



**HISTOIRE(S) DE
LA GASTRONOMIE
LYONNAISE**

Yves Rouèche

 LIBEL

INTRODUCTION



LYON

était la capitale des Gaules sous l'Empire romain, la capitale de l'imprimerie et de la culture gourmande sous la Renaissance, la capitale mondiale de la soie et de l'horticulture au XIX^e siècle. Curnonsky, gastronome et célèbre critique gastronomique, proclame Lyon, capitale mondiale de la gastronomie en 1934. Depuis, la ville est restée la capitale du bien-manger ; elle bénéficie du label Cité de la Gastronomie et accueillera la Cité Internationale de la Gastronomie en 2018, un lieu unique qui mettra à l'honneur les plaisirs de la table, la santé, le bien-être et l'art de vivre. À Lyon, la gastronomie fait partie du quotidien des Lyonnais en raison de ses chefs emblématiques, de sa notoriété gastronomique, mais surtout d'une culture gourmande appartenant au patrimoine de la ville. La gastronomie est partout, dans les affaires, en politique et dans les familles.

Mais, Lyon aurait-elle été la capitale mondiale de la gastronomie sans ses célèbres foires de la Renaissance qui ont fait de la ville le principal centre de commerce européen, et attiré de riches banquiers et marchands italiens.

Lyon aurait-elle été la capitale mondiale de la gastronomie sans ses travailleurs de la soie, les canuts, et ses riches fabricants, les soyeux, qui ont engendré les bouchons et mâchons, d'une part, et les Mères Lyonnaises, d'autre part ? Lyon aurait-t-elle été la capitale mondiale de la gastronomie sans Rabelais, Catherine de Médicis, la Mère Guy, la Mère Fillieux, Curnonsky, la Mère Brazier et bien sûr Paul Bocuse ?

Nous vous invitons à partir en voyage à travers cinq siècles d'histoire, dans cette ancienne capitale des Gaules, devenue capitale de « Gueule » et capitale mondiale de la gastronomie, pour revivre une formidable épopée à travers son histoire, son terroir, ses emblèmes et lieux gourmands, ses restaurants mythiques, ses spécialités historiques, ses personnages emblématiques, et tous ceux qui ont marqué l'histoire de la gastronomie lyonnaise ou écriront peut-être son avenir.





**GRANDE HISTOIRE DE
LA GASTRONOMIE
LYONNAISE**



lugdunum



lyon

Plan de Lyon par Simon Maupin, 1635.

DE L'ANTIQUITÉ AU MOYEN ÂGE LUGDUNUM, AU CARREFOUR DES VOIES DE COMMUNICATION GALLO-ROMAINES



S'il est attesté que des populations habitaient au bord de la Saône il y a dix mille ans, c'est bien sous le règne de Jules César, en 43 av. J.-C., que Lucius Munatius Plancus, gouverneur de la Gaule chevelue - la gaule non encore conquise par Rome -, fonde Lugdunum. La cité est édifiée sur la colline de Fourvière. Elle est destinée à accueillir les citoyens romains expulsés de Vienne par les Allobroges, l'une des dernières tribus gauloises non encore soumises à Rome. La position stratégique de Lugdunum au confluent de deux fleuves, la Saône et le Rhône, en fait un important port fluvial. Cependant, Lugdunum ne connaît la prospérité que sous l'empereur Auguste (63 av. J.-C. - 14 apr. J.-C.) lorsqu'il charge son gendre, le général Agrippa, en -27 av. J.-C., de faire de cette ville le point de départ de quatre grandes voies gallo-romaines vers le Rhin, la Manche, la Narbonnaise et l'Aquitaine, afin de faciliter le déplacement des troupes en campagne, la circulation des marchandises et du courrier. Lugdunum devient alors la capitale de la province de Gaule Lyonnaise et le siège du pouvoir impérial pour les autres provinces gauloises - la Narbonnaise, l'Aquitaine et la Belgique. Elle acquiert ainsi son titre de « capitale des Gaules ».

Au II^e siècle, la cité s'étend sur les deux rives de la Saône et sur la Presqu'île. Cet âge d'or est contrarié au III^e siècle par les invasions germaniques qui coupent les voies de communication et provoquent le déclin de la ville. Il faut attendre la fin de l'Empire romain pour que le pouvoir religieux dirigeant la ville lui redonne son éclat en bâtissant églises et abbayes. Les liens entre la papauté et la cité sont si étroits que l'archevêque de Lyon se voit décerner le titre de primat des Gaules par le pape Grégoire VII.

Après le XI^e siècle, Lugdunum est intégrée au Saint-Empire-romain-germanique, confinée à un rôle secondaire et à une influence réduite ; la ville antique sur la colline de Fourvière disparaît et laisse place à la vigne et aux cultures. Jusqu'en 1312, le pouvoir politique est entièrement aux mains de l'archevêque. Cette année-là, la signature du traité de Vienne entérine définitivement le rattachement de Lyon au royaume de France de Philippe le Bel. On voit alors émerger une institution consulaire, constituée de douze échevins, qui prend le pouvoir et se charge de la gestion de la ville, ne laissant aux archevêques que le droit de justice.



Le marché quai Saint-Antoine en 1920.



Le marché de la Croix-Rousse.

DU XVI^E AU XIX^E SIÈCLE L'INDUSTRIE DE LA SOIE À LA GENÈSE DE LA CUISINE LYONNAISE



La Fabrique : quatre siècles d'histoire

À compter de la fin du XVI^e siècle et jusqu'au XVIII^e siècle, les foires perdent leur caractère de foires de marchandises, mais conservent celui de foires des paiements pour des marchandises qui ne font plus guère que transiter par Lyon. Mais, au XVI^e siècle, Lyon devient le théâtre d'une nouvelle activité, l'industrie de la soie, qui va révolutionner son économie, façonner l'architecture de son centre-ville, assurer le relais de ses foires déclinantes, et donner à la cité un nouvel élan pendant les quatre siècles qui vont suivre. C'est aussi cette industrie qui va donner naissance à la cuisine bourgeoise et à la cuisine des bouchons, aux Mères lyonnaises, et à la grande tradition de la cuisine gastronomique lyonnaise du XX^e siècle.

Le mariage entre Lyon et la soie date de 1536, lorsque François I^{er} accorde le privilège de la fabrication des étoffes d'or, d'argent et de soie, à deux marchands piémontais installés à Lyon, Etienne Turquet, alias Stefano Turchetti, et Barthélemi Naris. Ils commencent à installer des ateliers de tissage de la soie et faire venir de Gènes des ouvriers spécialisés. Le succès est immédiat et les métiers à tisser se multiplient. En 1548, lors de la visite officielle d'Henri II, on compte déjà trois mille métiers à tisser faisant vivre près de mille personnes à Lyon. Au début du XVII^e siècle, Henri IV autorise l'élevage du ver à soie à Lyon et interdit l'entrée de soie étrangère. Des mûriers sont installés dans les Cévennes et en Ardèche. Ces premières magnaneries françaises permettent à la France de produire elle-même son fil de soie. Durant les XVII^e et XVIII^e siècles, l'industrie de la soie à Lyon, appelée la Fabrique, reste dépendante de la splendeur des cours royales françaises et européennes qui sont ses principaux clients. Ainsi, au rythme de périodes de paix et de conflit, se succèdent cycles de prospérité et de récession.

La Fabrique regroupe deux types d'acteurs : les soyeux



Une rue du quartier des canuts.

et les canuts. Les soyeux sont une centaine de marchands-fabricants et donneurs d'ordres qui fournissent le fil et les dessins aux maîtres-ouvriers pour la fabrication des étoffes. Ils emploient aussi des dessinateurs et vendent les tissus commandés. Les canuts sont les travailleurs de la soie. Ils regroupent les maîtres tisseurs ou chefs d'atelier, propriétaires d'un ou plusieurs métiers, qui emploient des membres de leur famille et des compagnons, ouvriers tisserands, pour travailler sur les métiers à tisser. Le terme canut, considéré comme péjoratif au XIX^e siècle, désigne celui qui utilise la canette, petit dévidoir à fil, en bois à bout ferré, qui navigue sur le métier pour faire la trame d'une étoffe.

Gloire et décadence de la soierie lyonnaise au XIX^e siècle

À l'aube de la Révolution, la Fabrique compte quatorze mille métiers à tisser, qui occupent trente mille tisserands et trente mille employés pour des activités dérivées, soit 40 % de la population lyonnaise, forte de cent cinquante mille personnes. Après la crise consécutive à la période révolutionnaire, le XIX^e siècle est celui de l'apogée de la soierie lyonnaise. Joseph Marie Jacquard introduit le métier à tisser, mécanisé, dit métier Jacquard, permettant de réduire le nombre d'ouvriers nécessaire à la réalisation d'une étoffe complexe



La "Spido" reconnaissante, carte illustrée par Jean Routier.

nous précise que les registres de l'État civil de la ville de Lyon portent la mention « sans profession » en face du nom de Françoise Fayolle et il ajoute : « Preuve évidente que les cuisinières ont mis du temps à gagner leur place au soleil. »

De la Mère Brazier à Paul Bocuse

Eugénie Brazier, plus connue sous le nom de Mère Brazier, ou tout simplement La Mère, est la plus célèbre des Mères lyonnaises. Sa célébrité est consacrée en 1933 quand elle devient la première cuisinière au monde à cumuler deux fois trois étoiles au guide Michelin pour ses deux restaurants, rue Royale à Lyon et au col de la Luère à Pollionnay.

Née en 1895, à Dompierre-sur-Veyle dans l'Ain, d'une famille de paysans, orpheline de mère à l'âge de dix ans, placée dans des fermes pour garder vaches et cochons, elle devient mère célibataire à dix-neuf ans. Fou de rage, son père la chasse de la maison. Elle atterrit à Lyon comme employée de maison dans la famille Milliat, un célèbre fabricant de pâtes lyonnaises, où elle fait tout, sauf la cuisine. L'opportunité lui est donnée de s'exercer

à la cuisine un été à Cannes, en remplacement de la cuisinière attirée. Son gratin de macaronis et sa côte de bœuf à la moelle sont appréciés et une vocation est née. À la fin de la Première Guerre mondiale, elle est embauchée chez la Mère Fillioux comme plongeuse. Observatrice, elle capte l'essentiel du savoir-faire de cette Mère et de ses plats emblématiques, afin d'être en mesure de les reproduire plus tard. Elle travaille quelques années à la Brasserie du Dragon, rue de la République, comme cuisinière, avant de décider de voler de ses propres ailes. Voulant récupérer son fils Gaston, alors âgé de sept ans et placé en nourrice, elle rachète un fonds de commerce, en avril 1921, au numéro 12 de la rue Royale. Plusieurs événements vont lui permettre d'accéder à son tour à la notoriété et à la postérité.

Début août 1924, lors du Grand Prix automobile de France à Saint-Fons, l'équipe Spidoléine, une marque d'huile pour voiture, partenaire du Grand Prix, lui commande des plateaux-repas pour les coureurs et mécaniciens de la marque. Émerveillés, le directeur de l'équipe, Serge André, le pilote monégasque, Louis Chiron, et toute l'équipe débarquent le soir même au restaurant pour dîner. Pendant les années qui suivent, la marque



—
La Mère Brazier dans sa cuisine rue Royale.



