

Une faim de Lyon

Guide des petits gastronomes
de la Croix-Rousse

Classes de CLIS, CE2, CM1 de l'école Victor Hugo - 1^{er} arr.



PRÉFACE

PATRIMOINE, CUISINE ET GASTRONOMIE

Depuis 3 ans, à l'école Victor Hugo, deux classes de cycle 3 et la CLIS (Classe d'Intégration Scolaire) travaillent sur le thème du patrimoine de notre quartier en collaboration avec le musée Gadaigne et les Archives municipales.

En 2005-06, une classe a créé trois balades urbaines à destination du jeune public sous forme de jeux de piste autour du patrimoine bâti, qui ont été testées dans le cadre des Journées du Patrimoine.

En 2006-07, deux classes ont créé un parcours photos à partir d'une BD (de Annequin et Jullian) et d'un élément architectural (la fenêtre).

Cette année scolaire 2007-08, trois classes abordent une autre déclinaison du patrimoine : LA CUISINE et LA GASTRONOMIE.

La restitution de ce travail prendra deux formes :

- ce petit guide sur la cuisine,
- un film documentaire produit par la chaîne éducative CAP CANAL.



NOTRE DÉMARCHE

- Échanges sur l'interculturalité culinaire des enfants
- Découverte de l'équilibre alimentaire en partenariat avec le Réseau Santé : confection d'un repas
- Interventions historiques du musée Gadagne sur l'origine des arts de la table et l'importance des épices dans le commerce
- Visites et entretiens auprès des personnes exerçant des métiers de bouche :
 - dans le quartier de l'école
 - dans 3 "institutions" gastronomiques lyonnaises :
La mère Brazier, La Brasserie Georges, Paul Bocuse.
- Observation des traces du passé commerçant dans le quartier avec des personnes âgées
- Étude de documents sur l'histoire commerçante du quartier (du marché de la Croix-Rousse aux petits commerçants)
- Créations sonores avec des ustensiles de cuisine
- Compositions plastiques de « nature morte » à partir de tableaux de Cézanne, Fantin-Latour...

Patricia Anessi-Pagès, Morgane Daniel, Christine Roquemaurel,
enseignantes de l'école Victor Hugo



SOMMAIRE

Chapitre 1

MANGER AUJOURD'HUI... ET HIER ?

page 4

- 1/ L'équilibre alimentaire et l'hygiène
- 2/ L'évolution des arts de la table

Chapitre 2

LES ÉPICES

page 9

- 1/ Historique
- 2/ Carte d'identité
- 3/ D'où viennent les épices ?

Chapitre 3

LA GASTRONOMIE LYONNAISE

page 16

- 1/ Historique
- 2/ À table ! Le menu lyonnais
- 3/ Les institutions

Chapitre 4

À LA CROIX-ROUSSE

page 26

- 1/ La rue Pierre Blanc
- 2/ La rue des Pierres Plantées
- 3/ Le marché
- 4/ Bonnes adresses

- Lexique
- Bibliographie





-1-

**MANGER AUJOURD'HUI...
ET HIER ?**

1 • L'équilibre alimentaire et l'hygiène

Manger équilibré contribue à ta santé. Si on mange trop sucré, trop gras ou trop salé, les veines se bouchent, le cœur est enveloppé de graisse, les dents commencent à avoir des caries.

