une vinaigrette, avec des œufs durs hachés et des cornichons, des échalotes et des fines herbes.