

# Chicago à la lyonnaise

Dans la ville natale du McDonald, un vrai *bouchon* lyonnais

Muriel Roy

**U**n Lyonnais s'y reconnaîtrait. Tables rondes, chaises en bois, foule bruyante et cuisine traditionnelle: rien n'y manque, même pas le portrait de Paul Bocuse punaisé au mur. Seule l'adresse distingue ce «bouchon» d'un autre bistrot lyonnais: 1958 North Damen, Chicago, Etats-Unis. «La cuisine française aux Etats-Unis rime trop souvent avec gastronomie et prix élevés. J'ai ouvert un bistrot dans lequel les Français iraient si j'étais installé en France», affirme Jean-Claude Poilevey, le chef du *Bouchon*. D'où la formule lyonnaise: des plats copieux pour moins de 100 F (\$20).

Les clients, américains en grande majorité, réservent une semaine à l'avance pour être sûrs de pouvoir y dîner. Cela ne les prive pas du charme de la foule, car comme tout «bouchon» qui se respecte, l'ambiance est plutôt à la cohue tous les soirs autour des vingt tables de la salle. Les Américains sont un peu surpris et gênés la première fois, car ils apprécient l'espace et l'intimité dans un restaurant, mais comme dit l'un d'eux: «J'imagine que c'est comme ça en France, et je trouve que cela donne un certain caractère!».

Côté menu, les plats demandent aussi une certaine adaptation des papilles gustatives: outre la salade lyonnaise, les clients peuvent choisir entre de la brandade de morue, des quenelles, des escargots, des cuisses de grenouille, et même des rognons de veau. «Je dis toujours de mettre beaucoup d'oignons, beaucoup de lard... De mettre

du «goût» dans la cuisine», explique Jean-Claude Poilevey.

Son chef mis à part, l'équipe du *Bouchon* est 100% américaine, mais l'ambiance française n'en est pas trop affectée. «Je donne des consignes précises aux serveurs: la sympathie, l'humour et la décontraction sont les clés de l'ambiance d'un bistrot. Le plus souvent possible nous appelons les clients par leur nom, nous racontons de petites blagues... La recette fonctionne plutôt bien! Le propriétaire du *Bouchon* espère bien voir flotter plusieurs «bouchons» dans Chicago d'ici quelques années.

*Le Bouchon*, 1958 North Damen, Chicago, IL 60647, tél: (312) 862-6600, fax: (312) 772-1617.



## Recette proposée par *Le Bouchon* RÂBLES DE LAPIN RÔTI

Ingrédients pour 4 personnes:

4 râbles de lapin avec rognons  
(250 grammes chacun)  
1 petite cuillère à café de thym  
1 gousse d'ail  
125 g. de beurre  
1 verre de bouillon de volaille  
½ verre de vin blanc  
Sel et poivre

1 Mélanger rognons-thym-ail-sel et poivre dans un mixeur. Mixer très fin.

2 Aplatis les râbles. Répartir la mixture dessus. Rouler et ficeler chaque râble comme une paupiette.

3 Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle. Faire dorer le lapin 20 minutes. Puis retirer du feu.

4 Déglacer la poêle avec le vin, réduire de moitié, ajouter le bouillon, réduire de moitié, ajouter le beurre, le sel et le poivre.

5 Retirer la ficelle des râbles, couper en petits médaillons et arranger sur une assiette. Verser la sauce et servir. Bon appétit!