Un menu équilibré, c'est par exemple :

- De la salade (légumes)
- Des pâtes (céréales)
- De la viande
- Un fromage (laitage)
- Un fruit
- De l'eau

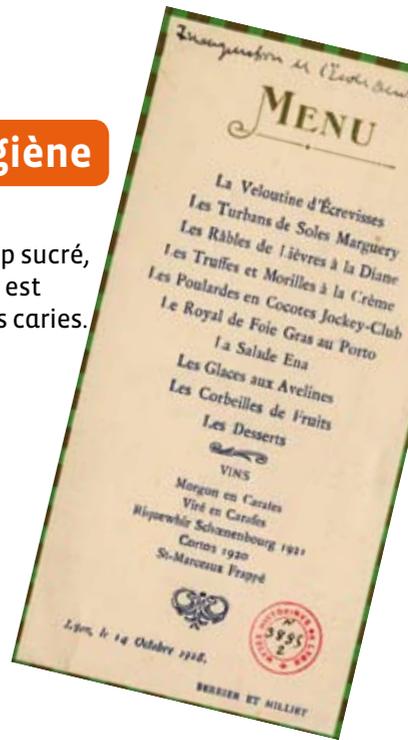
> On peut bien sûr manger quelque chose de très sucré mais de manière plutôt exceptionnelle.

> Une fois par jour suffit pour la viande.

> Les matières grasses (beurre, huile, crème) doivent être variées en petite quantité.

À quoi servent les aliments ?

- **L'eau** pour s'hydrater
- **Les fruits et les légumes** donnent des vitamines qui protègent de certaines maladies
- **Les laitages** pour solidifier les os et les dents
- **Les céréales** donnent de l'énergie
- **Les viandes, les poissons et les œufs** sont nécessaires à la construction des muscles, de la peau et du sang.



> Menu de l'inauguration de l'école dentaire, octobre 1928 - doc. musée Gadagne



QUIZZ NUTRITION

1 • Les fruits et les légumes frais sont-ils meilleurs pour la santé que les fruits et légumes surgelés ou en conserve ?

- oui
- non

2 • Combien de fois par jour est-il conseillé de manger de la viande ?

- une fois
- deux fois

3 • Quelle quantité d'eau doit-on boire par jour ?

- un demi-litre à un litre
- un litre à un litre et demi

4 • Combien de produits laitiers doit-on consommer par jour dans le cadre d'une alimentation équilibrée ?

- un à deux par jour
- trois à quatre par jour

5 • Doit-on limiter sa consommation de produits sucrés ?

- oui
- non

6 • Combien y a-t-il de repas dans une journée ?

- trois repas par jour et une collation
- quatre repas par jour et une collation

7 • Citez le nom des repas d'une journée.

8 • Combien de fois par jour peut-on manger des féculents ?

- une fois par jour
- à tous les repas

9 • Qu'est-ce qui donne soif et fait ressortir les autres goûts ?

- le sucre
- le sel

10 • Qu'est-ce qui n'est pas toujours agréable mais que tu apprécieras quand tu seras grand ?

- le goût amer
- le goût acide

1. oui / 2. une fois / 3. un litre à un litre et demi / 4. un à deux par jour / 5. oui / 6. trois repas par jour et une collation / 7. le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner / 8. à tous les repas / 9. le sel / 10. le goût amer

2 • L'évolution des arts de la table

• La table et la nappe

Au moyen âge, la table était démontable. C'était une planche et des tréteaux. Les seigneurs allaient souvent de châteaux en châteaux. Elle était disposée en U pour les banquets. On disait « dresser la table ».

Entre chaque plat, il y avait un spectacle. La nappe servait pour s'essuyer.

Il y avait un feu de cheminée. La pièce servait à dormir et à manger.

À la Renaissance, la table devient raffinée.

• Les mains

Ils utilisaient trois doigts pour manger : le pouce, l'index et le majeur. Si l'un des trois doigts était sale, ils prenaient l'autre. L'auriculaire était toujours levé : il servait à mettre les épices.

Au moyen âge, ils ne mangeaient pas avec la main gauche car cela représentait le mal dans la religion catholique.

• Le couteau

Au moyen âge, il n'y avait pas de couteau à table, les hommes les avaient à la ceinture. Ils servaient aussi pour se curer les dents.

C'est Richelieu qui a demandé d'utiliser des couteaux à bouts arrondis car il trouvait cela plus propre...





