

LE VIN DE LA  
CROIX—  
ROUSSE  
À CHACUN SON VERRE À SOI !

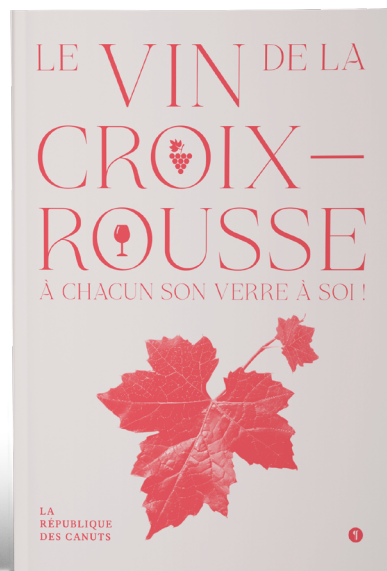
**Dossier de presse**  
**avril 2026**

LA  
RÉPUBLIQUE  
DES CANUTS



# L'OUVRAGE

## Histoire(s) d'un vin lyonnais



## Le pot de l'amitié

Il y a quarante ans, une poignée de gones facétieux a planté trois cent ceps au cœur du parc de la Cerisaie. Plus que leur histoire, ce livre nous raconte la civilisation du vin à Lyon.

Avant la fameuse année 1986, cette boisson a vécu des siècles sur les pentes, des batailles commerciales entre amphore romaine et tonneau gaulois aux bouchons et leurs pots de

beaujolais, en passant par les mères lyonnaises et leurs tables généreuses.

Tout au long de l'histoire de Lyon, le vin a donc été présent, savoureux et populaire.

## Tous rassemblés

Depuis quarante ans, la République des Canuts s'investit pour faire vivre la Croix-Rousse et défendre ses coutumes. Vêtus de leurs chemises et tabliers traditionnels, ce

gouvernement organise une variété d'évènements parmi lesquels les Brandons pour fêter la taille de la vigne et le Paradis pour célébrer les vendanges.

*Vitis Vinifera*  
mon cep protégera.

### Détails :

*Le vin de la Croix-Rousse.  
À chacun son verre à soi !*

La République des Canuts

15,5 x 22 cm

104 pages

ISBN : 978-2-491924-76-8

Prix de vente public : 20,00 €

# EXTRAITS

Pour feuilleter un extrait du livre, [cliquer ici](#).

## LE GAMAY, UN CÉPAGE EMBLÉMATIQUE



30

LE VIN DE LA CROIX-ROUSSE

31

Ce cépage robuste et rustique a conquis les vignes au-dessus du 45<sup>e</sup> parallèle. Il est en effet bien adapté à des climats rigoureux et, dans ces territoires, il fut longtemps le cépage des vigneron polyculteurs qui n'avaient guère de temps à lui consacrer. Leur subsistance passait davantage par le pré et par le champ et, quand l'année était bonne, la vigne ajoutait à leur plaisir. Aujourd'hui, ses territoires de prédilection sont encore ceux de la moitié nord de la France : en Beaujolais bien sûr, mais également dans les Monts du Lyonnais et sur la Côte roannaise, sur les coteaux du Jura et du Bugey, en Bourgogne où on le mélange avec un peu de pinot noir pour donner le passe-tout-grain. On le trouve également dans le Val de Loire ou dans le petit vignoble de Cusset, à côté de Vichy. Il se prête aisément à toutes les productions : rouges de terroirs ou rouges corsés, rosés tranquilles ou pétillants, voire liquoreux selon la méthode du vin de paille. À sa robustesse dans les vignes répond sa souplesse dans la cave. Grâce au gamay, le vigneron est en mesure de signer son vin, exerçant l'art de produire des arômes légers ou plus poivrés, minéraux ou fruités, frais ou longs en bouche. On le récolte à la main ou en machine, on peut l'égrapper un peu ou davantage, on le cuve huit à douze jours selon que l'on veut lui donner une robe intense et un nez parfumé. Vin nouveau ou vin de garde, il sait confier ses arômes au chêne du tonneau dans lequel il grandit patiemment durant six à neuf mois. Autant de variations que les vigneron savent mettre en musique comme des chefs d'orchestre jouant une symphonie vineuse, du grand art!




u mois de plus tard. la mise en uer avec le

# EXTRAITS

Pour feuilleter un extrait du livre, [cliquer ici](#).

GARGANTUA  
ET LE VIN




Le roman de Rabelais, *Gargantua*, est édité pour la première fois à Lyon en 1534 par la veuve de Barnabé Chaussard, deux ans après la publication de *Pantagruel* par un autre Lyonnais, Claude Nourry. À cette époque, après avoir étudié à l'université de Montpellier, François Rabelais est en effet médecin à l'Hôtel-Dieu. Lyon est alors un grand centre intellectuel doté de plusieurs imprimeurs, quelques décennies seulement après que Johannes Gutenberg ait inventé la presse à imprimer en 1450. Ces éditeurs se révèlent moins soumis que les Parisiens à la tutelle intellectuelle et dogmatique de la Sorbonne qui censure aisément certains ouvrages jugés immoraux. Rabelais développe des relations proches avec Guillaume Budé et Érasme, grands humanistes ayant vécu ou séjourné à Lyon à cette époque.

