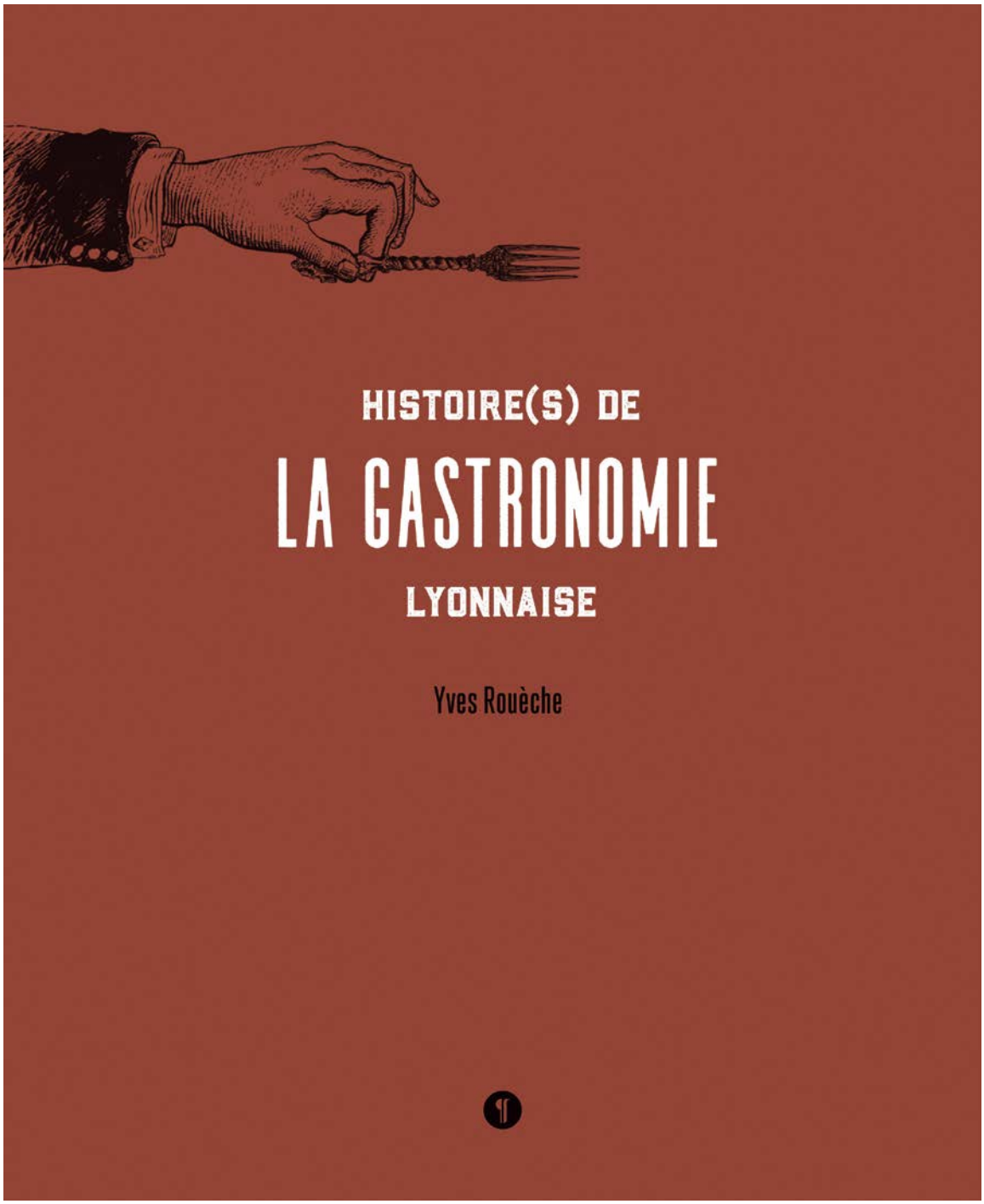
HISTOIRE(S) DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

VÉRITABLE ENQUÊTE HISTORIQUE AU CŒUR DU BIEN MANGER À LA LYONNAISE, CET OUVRAGE DE RÉFÉRENCE REVISITE L'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE À TRAVERS CELLE DE LA VILLE.

