

HISTOIRE(S) DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

Yves Rouèche, gastronome, auteur et chroniqueur culinaire nous rappelle que Lyon était capitale des Gaules sous l'Empire romain, capitale de l'imprimerie et de la culture gourmande sous la Renaissance, capitale mondiale de la soie et de l'horticulture au XIX^e siècle et c'est en 1934 que Curnonsky, gastronome et critique culinaire, proclama Lyon capitale mondiale de la gastronomie.

C'est donc depuis cinq siècles que l'histoire de la gastronomie lyonnaise prit son essor. Tout commença en 1463 lorsque Lyon obtint le privilège de quatre foires. Deuxième ville du royaume, elle était alors un maillon important du commerce des épices et bénéficiait de nombreux atouts.

Sur le plan géographique, elle se situe au croisement du Rhône et de la Saône et permet la jonction entre la Méditerranée et la Baltique. Lorsqu'elle était capitale des Gaules, les romains l'avaient dotée de quatre voies stratégiques : la voie d'Aquitaine, la Narbonnaise et les deux autres vers la Manche et le Rhin. Sur le plan des terroirs, Lyon est à proximité des meilleurs, comme par exemple la Bresse pour les volailles ou les fromages, mais aussi pour les cultures maraîchères diversifiées, pour les poissons et notamment les brochets qui pullulaient dans le Rhône, pour les élevages, ovins, caprins et bovins.

Capitale de l'imprimerie, de nombreux ouvrages de recettes y étaient édités. Les guerres d'Italie de 1474 à 1559 ont conduit à ce que les rois de France y séjournent avec assiduité ; la ville était tout autant un centre de ravitaillement que financier (implantation des banquiers italiens) et les rois qui y transitaient avaient aussi découvert la gastronomie des papes. Ceci explique l'influence italienne sur notre gastronomie.



Nous pouvons dire que les personnages qui furent les déclencheurs du développement de la gastronomie lyonnaise sont Rabelais, précurseur de la cuisine lyonnaise et Catherine de Médicis, épouse d'Henri II, qui pose les fondements de la gastronomie avec l'importation de produits venus d'Italie qui deviendront nos spécialités. Les abats, les cervelas, avec le triplement des officines de triperie pour le gras-double, l'andouillette tirée à la ficelle à la fraise de veau, le tablier de sapeur, les grattons...



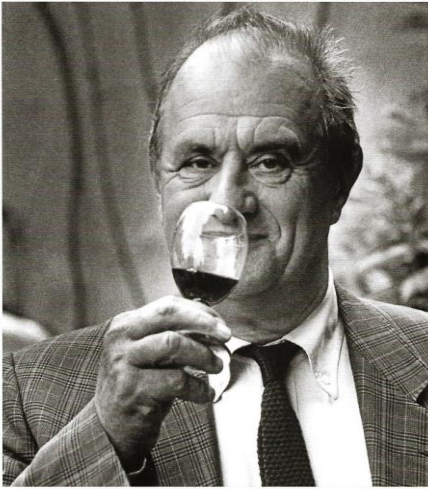
De même évolueront d'autres spécialités. Le pâté-croûte dont la croûte servait uniquement à la conservation des pâtés et qui deviendra délicieusement comestible. La bugne lyonnaise était confectionnée à base de farine et d'eau, avant que les friteurs venus du Tessin, qui restèrent chez nous, ne remplacent l'eau par du sucre semoule, du beurre et des œufs. La quenelle était à l'époque romaine une boulette façonnée de chair de brochet broyée, moulée et additionnée d'œuf puis cuite dans l'eau bouillante. Elle transita ensuite par l'Allemagne et l'Alsace où elle prit son nom actuel qui vient de l'allemand knödel. Sa notoriété et sa renommée lyonnaises, tiennent à sa recette qui remontrait vers 1830 ; elle se composait d'un mélange équilibré de chair de brochet, de moelle de bœuf ou de rognon de veau, de pâte à choux, assaisonnée et pochée avant d'être apprêtée selon la recette.

Le chocolat arrivé en France en 1671, acquit sa renommée à Lyon vers 1774 grâce à Pierre Casati qui était à l'origine maître verrier italien. La saga de ses descendants perdura jusqu'en 1894 avec l'assassinat rue de la République du président Sadi Carnot contraignant les chocolatiers italiens à fermer leurs établissements. Parmi les lyonnais qui prirent la relève, les plus célèbres furent Voisin et Bernachon.

Au XIX^e siècle, l'industrie de la soie va donner naissance à la cuisine bourgeoise. À cette période, soyeux, banquiers et commerçants engrangeaient de belles fortunes leur permettant d'employer domestiques et gens de maison dont les cuisinières chargées de préparer les repas quotidiens et les dîners d'affaires sous la houlette de la maîtresse de maison. C'est ainsi que se perpétua la cuisine bourgeoise. Le déclin de la soie dès 1875 et la crise financière de 1930 va obliger les bourgeois à restreindre de façon drastique leur train de vie en congédiant leurs cuisinières. Celles-ci vont se reconvertir dans la restauration, ouvrant des restaurants avec leurs conjoints comme prête-nom, donnant naissance aux fameuses **Mères Lyonnaises** qui vont contribuer à la réputation culinaire de Lyon.



La mère Guy, bien avant cette période, est considérée comme la première mère de l'histoire pour avoir ouvert une guinguette en 1759 au bord du Rhône, et en se faisant connaître grâce à sa matelote d'anguille. Ses deux petites filles, La Génie et Louise Maréchal, un siècle plus tard, contribueront à sa réputation dans les années 1870. La mère Filloux née en 1865 connaîtra une renommée internationale avec quatre ou cinq plats exécutés à la perfection formant un menu unique et permanent.



Nous lui devons la poularde demi-deuil dont la recette sera reprise au début du XXe siècle par son apprentie, qui deviendra la Mère Brazier première cuisinière au monde à cumuler trois étoiles au Michelin pour ses deux restaurants, rue Royale et au col de la Luère à Pollionnay où elle forma Paul Bocuse qui reprit à son tour la recette de la poularde dans la seconde moitié du XXe siècle.

Comme de bien s'accorde, la conférence ne pouvait se clôturer sans l'évocation de Paul Bocuse, personnage charismatique, travailleur acharné, adepte de la rigueur et de la perfection. Il fut aussi le premier chef à sortir de sa cuisine pour aller au-devant du monde. Il sera consultant dans un restaurant au Japon et organisateur de dîners à New York et au Brésil... Mais surtout, il fut à la genèse d'une pépinière de meilleurs ouvriers de France comme Christophe Müller ou Olivier Couvin qui figurent parmi les onze promus, sortis de sa maison. Enfin il contribua à la mise en avant des meilleurs fournisseurs de produits culinaires comme la mère Richard pour les fromages, Bobosse pour la charcuterie, le traiteur Reynon sans oublier les chocolatiers Voisin et Bernachon ...

Tout ceci n'est qu'un aperçu du foisonnement des anecdotes, produits, recettes et personnages évoqués par notre conférencier. Pour en savoir plus, je recommande vivement son admirable ouvrage, riche d'illustrations que tous les bons gones se doivent d'avoir dans leur bibliothèque :

Histoire(s) de la Gastronomie lyonnaise paru aux éditions LIBEL.

Fabulgone