Léa Bidault dite Mère Léa.



Clotilde Bizolon dite Mère Bizolon.



Alice Vittet dite Mère Vittet.

confie à la Mère Brazier l'organisation d'un dîner de deux cents personnes à Paris, où le Tout-Paris se presse. Rapidement sa notoriété est établie dans la capitale. Deux mois plus tard, le 25 septembre 1924, Curnonsky et Rouff, arrivent à Lyon pour tester les bonnes adresses de la ville dans le but de rédiger l'édition lyonnaise de leur guide, *La France gastronomique*. Ils se rendent immédiatement chez la Mère Brazier pour découvrir sa cuisine. Ils en ressortent enchantés et recommandent vivement ce restaurant en lui conférant tout de suite une place de premier rang dans la gastronomie lyonnaise. Ils racontent d'ailleurs une jolie anecdote à son sujet dans leur ouvrage³⁸ ; alors qu'ils étaient à Paris prêt à prendre l'autobus, ils furent hélés par Abel Faivre (1867-1945), peintre et caricaturiste lyonnais, courant à côté de l'autobus et criant : « Avez-vous déjeuné chez la Mère Brazier ? » Et les auteurs de commenter : « Ça, c'est la gloire ! »

Enfin, Édouard Herriot, maire de Lyon de 1905 à 1957 et gros mangeur, était passionné par la cuisine de la Mère Brazier, son saucisson chaud, son poulet à la crème et son foie gras. La nouvelle se propage très vite et l'affluence amène la Mère à agrandir son restaurant. Édouard Herriot avait coutume de dire que la Mère Brazier œuvrait davantage que lui pour construire la renommée de Lyon. En 1928, elle s'offre un bungalow en bois sans confort à vingt kilomètres de Lyon, au col de la Luère à Pollionnay, dans laquelle elle réitère la même cuisine uniquement les week-ends, alors que son restaurant de Lyon est fermé. Mathieu Varille dans son chapitre concernant la Mère Brazier³⁹ se contente d'écrire : « La Mère Brazier, rue Royale, fut cuisinière de la Mère Fillieux ; je ne vous en dis pas plus, ce titre est suffisant comme référence. »

Alors que le guide Michelin n'avait encore jamais fait état des établissements de la Mère Brazier, il lui attribue d'emblée deux étoiles pour chacun de ses restaurants en 1932 et trois étoiles l'année suivante, qu'elle conserve pendant six ans. Le guide mentionne les plats emblématiques à l'origine de cette distinction : terrines maison, fonds d'artichauts au foie gras, volaille demi-deuil « Mère Brazier », quenelle financière, quenelle au gratin, langouste « Belle Aurore », gratin dauphinois, crêpes Grand-Marnier ou curaçao. Elle est la première et la dernière femme à obtenir simultanément trois étoiles pour ses deux restaurants qui verront affluer riches soyeux et politiques, mais aussi célébrités du monde entier.

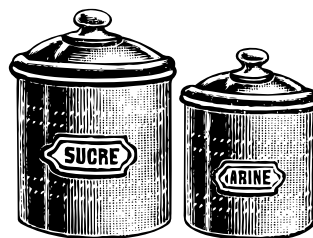
³⁸ CURNONSKY & ROUFF (Marcel), *La France Gastronomique-Lyon et le lyonnais*, op. cit., t. I, p. 81.

³⁹ VARILLE (Mathieu), *La Cuisine Lyonnaise*, op. cit., p. 26.



Andrée Goiran dite Mère Andrée.

Après la Seconde Guerre mondiale, son fils Gaston poursuit l'aventure du restaurant de la rue Royale, en conservant deux étoiles jusqu'en 1972, alors que la Mère se concentre sur le restaurant du col de la Luère. C'est aussi, dans ce dernier établissement, que Paul Bocuse arrive comme apprenti en 1946. Gaston décède en 1974, cédant le restaurant de la rue Royale à sa fille Jacqueline, dite Jacotte, alors que sa mère, fatiguée, vend le restaurant du col de la Luère en 1975 avant de décéder en 1977. La devise de la Mère Brazier : « Émerveiller le regard, contenter le palais, satisfaire le gourmet ! »



Les marchés de la Croix-Rousse et Saint-Antoine

Aujourd'hui, Lyon compte quarante marchés hebdomadaires, mais les deux marchés les plus connus et les plus importants sont les marchés Saint-Antoine et de la Croix-Rousse.

Le marché de la Croix-Rousse

Une centaine de commerçants s'étalent sur un kilomètre de long du boulevard et sur la place de la Croix-Rousse les mercredis, vendredis, samedis et dimanches. Un marché populaire, familial, traditionnel, où les producteurs sont nombreux à présenter leurs légumes, volailles et fromages. Le samedi matin, les producteurs bio se mêlent au marché alimentaire traditionnel. Un marché qui présente l'immense avantage de permettre de passer aisément de l'étal d'un commerçant ambulancier du marché à celui d'un commerçant sédentaire en traversant seulement le trottoir. Ainsi, on trouve tous les produits de bouche nécessaires au quotidien, mais aussi le long du boulevard et dans les rues adjacentes, des produits d'exception, proposés par les artisans croix-roussiens : les chocolats de Sébastien Bouillet ou du Meilleur Ouvrier de France Alain Rolancy, les meilleures viandes maturées du monde, et les charcuteries espagnoles, italiennes et corses de Gilles de Bechevel à la boucherie Tête Bech, la brioche aux pralines d'Éric Lardet chez Praline et Chocolat ou de François Pralus chez Pralus, les bières belges du Diable rouge, etc.

Le marché Saint-Antoine

Sur la rive gauche des quais de Saône, entre le pont maréchal Juin et le pont Bonaparte, s'installent en fin de semaine, les vendredis, samedis et dimanches, cent vingt commerçants. C'est un marché de détail depuis que le marché de gros a quitté le quai pour rejoindre le marché-gare en 1961. Châtaignes d'Ardèche, volailles de Bresse, rosettes de Lyon, gibiers en saison, poissons des lacs savoyards, fruits et légumes, les produits locaux s'exposent par centaines. Ce marché est apprécié, certes pour son offre attrayante, mais aussi pour sa situation privilégiée le long des quais de la Saône, avec une vue exceptionnelle sur la cathédrale Saint-Jean, la basilique de Fourvière, la Tour métallique, le palais de Justice, et les nombreux bistros et terrasses qui bordent les quais. L'affluence au marché a aussi attiré des artisans de qualité qui se sont installés le long des quais : Catherine Fève avec ses fromages venus de toute l'Europe dans sa Crèmerie Saint-Antoine, Richard Sève avec ses chocolats et tarte aux pralines, Céline Hyvernat et son atelier culinaire chez Vom Fass, Quai des Oliviers avec ses huiles d'olive et produits d'épicerie fine, la buvette Bonaparte et ses huîtres. Enfin, on ne saurait oublier le marché des producteurs fermiers de pays de la place Carnot qui se tient tous les dimanches matin et les mercredis de 16 h à 19 h 30 ; ce sont un peu les monts du Lyonnais qui se déplacent à Lyon pour proposer fruits et légumes de saison locaux au consommateur.



LE CRIEUR PUBLIC DU MARCHÉ DE LA CROIX-ROUSSE

Le crieur public de la Croix-Rousse, Gérald Rigaud, se veut être « un dispositif d'expérimentation politique du ministère des rapports humains. » Le crieur public a été mis en scène par Fred Vargas dans son roman policier Pars vite et reviens tard, dans lequel le crieur Joss Le Guern délivre à un public, chaque jour de plus en plus nombreux, des messages énigmatiques, laissés par un inconnu. Le commissaire Adamsberg mène l'enquête pour retrouver le commanditaire de tous ces messages.

Après avoir travaillé avec des compagnies de théâtre, de théâtre de rue et de théâtre dansé, Gérald Rigaud, comédien, artiste de rue, décide de rentrer dans la peau de Joss Le Guern et de se lancer dans une aventure atypique au service du lien social. Inspiré par le roman de Fred Vargas, il dépose des boîtes à messages chez les commerçants du quartier et crie les premiers messages le 1er mai 2004, place de la Croix-Rousse. Il crie poèmes, messages personnels, avis de recherche, mots d'amour, petites annonces, etc. Il rencontre tout de suite le succès. Le public s'agglutine devant son pupitre pour écouter ces messages qui déroutent, dérangent ou provoquent, comme autant d'échantillons de la diversité humaine. Personnage atypique, poétique et artistique, Gérald Rigaud permet une approche décalée et inhabituelle de la parole publique donnée au son du mégaphone. Après des centaines de criées données les dimanches, le crieur met fin à son septennat fin juin 2011, mais continue à officier lors d'événements extérieurs ou sur sollicitation. Gérald Rigaud est parti dans le sud de la France pour propager son ministère des rapports humains sous d'autres cieux. Son initiative a donné des idées à d'autres artistes qui se sont, à leur tour, lancés dans l'activité de crieur public en France.



Étal de fruits et légumes sur le marché de la Croix-Rousse.



Un producteur au marché de la Croix-Rousse.







**PETITES HISTOIRES
ET CURIOSITÉS**

DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE





Albufera (sauce)

Louis-Gabriel Suchet naît à Lyon en 1770 dans une famille ardéchoise pratiquant le négoce de la soie depuis plusieurs générations. C'est toujours Félix Benoit¹ qui nous résume sa carrière militaire : « Il s'engagea dans l'armée en 1792, fut remarqué par Bonaparte à Rivoli en 1797, devint chef d'État-Major du général Brune à l'armée d'Italie, et poursuivit un avancement rapide en boutant les Autrichiens de Vintimille en 1800. Général, il fut de toutes les grandes batailles : Marengo, Ulm, Austerlitz, Léna, ... pour être enfin désigné en 1808 à la tête de l'armée d'Espagne. [...] En 1811, Suchet fut nommé maréchal de France, et le 9 janvier 1812, ayant battu les Anglais à Albufera [près de Valence en Espagne - N.D.A.], il fut élevé au titre de duc d'Albufera. Une occasion unique pour son cuisinier de créer la "sauce Albufera", l'un des monuments de la grande cuisine française. [...] Cette sauce est, au demeurant, une sauce "suprême", additionnée de glace de viande blonde dissoute, de farine de riz, de beurre de piment, de foie gras et de lamelles de truffes. » Fin gourmet, comme tout bon lyonnais qui se respecte, le duc d'Albufera fait connaître la sauce qui porte son nom en la faisant servir à sa table en accompagnement de volailles. Marie-Antoine - dit Antonin - Carême (1784-1833) crée la recette du caneton à l'Albufera et son disciple Adolphe Dugléré (1805-1884) celle de la Poularde Albufera en l'honneur du maréchal Suchet.

¹ BENOIT (Félix), *Ces Lyonnais étranges*, op. cit., p. 55.