LIBEL
ÉDITIONS



Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise
Yves Rouèche
Format : 20 x 25 cm
264 pages
180 illustrations

HISTOIRE(S) DE
LA GASTRONOMIE
LYONNAISE

TABLE DES MATIÈRES

1. Présentation du livre 4

- 5 siècles d'histoire de la gastronomie lyonnaise réunis dans un beau livre
- Un ouvrage unique – une vision renouvelée
- Un ouvrage de référence pour les générations futures

2. Présentation de l'auteur 6

3. Présentation de la maison d'édition 7

4. Eléments techniques et aperçu du livre 8

5. Informations pratiques 14

- Sortie en librairie
- Conférence de presse
- Présentations-dédicaces
- Conférences
- Évènements et salons du livre

6. Contacts 16

HISTOIRE(S) DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

PRÉSENTATION

5 SIÈCLES D'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE RÉUNIS DANS UN BEAU LIVRE

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 ».

UN OUVRAGE UNIQUE - UNE VISION RENOUVELÉE

Lyon fut la capitale des Gaules sous l'Empire romain, la capitale de l'imprimerie et de la culture gourmande sous la Renaissance, et la capitale mondiale de la soie et de l'horticulture au XIXe siècle. En 1934, Curnonsky, gastronome et célèbre critique gastronomique, proclame Lyon, capitale mondiale de la gastronomie. 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 2019.

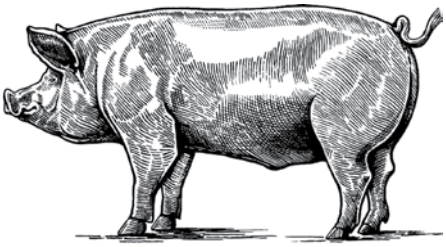
La cuisine lyonnaise a fait l'objet depuis les années 1980 d'une multitude d'ouvrages déclinant des recettes de cuisine, souvent très semblables, et seulement de deux ouvrages de référence traitant de l'histoire de la cuisine. Le premier publié par Mathieu Varille en 1928, s'est beaucoup intéressé aux anciens cabarets et hostelleries, le second écrit par Félix Benoit en 1972 a décliné plus de 300 recettes traditionnelles ou non. Aucun de ces ouvrages n'a raconté l'histoire des hommes et des femmes qui ont œuvré pour la genèse, la transmission et la notoriété de la gastronomie lyonnaise, aucun n'a traité des tables mythiques de la ville, ni de la véritable histoire des spécialités lyonnaises emblématiques, et à fortiori, aucun de ces ouvrages n'a couvert les évolutions de cette gastronomie depuis les cinquante dernières années sous la houlette de Paul Bocuse.

L'auteur nous invite à voyager à travers cinq siècles d'histoire, dans cette ancienne capitale des Gaules, devenue capitale de « Gueule ».

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 XXIe siècle.

Il raconte dans le détail l'histoire de toutes les spécialités de la ville et de ses tables mythiques en nourrissant cette histoire ou en contredisant parfois de fausses vérités bien ancrées localement.

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 Paillasson, Armand Bahadourian, René Nardone, Georges Duboeuf, et Pascal Bonhomme.



Une histoire au pluriel, car le récit est enrichi de nombreuses anecdotes, curiosités, légendes, et histoires gourmandes inédites, faisant de ce livre un véritable ouvrage de référence à l'intention de tous les passionnés d'histoire locale, de cuisine et de gastronomie.

La qualité de l'ouvrage et la richesse des illustrations raviront également les amateurs d'objets-livres originaux et soignés.

Un livre qui conte, raconte, décrit, nourrit, glorifie, déguste et fait partager la gastronomie lyonnaise, dont l'excellence mérite qu'on lui consacre enfin un bel ouvrage.

