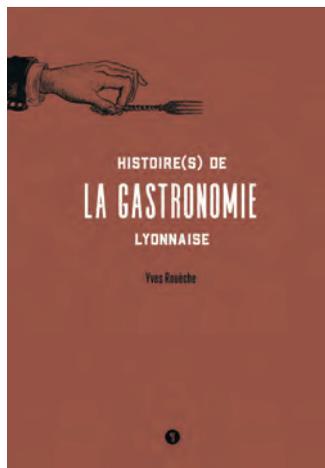


Lugdunum, Capitale de la Gastronomie

L'histoire(s) de la Gastronomie lyonnaise est ancrée de plain-pied dans cette veine culinaire, véritable essence de l'originelle Lugdunum. À l'image de ces racines gallo-romaines, Lyon rayonne de par sa culture et sa gastronomie, raffinée d'une page à l'autre. La Cité des Lumières dresse ses meilleurs atours gastronomiques, tout au long de l'année. Venez ouvrir les portes de ce jardin secret au gré des mois et des saveurs de notre terroir. Notre coup du cœur du mois : Gabriel Paillason reconnu par ses pairs et dont la renommée n'est plus à faire.



Cinq siècles d'histoire de la gastronomie lyonnaise réunis dans un beau livre écrit par Yves Rouèche et publié par les éditions Libel. Richement illustré de photographies contemporaines et lithographies anciennes, *Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise* est un ouvrage de référence, fruit d'une recherche historique poussée, qui revisite l'histoire de la cuisine, de la gastronomie lyonnaise, et de

ses spécialités, au travers de celle de la ville, de ses lieux mythiques et de ses personnalités emblématiques. Ponctué d'anecdotes et d'histoires gourmandes, il est aussi un véritable « cabinet de curiosités gastronomiques ». 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,

Pierre Poivre, les mères Guy, Fillioux et Brazier, Léon Voisin, Maurice Bernachon, Gabriel Paillason, René Nardone... Et bien d'autres. À quel public s'adresse-t-il ? Ce livre est un véritable ouvrage de référence à l'attention des passionnés d'histoire locale, de cuisine et de gastronomie, mais aussi des amateurs d'objets-livres originaux et soignés.

Gabriel Paillason

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 Paillason 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 Paillason 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 Pêché 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, créée en 1888, qu'il rebaptise Maison Paillason en 1973, et devient Meilleur Ouvrier de France glacier en 1976. Gabriel Paillason 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 ses galettes pendant les deux années que dure l'opération. Selon Gabriel Paillason, 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 Paillason est aussi un grand collectionneur de moules anciens et de machines anciennes concernant la pâtisserie, la glacerie et le



© Editions Libel / Yves Rouèche / Collection Gabriel Paillason

travail du chocolat. Il est le créateur de trois spécialités sucrées : les Tuiles du vieux Saint-Fons en 1978 — tuiles en chocolat avec des pépites d'amandes grillées —, le Bâton de Guignol en 1981 — confiserie de nougatine au miel, enrobée de chocolat noir —, et le Rhônain en 1996. Il réussit la prouesse de gagner le Culinary Trophy du meilleur chef de l'année en 1982 et de remporter à sept reprises les Olympiades de la cuisine et pâtisserie. Durant sa longue carrière, il gagne de multiples récompenses nationales et internationales, dont soixante médailles d'or et seize grands prix. Il reçoit également d'innombrables distinctions officielles : chevalier des ordres du Mérite agricole (1987), des Palmes académiques

(1993), de la Légion d'honneur (1994), des Arts et Lettres (2016), officier des ordres du Mérite agricole, de la Légion d'honneur (2006), des Palmes académiques (1999), et commandeur des ordres des Palmes académiques (2008), et du Mérite national (2010).

