

Les plats : vidéo B

Le café des Fédérations, bouchon lyonnais.
Ici, on mange presque en famille.
Même le patron... Yves Rivoiron, ici à table avec des amis.

Nathalie : « Alors, expliquez-moi, c'est quoi le bouchon ? »

, c'est autre chose. Nous, c'est un

Jean-Louis : « Alors, le bouchon d'abord, c'est un lieu convivial où on aime accueillir les gens qui ont le sens du bien vivre. »

Nathalie : « Quelles sont les origines de la cuisine lyonnaise ? »

Félix : « La cuisine lyonnaise a une grosse influence italienne.
La Renaissance italienne dans Lyon était extrêmement importante, elle a apporté les oignons, on a énormément d'oignons dans notre cuisine, ça vient du Piémont, ça vient de la cuisine italienne. »

Jean-Louis : « Chez nous, c'est les oignons. »

Félix : « Chez nous, c'est les oignons. Pourquoi tu me dis ça ? »

Nathalie : « Les quoi ? »

Félix : « Les oignons. »

Nathalie : « Alors, on dit oignons ou oignons ? »

Félix : « Des oignons ! Des oignons nom de nom, ben ça, c'est l'accent lyonnais. »

Nathalie : « Eric, quelle est votre spécialité à vous ? »

Eric : « Moi, c'est... ma spécialité, c'est la blanquette de veau.
On la fait sauter ... on fait sauter des tendrons de veau, on les fait revenir dans du beurre et après on fait une belle sauce à la crème avec. Puis bon, bien sûr, il y a un petit secret donc... je ne voudrais pas que Monsieur Rivoiron. »

Nathalie : « Bouche... ok, allez-y, c'est quoi le secret ? »

Eric : « Y'a un petit peu de citron. »

Nathalie : « Quoi ? »

Eric : « Un peu de citron pour l'acidité, mais une petite pointe. »

Nathalie : « Très bien. Et qui c'est qui vous a fait connaître ce plat ? »

Eric : « Ma maman. C'est ma maman ! »

Nathalie : « Jean-Louis ! »

Jean-Louis : « Ma spécialité en plat, ben c'est notamment la queue de bœuf mijotée aux tomates et aux échalotes. J'en vends des kilomètres