

# YVES ROUÈCHE

## « La gastronomie fait de Lyon une ville à part »

PROPOS RECUEILLIS  
PAR VÉRONIQUE LOPES

Cela faisait près de 50 ans qu'un livre n'avait pas retracé l'histoire de la gastronomie à Lyon. Yves Rouèche, auteur passionné de bonne chère, s'est lancé ce défi et après une année de recherches et de lectures, il a publié il y a quelques mois



un ouvrage complet, remontant jusqu'à l'époque romaine. De quoi comprendre pourquoi Lyon est devenu la « capitale mondiale de la gastronomie », comme l'avait surnommé Curnonsky.

**Depuis les années 1970, aucun livre sur l'histoire de la gastronomie lyonnaise n'avait été édité. Pourquoi vous êtes-vous lancé dans cette écriture ?**

**Yves Rouèche :** « Depuis que je suis jeune, je m'intéresse au patrimoine. À 23 ans, j'ai commencé par un livre sur mon village natal, Baigneux-les-Juifs. Passionné de gastronomie, je me suis lancé dans la rédaction d'un almanach gourmand d'abord en Rhône-Alpes, puis national. En 2015, avec la participation de Lyon au réseau des Cités de la gastronomie, j'ai cherché quelle était la véritable histoire de la gastronomie lyonnaise. Avec quatre millions de visiteurs par an, qui viennent entre autres pour la Fête des Lumières, je me suis demandé à quoi se résument la gastronomie lyonnaise pour eux. Souvent, ils vont manger dans un mauvais bouchon du Vieux Lyon et repartent en se disant que Lyon, c'est plus ce que c'était... Alors, je me suis dit qu'on ne pouvait pas en rester là.

**Qu'est-ce qui est si spécifique à Lyon ?**

À Lyon, on a trois cuisines : la cuisine de bouchon, la cuisine gastronomique traditionnelle, c'est-à-dire celle de Mathieu Viannay, Pierre Orsi ou Paul Bocuse, qui vient des mères lyonnaises, et enfin il y a une cuisine internationale, faite par des chefs qui ne sont pas « bocusiens ». Au-delà de ces cuisines, Lyon est aussi la seule ville en France à avoir autant de spécialités : charcuterie (jésus, pâté-croûte, rosette), confiseries (coussins, cocon et quenelle), pâtisseries... Lyon compte au moins une trentaine d'associations et académies gourmandes, qui se réunissent uniquement pour le plaisir de manger ensemble : Les Gaulois Voraces, l'Académie du Gourguillon, La République des Canuts, Les Amis de Guignol... On ne s'en rend pas forcément compte, mais Lyon est en fait la seule ville où l'on se réunit autour d'une table pour parler affaires. Dans les autres villes, on négocie et ensuite on va au restaurant. On tient cette tradition des soyeux, qui négociaient avec leurs fournisseurs et chefs d'atelier autour d'une table. À Lyon, on dit d'ailleurs qu'on ne se connaît jamais tant qu'on n'a pas mangé ensemble. Enfin, on a la chance d'avoir deux compétitions internationales : le Bocuse d'Or et la Coupe du monde de la pâtisserie. Sans ces concours, le monde n'aurait pas ce regard sur Lyon. Tous ces éléments font que Lyon est une ville à part.

**Comment expliquez-vous qu'il y ait eu aussi peu d'ouvrages sur l'histoire de notre cuisine ?**

Il y en a eu deux : *La Cuisine lyonnaise*, de Mathieu Varille, en 1928, et *La Cuisine lyonnaise*, de Félix Benoit, en 1972. Ce qui est fascinant, c'est que Mathieu Varille écrit « dans les temps qui sont les nôtres, je ne crois pas que la gastronomie puisse être un vecteur de croissance à Lyon ». Il ne donne qu'une vingtaine de recettes, et parle principalement des anciennes auberges et cabarets. Il n'avait pas fait le lien entre l'économie et la gastronomie, Félix Benoit, lui, ●●●



#### GÀRRI

8 place Tabareau,  
Lyon 4<sup>e</sup>.

#### • Notre repas •

Panisse de Nice crousti  
moelleuse, ravioles di  
Gigi L'amoroso et vino  
verde du Portugal.

#### • L'addition •

58 €.