Le fondateur de la Coupe du monde de pâtisserie en 1989

Dans les années 1980, quand on parle de la pâtisserie française, les discussions se résument souvent à parler de Lenôtre. Alors, Gabriel Paillason veut faire parler de la pâtisserie et faire connaître le métier de pâtissier, non pas pour satisfaire un quelconque ego, mais pour défendre et promouvoir la pâtisserie tout simplement. C'est ainsi qu'il est l'initiateur et chef d'orchestre de la Coupe du monde de pâtisserie, créée en 1989. La première édition, organisée dans le cadre du salon des métiers de bouche regroupant douze nations, est remportée par la France. Il est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages : *Le Feu sucré*, *Art éphémère* et *Passion Pâques*. Il contribue à faire évoluer sa spécialité en

inventant de nouvelles technologies comme la sculpture sur glace à la tronçonneuse ou le sucre bullé, et œuvre pour ses pairs au travers de nombreuses fonctions représentatives locales ou nationales. Son fils David le rejoint en 1999 pour développer l'entreprise familiale. Gabriel Paillason est une légende vivante de la pâtisserie. Il a formé quatre-vingt-dix apprentis pâtissiers, dont quarante-sept se sont installés à leur compte. Enfin, il a coaché et mené au succès trois de ses apprentis qui ont remporté le titre de Meilleur Ouvrier de France. Le premier est Alain Rolancy, Meilleur Ouvrier de France pâtissier en 1994, devenu l'emblématique pâtissier de la Grande Rue de la Croix-Rousse à Lyon. Le second est Emmanuel Ryon, champion de France de sculpture sur glace en 1995, champion du monde de pâtisserie en 1999 et Meilleur Ouvrier de France glacier en 2000. Le troisième est Ludovic Mercier, Meilleur Ouvrier de France glacier en 2007 et aujourd'hui professeur à l'école hôtelière du Savoie-Léman à Thonon. 45 ans de délices à nos côtés, merci M. Paillason.

Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise, 35€, 264 pages, ISBN : 978-2-917659-78-6, disponible dans toutes les librairies et sur editions-libel.fr



Barbara Filippazzo, l'empreinte entrepreneuriale « Cavatello »

Le Comité Bocuse & Co, présidé par Yannick Alléno, a récompensé dans les salons du Pavillon Ledoyen quatre diplômés de l'Institut pour leurs parcours entrepreneuriaux. À l'image de l'ADN de ses cofondateurs Paul Bocuse et Gérard Pélisson, Barbara Filippazzo s'est distinguée dans la catégorie « concept restauration » à travers la création du « Cavatello » à Corbas. Rencontre avec une entrepreneure passionnée de saveurs traditionnelles.

Est-ce une nouvelle pierre à votre parcours d'entrepreneur ?

Barbara Filippazzo : *Je dois dire que je m'atèle chaque jour à être à l'écoute de mes employés et de mes clients, ce qui me donne l'énergie de nous améliorer sans cesse, d'être plus précis au quotidien. C'est pourquoi je peux dire que c'est une nouvelle pierre*

à mon parcours car ce trophée a une dimension, plus large à mes yeux. Bien que je sois fière et émue de représenter l'entreprénariat by Bocuse & Co 2018. Cela me donne encore plus d'énergie, de volonté et de courage à être ambitieuse.

Est-ce une certaine forme de reconnaissance de la part de vos pairs ?

Tout à fait, ce trophée Bocuse & Co représente une réelle reconnaissance de la part de mes pairs. C'est un témoignage incommensurable à mes yeux.

Quelle est la prochaine étape ?

La prochaine étape ? S'ancrer de manière pérenne et raisonnable dans la Capitale de la Gastronomie tout en restant dans une dimension à taille humaine. Nous avons encore de beaux axes stratégiques en cours de développement notamment pour la partie séminaire et privatisation tant pour les professionnels que pour les particuliers, mais également une offre à enrichir pour la partie vente à emporter, et ensuite à plus long terme pourquoi pas un développement.

cavatello.fr

OUVERT JEU. 14 FÉVRIER À 19H30
MENU SPÉCIAL ♥ SAINT-VALENTIN ♥
ENTRÉE, PLAT, DESSERT 39€*
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT
* hors boissons

Cavatello

DU LUN. AU VEN. 7H30 > 15H LES VEN. & SAM. DÈS 18H

A. 61 rue Marcel Mérieux, 69960 Corbas (FR)
T. +33 (0)4 37 50 18 26 M. contact@cavatello.fr

CAFÉ, RESTAURANT & SÉMINAIRES WWW.CAVATELLO.FR