

Patron ! Un pot et deux verres...

Conférence du samedi 5 novembre 2016 de Gérard Truchet

S'il est à Lyon un pot qui sonne bien à l'oreille, qui rassemble les gones et qui évoque des moments de convivialité, c'est bien le pot lyonnais. « Garçon mettez-nous un pot et deux verres et évoquons ensemble l'histoire de celui qui souligne chaque événement de la vie. » Ainsi commence l'aventure du pot qui a connu bien des évolutions.

Les archives montrent qu'en 1564 le pot lyonnais était d'une contenance de 2,08 litres. Eugène Vial, vice-président fondateur de notre société précise dans une étude que les anciennes mesures de capacité reposaient sur l'ânée pour le vin vendu en gros et sur le pot pour le vin vendu au détail. En 1338 dans les tavernes on servait le quarteron et le demi-quarteron qui est le pot.

Passons sur les tentatives d'uniformisation de toutes les mesures sur celles de Paris (François 1er en 1527, le système métrique de la Révolution en 1793), pour rappeler que l'ânée est la charge maximale de 93 litres 21cl que peut porter l'animal soit en moyenne 88 pots de 1 litre 06. Pendant de nombreuses années, la capacité du pot varie selon les communes jusqu'à ce que sur le plan national, la mesure officielle s'impose avec le muid de 268,22l qui comprend les subdivisions suivantes : deux feuilletes de 134,11l, 4 quartots de 67,05l, 36 grands sequiers de 7.45l, 144 quarts d'1,86l, 288 pintes de 93cl et la chopine de 46cl.

Dans l'agglomération lyonnaise, à l'intérieur des fortifications (à cause de l'octroi) le pot était de 93cl contre 104cl en dehors et notamment à Vaise et à la Croix-Rousse jusqu'à ce que par décret le pot lyonnais soit fixé pour tous à 46cl, contenance actuelle de notre pot en verre lyonnais. Ceci est avéré entre 1840 et 1846 et c'est à cette période que le scandale éclate car si le pot passe de 93cl ou 104cl à 46cl, le prix reste le même... C'est ainsi que la société des Voraces voit le jour composée d'ouvriers en soie qui se réunissent les lundis et samedis chez la mère Maréchal dans son bistrot à l'angle de la rue d'Austerlitz et de la rue du Mail où elle vend comme de bien s'accorde le pot d'une contenance de 104cl.

Cette contenance permet d'évoquer la cempote, fût d'une contenance d'environ 105 litres. Dès lors dans les bistrots, le vin est servi en pots que le cafetier allait remplir chaque matin à la cave, au tonneau livré par le vigneron au patron qui lui-même s'était rendu à la cave pour déguster, choisir et négocier le prix du vin. Aujourd'hui, les pots sont remplis avec des bouteilles en verre d'un litre voir au cubitainer, geste que nos anciens ne se seraient pas permis de faire. Tout change ! Le pot lyonnais est de nos jours toujours fabriqué par les établissements Minjard de Saint-Jean d'Ardières qui produit environ 80 000 pots de présentation classique ou en sérigraphie, commandés par les cafés ou les magasins spécialisés. Il ne peut être commercialisé plein et bouché ; s'il est cacheté, c'est un faux pot lyonnais qui contient 50cl. Logiquement il ne sort pas du bistrot et celui qui en avait un, il le faisait remplir à l'épicerie porte-pot.

Ses dimensions sont de 29cm de hauteur, entre 7 et 8cm de diamètre. Le fond très particulier est plein et épais entre 3 et 4cm ; son poids est de 900g à 1kg. D'une très bonne tenue en main il est stable et peut résister à une bourrasque qui traverse un jeu de boules. Dans un clos, les pots sont posés sur une étagère fixée au sol entre deux jeux et qui comporte 13 encoches sur une tablette réglée à hauteur d'homme, ce qui correspond à une commande de « 1 mètre » soit douze pots payés par les joueurs et le treizième offert par le patron.

Les verres ont aussi une forme caractéristique, râblés, renflés à mi-hauteur et possédant un cul épais pour une bonne assise. C'est le fameux canon, quatre canons au pot et 1 litre qui fait deux pots et un petit canon. Lors de la venue de Charles VI à Lyon, on installa à l'entrée de la ville des fontaines à vin qui se composaient de quatre canons crachant le vin d'où l'expression « boire un canon ».

Dans les autrefois on ne manquait pas à la sortie d'un cimetière de dire tout le bien qu'on pensait du défunt autour d'un pot. Aujourd'hui, il n'y a pratiquement plus de bistrot en face d'un cimetière comme maintenant à la Guillotière. Il arrivait aussi que le gône qui vient de défunter ait eu la délicatesse de laisser quelques pécuniaux à la patronne d'un café pour le jour où il ne serait pas là pour les commander.

Cette conférence bien documentée, nous rappelle aussi qu'il existait le pot de blanc-cassis servit le matin entre dix heures et midi. C'est un pot de blanc dans lequel on glisse un soupçon de crème de cassis et que l'on mélange en retournant le pot une ou deux fois. Il existait aussi des petites buvettes, situées vers l'entrée des ponts sur le Rhône. Il s'agit du « pied-humide », petit édicule ouvert sur trois côtés, le quatrième accueillant sur des étagères les bouteilles et les verres ; le client consommait debout au comptoir à l'abri de la pluie grâce à l'avancée du toit mais les pieds à même le sol, d'où le nom donné à cette construction.

Rappelons enfin que plusieurs prix ont été créés pour célébrer notre pot : En 1951 le syndicat général des débitants de boissons et restaurateur de Lyon crée le prix du meilleur pot de beaujolais dont le premier concours s'est déroulé dans le foyer du Grand-Théâtre, cérémonie reprise par un article de Guignol dans son journal. En 1964 naît le prix Gnafron grâce à quelques bons gones comme Félix Benoît humoriste ou René Deroudille critique d'Art. Le gagnant reçoit son poids en vin. Ces distinctions sont aujourd'hui en sommeil et mériteraient de renaître.