© SUSIE WAROUDE

## Mon déjeuner avec Yves Rouèche

Pour cet entretien, Yves Rouèche a choisi de venir déjeuner chez Frédéric d'Ambrosio, au Gàrri, à la Croix-Rousse. Une visite intéressée car il souhaite solliciter le chef pour son prochain ouvrage : *Les Trésors disparus de la gastronomie lyonnaise*. En travaillant sur son livre, *Histoire de la gastronomie lyonnaise*, il a trouvé 140 recettes de 1600 à 1950 qui ne se font plus, ni dans les bouchons, ni dans les restaurants gastronomiques. Il a alors voulu les remettre dans leurs contextes historiques et demander à des chefs lyonnais de les réinterpréter. Saumate, civet de lièvre de Dame de Châteaumorand, chapeau de Monseigneur

Gabriel Courtois, pâté de Vogue, la galette lyonnaise, les brides à veau... Tant de plats oubliés que Patrick Henriroux de La Pyramide, Christian Têtedoie, Georges Reynon, Olivier Canal de La Meunière, Marc Gorgette du Petit bouchon chez Georges, Emmanuel Ferra du Garet... vont refaire pour l'occasion.

**Gastronome.** Depuis toujours, Yves Rouèche vit et respire gastronomie. Il décrit son quotidien qui s'orchestre entre les lectures d'ouvrages ou magazines sur la gastronomie (*Régat, Revue du vin de France*), des émissions culinaires, ou encore des films... Mais depuis la sortie

de son livre, les sollicitations pleuvent : articles pour le magazine de la BM de Lyon à propos de l'influence italienne sur la gastronomie lyonnaise, cours à la fac catho pour son unité UniVa (Université vie active), sur l'histoire de la gastronomie lyonnaise à la rentrée de 2019... Un nouveau statut qui lui va bien. « *C'est exactement ce que je voulais faire* », lance le gastronome, accro aux mâchons et inconditionnel du Petit bouchon chez Georges. D'ailleurs, dans sa poche, il a la carte des bouchons de garde du 1<sup>er</sup> pour les samedis midi. « *C'est une liste que tous les Lyonnais devraient avoir dans leur poche.* » Un épcurien, un vrai, et un amoureux de Lyon. **V.L.**

●●● qui en donne 340 et était remonté jusqu'à l'Antiquité. Mais bien sûr, il n'a pas pu traiter l'ère Paul Bocuse et n'a pas non plus fait mention de l'histoire de la papillote, de la bugne... Il y avait donc des choses à apporter, ou encore des recherches à compléter. J'ai essayé de remonter à l'origine des mets de notre patrimoine.



### Bio express

**9 MAI 1957**

Naissance  
à Baigneux-  
les-Juifs (21).

**1980-83**

Arrivé à Lyon pour faire des études d'ingénieur biochimiste à l'Insa. Il s'oriente finalement dans l'informatique, chez Bull à Vaise.

**1990**

Il entre chez Oracle, éditeur de logiciels. Pendant 25 ans, il sillonne la France entière.

**2010**

Il édite l'*Almanach gourmand* recensant les marchés, artisans des métiers de bouche, AOC, IGP, spécialités, confréries...

**NOV. 2018**

Sortie de son ouvrage *Histoire de la gastronomie lyonnaise*, aux éditions Libel.

### On apprend aussi que la praline n'est pas lyonnaise...

C'est dans les années 1980 qu'Alain Chapel publie *La Cuisine c'est plus que des recettes*, dans lequel il décide de publier une recette de la tarte à la praline. Et comme à Lyon, il n'y avait pas de spécialité sucrée à part la bugne, tout le monde s'est emparé de cette recette. Depuis elle est déclinée à toutes les sauces. Donc la praline est devenue lyonnaise il y a 35 ans, alors qu'elle existe en fait depuis quatre siècles.

### Quelle date a vraiment marqué un tournant dans notre histoire culinaire ?

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'industrie de la soie commençait à périliter. Les cuisinières bourgeoises sont renvoyées des maisons dans lesquelles elles travaillaient, et décident d'ouvrir des auberges. Et en 1929, la crise financière a fini par ruiner cette industrie. C'est le seul moment de l'histoire de Lyon où la ville s'est posé la question : comment rebondir ? À ce moment-là, des chroniqueurs comme Pétrus Sambarrier et Curnonsky conseillent à la ville d'orienter la communication sur le tourisme de montagne et la gastronomie. C'était le début de la Nationale 7...