52

LE VIN DE LA CROIX-ROUSSE

— ACTE 5 LE DÉNOUEMENT

À la Croix-Rousse, les saveurs de table appellent les saveurs de cuisine, les mets suscitent les mots. C'est pourquoi le vin y est toujours gai. Le vin triste ne connaît que le silence. Le vin à table suspend le temps, il éloigne les soucis et rapproche les amis. Aujourd'hui, le vin se fait plus rare malgré l'action vigoureuse de sommeliers passionnés – leur métier a été créé dans les années 1950. Les bulles de soda et de bière, et la prévention contre l'alcoolisme, le cantonnent à quelques tables ou des événements exceptionnels, à l'image de la fête du beaujolais nouveau. La convivialité se transforme ; tandis que le pot se partage, la canette individuelle reste à la main. Les amitiés qui se renforçaient autour de la carte du menu se font aujourd'hui plus menues et à la carte. L'intensité est davantage recherchée que la fidélité. Alors que le rideau tombe sur ce théâtre gourmet, le rôle du vin est moins sur la scène que dans les coulisses. Le répertoire des vins, qu'ils soient proches ou lointains, doit à nouveau s'apprendre pour que les planches des tonneaux et l'opéra des cépages alimentent à nouveau les regards complices et les paroles malices. La République des Canuts doit poursuivre ses représentations !



78

LE VIN DE LA CROIX-ROUSSE

DE QUELQUES GRANDS TABLES LYONNAISES

POUR TOUS POINTS

Pour tous les gourmets, le vin est le roi des breuvages. Son palais est semblable au restaurant et aux cuisines d'un grand chef. À table, son royaume s'étend de la bouteille au verre, mais aussi de la bouche à l'esprit. Il déclenche des émotions gustatives autant que des paroles et des rires, et révèle parfois ce qui est d'ordinaire caché. À Lyon, avec ou sans sommelier, les bonnes tables savent servir les bons vins. C'est le cas du restaurant de la Mère Brazier, rue Royale au pied de la Croix-Rousse, qui, depuis plus de cent ans et en écho avec celui du col de la Luère, est l'un des grands emblèmes de la gastronomie lyonnaise. Grâce à l'obligeance et à la passion de Jacotte Brazier, la petite-fille de sa fondatrice Eugénie Brazier, et de son amie Elisabeth Denis, ancienne cheffe du restaurant *La Romanée*, nous pouvons évoquer l'esprit des lieux et l'essence d'une grande cuisine sublimée par le vin.

80

LE VIN DE LA CROIX-ROUSSE

Le gourmet peut à présent entrer en scène ! Le vin qu'il déguste raconte sa terre, ses hommes et ses paysages. Il signe un moment de convivialité et d'amitié.

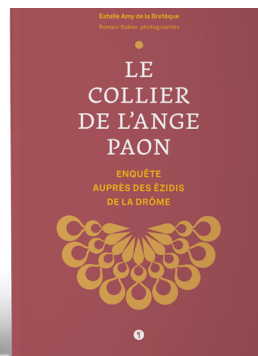


# La République des Canuts

La République est née le 21 avril 1986 à l'initiative de Gabriel Caillet, maire du 4<sup>e</sup> arrondissement de Lyon. Les canuts avaient sur leur colline : une vigne, une République et un gouvernement. Depuis sa création, la République aura connu, comme sa vigne, de bonnes et de mauvaises années. Il lui fallut survivre aux étourneaux de toutes sortes, s'armer de grillage, de précautions, d'hommes compétents et dévoués.

Sous le canotier et autres casquettes, le parsident Gérard Truchet défend les valeurs lyonnaises symbolisées, au sein de la République, par les pieds de vigne : racines profondes solidement liées au terroir, patience, ténacité et jus de la convivialité.

## Parutions récentes LIBEL



## Les éditions Libel

Les éditions Libel publient depuis 2008 des beaux livres illustrés dans les domaines de l'histoire, du patrimoine et des sciences humaines. Les partenaires des éditions Libel sont des institutions culturelles, des photographeurs d'art, des imprimeurs soucieux de l'environnement et des graphistes spécialistes du livre.

*Le vin de la Croix-Rousse* s'inscrit dans notre ligne éditoriale en traitant des thèmes qui nous sont chers et que nous prenons plaisir à présenter dans des ouvrages uniques comme le régionalisme, venant compléter un catalogue riche et multiforme qui se construit sur l'ensemble du territoire français au gré de choix éditoriaux exigeants et de co-éditions récurrentes.

**Retrouvez toutes nos parutions sur notre site et sur Instagram :**

[www.editions-libel.fr](http://www.editions-libel.fr)

[@libel\\_editions](https://www.instagram.com/libel_editions)

# Contact presse

PALOMA DIDELOT

**[p.didelot@editions-libel.fr](mailto:p.didelot@editions-libel.fr)**

04 72 16 93 72