



Par **François Mailhes**

Le Casse Museau

2 rue Chavanne,
Lyon 1^{er}.
04 78 32 64 42.
Fermé dimanche
et lundi.

Notre avis



Les tarifs

Formule déjeuner:
16,50 €.
Menus: 36 et 38 €.
Carafe beaujolais
blanc J-P Brun: 22 €.



Bon bistrot depuis 1947

Voilà l'occasion ou jamais de caser le mot « immarcescible ». Inoxydable, imputrescible, inaltérable, immarcescible...

Depuis 1947, ce restaurant du 2 rue Chavanne a connu plusieurs propriétaires tout en restant inexorablement un bon bistrot à la lyonnaise. On ne parle pas d'un bouchon, mais réellement d'un bistrot, aux influences bourgeoises. La fondatrice, « Tante Paulette », s'était fait connaître jusqu'aux États-Unis pour un fameux poulet à l'ail. Ses différents successeurs, que le restaurant se nomme Le Bon Temps ou Le Casse Museau, ont eu la bonne

idée de remettre des coups de pompe à vélo dans ce plat fétiche en le ressuscitant de temps à autre sur la carte. Peu ont osé reproduire la recette originale, à même de faire fuir une armée de vampires. Elle comportait une quarantaine de gousses d'ail par poulet. Les derniers arrivants (depuis quelques semaines) et leur chef Alexandre promettent de ne pas trahir ce pacte implicite : en version contemporaine. On vous incite à les convaincre fortement, sans passer nécessairement par les coups et la séquestration, de faire revivre une autre spécialité de Tante

Paulette : la « bouillabaisse de poulet », comportant sa dose de fenouil, de tomate et de pastis.

Pour l'heure, les plats suivent la ligne du « bistrot », contemporains dans leur présentation, graphique, mais classiques par une solide science des sauces, des jus, et des cuissons de jolis produits. Tel notre filet de canette de la Dombes bien rôti sur sa peau, rosé dans sa chair, sur un jus aux épices de miel et gingembre qui ne surjoue pas l'exotisme jusqu'à tenter la danse du ventre sur la table comme s'aventurent certains chefs après avoir passé trois jours au Maroc. On navigue dans la subtilité et le respect pour le canard.

Dans le même ordre d'idée, le gâteau de foie de volaille très

net, un cylindre parfait façon grande table, s'enrichit d'une vraie bonne sauce crustacés aux écrevisses. Les graines de sésame et de courge parsemées ne semblaient pas indispensables, mais sont mignonnes. Fraîcheur, marché, saisonnalité : ils disent tous ça, mais ici c'est vrai. On est actuellement dans le zodiaque du champignon, signes trompettes de la mort et giroles, ascendant éventuel Saint-Jacques.

Ce n'est pas un bouchon, on le répète, malgré ses apparences de mouchoir de poche à carreaux vieille école. On fréquentera les yeux fermés la carte des vins, dont les beaujolais blancs de Jean-Paul Brun, disponibles en carafe de 55 cl. Et non en pot : qu'est-ce qu'on disait ! ■