UN OUVRAGE DE RÉFÉRENCE POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Lyon avait-elle des prédispositions au statut de capitale mondiale de la gastronomie ?

Comment l'industrie de la soie a-t-elle façonné à la fois la cuisine des bouchons et celle des restaurants gastronomiques ?

Qui sont vraiment les hommes et les femmes, artisans du goût ou Meilleurs Ouvriers de France, qui ont œuvré pour la genèse, la transmission, l'excellence et la notoriété mondiale de cette gastronomie ?

Cette notoriété est-elle le fruit d'une stratégie bien orchestrée ou d'un heureux concours de circonstances ?

Quelle est la véritable histoire de la bugne ou de la quenelle lyonnaise originelle ?

Quel a été l'influence italienne et le rôle joué par Paul Bocuse sur la gastronomie lyonnaise ?

© Pierre Witt

Comment la gastronomie lyonnaise se met-elle en scène aujourd'hui ?

Que deviendra-t-elle dans les années à venir, maintenant que Monsieur Paul n'est plus ?

Autant de questions qui trouveront réponse dans cet ouvrage de référence, véritable témoignage pour les générations futures, jusqu'à ce que celles-ci écrivent leur propre histoire.

HISTOIRE(S) DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

L'AUTEUR

Yves ROUÈCHE est chroniqueur culinaire et consultant en gastronomie depuis 2010 sur France Bleu Drôme-Ardèche et depuis 2014 sur France Bleu Saint-Étienne Loire.
Ce passionné de cuisine et de gastronomie est l'auteur de huit éditions de l'*Almanach Gourmand* publié aux Éditions CPE (2010 à 2017), dont trois éditions dédiées à la région Rhône-Alpes, un almanach thématique, qui décrypte et décline au fil des saisons tous les produits AOC, AOP, IGP et spécialités gourmandes de l'ensemble des régions de France.
Il a exercé une activité d'ingénieur d'affaires pendant 25 ans au sein d'une société internationale de logiciel informatique. Grâce ce métier, il a voyagé en France, en Europe et dans le monde, ce qui lui a permis de s'ouvrir à toutes les cultures culinaires et d'en apprécier les saveurs.

Vincent Ferniot, journaliste culinaire, dit de lui :

« Yves Rouèche et moi, partageons cette même foi, et nous nous reconnaissons au milieu de quelques autres comme les gardiens de cette culture très vivante, de cet art de vivre présent dans notre façon d'être depuis des siècles : Le bien-manger à la Française. »

TROIS QUESTIONS A YVES ROUECHE

Quelles ont été vos motivations pour l'écriture de ce livre ?
J'ai travaillé dix ans à la rédaction de l'Almanach Gourmand tout en exerçant une activité professionnelle intense qui m'amenait à voyager en permanence. Alors lorsque mon employeur m'a proposé un plan de préretraite en 2015, j'ai saisi cette opportunité afin de vivre ma passion, la gastronomie, à temps plein. Le projet de création de la Cité de la Gastronomie à Lyon m'a donné envie d'accompagner ce projet en écrivant une histoire de la gastronomie lyonnaise.

À quel public s'adresse-t-il ?
Ce livre est un véritable ouvrage de référence à l'intention des passionnés d'histoire locale, de cuisine et de gastronomie, mais aussi des amateurs d'objets-livres originaux et soignés, et de propositions éditoriales à forte plus-value culturelle et sensible.

Quels sont vos futurs projets littéraires ?
Je vais poursuivre sur ma lancée en m'intéressant à un sujet qui n'a jamais été traité à Lyon. Il s'agit de retrouver les recettes populaires, mais disparues des banquets, bouchons et restaurants lyonnais depuis la Renaissance jusqu'au XX^{e} siècle afin d'éviter qu'elles ne tombent définitivement dans l'oubli et de permettre leur retour sur les tables lyonnaises.

L'ÉDITEUR

LES EDITIONS LIBEL installées à Lyon, en Presqu'île, conçoivent et publient depuis 2008 des « beaux livres », expression prise au pied de la lettre tant l'importance est donnée à la forme comme au contenu de nos ouvrages, élégants et ambitieux, en photographie, architecture ou sciences humaines et sociales.

