

## Au Poëlon d'or, foies de volaille et clients modèles

Comptoir à vins au *xxi<sup>e</sup>* siècle, ce bouchon injustement méconnu séduit par sa cuisine traditionnelle et l'entrain de ses habitués.

PAR EZÉCHIEL ZÉRAH

**S**i Paris reste l'éternelle capitale française des grands restaurants, Lyon peut se targuer de compter les meilleurs des clients. Prenez Guy au Poëlon d'or par exemple, bouchon qui a remporté la médaille du genre en 2017. Ce mangeur solitaire à pull et jean délavé, au rire sonore, se fond dans le décor de carrelage en damier patiné, triplettes de vieilles cartes postales encadrées aux murs et rideaux arborant des coqs.

« Tu me mettras, si tu es aimable, un verre de viognier », lance-t-il au serveur. « Et un autre aussi pour Monsieur ! », entonne-t-il à l'attention dudit serveur alors qu'un autre client, plus âgé, arrive en salle. « C'est pas bon pour ce que j'ai... », réplique ce dernier. « C'est peut-être pas bon pour votre cœur mais ça fait plaisir au mien ! » objecte Guy.

Pendant que celui-ci se plonge dans *Le Progrès*, forcément (page 14, l'agenda des loisirs), on commande un gâteau de foies de volaille odorant baigné de sauce tomate. Un quasi-flan brûlant et grisâtre confectionné comme à la maison (enfin, à l'époque où l'on faisait encore des gâteaux de foies de volaille chez soi). Très correct même si on lorgne jalousement sur la salade de lentilles tièdes et saucisson chaud de Guy.



Yann Lalle, le patron, et Mickaël Lorini, le chef.



L'île flottante, voluptueuse.

Place au gratin de macaronis (photo), crémeux comme il faut mais pas assez brunis sur le dessus (un peu plus de fromage et de temps au four, chef). On pardonne ce petit défaut qui fait le sel de la cuisine de mère lyonnaise. Toujours prompt à s'agiter, Guy devise auprès d'une voisine sur la qualité du restaurant – « Ici, on se faufile entre ce qui est pas mal et ce qui est très bon » –, tout en attaquant sa quenelle (qui n'est pas un vilain mot ici) de brochet sauce aux écrevisses. Hors carte, la voluptueuse île flottante annoncée oralement marque des points avec sa crème anglaise épaisse, on aurait bien redemandé du rab dans une saucière !

« Ne me quitte pas... » débite lentement la sono des lieux. Oui, on serait bien resté tout l'après-midi pour faire durer cette parenthèse lyonnaise. Guy, lui, a bien compris la formule de Brel. Vingt ans qu'il fréquente ce Poëlon trois ou quatre fois par semaine. Le meilleur des clients, on vous dit.

### LE POËLON D'OR

FORMULE : 18 €. MENUS : 22 (DÉJEUNER),

27 ET 33 €. CARTE : DE 26,50 À 51 €.

04 78 37 65 60.

29, RUE DES REMPARTS D'AINAY, LYON (3<sup>e</sup>)

WWW.LEPOELONDOR-RESTAURANT.FR

\*\*\*\*\*