Arquebuse de l'Hermitage

À la Renaissance, les limonadiers sont spécialisés dans la limonade, mais aussi dans les glaces, sorbets, eau de frangipane et rossolis, liqueurs de plantes à base d'eau de vie. Il existait un nombre conséquent de distilleries, créées au début du XIX^e siècle, aux portes de Lyon, en Dauphiné et Savoie. Cette tradition de liquoriste puise ses racines essentiellement en Isère et dans une moindre mesure à Chambéry en Savoie, en raison de la proximité du massif alpin et des plantes aromatiques qui poussent sur ses pentes. Initialement utilisés dans la pharmacopée populaire, les élixirs végétaux ont soigné les hommes avant de leur procurer du plaisir, en ajoutant des plantes qui en amélioraient le goût. La plus célèbre de ces liqueurs est la chartreuse, créée au XVIII^e siècle et mondialement connue aujourd'hui. Beaucoup de ces liqueurs ont disparu, mais certaines d'entre elles subsistent, comme le Bonal, le Suédois et le Vermouth de Chambéry de la Société Dolin, le Cherry Rocher fabriqué par la société éponyme, le China-China de Bigallet, ou sont à nouveau fabriquées comme le ratafia de Grenoble. Parmi les quelques liqueurs lyonnaises débitées par les anciens limonadiers, la Cardinale (alcool de menthe) et la liqueur des Missions ont aujourd'hui disparu. Seule, l'Eau d'Arquebuse, devenue une spécialité lyonnaise au XIX^e siècle sous l'appellation d'Arquebuse de l'Hermitage, a survécu à l'usure du temps.

L'Arquebuse ou Eau d'Arquebuse est une liqueur vulnéraire, issue de la distillation de plantes et destinée à soigner les blessures. Elle est tout particulièrement recommandée pour soigner les blessures procurées par les armes à feu, comme les arquebuses, pistolets et fusils. Avant la Révolution, le couvent de la Déserte (situé place Sathonay, anciennement place de la Déserte), avait le monopole de cette fabrication et l'Eau d'arquebuse triple de la Déserte était réputée². Leur liqueur vulnéraire survécut longtemps au couvent, dont les bâtiments furent entièrement démolis en 1817. C'est ainsi, qu'elle réapparut sous le nom d'Arquebuse de l'Hermitage, fruit de la macération et de la distillation de trente-trois plantes. La recette a été élaborée en 1857 par Frère Emmanuel, herboriste de la communauté des Frères maristes du monastère de l'Hermitage de La Vallée-en-Gier près de Saint-Chamond. En 1869, les frères maristes s'installent à Saint-Genis-Laval dans

² VACHET (Adolphe), *Glossaire des gônes de Lyon*, 1907, p. 17.

... Arquebuse de l'Hermitage

le Rhône, dans une propriété, qui deviendra la maison mère de la congrégation. Bien entendu, la fabrication de l'Arquebuse de l'Hermitage est aussi transférée à Saint-Genis-Laval. Le succès est tel qu'il est nécessaire d'installer une véritable distillerie en 1893. La renommée de Saint-Genis-Laval grandit avec celle de sa liqueur, fabriquée dans la ville jusqu'en 1962 - excepté de 1903 à 1926 -, lorsque la congrégation des Frères maristes décide de transporter définitivement la fabrication en Italie. Depuis 1986, la commercialisation est assurée par la maison Cherry Rocher de La-Côte-Saint-André en Isère.

Andouillette lyonnaise

L'andouillette lyonnaise a la spécificité d'être fabriquée uniquement avec de la fraise de veau, une membrane qui entoure l'intestin grêle de l'animal. Découpée en lanières et marinée avec de la moutarde, des oignons, des échalotes, du vin blanc et des épices, la fraise de veau est enroulée autour de la main, à la manière d'un lasso, puis tirée à l'intérieur de l'enveloppe de l'andouillette à l'aide d'une ficelle, d'où l'expression « andouillette tirée à la ficelle ».

Si certains affirment que l'andouille remonte au temps des Gaulois, ce n'est qu'en 1393 que l'auteur du Ména-

gier de Paris révèle pour la première fois sa recette des andouilles. Plusieurs ouvrages de référence, définissant l'andouillette comme une petite andouille, font remonter son apparition au XV^e siècle. Cependant, ces andouillettes n'ont pas grand-chose à voir avec celles que nous connaissons aujourd'hui, elles sont plutôt des sortes de boulettes roulées en forme de petite andouille. Ainsi, l'andouillette, décrite dans le Dictionnaire des Aliments, publié en 1750, se compose de chair de veau hachée avec du lard, mélangée avec des jaunes d'œufs, et roulée en ovale. Il faut attendre le milieu du XIX^e siècle pour que l'andouillette s'apparente vraiment à une petite andouille. À cette époque, l'andouillette est essentiellement composée de viande de veau. Même les célèbres andouillettes de Troyes, aujourd'hui 100 % pur porc, sont décrites, par Lombard dans son ouvrage Le cuisinier et le Médecin en 1855, comme un produit réalisé à partir de fraise et de tétine de veau. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, on ne trouve nulle trace de l'andouillette de Lyon. Tout au plus, trouve-t-on pour la première fois, en 1885, une description de l'andouille de Lyon par Marc Berthoud³, composée d'un mélange de fraises de veau, de bordures de rigo - gras qui enveloppe l'ensemble des boyaux du porc - et de chaudins de porc - boyaux. Il est fait référence à l'andouillette lyonnaise pour la première fois dans une revue professionnelle de

³ BERTHOUD (Marc), *La Charcuterie pratique*, J. Hetzel, 8^e édition, 1885, p. 135-136



Andouillettes.

1904⁴ dans laquelle on peut lire : « Cambrai et Troyes se partagent la renommée des andouillettes [...] Paris, Lyon surtout a une réputation d'excellence parfaitement établie. » L'andouillette de Cambrai est alors élaborée exclusivement à la fraise de veau, alors que celle de Troyes a déjà abandonné celle-ci pour le chaudin de porc. Au vu de sa faible notoriété, il n'est pas surprenant que ni Mathieu Varille ni Curnonsky n'ait mis en avant l'andouillette lyonnaise comme une spécialité installée. Claudius Reynon, charcutier au milieu du XX^e siècle, mentionne l'andouillette lyonnaise dans son ouvrage⁵ comme l'une des deux spécialités de charcuterie à Lyon avec le saucisson de Lyon. Sa recette est une andouillette à la fraise de veau tirée à la ficelle. Ainsi, avant la Seconde Guerre mondiale, l'andouillette lyonnaise à la fraise de veau est donc bien attestée, mais sa notoriété n'est pas encore établie. Son plus grand fait de gloire est d'avoir été servie, en 1937, par Marius Vettard à la table du pavillon des Lyonnais lors de l'Exposition universelle de Paris. Certains se souviennent aussi de l'andouillette tirée à la ficelle préparée au vin de Fleurie (beaujolais), une andouillette créée par le charcutier François Chabert en 1919.

Le charcutier Georges Reynon nous éclaire sur l'appellation andouillette lyonnaise et andouillette beaujolaise. Son père, Claudius Reynon, lui a toujours dit que l'andouillette à la fraise de veau est l'andouillette lyonnaise et que les charcutiers du beaujolais, fabriquant la même andouillette, l'ont rebaptisée andouillette beaujolaise pour s'en approprier la paternité. Cette période d'avant-guerre est aussi celle d'Édouard Herriot (1872-1957), maire de Lyon de 1905 à 1940. Il a laissé son empreinte dans ce petit monde de l'andouillette au travers d'une déclaration qu'on lui prête : « La politique, c'est comme l'andouillette. Ça doit sentir un peu la merde, mais pas trop. » Précisons simplement qu'Édouard Herriot était natif de Troyes et donc accoutumé au goût prononcé de l'andouillette pur porc, alors que l'andouillette lyonnaise fabriquée avec de la fraise de veau a un goût beaucoup plus fin et plus subtil, qui ne rappelle en rien celui de la merde, surtout si la fraise de veau est bien dégraissée et nettoyée. Il faut attendre les années 1960 pour qu'un charcutier de Villefranche-sur-Saône, René Besson, plus connu sous le nom de « Bobosse », ne fasse la gloire de l'andouillette lyonnaise avec le soutien indéfectible de ses amis Georges Dubœuf et Paul Bocuse.

4 ANDOUILLETTE DE CAMBRAI, dans *La Conserve alimentaire*, octobre 1904, N° 22, p. 13.

5 REYNON (Claudius), *Le Fils du Charcutier*, op. cit., p. 16. Et 106.



Bâtton de Guignol

Le Bâtton de Guignol® est une confiserie de nougatine au miel, enrobée de chocolat noir, créée en 1981, par Gabriel Paillason, double Meilleur Ouvrier de France, en l'honneur de la marionnette emblématique de Lyon, Guignol. Le bâton de Guignol reçoit le Cordon bleu au salon de la confiserie Intersuc en 1984.

Béatilles

Les béatilles, voilà une spécialité qui nous vient directement de la Bresse voisine et de ses volailles. On sait que Lyon fait une grande consommation de volailles de Bresse et comme nous sommes habitués à ne rien jeter, il faut bien trouver un usage aux bas morceaux. Aux bourgeois et soyeux, les volailles, aux canuts les béatilles. Il s'agit en fait des abats de volailles : gésiers, cœurs, foies, crêtes, barbillons, rognons..., cuisinés en ragoût, ou poêlés et servis sur une salade. On sait que c'est Catherine de Médicis qui introduit, au XVI^e siècle, ces béatilles à la cour, car elle en est friande. Enfin, selon Félix Benoit⁶, le ragoût de béatilles est servi comme garniture dans le premier service du dîner offert par le consulat de Lyon au Grand Condé, en 1660, et celui de la Mère Guy à La Mulatière, servi avec des marrons, était apprécié des gourmets. Les béatilles, apprêtées en ragoût, étaient l'une des spécialités du Bouchon-Comptoir-Brunet de Gilles Maysonnave, alors que, poêlées et servies en salade elles trônaient

6 BENOIT (Félix), *La Cuisine lyonnaise*, op. cit., p. 31.

... Bugne

partageaient le pays en deux zones : celle où l'on préparait des crêpes, et celle où l'on faisait des beignets (plus au sud). Par ailleurs, des nuances subtiles dans la préparation, la grosseur, la forme, l'épaisseur des crêpes ou beignets singularisaient chaque région. » Pour certains, les beignets de Carnaval auraient remonté le Rhône depuis la région d'Arles, avec les frituriers qui, dès le Moyen Âge, proposaient des bugnes à Valence, dans le Dauphiné, dans le Lyonnais, puis en Bresse, en Franche-Comté, en Bourgogne, etc. Au fil des siècles, chaque région, chaque village, puis chaque famille agrémentait la recette selon les usages, ses origines et ses goûts, avec ou sans levure. C'est ainsi que l'on trouve aujourd'hui dans le sud-est de la France, mais pas uniquement, une multitude de recettes avec ou sans levure, à la fois très proche (avec les mêmes types d'ingrédients) et légèrement différente (avec des proportions variables), et aux appellations locales multiples : bugnes, bougnettes, oreillettes, merveilles, fantaisies, bottereaux, tourtisseries, ganses, etc. Les beignets de carnivals se préparent aussi dans de nombreux pays européens.

