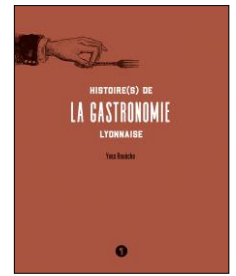


Un voyage gourmand à travers l'histoire la capitale mondiale de la gastronomie

En 1934, le célèbre critique culinaire **Curnonsky** proclame Lyon « **capitale mondiale de la gastronomie** ». Aujourd'hui labellisée Cité Internationale de la Gastronomie, Lyon rayonne par sa réputation de « **ville du bien-manger** ». Dans cette ancienne capitale des Gaules devenue capitale de « Gueule », nombreux sont les visages emblématiques, tables mythiques et spécialités locales qui ont façonné, depuis la Renaissance, l'histoire de ce patrimoine gastronomique hors du commun.

Yves Rouèche, chroniqueur culinaire et auteur de huit volumes de **L'Almanach Gourmand** a effectué pour cet ouvrage une recherche historique approfondie et souvent inédite. Illustré de précieuses archives, il présente également des images spécialement réalisées par le **photographe Pierre Witt**.



Il revisite l'histoire de la cuisine et de la gastronomie lyonnaise au travers de celle de la ville, de son terroir, de ses lieux gourmands, de ses tables mythiques, de ses spécialités historiques, ainsi que celle de tous les personnages emblématiques qui ont marqué l'histoire de la gastronomie lyonnaise, jusqu'au XXI^e siècle. Une histoire au pluriel, car le récit enrichi de nombreuses anecdotes, curiosités, légendes, et histoires gourmandes inédites, fait de ce livre un véritable ouvrage de référence à l'intention de tous les passionnés d'histoire locale, de cuisine et de gastronomie. Il dresse le portrait de tous ceux qui ont contribué à faire de Lyon, la capitale mondiale de la gastronomie, de **François Rabelais à Paul Bocuse.**, en passant par Pierre Casati, Antonio Spreafico, Pierre Poivre, les Mères Guy, Fillioux et Brazier, Léon Voisin, Claudius Reynon, Maurice Bernachon, René Besson (Bobosse), Colette Sibilia, Renée Richard, Gabriel Paillason, Armand Bahadourian, René Nardone, Georges Duboeuf, et Pascal Bonhomme. . (cf Ed.Libel / photos Monique Haehl)



www.editions-libel.fr/maison-edition

*N'oublions pas non plus, dans cette liste nos parents et amis, chers à notre cœur, qui font partie aussi de l'histoire de la cuisine lyonnaise. Ces prestigieuses enseignes lyonnaises ont transmis également à de nombreuses générations, il y a quelques décennies, leur passion et leur savoir-faire de la charcuterie et de la cuisine : Maison **CHATAL / BAROUX**, Maison **GRANGE**, 3, place Bellecour, Maison **ROBERT** à Vaise, Maison **LAUTISSIER** « Au bon Pâté », cours Franklin Roosevelt, Maison **DELANGLE**, Maison **CRASSARD** à Villeurbanne, Maison **AUJAS** à Vienne.*

MH (photos collection Monique Haehl : Maisons Chatal/Baroux/Grange)



LES CHEFS CUISINENT « VEGAN » EDITIONS LA PLAGE

La cuisine Vegan a sans conteste le vent en poupe, sa popularité naissante est le marqueur d'un changement des habitudes de consommation.

Dans cet ouvrage **14 chefs** qui ont signé la **charte VegOresto** et qui ont une approche différente et des motivations diverses proposent chaque jour dans leurs établissements des menus vegan. Ces chefs ont relevé le défi : concocter des menus pour recevoir toute l'année en « mode vegan ». **Plus de 40 recettes** simples ou sophistiquées, toujours gourmandes. (cf Bérénice Riaux VegOresto)

crédit photo T.Dehellemmes/G.Bardel)

www.laplage.fr