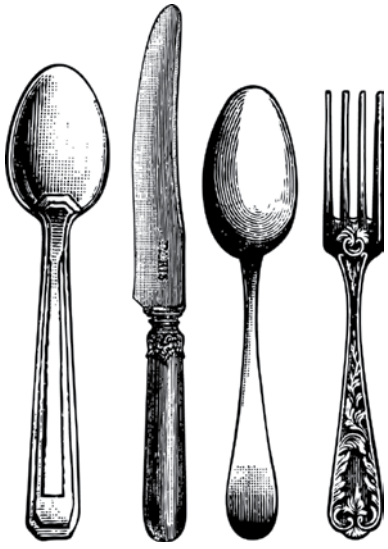
Entourées de partenaires qui accordent la même attention à la qualité formelle et créative du livre (photographes, graphistes, photograveurs, imprimeurs), les éditions Libel offrent aux amoureux du papier et aux curieux de tout, des ouvrages agréables à prendre en main et à feuilleter, des univers uniques à découvrir, où le dialogue entre l'image et le texte occupe une place centrale.

L'éclectisme revendiqué par la maison d'édition façonne un catalogue riche et multiforme, qui se construit sur l'ensemble du territoire français au gré de choix éditoriaux exigeants et de coéditions récurrentes, contribuant à la qualité et à la cohérence de la production.

La découverte des patrimoines et des territoires, et de ceux qui les valorisent hier comme aujourd'hui, nous permet d'aborder une diversité de sujets (histoire des conflits, des territoires, urbanisme, architecture, photographie), formant un catalogue exigeant et cohérent, reflet de notre curiosité.

Notre expérience dans l'édition, notre expertise dans le suivi de fabrication et la volonté d'en apprendre toujours plus sur les aspects techniques de la réalisation d'ouvrages, sont l'assurance de la qualité et de l'implication que les éditions Libel mettent à disposition de ceux qui font le pari, audacieux mais toujours payant, de faire des livres au XXI^{e} siècle.

Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise s'inscrit dans la ligne éditoriale de notre catalogue en traitant de thèmes qui nous sont chers et que nous prenons plaisir à présenter dans des ouvrages uniques : la description de la société contemporaine, la valorisation du territoire, le travail de photographes contemporains.



HISTOIRE(S) DE
LA GASTRONOMIE
LYONNAISE

ÉLÉMENTS TECHNIQUES

Format : 20 x 25 cm à la française
Pagination : 264 pages
Impression de la couverture : cartonnée mousse, impression 4 couleurs recto sur papier couché mat ou satiné 130g
Impression des pages intérieures : quadrichromie recto verso, sur papier couché mat 100 % PEFC type Magno Volume 150g
Reliure : plein papier sur carton 25/10e, dos rond cousu collé, garde, tranchefile

Ce projet, comme celui que les éditions Libel ont mené avec *Le Grand Hôtel Dieu de Lyon*, est à forte valeur sentimentale pour les Lyonnais, ainsi que pour les nombreux amoureux de la gastronomie. Libel veut une nouvelle fois proposer un objet immédiatement « sensible », de format réduit dans lequel le texte a une place importante. Le recours au carton-mousse pour la couverture est assez peu usité, et est cohérent relativement à cette idée de proposer un univers immédiatement accueillant et particulier.
Le livre est imprimé sur des papiers issus de forêts gérées durablement, en trame fine et quadrichromie pour un rendu aussi photographique et qualitatif que possible des images N&B et couleurs.