La bugne lyonnaise, cinq siècles d'existence

Par souci de simplification, nous parlerons ici de bugnes, et ce quel que soit le terme de vieux français employé initialement beigne, bigne, beugne, bignet, etc. L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France¹⁰ nous apprend qu'il est fait mention d'une recette de beignets aux herbes, que l'on faisait frire dans l'huile comme les bugnes dans Le Viandier de Taillevent, un traité de cuisine manuscrit célèbre datant du XV^e siècle. Il précise aussi que la bugne est attestée à Lyon en 1538 dans un document faisant état de l'achat de bugnes par la municipalité de Lyon pour être servies lors de repas d'honneur offerts par la ville. Par ailleurs, Rabelais mentionne les bugnes dans son *Quart Livre* publié en 1547. Enfin, Félix Benoit¹¹ nous donne un indice sur l'origine des premières bugnes lyonnaises : « Un parfum de fleurs berça les premières bugnes : les bugnes à la rose, inventées par les Dames de Saint-Pierre au XVI^e siècle [sœur bénédictine de l'abbaye de Saint-Pierre N.D.A.], et reprises ensuite par les friteurs de la fin du XVIII^e. [...] Or les bugnes communes à un sou, les bugnes à l'éperon, qui se

mangeaient durant les temps de pénitence, n'étaient pas parfumées à la rose. [...] Les friteurs de la rue de l'Aumône et de la place Grenouille débitaient des milliers de ces friandises dans leurs boutiques, décorées de festons de buis et de chaînes de bugnes (en forme de couronnes et enfilées sur une ficelle). »

Mais on en apprend davantage sur la bugne dans le *Supplément aux Lyonnais dignes de mémoires*¹², publié en 1757 par Pierre Laurès. Il dresse le portrait de « la Jeanne », qui a une fabrique de bugnes rue Paradis. Ses bugnes sont si bonnes, ses ventes si considérables, qu'elle supplante toutes les autres fabriques. Après vingt ans de travail, elle connaît la banqueroute suite à un mauvais placement. Son affaire est reprise par l'une de ses apprenties, Madame Gorguet, qui se cache pour fabriquer sa pâte et donc pour préserver son secret, avant de la faire étaler par ses employées. Elle fait la friture jour et nuit et, en période de carême, l'Échevin comme l'artisan doivent faire la queue pour espérer acheter des bugnes, vendues à la livre, quand il en reste. Son succès est encore plus important que celui de la Jeanne et son nom vénéré par tous les amateurs de bugnes. Certains préfèrent les bugnes du Sieur Rongeon, né en 1649, qui tient une gargote, rue du Vert-Galant [aujourd'hui, rue du Gare N.D.A.], à l'enseigne des Trois Navettes. Il excelle dans la friture des poissons et des bugnes, appréciée par les bateliers du Rhône. À tel point qu'un proverbe disait : « Qui n'a pas mangé de la friture de Rongeon, n'a rien mangé de bon. » Il tente même, sans succès, d'obtenir l'exclusivité du privilège de la friture auprès des magistrats de la ville.

L'art de la vraie bugne lyonnaise

En 1928, Mathieu Varille¹³ fait remonter la mention de bugnes dans une ordonnance du consulat datant de 1573. Il indique qu'il existait autrefois de nombreuses bugnes de qualités et de formes différentes : bugne à l'éperon, bugne à la rose, beignet à la pomme et à l'acacia, craquante au sucre et bien d'autres selon l'imagination des cuisinières. Mais il est affirmatif : « La vraie bugne du friteur, c'est celle dont l'abbé Vachet a laissé la recette pour la postérité, dans son glossaire des Gones de Lyon, et que tout Lyonnais devrait savoir par cœur... » La recette de l'abbé Vachet donnée en 1907¹⁴ nous indique que la bugne lyonnaise est une grossière pâtisserie qui n'existe qu'à Lyon : la pâte, constituée

¹⁰ CNAC, *Inventaire du patrimoine culinaire de la France-Rhône-Alpes*, op. cit., p. 124.

¹¹ BENOIT (Félix) et CLOS-JOUVE (Henry), *La Cuisine lyonnaise*, op. cit., p. 82.

¹² LAURES (Pierre), *Supplément aux Lyonnais dignes de mémoires*, op. cit. 24.

¹³ VARILLE (Mathieu), *La Cuisine lyonnaise*, op. cit., p. 82-83.

¹⁴ VACHET (Adolphe), *Glossaire des Gones de Lyon*, op. cit., p. 66.



Les bugnes moelleuses du restaurant "La Meunière".

Caviar de la Croix-Rousse

Au XIX^e siècle, à la grande époque de la soierie lyonnaise, alors que les soyeux se délectent d'une riche cuisine bourgeoise, les canuts n'ont pas toujours de quoi nourrir leur famille. Fiers et ne voulant pas s'avouer dominés par ces bourgeois, les canuts font preuve d'imagination ; comme ils ne peuvent pas se payer le luxe des plats de riches, ils donnent des noms luxueux à de véritables plats de pauvres. C'est ainsi que la simple salade de lentilles, un grand classique de la cuisine populaire de la colline qui travaille, devient le « caviar de la Croix-Rousse ». Il en va de même des « truffes en barboton » qui ne sont que des pommes de terre cuites à l'étuvée, qui « gongonnent en cuisant sous le couvercle » comme l'indique Nizier du Puitspelu dans son *Litré de la Grand'Côte*³⁰.

30 NIZIER DU PUIITSPÉLU (Clair Tisseur), *Le Litré de la Grand'Côte*, Lyon, Chez l'imprimeur Juré de l'Académie, 1903, p. 33.



Cervelle de canut

Cervelle de canut

Le « claqueret » ou cervelle de canut est une préparation fromagère à base de fromage blanc assaisonné d'herbes fraîches, échalotes, ail... qui faisait le quotidien des ouvriers de la soie. D'ailleurs, les canuts faisaient une telle consommation de ce fromage mou, peu consistant, qu'on le baptisa cervelle de canut³¹. Joanny Augier³² décrit le quotidien du canut en 1841 et évoque les repas de ces ouvriers de la soie : « La nourriture du canut consiste, à déjeuner, en une espèce de fromage blanc qu'il mêle avec de l'ail, du beurre et de petits oignons ; à diner, il mange du petit salé ou des pommes de terre avec le même fromage blanc ; à souper, car il soupe, il revient pour la troisième fois à son fromage bien-aimé accompagné d'un morceau de merluche frite, poisson qu'il estime à l'égal de l'anguille et du brochet. »

Félix Benoit nous donne la recette du claqueret³³ : « ... pour réussir cette délicatesse, on choisit un fromage blanc "mâle", c'est-à-dire pas trop mou, que l'on commence à battre "comme si c'était sa femme". Quand on a bien claqué le fromage, il devient " claqueret " ! Instant suprême où interviennent le sel, le poivre, un filet de vinaigre, une goutte d'huile, échalote, ciboulette, et petites herbes du jardin, avec une pointe d'ail pour tenir la langue au frais... Et puis, " si on a de quouâ ", on ajoute de la crème et une " lichée " de vin blanc du Mâconnais... »

La cervelle de canut est popularisée dans les années 1950 par Paul Lacombe, le père de Jean-Paul Lacombe, actuel propriétaire du restaurant Léon de Lyon.

Charcuterie lyonnaise

Saucisson, rosette, jésus et cervelas de Lyon

Claudius Reynon, Meilleur Ouvrier de France charcutier en 1952, était un maître en matière de charcuterie. Fils de Michel Reynon, déjà charcutier à Vaise, Claudius Reynon donne naissance à trois générations de charcutiers qui perpétuent son savoir-faire à la charcuterie Reynon, rue des Archers à Lyon. Dans son ouvrage, intitulé *Le Fils du Charcutier*³⁴, il nous raconte son histoire, mais aussi celle de la charcuterie lyonnaise. Selon lui,

31 VACHET (Adolphe), *Glossaire des gônes de Lyon*, op. cit., p. 96.

32 AUGIER (Joanny), *Le Canut*, dans *Les Français peints par eux-mêmes*, L'Curmer Éditeur, 1841, t. VI, p. 286.

33 BENOIT (Félix), *La Cuisine lyonnaise*, op. cit., p. 32

34 REYNON (Claudius), *Le Fils du Charcutier*, op. cit., p. 16-17.



Charcuterie lyonnaise.

Oreiller giboyeux de Christian Montaland

Le charcutier Christian Montaland, qui a travaillé sept ans chez Reynon - de 1981 à 1988 - avant de s'installer à son compte en 1989, fabrique lui aussi l'Oreiller de la belle Aurore. En novembre et décembre, il fabrique une vingtaine d'oreillers de vingt-deux kilos chacun, composés de quatre gibiers à poil (lièvre, chevreuil, cerf, sanglier), quatre gibiers à plumes (faisan, col vert, perdrix, pigeon ramier), farces fines d'abats de gibier au jus de truffe, foie gras, ris de veau et mousserons. Après cuisson et refroidissement, il coule par les cheminées une délicieuse gelée à base de fond de gibier qui vient inonder chacune des viandes et donner une belle onctuosité à ce pâté. L'oreiller de Christian Montaland se différencie de celui de la charcuterie Reynon, par sa forme rectangulaire, son poids plus réduit, mais surtout par ses délicieuses saveurs de gibier très prononcées qui font sa particularité. Il en résulte un oreiller très giboyeux qui fait le bonheur des amateurs.

Chez Montaland on travaille en famille. C'est d'ailleurs pour cette raison que la charcuterie porte l'enseigne C. Montaland, dans laquelle le C vaut pour Christian Montaland, son épouse Catherine, et leurs deux fils Cyril et Cédric. Les Montaland sont de véritables bêtes de concours. Christian Montaland a remporté une vingtaine de prix en vingt ans pour son boudin noir, boudin blanc, terrine, pâté-croûte et autre cervelas pistaché, sans oublier le cœur de Lyon, un superbe pâté-croûte en forme de cœur, qui a terminé 5e au Championnat du monde du pâté-croûte en 2014. Son fils, Cyril, vient de remporter en janvier 2017, à l'âge de vingt-cinq ans, le titre de champion de France du pâté croûte avec son pâté-croûte Margotte.

Oreiller de la belle Meunière

Depuis 2015, Olivier Canal - double finaliste du Championnat du monde du pâté-croûte - et Franck Delhoum proposent toute l'année au menu de leur restaurant-bouchon lyonnais La Meunière, une déclinaison de l'Oreiller de la belle Aurore aux saveurs de La Dombes. Fabriqué à partir de poulet, pintade, canette de La

Dombes, cœur de canard, porc, veau et foie gras, ils ont rebaptisé leur création Oreiller de la belle Meunière. Un joli clin d'œil à l'enseigne de leur restaurant La Meunière !

Os de China

La Société des Amis de Guignol, fondée en 1913 après l'inauguration du monument de Laurent Mourguet, le père de Guignol, organise tous les ans le soir de Mardi gras un immense banquet regroupant plusieurs centaines de personnes au cours duquel l'on sert toujours le même menu : des « os de china », « le dinde » aux marrons, la salade de groins d'âne avec des z'harengs, des rigottes, un cuchon de bugnes et un pot de Beaujolais. En parler lyonnais, selon le Littré de la Grand-Côte⁶², le china ou chinard de cayon est l'échine de porc. Par conséquent, l'os de china est l'os de l'échine du porc qui selon les moyens que l'on avait, pouvait se limiter à la queue du cochon comme le dit si joliment Félix Benoit⁶³ : « Cet "os de china" (queue) pouvait "télescopiquement" s'étendre jusqu'à l'échine complète du porc à condition d'aligner des "picaillons" (sous) en nombre suffisant ! Mais vous croyez aux miracles ? » Aujourd'hui, on ne trouve plus l'os de china ni dans les soupes lyonnaises, si sur la carte des bouchons, car les cochons étant élevés en nombre, il est devenu nécessaire de leur couper la queue pour éviter qu'ils ne se la mangent.

