

La tournée des bistrots

Derniers lieux conviviaux, les bistrots lyonnais sont des lieux chargés d'histoire.
Sans modération, offrons une tournée générale pour ceux qui ont soif de traditions

C'est vrai, les bistrots ont changé. Les tournées collectives se font plus rares, la télévision vide les zincs dès 20 heures, les boulistes ne mesurent plus leurs pots au mètre. Mais les arguments pour refaire le monde chaque matin sont toujours aussi forts, l'amitié est toujours aussi solide et fragile, les parties de coinche aussi passionnées, les brèves de comptoir toujours aussi empreintes de bon sens.

Pour goûter ce plaisir, aujourd'hui, on doit aussi connaître la manière d'accéder à ce lieu privilégié. Les patrons et patronnes ont leur caractère, les clients aussi. Quand on entre dans un établissement, la surprise des habitués est palpable. En effet, chaque bistrot a son rite : la manière de demander sa bière, son « blanc casse », son Côte du Rhône, permet aux patrons de déterminer avec justesse de qui il s'agit.

Certains bistrots, à l'image de certaines églises autrefois, possèdent des tables « réservées » (dans les églises, ce sont les prie-Dieu) à leurs clients. Malheur à « l'étranger » qui ose s'installer au coin de la salle. Certes, il n'y aura pas de scandale. Mais la façon de vous regarder, celle impatience faite de gestes, de réflexions, distillées avec parcimonie, auront tôt fait de vous faire changer de place.

Un refuge

Lieu de toutes les rencontres, le bistrot est aussi le refuge de ceux qui sont seuls, en difficulté. Curieusement, nos « énarques » viennent de s'apercevoir qu'un des problèmes des banlieues est l'absence de cafés. Le bistrot permet la discussion, l'échange, les excès, dans un espace qui a ses règles. Nous parlons ici d'un vrai bistrot, non d'un lieu aseptisé comme, malheureusement, on en rencontre trop souvent.

Les noms des bistrots ont aussi leur importance. Mettons de côté ceux qui empruntent la langue de Shakespeare au prix fort des boissons, pour nous consacrer à ceux dont l'appellation évoque la culture populaire lyonnaise. « Le Réveil Matin », « Le Petit Rapporteur », « Au Sans Chiquet », « Au Canard », « Aux Tisseurs », et bien d'autres, voilà de quoi nous réjouir.



Les « pied-humide », à Bellecour.

Ces buvettes en plein air étaient très appréciées par les gones. (PHOTOS PIERRE AUGROS)

Si nous remontons dans le temps, nous ne pouvons passer sous silence le premier café aérophile du monde, rue Frédéric-Fays à Villeurbanne, le café Berlioz à côté de la basilique de Fourvière, le café Brochier, place Kléber où, en 1870, Bakounine vint prêcher la bonne parole de l'Internationale ; le café du Chat qui, en 1848, rue d'Algérie, accueille les révolutionnaires ; le Carillon, rue Puits-Gaillot, siège des fabricants de soieries ; Le Casati, fondé en 1720, rue du Bât-d'Argent dont l'histoire est liée à l'assassinat de Carnot en 1894. Ses locaux furent saccagés pour la simple raison que son nom se terminait par... i.

Café coquetier, café traiteur

Le café coquetier, avant la guerre de 1914, offrait en plus de la boisson, les œufs du jour, du beurre, du lait de vache, des fromages. Tout comme les épiceries qui faisaient « porte-pots ». Une époque bénie pour les hommes, qui pouvaient, sans problème, faire leur courses, certes

plus longues, mais bien moins fastueuses que dans certains grands magasins aujourd'hui.

Comment ne pas évoquer le cafetier-traiteur « Au roi des Gâteaux », installé rue Bugeaud, puis quai Maréchal-Joffre. Le patron qui préparait de savoureux kouglofs au pain d'anis, était le grand-père de Louis Ludin, ancien président des Amis de Guignol. Laissons nous aller au fil des souvenirs : Léon de Lyon, rue Pléney, était une « épicerie-buvette et vins au détail », le café de Madrid accueillie, le 25 juillet 1896, les frères Lumière, pour une première représentation de cinématographie. Le Mal-Assis, fondé en 1875 par André Cornillot, qui obligeait ses clients à consommer debout au bar, le café Paufigue 6, de la rue de la Barre, fréquenté par les étudiants de la faculté de médecine (le fils Louis sera plus tard, un célèbre professeur de médecine). « La Tassée » 20, rue de la Charité, lieu où sévit la famille Borgeot, date de 1867. « Le Tonneau », rue de la République, a été créé au XIX^e siècle. Combien de noms évoquant un espace de temps pour les

Lyonnais. Pour conclure, il nous faut parler des « pied-humide ». Ces buvettes en plein air étaient très appréciées par les gones. Les tenanciers à l'évidence devaient faire preuve de courage. Nizier de Puits-Pelu nous les décrit : « Une échoppe où l'on vend du coco (tisane de réglisse, plus citron) l'été et l'hiver des bavaroises chauffées, sucrées, un sou le verre. Elle se compose d'un comptoir revêtu d'étain, abrité d'un toit. » En 1914, on recensait 52 établissements de ce type. Aujourd'hui, ils sont bien moins nombreux : place Bellecour, devant l'entrée du parc de la Tête d'Or, sur les quais du Rhône et de la Saône.

Reste que, malgré des changements, le bistrot demeure un lieu irremplaçable. Les candidats aux élections les visitent à chaque scrutin, les Lyonnais ont, quant à eux, une tendresse particulière pour leur ambiance.

ROBERT LUC

« Les Bistrots de Lyon, histoires et légendes » de Bernard Franquin, Guy et Margerie Borgé, aux Éditions « Le Progrès ».