HISTOIRE(S) DE
LA GASTRONOMIE
LYONNAISE

EXTRAITS

vie à Lyon lors d'un dîner officiel donné à l'occasion de la naissance de la princesse Claude, deuxième fille de Henri II, Emile Henri IV et Marie de Médicis unissent leur destin en la cathédrale Saint-Jean à Lyon. Le XVI décembre 1600. La Renaissance est alors non seulement le passage du Moyen Âge au monde moderne, mais aussi l'époque qui met en place les fondements de la cuisine lyonnaise et de la gastronomie française. D'ailleurs, l'humaniste et théologien de Rotterdam, Erasme (1466-1536), qui a l'occasion de séjourner à Lyon au début du XVIe siècle vante la qualité de l'accueil et de la table lyonnaise en ces mots : « On n'est pas mieux traité chez soi qu'on ne l'est à Lyon dans une hôtellerie. Lorsque la famille arrive dîtement pour nous saluer, nous prient d'être le bienvenu et s'informer ce qu'on nous servira. La table est de vérité somptueuse et je ne conçois pas comment tant les aubergistes de Lyon pour traiter ainsi leurs hôtes moyennant un prix si modeste. On dirait qu'ils y trouvent du leur et qu'ils visent plutôt à pratiquer la vertu d'hospitalité qu'à amasser de biens. »

Quand on évoque ces produits et cette cuisine sous Catherine de Médicis au XVIe siècle, on s'étonne que cette ville qui ne représentait qu'une très faible partie de la population. Mais le peuple était aussi s'alimenter et le contenu de l'assiette n'est pas du tout le même. Oeufs, châtaignes et seigle constituent l'essentiel du quotidien. Le peuple se nourrit de céréales, consommées sous la forme de pain, cuit dans le four banal, ou mélangées à de l'eau et des racines, parfois des légumes, et exceptionnellement d'un morceau de lard. Quant aux volailles, beurre, œufs et vin, ils sont de préférence vendus au marché contre monnaie sonnante et trébuchante. L'abondance ne fait pas partie de ce monde pauvre !

L'organisation des corporations et le développement des marchés

Les corporations de « gueule »

Dans la ville, les corporations s'organisent en corps de métiers, souvent réunis dans une même rue ou en même quartier. Ainsi naissent la place de la Boucherie, la rue de la Fromagerie, de la Poulaillerie, de la Fruiterie - devenue rue Juiverie -, la rue Cassette, le quai de la Pêcherie, etc. Parmi les corporations de « gueule », on compte les maîtres rôtisseurs et pouleliers, les pâtissiers, oublieux et cuisiniers, les bouchers, les boudrières et saucissiers, les fruitiers, et les aubergistes et cabaretiers. Dans son ouvrage sur Lyon au XVIe siècle, Marie-Joséphe Monicat-ge nous indique qu'il y a, en 1540, à Lyon, soixante-neuf bouchers, dix poulaillers, dix rôtisseurs, dix-sept tripiers, soixante et un boulangers, trente-deux pâtissiers et sept patissemiers. Il cite également une corporation étrange, celle des regrattiers « qui revalent et vendent les restes des festins des riches maisons ». Ces regrattiers semblent avoir aussi un certain succès, puisqu'ils sont trente-neuf en 1540.

Des Maîtres rôtisseurs et pouleliers aux restaurateurs du XIXe siècle

Les Maîtres rôtisseurs et pouleliers détiennent rapidité, volailles et gibiers rôtis à emporter. C'est en quelque sorte le « take away » d'aujourd'hui. Les rôtisseurs préparent aussi le cochon au cary d'Inde – le dindon – rapporté d'Amérique du Nord par les explorateurs espagnols au début du XVIe siècle. Calvi de Crémieu en Isère était fameux et très apprécié à Lyon. Les rôtisseurs deviennent traiteurs à la fin du XVIIIe siècle. Ils savaient en la possibilité de s'inspirer de livre de recettes publié à Lyon par l'éditeur Amable Leroy en 1755 et dans lequel figurent déjà les bases de la cuisine lyonnaise : matelote de carpe, andouille et brochet, ceci à la tripe, tête de veau, gras-double à la bourgeoise, qui n'est rien d'autre que le tablier de vapeur lyonnais, gras-double aux oignons, cervelas, ragoût, poularde à la crème ou au houblon. Mais il n'en fut rien. Les traiteurs ont tout simplement suivi la voie ouverte par les cuisinières des maisons bourgeoises devenues mères. Certains traiteurs lyonnais ont marqué le XIXe siècle : Déchût est célèbre pour sa tête de veau et Pierre Gay ouvre un restaurant en 1894 au premier étage de la tour métallique de Fourvière. Les traiteurs deviennent ensuite les restaurateurs du XXe siècle avec la Mère Brigousse, la Mère Bigeon, la Mère Guy, chez Abel, Garcin, Madame, la Mère Caquet, etc.