62 NIZIER du PUITSPÉLU (Clair Tisseur), *Le Littré de la Grand-Côte*, Lyon, Chez l'imprimeur Juré de l'Académie, 1903, p. 94.

63 BENOIT (Félix), *La Cuisine lyonnaise*, op. cit., p. 32.



Depuis 2015, Olivier Canal propose à ses clients une déclinaison de l'Oreiller de la belle Aurore dans son restaurant "La Meunière".



Papillotes Voisin.



Panneau

N'allez pas croire que Guignol et les canuts mangeaient de la viande tous les jours. Ils n'en avaient pas les moyens. À tel point que lorsqu'ils évoquaient « le panneau », c'est-à-dire leur tenue de cérémonie, il parlait de « l'habit que mange de viande », car, lorsqu'on le revêt, c'est qu'il y a de la viande au menu du repas.

Papillote lyonnaise

La papillote est un produit saisonnier dont la période de consommation est traditionnellement calée entre le 8 décembre, date de la Fête des lumières à Lyon et le 25 décembre, date de Noël. Et c'est donc, pendant le réveillon de Noël que le père Noël glisse les papillotes dans les chaussures des enfants. Cette papillote, constituée d'un bonbon de chocolat, d'une pâte de fruits ou d'un fondant, entouré d'un rébus, et emballé dans un papier paraffiné décoré et frangé fait partie intégrante du patrimoine gastronomique lyonnais. Cette papillote lyonnaise est classée au patrimoine national des confiseries de France et la maison Voisin en est le garant.

La légende raconte que le Sieur Papillot est le père de la papillote lyonnaise. Son histoire ressemble à un conte de fées. En 1790, Sieur Papillot, confiseur rue du Bât-d'Argent à Lyon, là où se concentre les chocolatiers, constate la disparition suspecte de chocolats et de friandises. Il mène l'enquête, surveille son personnel et surprend l'un de ses commis en flagrant délit. Ce jeune homme, éperdument amoureux de la fille du pâtissier, glisse à sa belle par le soupirail de la boutique, des

bonbons enveloppés de billets doux sur lesquels il lui déclare sa flamme. Sieur Papillot, après avoir renvoyé le commis, trouve l'idée intéressante et décide de poursuivre l'expérience en vendant ses bonbons enveloppés dans un papier, mais en remplaçant les déclarations d'amour par des histoires drôles, citations, devinettes ou rébus. La papillote lyonnaise est née ! Aujourd'hui, elle trouve sa place dans les réunions de famille ou les fêtes de fin d'année. Sa consommation s'est ensuite étendue à l'ensemble du sud-est de la France pour le bonheur des petits et des grands.

L'histoire de la papillote est-elle vraie ? Nul ne le sait ! Dans le landerneau du chocolat lyonnais, il se dit même que ce serait Léon Voisin qui aurait inventé cette légende.

Le journaliste Bernard Frangin, affirme que le confiseur Papillot n'a jamais existé, mais par contre on a pris l'habitude d'habiller des chocolats ou des pâtes de fruits dans des papiers frisés en forme de papillons, d'où le nom de papillote. Cependant, ce qui est avéré, c'est que la papillote est bien présente à Lyon au XIX^e siècle. En 1860, le Sieur Jean Bret de Lyon dépose un brevet d'invention « pour une machine à déchiqueter les papiers à papillotes pour bonbons ». Puis en 1867, L'Almanach de Guignol évoque avec humour les travaux des confiseurs du mois de décembre en indiquant : « Un confiseur, voulant être au niveau des mœurs nouvelles, au lieu d'images et de rébus, mettra dans ses papillotes des petits papiers sur chacun desquels sera écrit un article du Code pénal. »

La papillote prend forme avec la création de la Confiserie-Chocolaterie Révillon à Lyon en 1898. Sous la houlette de ses deux fondateurs, Thomas et Pelen, la société ne cesse de prospérer pour devenir l'une des plus grosses chocolateries lyonnaises au début du XX^e siècle. En 1972, la Chocolaterie Révillon, après avoir absorbé la société Favier-Milliat, devient la Chocolaterie du Coteau et s'installe près de Roanne - Loire. En 1984, Révillon concentre son activité sur la fabrication de chocolats, dont les papillotes. Depuis, la Chocolaterie du Coteau a retrouvé le nom de ses ancêtres pour devenir Révillon Chocolatier et a rejoint le groupe industriel Bongrain. Avec cinq mille tonnes de chocolats fabriqués et quatre cents millions de papillotes vendues chaque année en deux mois, Révillon est aujourd'hui le principal fournisseur de la grande distribution en papillote.

Néanmoins, pour retrouver la papillote lyonnaise traditionnelle, symbole de l'art de vivre à la lyonnaise durant les fêtes de Noël, il faut se tourner vers les chocolatiers



~

AMBASSADEURS ET AMBASSADES

DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

~



**AMBASSADEURS DE
LA GASTRONOMIE LYONNAISE**

La gastronomie lyonnaise, consacrée par Curnonsky en 1934, est aujourd'hui universellement reconnue grâce à la notoriété mondiale de Paul Bocuse. Mais cette gastronomie ne serait plus aujourd'hui sans tous ces hommes et femmes qui ont œuvré pour la créer, la développer, la diffuser et la faire rayonner. Certes, nous avons évoqué dans le chapitre consacré à la grande histoire de la gastronomie lyonnaise les apports de François Rabelais, Catherine de Médicis, des Mères Guy, Fillieux et Brazier, de Curnonsky, des chefs de l'entre-deux Guerre et de Paul Bocuse, mais il existe de nombreuses autres personnalités gastronomiques ou artisans du goût qui ont porté la gastronomie lyonnaise et ses spécialités tout au long du XXe siècle.

Si Paul Bocuse a été le plus grand ambassadeur de la gastronomie française à travers le monde, la Mère Richard a été l'ambassadrice du saint marcellin coulant à cœur et Colette Sibilia, celle de la charcuterie lyonnaise. René Besson, dit « Bobosse », a été l'ambassadeur de l'andouillette lyonnaise tirée à la ficelle, comme Claudius Reynon celui de l'Oreiller de la belle Aurore. Sans Georges Dubœuf, le beaujolais n'aurait jamais acquis une notoriété planétaire et serait resté tout simplement la boisson préférée de Gnafron. Les chocolatiers Léon Voisin et Maurice Bernachon, et le glacier René Nardone sont les dignes successeurs des artisans italiens Pierre Casati et Antonio Spreafico qui ont introduit respectivement l'art du chocolat et de la glace à Lyon au XVIIIe siècle.

Nous dressons ci-après le portrait d'une dizaine de personnalités emblématiques de la gastronomie lyonnaise au XXe siècle, devenus de véritables ambassadeurs.

RENÉE RICHARD



La reine du saint-marcellin

La Mère Richard, alias Renée Richard, est née le 14 juillet 1928 à Lyon de parents charcutiers, pâtissiers et rôtisseurs, installés au 10, cours Gambetta. Dès sa prime jeunesse, son père la fait travailler dans la charcuterie familiale le dimanche. Quand son père est arrêté par les Allemands en 1941, sa mère va la chercher à l'École Saint-Charles, rue Pasteur, où elle était pensionnaire, afin qu'elle vienne l'aider à la charcuterie. Elle ne retournera jamais à l'école et son sort semble scellé. Elle sera charcutière ! Elle ne quitte la charcuterie familiale que pour se marier... avec un boucher-charcutier. Deux années plus tard, sa fille Renée vient au monde, elle divorce, et retourne chez ses parents. Afin de subvenir à ses besoins, son père lui trouve une place chez un fromager de sa connaissance, le père Reynier, place Voltaire. Ce sera son premier contact avec le métier de fromager. Puis, elle travaille une quinzaine d'années aux halles des Cordeliers pour un charcutier, avant de trouver enfin l'opportunité de se mettre à son compte et d'avoir sa propre affaire. En 1967, elle rachète l'emplacement du fromager Suel aux halles des Cordeliers et devient fromagère. Très attachée aux produits locaux, elle vend des saint-marcellins sur son étal et apprend à les affiner coulant à cœur, grâce à un affinage prolongé. Cependant, pour réaliser cet affinage, il lui faut de bonnes caves, qu'elle n'a pas, bien sûr. C'est Paul Bocuse qui lui prête ses caves de l'abbaye de Collonges. Paul Bocuse et Renée Richard se connaissent depuis longtemps, leurs mères respectives ayant travaillé ensemble par le passé.

Renée Richard est précurseuse à plusieurs titres.

Alors que la tradition locale voulait que le saint-marcellin se consomme sec pour lui permettre une meilleure conservation, elle décide de commercialiser ce

→ La Mère Richard avec le chef Pierre Orsi aux Halles de Lyon en 1984.



RENEE RICHARD







fromage après un séchage plus modéré et un affinage plus long - quatre à cinq semaines -, lui conférant des arômes prononcés, et une texture souple et crémeuse. Les Lyonnais adorent ! Ce saint-marcellin coulant à cœur, qui pour certain, est considéré comme une erreur d'affinage, est devenu le fromage emblématique de la ville de Lyon. Elle doit, d'ailleurs, sa renommée au même Paul Bocuse qui, non seulement lui a prêté ses caves, mais s'est pris d'affection pour ce fromage. Il a assuré sa promotion auprès des journalistes et personnalités, et sa notoriété, en vantant partout les mérites du saint-marcellin de la Mère Richard. C'est toujours lui qui a baptisé Renée Richard, La Mère Richard. Alors qu'il venait faire ses courses aux halles de La Part-Dieu le matin, il passait chez le poissonnier Pupier, puis chez Renée Richard. Il la saluait en lui disant : « Bonjour La Mère Richard. » Quand ça n'allait pas assez vite, il ajoutait : « Alors, ça vient la Mère Richard ? » La Mère est baptisée une seconde fois pour l'éternité !

Elle imagine une innovation marketing unique à l'époque. Elle crée sa marque et son logo, qu'elle fait figurer sur un papier à l'enseigne de La Mère Richard. Du jamais vu à l'époque pour un fromager ! Paul Bocuse est le premier à indiquer sur la carte de son restaurant le nom de la créatrice des saint-marcellins qu'il propose à ses clients sous l'intitulé « Saint-marcellin de la Mère Richard ». À partir de ce moment-là, la notoriété

du saint-marcellin de la mère Richard s'est étendue avec celle de Paul Bocuse. Elle est au saint-marcellin, ce que Paul Bocuse est à la gastronomie lyonnaise, une institution, un monument. Ses fromages portent la mention « Saint-marcellin de la Mère Richard » et se vendent comme des petits pains. Dès le milieu des années 1980, elle en livre cinq mille par semaine dans les bouchons, restaurants et autres commerces lyonnais, mais aussi dans toute la région Rhône-Alpes et en France. Ses clients s'appellent Paul Bocuse, Carmen et Jacotte Brazier, Alain Chapel, Georges Blanc, Pierre Troisgros, pour névoquer que les plus célèbres d'entre eux. Un beau succès !