### Mais ce changement a mis du temps à s'opérer non ?

Oui, il a fallu attendre 1933 pour que le déclic se fasse, quand le *Guide Michelin* a remis pour la première fois trois étoiles à un restaurant : La Mère Brazier. Alors en octobre 1933, le syndicat d'initiative et le comité des Fêtes lancent la Semaine de la Gastronomie, qui deviendra en 1934, les Journées de la cuisine lyonnaise. En parallèle, la Ville fait un palais de l'alimentation au sein de la Foire de Lyon. Et en 1935, influencés par le livre *Lyon capitale mondiale de la gastronomie* de Curnonsky, les magazines s'emparent du phénomène et consacrent Lyon « *Mecque de la bonne chère* », ou encore « *capitale du bien manger* ». Et puis, la Seconde Guerre mondiale est passée par là et on ne parle plus de gastronomie à Lyon, mais de santé, chimie, transports... Heureusement, Paul Bocuse est arrivé. Il a relancé notre réputation pour les 50 années qui vont suivre.

### En faisant vos recherches, quels sont les faits les plus marquants que vous avez découverts ?

Il y a deux choses qui m'ont surpris : l'influence italienne sur la gastronomie lyonnaise, et celle de Paul Bocuse sur les spécialités lyonnaises. Les Italiens sont arrivés pendant les foires de la Renaissance à la fin du

## « Si on enlève les Italiens à Lyon, il ne reste plus rien. »

XV<sup>e</sup> siècle avec leurs soies, étoffes, épices (*voir notre dossier dans le TDL n°700*)... Ils avaient le monopole d'importation des épices en Europe et Lyon est devenu le principal centre de distribution des épices pour le territoire. On doit aussi beaucoup à Catherine de Médicis, qui a révolutionné la gastronomie à la Cour de France. Elle a introduit la fourchette à deux dents, l'assiette en faïence, le verre... mais aussi la frangipane, les sorbets, et surtout deux légumes importants à Lyon : l'artichaut et le cardon. Entre 1490 et 1550, les rois de France ont séjourné de nombreuses fois à Lyon, souvent avec leur cour. Je suis intimement convaincu qu'elle a laissé une partie de son empreinte dans la bourgeoisie lyonnaise. Ce n'est d'ailleurs pas anodin si on retrouve à Lyon son amour pour les béatilles et les abats. D'ailleurs le nombre de tripiers a été multiplié par trois à la Renaissance. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les Italiens ont aussi apporté la glace et le chocolat. Et ce sont encore eux qui ont introduit la soie en 1536, un droit octroyé par François I<sup>er</sup>. Donc si on enlève les Italiens à Lyon, il ne reste plus rien.

### Et concernant Paul Bocuse ?

Il a régné en maître pendant 50 ans. Mais ce qui m'a surtout surpris, c'est la notoriété qu'il a donnée aux spécialités lyonnaises d'aujourd'hui. C'est lui qui a propulsé les saint-marcellins de la Mère Richard, en les inscrivant à sa carte en toutes lettres. De même pour le Président, gâteau de Maurice Bernachon. En 1979, il prend Colette Sibilia sous son aile, et la fait connaître à tous ses chefs dans la France entière. Finalement, il n'y a que trois produits lyonnais sur lesquels je n'ai pas trouvé d'influence « bocusienne » : la papillote, la praline et la quenelle. Mais pour tout le reste, on trouve toujours un peu de Monsieur Paul quelque part.

### Qui peut remplacer Paul Bocuse aujourd'hui ?

Pour moi, il n'y a qu'une entité qui peut le faire, ce sont les Toques blanches lyonnaises. Ils ont du réseau à l'international, les hommes, le savoir-faire. Mais ont-ils la volonté de le faire ? Je ne sais pas. En tout cas, la concurrence est rude. Il y a de plus en plus de pays qui aimeraient être reconnus pour leur gastronomie aussi. Pour moi, l'idée d'une Vallée mondiale de la gastronomie est la solution. Promouvoir le terroir entre Dijon et Avignon, inviter à traverser les terres qui ont nourri notre histoire depuis quatre siècles. Ce serait un circuit touristique, pour passer une semaine autour de la gastronomie. C'est un projet touristique d'avenir, pour lequel il faut unir nos forces. ■