

En ce jour de fête du cochon en Bretagne je vous invite aux cochonnailles lyonnaises

écrit par Juvénal de Lyon | 21 septembre 2025





Bonne fête du cochon à tous les « courageux » (sic) participants !

Les « bouchons lyonnais », ces antres de la cochonnaille n'ont pas encore été attaqués par les sbires de LFI et leurs affidés mahométans, oufff !

Jusqu'à quand enfin (comme écrivait Cicéron) abuseront-ils de notre patience ?

Dans le mâchon tout est bon, surtout le cochon. Quoique la Mathilde, alias miss Piggy, aurait pu être une égérie iconique très représentative et bienvenue dans la Confrérie Mâchonique.

Domage !

Pour changer d'humeur et d'humour avec le quotidien, gardons nos traditions gauloises menacées ! Vive la gauloiserie ancestrale en péril !

Sourire...

Juvénal

Le menu est simple : charcuterie, cochonnailles, tripes et toute autre cuisine traditionnelle lyonnaise sans

oublier pour terminer sur le fromage : le Saint Marcellin (1) de la Mère Richard des Halles de Lyon Paul Bocuse.

À l'époque, le mâchon lyonnais naît du besoin d'une petite pause gourmande au milieu de la matinée pour les ouvriers de [la Croix-Rousse](#) qui commençaient leur journée bien avant l'aube.

(1) [Voir ici](#)

Le mâchon lyonnais, c'est un peu le brunch du XIX^e siècle



Screenshot

Sur les coups de 9h, les canuts et marchands-fabricants de soie s'attablaient tous ensemble et prenaient le temps de se restaurer avant de repartir travailler.

Le mâchon est donc simple et convivial



Il peut se composer de cervelle de canut, de tablier de sapeur, de tripes et de grattons lyonnais, paquets de couennes, pieds de cochons, tête ou queue de cochons ou encore d'andouillettes beaujolaises.

Il est servi généralement dans un grand plat à la française et non à l'assiette, le but étant de partager un moment chaleureux en bonne
<https://www.legourmeur.fr/portfolio-items/tablier-de-sapeur-des-bouchons-lyonnais-de-auvergne-rhone-alpes/> compagnie autour d'un bon plat chaud et consistant. Le plat est également accompagné d'un fromage et d'un verre de vin rouge.



Le Saint-Marcellin IGP

Le terme mâchon est un mot dérivé du verbe mâcher :

quand on mâchonne, on partage, on discute, on passe un moment à table tout en savourant des plats copieux.

Le mâchon lyonnais, une spécialité sauvegardée

La pratique du mâchon lyonnais a été ré-introduite en 1964 par les Francs-Mâchons, une confrérie qui s'assure que les restaurateurs le proposant au menu réalisent le mâchon dans la plus pure tradition lyonnaise. La confrérie décerne des diplômes aux restaurateurs respectant ses préceptes : offrir un lieu convivial et accueillant dans lequel on peut venir déguster de bon matin un plat chaleureux accompagné d'un bon verre de vin.

La confrérie des Francs-Mâchons est une confrérie composée uniquement d'hommes dont seuls 40 membres peuvent y siéger en même temps. Pour entrer dans ce cercle restreint, il faut être parrainé par deux « frères » mâchonneurs. Ils ont un rôle important, celui de devenir des véritables garants de la tradition lyonnaise afin que celle-ci soit perpétuée, et ainsi défendre le patrimoine culinaire de leur région.

Les Francs-Mâchons ont pour habitude de repérer anonymement les lieux susceptibles de pouvoir obtenir leur label. Ensuite, ils viennent déguster ledit mâchon proposé par le restaurateur en question et le notent en fonction d'un cahier des charges préétabli. Le mois d'avril est consacré à l'organisation d'une grande cérémonie au cours de laquelle les restaurants ayant rempli les critères de validation sont honorés.

Juvénal de Lyon