Renée Richard, la fille de la Mère Richard

Renée Richard décède le 31 mars 2014, mais la Mère Richard n'est pas morte pour autant, puisque sa fille qui porte le même prénom que sa mère poursuit l'aventure, toujours sous l'enseigne de La Mère Richard. Renée Richard II succède donc à Renée Richard I.

Toute petite, la fille de la première Mère Richard passe

← Le Saint-marcellin de la Mère Richard. Paul Bocuse sera le premier à le mettre sur sa carte.

↑ Renée et Renée Richard aux Halles de Lyon en 1991.

ses jeudis dans la fromagerie et ses dimanches à retourner les fromages de saint-marcellin dans la cave. Puis elle passe une licence en droit et un diplôme de notaire. Elle doit chercher un stage pour valider son diplôme, mais sa mère a besoin d'elle. Elle repousse son projet et rejoint sa mère à vingt-cinq ans. L'histoire se répète. Elle ne quitte plus jamais la fromagerie familiale. La Mère Richard II, n'ayant pas de descendance et voulant assurer la pérennité de son entreprise, la revend à une coopérative Normande, Les Maîtres laitiers du Cotentin, en 2003, sans pour autant que l'esprit artisanal de l'affinage du précieux fromage ne soit entaché. Avec probablement plus de cinq cent mille saint-marcellins vendus chaque année, la Mère Richard et ses saint-marcellins sont donc en bonne voie pour continuer à écrire leur histoire. D'autant plus, que cinquante ans après que Paul Bocuse ait décidé de proposer ce saint-marcellin dans son restaurant, il figure toujours sur sa carte.

En apprenant le décès de la première Mère Richard en 2014, le maire de Lyon, Gérard Collomb écrit : « C'est aujourd'hui toute la gastronomie lyonnaise qui est en deuil et qui rend hommage à celle que Paul Bocuse avait baptisée affectueusement «La Mère Richard». Figure charismatique des halles de Lyon où elle exerça ses talents et transmis sa passion pendant tant d'années, sacrée par ses pairs «Reine du saint-marcellin»,



Renée Richard aura marqué durablement de son empreinte le paysage gastronomique de notre ville.» Pour lui rendre hommage, le 25 novembre 2016, la ville de Lyon a donné son nom « Parvis Renée Richard dite la Mère Richard » au nouveau parvis piéton des halles de Lyon-Paul Bocuse.

COLETTE SIBILIA



La haute couture du boyau

Colette Sibilias est l'icône de la charcuterie lyonnaise et la plus célèbre des Mères charcutières. Elle est née Colette Raynaud, en 1933, en Haute-Vienne, d'un père maquignon qui venait à Lyon livrer ses cochons à l'abattoir municipal de Perrache. Parmi les clients de son père figure Pierre Sibilias, un charcutier installé depuis 1922 au numéro 9 de la rue du Garet. Le père de Colette devient ami avec Pierre Sibilias. Pendant des années, il fait plusieurs fois par semaine les voyages à Lyon et finit par prendre un appartement dans le quartier de Perrache. C'est à ce moment-là, en 1944, que Colette arrive à Lyon à l'âge de onze ans. Elle fait la connaissance de Jean-Maurice Sibilias, le fils de Pierre Sibilias, qu'elle épousera plus tard. Ensemble, ils ont cinq filles, dont Marie-Noëlle, Marielle et Françoise qui travaillent longtemps aux côtés de Colette. La maison Sibilias possède une case aux halles des Cordeliers pour la vente de détail et demi-gros, et mène aussi de front une activité de vente en gros de porcs et une usine d'emboîtement. Leurs spécialités sont alors le jambon, le saucisson, le cervelas truffé et les conserves. D'ailleurs, Pierre Sibilias est le fournisseur de saucissons à cuire spéciaux et de truffes en boîte de la Mère Brazier au col de la Luère. Colette Sibilias apprend ainsi son métier jour après jour auprès de sa belle-mère qui lui insuffle ses valeurs : fidé-

← Saucisson broché de la maison Sibilias.

→ Colette Sibilias aux Halles de Lyon en 1992.

↓ Double page suivante Bruno Bluntzer, successeur de Colette Sibilias.



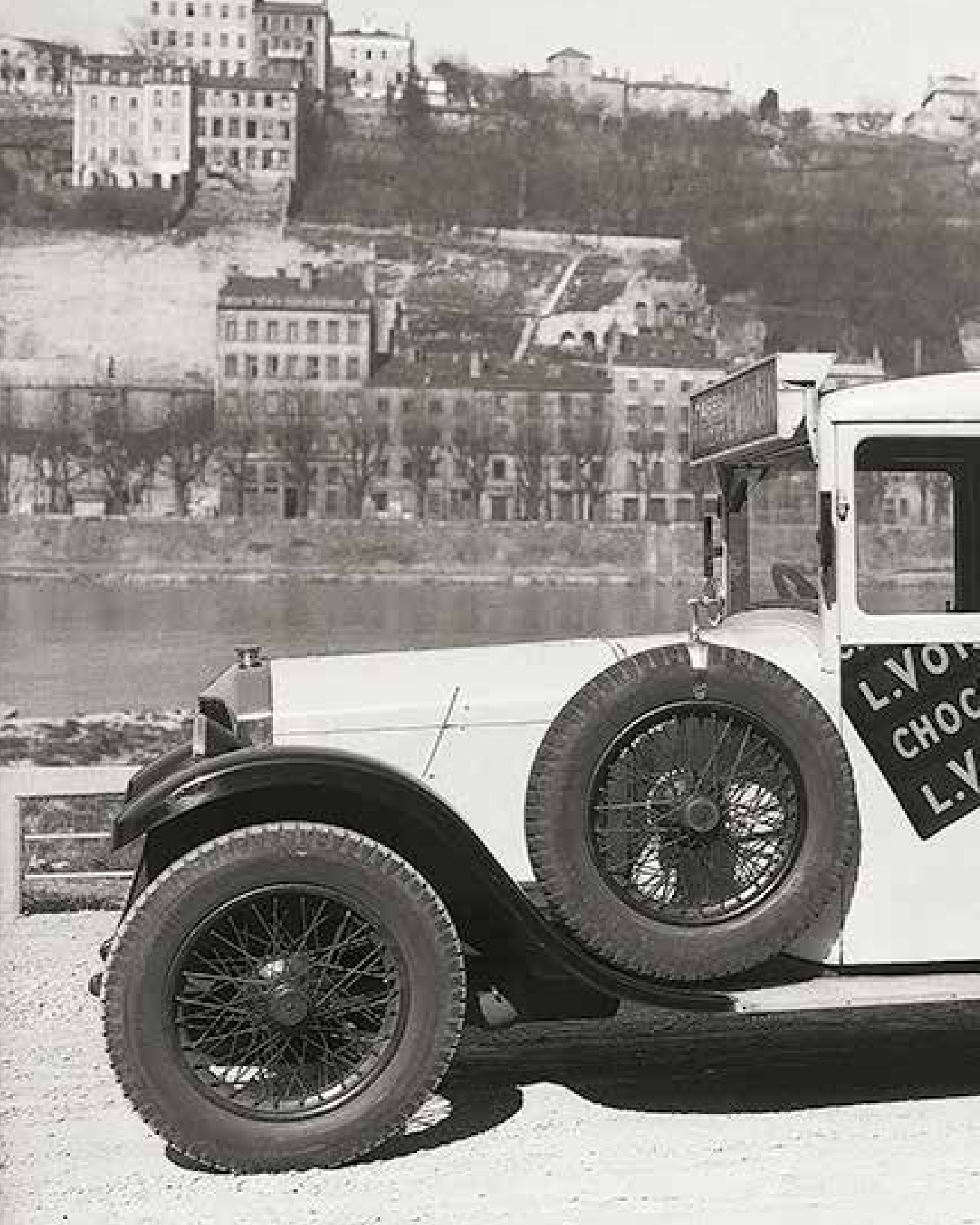




Les Halles de Lyon Paul Bocuse
SIBILIA
CHARCUTERIE TRAITEUR

SIBILIA
Blancpain

SIBILIA
Serrano





L. VOISIN
FABRIQUE DE CHOCOLATS

CHOCOLAT
VOISIN

de Pâques confectionnés à la main, les poules et œufs en chocolat, ébarbés un à un, etc. En visitant le laboratoire Voisin, on est agréablement surpris qu'une telle entreprise ait réussi à conserver ce savoir-faire artisanal, où chaque individu est un maillon essentiel de la fabrication et de la qualité du produit final. Même les coussins sont mis un à un en boîte à la main.

La maison Voisin doit son succès :

- À un approvisionnement en matières premières - fèves de cacao, cafés, thés, noisettes, amandes - de première qualité, importées du monde entier ou « sourcées » dans le terroir lyonnais et de proximité - Charreusse de Voiron, griottes de Chasselay, alcool Jacquolot de Romanèche-Thorins ;
- À une capacité d'évolution sans cesse renouvelée pour s'adapter à l'air du temps et à l'évolution du goût des consommateurs. Ainsi sont nées des ganaches de chocolat parfumées au cactus, au thé vert matcha ou à la pulpe de citron et yuzu ;
- À une maîtrise totale de la chaîne de la valeur, de la matière première à la distribution dans ses propres boutiques ;
- Et à quelques spécialités qui ont fait sa gloire dans les années 1960 : le Coussin de Lyon et la Quenelle de Lyon deux confiseries appartenant au patrimoine de la confiserie lyonnaise.

La chocolaterie Voisin est avec la chocolaterie Bonnat à Voiron, l'une des dernières chocolateries familiales artisanales françaises. Le patrimoine économique que représente la société Voisin à Lyon, son savoir-faire artisanal d'excellence, son respect de la tradition et ses capacités d'innovation lui ont valu d'être labellisé, Entreprise du Patrimoine Vivant en 2014, label d'excellence du savoir-faire artisanal français.

→ Gabriel Paillasson.

GABRIEL PAILLASSON



une sommité mondiale de la pâtisserie

Depuis 1952, les artisans glaciers peuvent se présenter au concours de Meilleurs Ouvriers de France. Parmi les quatorze Lyonnais qui ont réussi le concours dans la catégorie glacier, Gabriel Paillasson est incontestablement celui qui a marqué son époque et restera dans l'histoire. Après avoir été sacré à deux reprises Meilleur Ouvrier de France, il est devenu une sommité nationale et internationale du monde de la pâtisserie. Né le 30 juillet 1947, à Panissières - capitale de la cravate - dans la Loire, Gabriel Paillasson obtient son CAP chez Henri Humbert à Panissières en 1964. Il part à Lyon pendant neuf ans pour parfaire sa formation chez plusieurs pâtisseries lyonnaises - Barbet, Dessalles et Le Péché Mignon à Lyon, Brochon à Écully. Il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France pâtissier confiseur en 1972, rachète une ancienne pâtisserie de Saint-Fons, crée en 1888, qu'il rebaptise Maison Paillasson en 1973, et devient Meilleur Ouvrier de France glacier en 1976. Gabriel Paillasson est donc pâtissier, glacier et traiteur. Traiteur selon l'ancienne tradition lyonnaise de la corporation des pâtisseries qui voulait qu'ils fabriquent les pâtés-croûte et les quenelles.