On peut encore voir au 19 rue du Bœuf - l'une des plus vieilles rues du quartier Saint-Jean dont l'existence est attestée en 1180 - sur la façade d'une maison datant de la fin du XVIe siècle, l'enseigne de l'art de ces rôtisseurs et pouleliers, « L'Octave d'Or » découpé d'une cathédrale ou pintade sauvage avec l'inscription : « Je vaux mieux que tous les gibiers. »

Cette intense activité commerciale favorise aussi l'éclosion de nouvelles activités manufacturières comme l'imprimerie, et la soierie avec la fabrication des velours et taffetas. Alors que le cœur de Lyon bat dans le quartier Saint-Jean, les banquiers et marchands s'installent dans le quartier Saint-Paul où ils font construire de beaux hôtels particuliers aux accents italiens.

Lyon, principal centre du commerce des épices en Europe au XVIe siècle

Si le commerce des textiles - soieries, toiles, draps - est à l'origine de la prospérité des foires lyonnaises, celui des épices représente une part non négligeable. Provenant d'Inde, Chine, et Indonésie, ils arrivent en Moyen-Orient pour être vendus à des marchands génois et vénitiens, ayant le monopole de leur commerce. Ensuite, ils parviennent à Lyon, principal centre du commerce des épices en Europe, depuis l'Italie, via les Alpes à dos de mulets ou via la Rhône par bateau, où ils sont redistribués vers différents pays. Ordinaire alors sur les étals grignotins, poivre, muscade, cannelle, girofle, reacis, marguerite, galingal - plante proche du gingembre -, marrhe, anis, fenouil, coriandre, cumin, etc. Beaucoup d'entre produits alimentaires proviennent tout simplement des environs et provinces environnantes. Ainsi, le safran vient du Lyonnais, Beaujolais, Forez, Vivarais ou Gévaudan. Il est acheté exclusivement par les Allemands qui détiennent le monopole de son commerce depuis 1485. Le miel et les cannelles viennent de Valence, Bourg-Saint-Andéol ou Montélimar. Les figues, les dattes, les pignons et le cassis arrivent d'Avignon ou du Languedoc, l'huile d'olive et les oranges de Provence, le blé de la Beauce, le bétail du Charolais, etc. Quel que soit le mode de transport des marchandises, les péages pour transporter les marchandises à Lyon sont nombreux et élevés. Dans la deuxième moitié du XVIe siècle, ces droits de douane sont même l'une des causes du déclin des foires lyonnaises, avec les guerres de religion et la crise monétaire.

La vente des épices, considérées comme un produit de luxe, réservé aux élites, est un monde à part. Leur commerce est assuré par des banquiers épiciers qui sont en fait de grands bourgeois et non pas de petits commerçants. C'est ainsi que les familles Grimaldi, Gadagni ou Cappons gèrent d'énormes fortunes grâce à ces foires. Les Gadagni et Gondi passent même du statut de banquier épicier à celui de noble. Ils laissent dans le vieux Lyon, des noms de rues ou de place rappelant leur présence ou leur ancienne activité (place du Change, montée du Change, rue Gadagne, rue Cappons, rue de la Monnaie, etc.). Ces riches familles italiennes font construire à l'extérieur de Lyon, de petits domaines, appelés « maisons de campagne », avec vergers et jardins qui leur permettent de s'approvisionner en fruits et légumes frais, dont la fameuse cardon, importé d'Italie, qui s'installera et restera pour toujours une spécialité lyonnaise.

