

A Lyon, entre Saône et Rhône : la longue route de Tante Paulette

Autor(en): **Gygax, Georges**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **17 (1987)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829527>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

A Lyon, entre Saône et Rhône

La longue route de Tante Paulette



S'il est un nom qui fait saliver, c'est bien celui de la bonne ville de Lyon. Sa réputation de capitale du bien manger, elle la doit à des artistes gastronomiques, maîtres queux célèbres tels Bocuse, Mère Guy, Nandron, Vettard, Mère Brazier, d'autres encore, glorifiés par les médias, portés aux nues par les gourmands à portefeuilles bien lestés. De ceux-là, on a beaucoup parlé. Il y en a d'autres, modestes...

Je viens de faire la connaissance de Tante Paulette, et Tante Paulette, 74 ans, c'est quelqu'un. C'est d'abord une histoire qui prend aux tripes. C'est aussi un petit restaurant plein de charme. Ce sont enfin deux spécialités qui ont si bien conquis les amateurs de bonne chère à très bon compte que des

publications françaises et étrangères les ont célébrées. Tante Paulette pratique une cuisine empirique et raffinée. Elle-même a un caractère bien trempé. C'est dire que la dame a un charme certain et des réparties qui contribuent à sa renommée.

Entre Saône et Rhône, sur la presqu'île, à deux pas de la place des Terreaux où trône l'Hôtel de Ville, tout près de la Croix-Rousse et de ses mystérieuses traboules, dans la petite rue de Chavanne, Tante Paulette tient sa maison depuis trente-neuf ans. A l'entrée un bar-zinc cher aux habitués, d'où un fenestron-passe-plats communique avec la cuisine. A gauche la petite salle, cinq tables, et au-dessus la grande, quatre fois plus étendue. Sou-

vent les clients préfèrent la petite où, au besoin, ils se serrent les coudes dans la bonne humeur. C'est que de ce local exigu on observe le bar où l'on discute ferme, la cuisine — sans machine à laver la vaisselle — d'où s'échappent des effluves qui charment les narines, et surtout la maîtresse de céans, Paulette, pleine de vie, de gentillesse, qui vient de temps à autre s'humecter le palais d'une gorgée de pastis et se le sécher de deux bouffées de cigarette. C'est qu'elle travaille dur, la patronne! Aidée d'un barman-serveur débrouillard, elle œuvre seule. Nettoyages, repas, service, vaisselle, conversation, accueil. Pas de chiqué. Pas de carte pléthorique. Menus simples, de 13 à 22 francs suisses environ. Le vin est



excellent, du pays. Deux spécialités à signaler et à commander la veille, ou mieux l'avant-veille: le poulet à l'ail et la bouillabaisse de poulet. Beurre et crème sont à la base de sauces admirables. En son temps Edouard Herriot s'en est régalé, comme d'ailleurs beaucoup d'autres célébrités de la politique, du barreau, de la médecine, de l'industrie. Tante Paulette peut se vanter d'avoir une clientèle fidèle. «Certains habitués me rendent visite depuis trente-cinq ans», dit-elle. Ceci en dépit du fait que l'endroit est d'une grande simplicité.

Baluchon à la main

Simple comme sa vie, comme sa famille de petits agriculteurs de l'Ardèche. Marie-Louise Anteli devenue Paulette, puis Tante Paulette, a connu la vraie pauvreté, ayant très jeune perdu ses parents. Après un stage scolaire chez les bonnes sœurs à Vessey, elle rassembla tout ce qu'elle avait de courage, empoigna son baluchon et prit la route, direction Lyon, la grande ville qui lui faisait un peu peur mais où elle était sûre de se débrouiller. Elle est seule, ou presque. Un oncle habite Lyon qui travaille dans les chemins de fer où il se fera bientôt écraser. Comme il faut vivre, Paulette accepte les travaux les plus humbles: la plonge, les nettoyages, le service, le ménage dans un bar, puis dans un café-restaurant de Saint-Jean, au moment de la catastrophe de Fourvière. Elle

travaille 18 heures par jour, souvent plus. Elle est économe, compte tous ses petits sous. En 1947, elle réalise son rêve: avoir sa propre affaire qu'elle dégote rue de Chavanne, et dont elle réussit à payer le fonds en six mois. C'est ainsi que le restaurant à l'enseigne de la «Mère Pompon» devient «Chez Tante Paulette». Son premier client fut un repris de justice.

«Je n'ai jamais appris à faire la cuisine», avoue-t-elle. Mais comme elle a des idées, de l'imagination et du goût, et qu'elle est gourmande, elle invente et met au point ses deux fameuses recettes. «Chez moi c'est tout simple» ajoute-t-elle. «Quand j'ai repris la «Mère Pompon», l'affaire était tombée, les chaises sur les tables et des piles de journaux couvraient les fournaux. J'ai tout de suite eu l'ambition de créer un restaurant gastronomique. J'ai essayé, testé, goûté, fait goûter... et j'ai décidé de rester modeste. J'ai vraiment débuté par le nez! Mon petit secret? Je prépare ce que j'aime et ce que je mijote avec plaisir. Avant tout je veille à la fraîcheur de mes produits. Je ne mesure ni le beurre ni la crème. Mes spécialités mises à part, je sers aussi, sur commande, la pintade aux choux et le poulet aux écrevisses. Pour la volaille, j'ai un fournisseur, un seul, mais sérieux et de qualité...»

— A 74 ans vous arrive-t-il de penser à vous reposer, à une retraite bien méritée, comme on dit...?

— Rien du tout! On m'enterrerait tout de suite! Je ne pourrais pas vivre seule dans mon appartement. J'aime le monde, les contacts. Mes clients sont



mes amis. Je sers au moins cinquante habitués par semaine. Je tiens à prendre congé de mes clients, j'aime voir leur air réjoui, et s'ils ont des réclamations à me présenter, je les écoute. On peut toujours faire mieux, pas vrai? Mais il ne faut pas qu'on m'embête! L'autre jour un ivrogne a voulu semer la pagaille au bar. Je l'ai sorti proprement moi-même; il est allé atterrir sur le trottoir d'en face...

Amicale Tante Paulette, généreuse, aimant la plaisanterie, mais sachant à l'occasion froncer le sourcil dix secondes avant d'éclater d'un rire clair, chaleureux.

Poulet à l'ail

Paulette nous a fait un cadeau au moment du pousse-café: la recette de son poulet à l'ail pour 4 personnes. Il faut un beau poulet de ferme d'environ 2 kilos, 60 à 80 gousses d'ail (Paulette en utilise 400 kilos par an!), ½ dl de cognac, un verre de vin blanc sec, sel, poivre, croûtons, beurre et huile. Passer à la poêle (huile et beurre, pas trop chaud) le poulet coupé en 8 morceaux, l'ail non épluché. Saler, poivrer, laisser dorer, flamber au cognac et faire mijoter 10 minutes. Déglacer au vin blanc. Réduire le jus, puis dresser sur un plat chaud et décorer avec du persil haché. Les croûtons sont à brunir à l'huile. Essayez! Mais il est à parier que vos soins les meilleurs ne réussiront pas un plat aussi savoureux que celui qui sort des mains de Tante Paulette. Il y a la conviction, le talent, le tour de main, la tradition. Les parfums et les couleurs... Et, bien sûr, il y a le cœur de Tante Paulette, la gentille fée de la rue de Chavanne.

Georges Gygax
Photos Yves Debraine



(«Chez Tante Paulette», rue de Chavanne 2, tél. 033 78 28 31 34. Fermé samedi soir et dimanche.)