Des galettes des Rois en "or"

Il se fait remarquer dans le landerneau de la pâtisserie lyonnaise en étant le premier artisan du Rhône à lancer une vaste campagne d'affichage novatrice en 1978 et 1979 pour faire la promotion de ses galettes des Rois. Il dissimule 18, puis 24 louis d'or - sous contrôle d'huissier - dans ces galettes pendant les deux années que dure l'opération. Selon Gabriel Paillasson, cette idée marketing a plusieurs conséquences : elle lance la tradition de la galette des Rois à Lyon qui remplace peu à peu la traditionnelle brioche des Rois de l'Épiphanie, et initie le développement des fèves de collection et des fèves en or. D'ailleurs, Gabriel Paillasson est aussi un grand collectionneur de moules anciens et de machines anciennes concernant la pâtisserie, la glacerie et le travail du chocolat.



An illustration of three pieces of silverware: a knife on the left, a spoon in the center, and a fork on the right. The items are rendered in a light, reddish-brown color against a solid, darker reddish-brown background. The knife has a textured blade and a decorative handle. The spoon has a smooth bowl and a simple handle. The fork has four tines and an ornate, floral-patterned handle.

LES TABLES MYTHIQUES

Parmi les ambassadeurs de la gastronomie lyonnaise figurent aussi tous ces hommes et femmes qui sont passés dans les cuisines des restaurants lyonnais en laissant une empreinte gastronomique ou guignolesque. Nombre de ces restaurants ont disparu au fil du temps, comme ceux de la Mère Brigousse, de la Mère Guy, de la Mère Fillioux, de Joannès Nandron, d'Albert Mennweg (Le Filet de Sole), de Marius et Jean Vettard (Le Café Neuf). Mais certains de ces établissements ont survécu à leur chef emblématique et ont traversé les décennies et parfois les siècles avec plus ou moins d'encombres.

Ainsi, le Café du Soleil, qui a servi de toile de fond aux spectacles de Guignol, écrits et joués par Laurent Mourguet au début du XIXe siècle, est certainement le plus ancien de ceux-ci puisqu'il a vu le jour en 1749. La Brasserie Georges, qui a célébré ses 180 ans en 2016, a vu passer d'innombrables personnalités et a survécu à trois guerres, quatre républiques, deux rois et un empire. Autant dire que son histoire est intimement liée à celle de la ville et que tous les Lyonnais sont passés, un jour ou l'autre de leur vie, à « la Georges ». La Pyramide à Vienne avec Fernand Point et le restaurant La Mère Brazier à Lyon avec la Mère Brazier, ont tous les deux connus la gloire en 1933, lorsque le guide Michelin leur a attribué 3 étoiles. Malgré quelques turpitudes, ils ont survécu au XXe siècle et retrouvé le chemin des étoiles. Nous vous invitons à découvrir l'histoire d'une quinzaine de ces lieux mythiques appartenant aujourd'hui à la mémoire, l'histoire, et à la réputation gastronomique de la ville.



CAFÉ DU SOLEIL



« Le nouveau roi de la quenelle
au royaume de Guignol »

Sur la superbe place de la Trinité dans le quartier Saint-Georges, à l'angle de la montée du Gourguillon se trouve la maison du Soleil, facilement identifiable par la présence d'un soleil doré sur fond azur entre le premier et le second étage ; de part et d'autre figurent deux statues : l'une de la Vierge de Miséricorde et l'autre de Saint-Pierre. La maison du Soleil abrite au rez-de-chaussée le café du Soleil, dont la représentation a servi de toile de fond aux spectacles de Guignol, écrits et joués par Laurent Mourguet, et dans lequel une courte scène du film *L'Armée des ombres* (1969) de Jean-Pierre Melville a été tournée.

Plusieurs légendes courent sur l'histoire de la maison du Soleil. Cependant, l'hypothèse la plus probable est que la construction de cette maison serait due à Jean du Soleil, seigneur de Pierre Bénite, qui aurait commencé sa construction dans les années 1660 selon l'ouvrage de Léon Charvet⁴ concernant les constructions édifiées à Lyon par l'architecte italien de la Renaissance, Sébastien Serlio. Elle aurait été léguée aux pauvres de la Charité par Élisabeth de Rivo, veuve d'André du Soleil, selon son testament du 8 février 1706⁵. L'un des descendants de la famille du Soleil, Pierre du Soleil, aurait fait reconstruire l'ensemble entre 1730 et 1749⁶ et aurait même ajouté la statue de Saint-Pierre, en hommage à son saint patron.

Les propriétaires successifs du café du Soleil n'ont pas laissé une trace indélébile dans l'histoire de la gastronomie lyonnaise jusqu'à la fin du XXe siècle. Puis, en 1930, arrive la Mère Tacard qui fait bistrot à vin. C'est dans le

4 CHARVET (Léon), *Sébastien Serlio* (1475-1554), Glairon Mondet, 1869, p. 88.

5 ROLLE (Fortuné), STEYER (A.), *Inventaire sommaire des archives hospitalières antérieures à 1790*, Louis Perrin et Marinet, 1874, t. I., p. 60.

6 LAVIGNE-LOUIS (Maryannick), *La Maison du Soleil à Saint-Georges*, dans *La Renaissance du vieux Lyon : le journal* - N° 134, juillet 2010

décor d'origine de cette période que le film *L'Armée des ombres* a été tourné en 1969. La Mère Buffelard transforme le lieu en bar à champagne et prépare un peu de restauration. Pascal Bonhomme reprend le café du Soleil en location-gérance en 1981. Ne pouvant trouver un accord raisonnable avec le propriétaire des lieux pour le rachat de l'établissement, il part vers d'autres cieux culinaires en 1983, avant de racheter définitivement le café du Soleil en 1992. Mais la véritable ascension de Pascal Bonhomme démarre en 2005 quand le « bonhomme » décide de se lancer dans la fabrication de la quenelle artisanale. En dix ans, il devient le principal fournisseur des bouchons et restaurants lyonnais. Sa quenelle est aussi le produit phare du café du Soleil. À consommer sur place ou à emporter, elle représente jusqu'à 70 % de l'activité du restaurant.

1836

BRASSERIE GEORGES



« Bonne Bière et bonne chère depuis 1836 »

C'est en 1836 que le jeune brasseur alsacien, Georges Hoffherr (1795-1873), décide de fonder une grande brasserie sur les anciens marécages de Perrache. Un emplacement stratégique qui correspondait à une étape des diligences circulant sur l'axe Paris-Lyon-Saint-Étienne-Marseille et ce bien avant que la gare de Perrache ne voie le jour en 1857. La construction de la brasserie Georges, encore appelée plus familièrement « La Georges », comme on dirait « La Mère » à Lyon, est une véritable prouesse architecturale pour l'époque : un plafond de sept cent cinquante mètres carrés sans pilier, tenu uniquement par quatre immenses poutres en sapin, transportées de Chartreuse et du Vercors en chariot à bœuf. La brasserie devient rapidement l'établissement le plus célèbre de Lyon dans les années 1870, avant d'être avec la brasserie Rinck, les premiers établissements à bénéficier de l'électricité pour leur éclairage en 1879. Au décès du fondateur en 1873, c'est son gendre, Mathieu Umdenstock, qui assure la continuité de la brasserie. Il va aussi créer la brasserie



Thomassin, la brasserie de France, et le café de Bellecour. Les célèbres banquettes de moleskine rouge et les tables en bois font leur apparition en 1890, et le nouveau style Art déco de la salle de restauration, œuvre du peintre lyonnais, Bruno Guillermin, en 1924. Il peint quatre scènes champêtres gigantesques, sur les thèmes de la moisson, des vendanges, de l'eau et de la bière, complétées par des motifs géométriques et de grands bouquets de roses. La salle est éclairée par cinq lustres réalisés par les Forges de Vulcain pesant deux cent cinquante kilos chacun. Enfin, sur le fronton de la brasserie figure Grambrinus, le roi de la bière, qui vous invite à entrer. La famille Rinck, autre brasseur lyonnais, reprend la brasserie Georges en 1939 et la cède à Christian Lamelloise, homme d'affaires dans les secteurs de l'hôtellerie et restauration, en 2002. Depuis 2004, la bière Georges est à nouveau fabriquée sur place, dans la microbrasserie. La brasserie Georges est une entreprise de restauration gigantesque avec trois cent quarante mille couverts servis en moyenne chaque année, qui nécessitent

soixante-dix-huit tonnes de légumes, soixante-huit de cochonnailles, quarante-quatre de choucroute, quarante-huit de viandes, vingt et une de poisson, soixante mille litres de bière et plus de quatre-vingts employés. Le plus gros service a représenté trois mille deux cent quarante-cinq couverts servis la même journée pour la fête des Lumières. Enfin, la brasserie Georges détient deux records du monde : celui de la plus grosse choucroute (une tonne et demie) servie en 1986 et celui de la plus grande omelette norvégienne (trente-quatre

↑ Choucroute de la Brasserie Georges.

→ La famille Hoffherr-Umdenstock à la fin du XIX^e siècle.

De gauche à droite et de haut en bas :

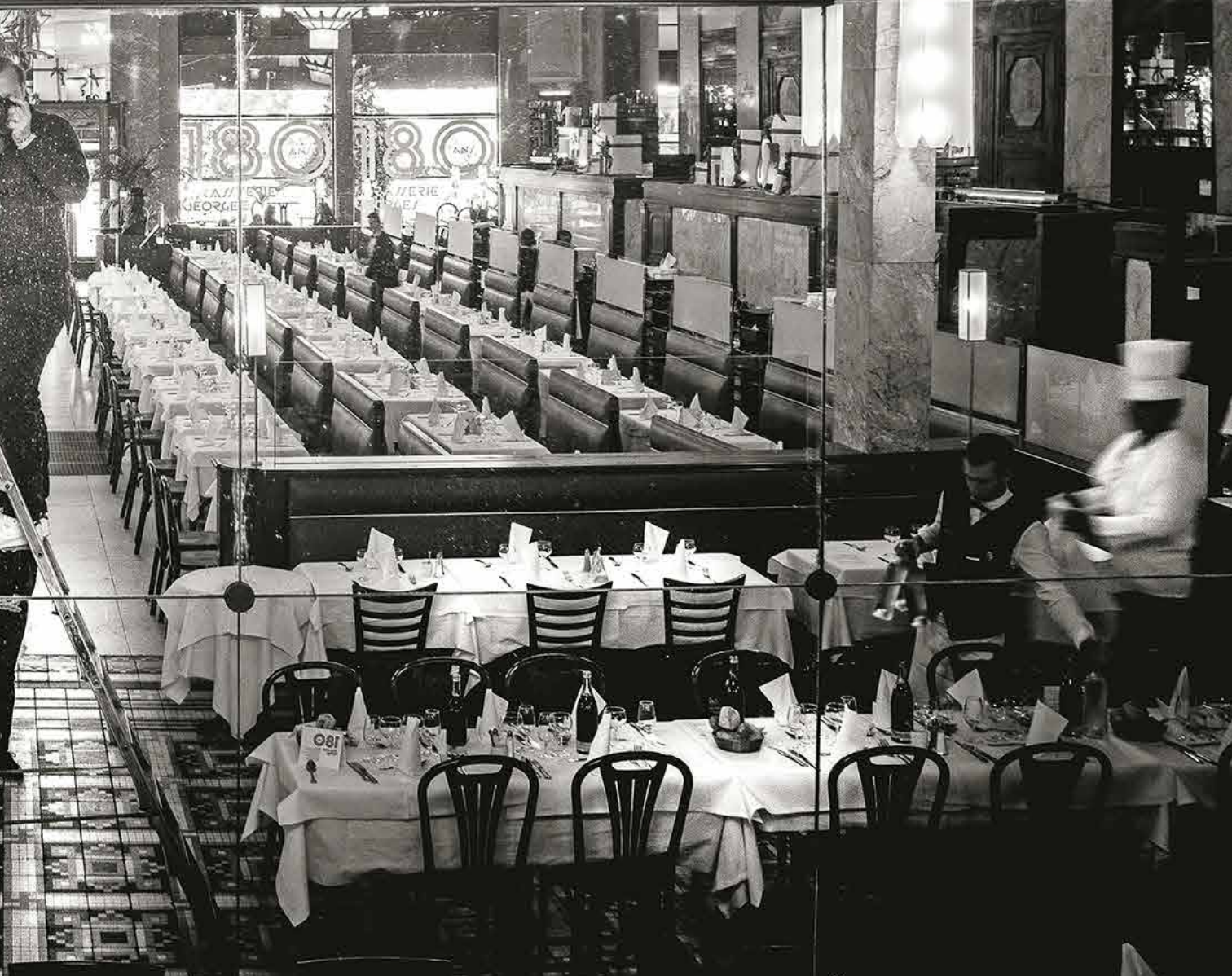
Mathieu Umdenstock, Charles Umdenstock, François Geneste, Paul Umdenstock, Emile Hoffherr, Georges Lutzius et Camille Perdrizet (épouse de Charles Umdenstock).

