

Les plats : vidéo A

3 chefs sont invités à déjeuner chez un autre chef, Yves Rivoiron.

Au menu : des spécialités lyonnaises.

Des pieds de cochon

Une queue de bœuf

Du gras-double, c'est-à-dire des tripes

Et une tarte à la praline.

Nathalie : « Hum, ça a l'air bon, c'est quoi ? »

Jean-Louis : « Alors là, je vous fais une queue de bœuf mijotée aux tomates et aux échalotes. »

Nathalie : « Alors, il faut faire quoi en premier ? »

Jean-Louis : « D'abord, on cuit la queue de bœuf. Hein, on cuit la queue de bœuf en pot-au-feu, pendant trois heures, trois heures et demie. Parce que ça, c'est très long. Il faut juste que ça mijote. Qu'on entende le bloublou du bouillon. »

Nathalie : « Le quoi ? »

Jean-Louis : « Le bloublou du bouillon. »

Nathalie : « Ça fait quoi le... »

Jean-Louis : « Oh, là là, bloubloublou hein, voilà, tout doucement. »

Nathalie : « Hum, mais ça l'air délicieux ! »

Jean-Louis : « Oh ! C'est délicieux. »

Nathalie : « Qu'est-ce que c'est ? »

Félix : « Alors, c'est un pied de cochon, pieds de porc. En anglais, pig feets. Alors on le reçoit salé. On le fait dessaler d'abord, ensuite on l'attache avec des... des bandelettes. On le fait cuire toute la nuit et ensuite on le laisse refroidir. Ce qui fait qu'il faut au moins trois jours pour préparer ce plat. »

Nathalie : « Il faut des produits frais ? »

Félix : « Il faut des produits frais et sains bien sûr. C'est des porcs fermiers qu'on prend uniquement. Si vous voulez, c'est des choses très simples mais qui demandent beaucoup de temps et de travail... et d'amour surtout... »

Nathalie : « Ah ! Vous avez dit amour ! »

Félix : « À Lyon, on aime ça. On aime beaucoup ces choses là. »

Yves : « Alors, pour le gras-double, il faut : le bonnet, la tripe noble hein, l'estomac du bœuf, il faut de l'oignon, il faut du vin blanc, de l'ail, du persil, sel, poivre et un très bon vinaigre. »

Nathalie : « Et du savoir-faire ? »

Yves : « Et du savoir-faire, bien entendu. »

« Bon ben là, il faut compter vingt minutes et on arrive à ce... à ce plat là. »

Nathalie : « Ça, c'est le secret ? »

Yves : « Ah ! Ça, c'est le secret, ça. Le très bon vinaigre. »

Nathalie : « Hum, ça l'air bon ! Qu'est-ce que c'est ? »

Eric : « Ça s'appelle la tarte à la praline. Donc, c'est une bonne réduction de crème et de praline qui est... la praline, un... une dragée très lyonnaise. »

Nathalie : « Est-ce que c'est long à faire ? »

Eric : « Il faut compter... il faut compter une bonne demi-heure, trois quarts d'heure. »

Tout le monde : Allez, santé ! À la nôtre ! À l'amitié... Santé, santé à tous.