



Le boudin au féminin

PRETTY OFFAL

OLD AND NEW ARE BLENDED TO DELICIOUS EFFECT AT LE BOUCHON DES FILLES, WHERE TWO PLUCKY GALS ARE DRAWING IN DINERS WITH THEIR LIGHTER TAKE ON LYON'S TRADITIONAL NOSH. SABINE BOUVET GRABS A TABLE. / À LYON, LA CAPITALE DE LA GASTRONOMIE, DEUX FILLES QUI ONT DU CARACTÈRE METTENT LES PIEDS DANS LE PLAT ET RÉINTERPRÈTENT LA TRADITION DES MÈRES LYONNAISES.

LAURA STEVENS



EN I'm on the Presqu'île, the peninsular in the centre of Lyon packed full of *bouchons* – the local alternative to haute cuisine restaurants, famed for rustic dishes, fatty delicacies, charcuterie and offal. They're commonly fronted by men, and any female chef is usually put into the traditional 'Mère Lyonnaise' motherly domestic stereotype.

However, down a winding cobbled street, I've discovered a *bouchon* unlike any other. I'm enveloped by a deliciously comforting aroma at the entrance. 'Ah yes, that'll be the pralines!' enthuses owner Isabelle Comerro, eyes sparkling beneath a crown of golden locks. The phone here never stops ringing – after seven years in business, the gently subversive *Le Bouchon des Filles* has become a bit of a Lyon institution.

The eponymous 'Filles' – Isabelle and business partner Laura Vildi – learnt their trade at the iconic *bouchon* Café des Fédérations and shared an ambition to open a female-fronted operation. After finding their dream location, the pair rolled up their sleeves. 'We did everything ourselves. Our dads helped with DIY and we got the furniture from our grandmothers.'

Although the retro dining-room decor, with red-and-white checked tablecloths, is redolent of a bygone era, in the kitchen it's another story. The male chef ('Putting men in their place – behind the stove!' Isabelle jokes) serves up a lighter take on traditional *bouchon* dishes. 'We've created recipes that are fresher, lighter, smoother. And we try to make things look pretty and less plain,' explains Isabelle. So *boudin* (black pudding) is wrapped in a light, crispy filo pastry, crowned with aromatic herbs, and everything comes to the table on fine-dining porcelain, not rustic sharing dishes. Les filles are bringing a delicate touch to the traditional *bouchon* menu. *Le Bouchon des Filles*, 20 rue Sergent Blandan, 69001, +33 (0)4 78 30 40 44

'WE DID EVERYTHING OURSELVES. OUR DADS HELPED US WITH THE DIY AND WE GOT THE FURNITURE FROM OUR GRANDMOTHERS'

FR Je suis sur la Presqu'île, ce centre névralgique encadré par le Rhône et la Saône, qui regorge de *bouchons*, ces détenteurs de la tradition culinaire locale où l'on sert force charcuterie, abats et autres recettes devenues institutions, alternatives lyonnaises à la haute cuisine. Le patron y est souvent un

homme et les femmes chefs sont souvent qualifiées de « Mère lyonnaise ».

Toutefois, au bout de cette ruelle pavée, je découvre un *bouchon* pareil à nul autre. Un fumet réconfortant et gourmand à souhait m'enveloppe. Par l'odeur alléchée, je me dirige vers la cuisine. « Ce sont les pralines ! », dit Isabelle Comerro, la propriétaire à l'œil pétillant sous ses boucles dorées. Le téléphone ne cesse de sonner, les réservations s'enchaînent pour ce soir. Après sept ans d'existence, *Le Bouchon des Filles* a ses fidèles.

Il faut dire qu'Isabelle et Laura Vildi, son associée, ont fait leurs classes au fameux Café des Fédérations et nourrissaient le même désir :

ouvrir un *bouchon* de filles. Leurs chemins se croisent et ayant dégoté l'adresse de leurs rêves, elles retroussent leurs manches : « On a tout fait toutes seules avec les moyens du bord ; nos pères nous ont aidées pour le bricolage et on a chiné le mobilier chez nos grands-mères. » Style rétro : chaises bistrot, tapisserie fleurie carmin, et nappes vichy.

Mais en cuisine où s'affaire un homme (à sa place aux fourneaux, plaisante Isabelle), les deux comparses allègent la tradition. « On ne peut plus manger comme avant, dit-elle. Alors nous créons des recettes plus fraîches, légères, douces. » Du coup « le boudin indétrônable » se retrouve dans une pâte filo croustillante et aérienne surmontée d'un dôme d'herbes aromatiques. Et le service est à l'assiette de porcelaine. « On essaye de faire joli, moins brut. » La délicatesse est au menu.