• La fourchette

Autrefois, la fourchette avait trois dents, les Byzantins avaient pris modèle sur la fourche.

Elle est apparue en France grâce à Henri IV qui l'a découverte en Italie. Il trouvait que manger avec les mains était sale et cela salissait sa collerette.

Elle se généralise partout dans le pays vers 1710.

• La cuillère

La cuillère est apparue à la Renaissance. C'était un coquillage utilisé pour servir les sauces et la soupe se mangeait avec du pain.

La cuillère que l'on connaît aujourd'hui a été utilisée quand Christophe Colomb a rapporté des fèves de cacao, donc du chocolat.

• Le verre

Au moyen âge, il n'y avait pas de verres. Au début, ils étaient en bois ou en fer. Le verre est apparu à la Renaissance pendant les guerres en Italie. Un espion français a découvert la recette à Murano.

• L'assiette

Au moyen âge, il n'y avait pas d'assiette. On utilisait des tranchoirs : c'était des grandes tranches de pain qui absorbaient le jus de viande.

A la Renaissance, on a creusé des assiettes dans le bois puis les assiettes en porcelaine sont arrivées.



-2-

LES ÉPICES

1 • Historique

Les Égyptiens, les Babyloniens, les Romains et les Grecs utilisaient déjà les épices pour la médecine, la parfumerie et les préparations culinaires.

Ce sont les marchands arabes qui les premiers ont rapporté des épices de Chine et d'Inde. Les Vénitiens achetaient les épices aux Arabes puis les revendaient dans toute l'Europe et autour de la Méditerranée.

À partir du 15^e siècle, certains pays d'Europe organisent des expéditions maritimes à la recherche des épices. Une rivalité s'installe entre ces pays.

Christophe Colomb, italien, demande à la couronne d'Espagne de lui financer une expédition maritime pour découvrir une nouvelle route commerciale par l'ouest. Persuadé que la Terre est ronde, il croit arriver en Inde ou en Chine mais se trouve en Amérique dans une zone où poussent aussi des épices.

Au 18^e siècle, un Lyonnais, Pierre Poivre réussit à dérober aux Hollandais des plants de cannelliers, de girofliers et de muscadiers. Il apporte ces plants à des botanistes français sur l'île Maurice et l'île de la Réunion (qui portent alors le nom d'île de France et d'île Bourbon).

Plus tard, d'autres colonies françaises planteront à leur tour des plants et la production française d'épices augmentera fortement (notamment dans la zone caraïbe).

De nos jours, les épices sont moins rares donc moins chères. La plus consommée, c'est le poivre.





2 • Carte d'identité



• NOIX DE MUSCADE

Origine : Antilles, Indonésie.

L'arbre qui fait des noix de muscade s'appelle *le muscadier*. Il vit en Indonésie. Autrefois, ces îles appartenaient aux Portugais puis aux Hollandais. C'est aussi Pierre Poivre qui a volé des plants de muscadier et qui les a donnés à des Français à l'île de la Réunion et à l'île Maurice pour qu'ils les cultivent. Aujourd'hui, les pays qui ont le plus de muscadiers sont le Sri Lanka, la Malaisie et les Antilles.

Forme : c'est un noyau

Utilisation : béchamel, purée, soufflés



• CANNELLE

Origine : Sri Lanka.

L'arbre qui fabrique la cannelle est *le cannelier*. Il poussait à Ceylan. Cette île est son pays d'origine. Les Arabes, les Grecs et les Romains l'utilisaient déjà et allaient chercher cette épice en Inde. Les Portugais ont conquis Ceylan au 16^e siècle pour avoir cette épice. Au début du 19^e siècle, Pierre Poivre a fait pousser des canneliers sur l'île Maurice et sur l'île de la Réunion.

Forme : écorce de cannelier

Utilisation : les desserts, et dans du vin chaud



• CLOU DE GIROFLE

Origine : Indonésie.