Lyon, capitale de l'imprimerie et de la culture gourmande

Cette intense activité économique et financière, au sein d'une ville située au carrefour des voies de communication avec les pays du Nord et du Sud, fait aussi de Lyon en haut lieu de l'imprimerie et de la culture européenne. La ville a quatre atouts majeurs pour tenir au rang de capitale de l'imprimerie française : d'importants flux de capitaux liés aux foires, des marchands et banquiers cultivés en contact avec l'intellectuelle européenne, la présence de nombreux moulins à papier sur le Rhône et la Saône assurant l'approvisionnement en papier, et la va-et-vient incessant d'intellectuels dans la cité. Peu après l'invention de l'imprimerie par Gutenberg vers 1450, l'imprimeur Lyonnais, Barthélemy Buyer, lance, en 1473, l'impression du premier livre à Lyon. Il s'agit de l'ouvrage du cardinal Lothaire intitulé Breviendissimi Lotharii Compendium breve. Un siècle plus tard, Lyon devient l'une des principales capitales européennes du livre avec Paris et Bâle, et les ports de Venise et d'Anvers. On compte alors une centaine d'imprimeurs, libraires et éditeurs, originaires de toute l'Europe, installés autour de la rue Mercière et employant six cents personnes. Par ailleurs, de nombreux écrivains et intellectuels séjournent dans la ville publient leurs ouvrages à Lyon. Parmi ceux-ci figurent quelques célébrités : Rabelais, Étienne Dolet, Symphorien Champier, Marguerite d'Angoulême, Clément Marot, Louise Labbé, et Maurice Scève. Ensemble, Paris et Lyon assurent 90% de la production de l'édition française en 1530, permettant ainsi une plus grande divulgation du savoir par les livres.

Photo © Pierre Witt

Collection particulière

Photo © Pierre Witt

Photo © Pierre Witt

Photo © Pierre Witt

HISTOIRE(S) DE
LA GASTRONOMIE
LYONNAISE

INFORMATIONS PRATIQUES

HISTOIRE(S) DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE
Yves Rouèche
ISBN : 978-2-917659-78-6

SORTIE EN LIBRAIRIE :
Vendredi 9 novembre 2018

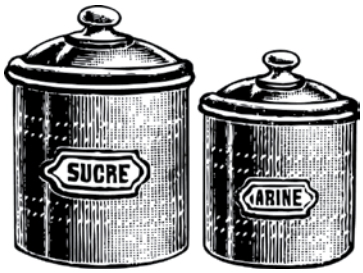
CONFERENCE DE PRESSE :
Vendredi 9 novembre 2018 à 11 h 00 aux Halles de Lyon-Paul Bocuse (69)

DEDICACES :
Jeudi 15 novembre 2018 de 11 h 00 à 19 h 00 aux Halles de Lyon-Paul Bocuse (69)

CONFERENCES-DEDICACES :
Mercredi 14 novembre 2018 à 18 h 30 aux Archives municipales de Lyon (69)

RADIOS :
Lundi 10 décembre 2018 de 10 h 00 à 11 h 00 à La Pyramide à Vienne (38)
Émission en direct avec France Bleu Drôme-Ardèche

EVENEMENTS ET SALONS DU LIVRE :
Les 30 novembre, 1er et 2 décembre 2018 au Salon gastronomique de Lyon (69)
Les 16 et 17 mars 2019 au Grand Marché des AOC à Bourg-en-Bresse (01)



HISTOIRE(S) DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

—

Auteur : Yves Rouèche
Photographies : Pierre Witt
Mise en page : Élise Milonet

Édition limitée à 2 500 exemplaires / Prix de vente public : 35,00 €

—

Contacts

Éditions Libel – Cecilia Gérard
9, rue Franklin 69002 Lyon
04 72 16 93 72
c.gerard@editions-libel.fr
www.editions-libel.fr

Auteur – Yves Rouèche
06 07 50 99 81
yves.roueche@gmail.com

LIBEL