↓ La Brasserie Georges pour la célébration des 180 ans.





BIERE GEORGES



ce quelques soient les repreneurs. Jean Basshard cède l'affaire à Michel Réaud en 1998, qui lui-même la cède à Philippe Florentin et Bruno Metzlé en 2008 sans que rien ne change, ni même la cuisine, le chef Alain Vigneron étant resté en cuisine pendant quarante ans.

Le cadre authentique séduit Bertrand Tavernier en 1974 qui tourne des scènes du film *L'Horloger de Saint-Paul*, inspiré du roman de Georges Simenon, *L'Horloger d'Everton*. Quand on vous dit que ce lieu vous plonge dans un roman de Simenon... Tout est authentique, même les souris qui parfois traversent la salle de banquet de l'étage (expérience vécue). C'est un peu regrettable ! Pas étonnant que le Café-Comptoir Abel fasse partie des Cafés historiques et patrimoniaux d'Europe.

1923

LA VOÛTE CHEZ LÉA



Léa Bidault,
« Faible femme, mais forte gueule »

Née au Creusot en Saône-et-Loire, en 1908, Léa Bidault est placée, jusqu'à ses dix-huit ans, dans la famille Schneider, une famille bourgeoise qui a fait fortune en créant les aciéries du Creusot en 1836. Après avoir appris la cuisine bourgeoise dans cette famille, elle part exercer son métier de cuisinière dans différents restaurants lyonnais, avant d'ouvrir son premier restaurant au 2 rue Tupin à Lyon en 1938, qui devient plus tard le fameux Daniel et Denise sous l'égide du Meilleur Ouvrier de France, Daniel Léron.

En 1943, elle change d'adresse et s'installe dans un petit café-comptoir À La Voûte de la place Antonin-Gourju, non loin de Bellecour. Elle le rebaptise restaurant Léa. La place Antonin Gourju est reliée à la petite rue des Templiers par une voûte surmontée d'une Madone, en souvenir de l'inauguration de la statue de la Vierge dorée le 12 décembre 1852. Très vite, les Lyonnais accourent pour se régaler de la cuisine de la Mère Léa, une cuisine généreuse, riche, chaleureuse, simple, mais efficace. Elle laisse à l'histoire le paillason de pommes de terre, le gratin de macaronis, le poulet au vinaigre

de vin vieux et le canard au sang. Elle obtient même une étoile au guide Michelin et est connue autant pour sa cuisine que pour son caractère bien trempé. D'ailleurs, elle laisse aussi à la postérité une belle image d'Épinal ; tous les matins, elle fait son marché quoi Saint-Antoine en poussant une charrette sur laquelle elle a cloué un carton qui annonce la couleur « Attention, faible femme, mais forte gueule ! » Elle est aussi la première femme à rejoindre l'association des Toques-blanches-lyonnaises.

Après trente-sept ans passés derrière ses fourneaux, elle passe la main à Philippe Rabatel en 1981, chaudement recommandé par Paul Bocuse, et décède à Lyon en 1996. Philippe Rabatel assure la pérennité du lieu mythique en introduisant force gibiers à poils et à plumes jusqu'en janvier 2013. C'est le chef lyonnais étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Christian Tête-doie, qui reprend le bouchon gastronomique avec deux associés. Signe du destin, ce restaurant est le premier restaurant dans lequel il a déjeuné à Lyon, et sa fille se prénomme Léa. Le cadre est rénové, le décor reste celui d'un bouchon, et la cuisine gastronomique de tradition lyonnaise est toujours d'actualité. Ce bouchon a retrouvé ses origines dans sa nouvelle enseigne La Voûte chez Léa et une nouvelle vie à l'aube de ce XXI^e siècle.

→ Léa Bidault de retour du marché avec sa charrette.



**ATTENTION
FAIBLE
FEMME
MAIS
FORTE
GUEULE**

HOMMAGE


AUX MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE DU RHÔNE



Rendons hommage à tous ceux qui ont remporté le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France dans les différentes catégories des métiers de bouche et qui n'ont pas fait l'objet d'un portrait spécifique dans cet ouvrage.

Léon Bardin (boulangier en 1933), Georges Osterberger (charcutier en 1939), François Brouillet, Claudius Reynon et Robert Rojon (charcutiers en 1952), Pierre Delorme (glacier en 1952), Jean Auberger (pâtissier en 1952), Jean-Marc Alix (cuisinier en 1952), Henri Dumas (glacier en 1955), René Orjellet (charcutier en 1955), Pierre Caillet (cuisinier en 1955), André Lombard (charcutier en 1958), Joseph Armand (pâtissier en 1958), André Dumas (glacier en 1961), Jean-Paul Peysson (charcutier en 1961), Jean Falcotet (charcutier en 1965), Christian Bourillot (cuisinier en 1968), Gabriel Paillason (pâtissier en 1972), Georges Delangle (charcutier en 1972), Guy Girerd (cuisinier en 1972), Pierre Orsi (cuisinier en 1972 - Restaurant Orsi*), Roger Jaloux (cuisinier en 1976), Joseph Aimar (glacier en 1976), Bernard-Marie François (charcutier en 1976), Jean Fleury (cuisinier en 1979 - Groupe Paul Bocuse), Maxime Durand, Jacques Joubert et Georges Berger (glaciers en 1979), Robert Popy (charcutier en 1979), Alain Berne (glacier en 1982), Michel Rolando (boulangier en 1986), Jean-Paul Lechevalier (cuisinier en 1986), Joël Noyerie (glacier en 1986), Jean-Pierre Richard (chocolatier en 1990), Philippe Antonin (cuisinier en 1991 - Aux Berges du Rhône), Alain Le Cossec (cuisinier en 1991 - Institut Paul Bocuse), Christian Bovarel (cuisinier en 1994), Guy Lassausaie (cuisinier en 1994 - Restaurant Guy Lassausaie**), Nasseridine Mendi (pâtissier en 1994), Thierry Froissard (glacier en 1994 - A la Jaÿsinia à Samoëns - Champion du monde de pâtisserie en 1989), François Pipala (maître d'hôtel en 1994 - Restaurant Paul Bocuse - Meilleur directeur de salle du monde 2016), Christian Faure (glacier en 1997 - Maison Christian Faure au Canada), Gilles Giroud (charcutier en 1997 - Giroud Traiteur à Villefranche-sur-Saône), Williams Jacquier (cuisinier en 1997 - Le Vivarais), Gérard Vignat (cuisinier en 1997 - Groupe Paul Bocuse), Eric Pansu (cuisinier en 1997 - Groupe Paul Bocuse), Christophe Müller (cuisinier en 2000 - Restaurant Paul Bocuse), Pascal Molinès (pâtissier en 2000 - Consultant indépendant - Champion du monde de pâtisserie en 1999), Arnaud Chambost (sommelier en 2000 - Lycée hôtelier François Rabelais de Dardilly), Bernard Corbignot (boucher en 2004), Joël Lucas (boucher en 2004 - Maison Vessière Croix-Rousse - Champion du monde des bouchers en 2016), Étienne Boissy (fromager en 2004 - Fromagerie Mons-Étienne Boissy), Stéphane Gaborieau (cuisinier en 2004 - La Pergolèse) à Paris, Davy Tissot (cuisinier en 2004 - Restaurant Saisons de l'Institut Paul Bocuse), Gilles Reinhardt (cuisinier en 2004 - Restaurant Paul Bocuse), Mathieu Viannay (cuisinier en 2004 - La Mère Brazier**), Stéphane Tréand (pâtissier en 2004 - ST Pâtisserie Chocolaterie) aux États-Unis, Philippe Bel (chocolatier en 2004 - Chocolaterie Bel), Sébastien Chambru (cuisinier en 2007 - L'O des Vignes à Fuissé), Didier Lassagne (fromager en 2007 - Fromagerie Tête d'Or), John Euvrard (sommelier en 2007 - John Euvrard Sommelier), Florent Boivin (cuisinier en 2011 - Institut Paul Bocuse), Philippe Hiriart (glacier en 2011 - Maison Hiriart), Cédric Béjaoui (poissonnier-écailler en 2011 - La Poissonnerie d'Ainay), Jean-Luc Vianey (poissonnier-écailler en 2011 - Poissonnerie Vianey), Laurent Benakila (primeur en 2015 - Frais et Compagnie), Olivier Couvin (cuisinier en 2015 - Restaurant Paul Bocuse), et Denis Verneau (sommelier en 2015 - La Mère Brazier** - Sommelier de l'année 2015).





En 1934, le célèbre critique culinaire Curnonsky proclame Lyon « capitale mondiale de la gastronomie ». Aujourd'hui labellisée Cité Internationale de la Gastronomie, Lyon rayonne de sa réputation de « ville du bien-manger ». Dans cette ancienne capitale des Gaules devenue capitale de « Gueule », nombreux sont les voyages emblématiques, tables mythiques et spécialités locales qui ont façonné, depuis la Renaissance, l'histoire de ce patrimoine gastronomique hors du commun. Retraçant le parcours de celles et ceux qui ont œuvré pour cette reconnaissance, le présent ouvrage offre, sous la forme d'un voyage gourmand, la vision plurielle et renouvelée de ce « morceau d'histoire ».

Yves Rouécha, chroniqueur culinaire, est l'auteur de huit volumes de l'Almanach Gourmand. Pour l'illustration de son « Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise », il puise dans les sources iconographiques anciennes et sollicite le regard contemporain du photographe Pierre Witt.



 LIBEL

35,00 € TTC
ISBN : 978-2-917659-78-6
Dépôt légal : novembre 2018
www.editions-libel.fr