Au 18^e siècle, Pierre Poivre a donné des plants de *girofler* à des paysans de l'île Maurice et de l'île de la Réunion. On a alors trouvé des clous de girofle dans les Antilles. Aujourd'hui, les Antilles sont toujours des producteurs importants de clous de girofle.

Forme : bouton floral séché du girofler

Utilisation : avec les viandes, dans le pain d'épices et les desserts. On peut aussi s'en servir pour soigner les dents.



• GINGEMBRE

Origine : Inde, Mali ou Chine.

Marco Polo a beaucoup voyagé en Chine au 13^e siècle. Il a observé cette plante et son utilisation par les Chinois et l'a décrite dans ses récits de voyages. Aujourd'hui, il est toujours cultivé dans les pays chauds et humides comme le Japon ou la Chine.

Forme : rhizome

Utilisation : pain d'épices, pâtes à gâteaux, ou dans la cuisine asiatique



• POIVRE

Origine : il vient de l'Inde.

Selon le stade de la récolte, il y a trois types de poivre, le vert, le blanc et le noir.

Forme : c'est une épice obtenue à partir de graines issues de baies de différentes espèces de *poivrier*. Elles sont rondes et de couleurs différentes.

Utilisation : Le poivre est une épice aromatique et piquante qui peut être utilisée dans de nombreux plats. Elle est même utilisée pour cicatriser rapidement les blessures légères. Aujourd'hui, c'est l'épice la plus utilisée.

Attention, ce n'est pas Pierre Poivre qui a donné son nom à cette épice. Lui, c'était l'aventurier français qui vola des plants. Il permit que la Hollande ne soit pas le seul pays à avoir des épices.

3 • D'où viennent les épices ?



la noix de muscade



les clous de girofle



le gingembre



le poivre noir



la cannelle





le gingembre

les clous de girofle



la noix de muscade



le poivre noir



la cannelle



les clous de girofle



-3-

LA GASTRONOMIE LYONNAISE

1 • Historique

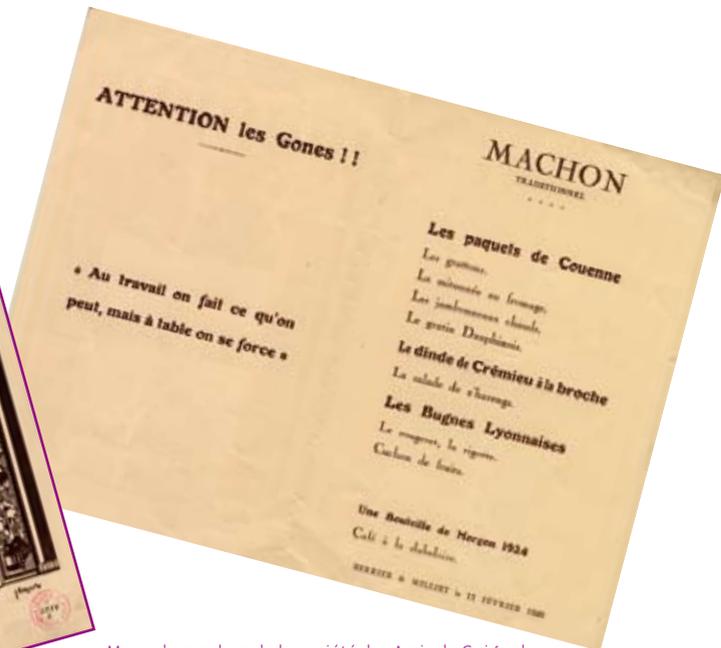
À Lyon, on mange dans les « bouchons ». Ce sont des petits restaurants où l'on mange de la nourriture typiquement lyonnaise. Par exemple, on peut se nourrir de quenelles, de gâteaux de foie, de cervelle de canuts... On sert surtout de la cochonnaille, c'est-à-dire tous les produits à base de porc : andouillette, saucisson chaud, grattons, paquets de couenne, rosette...

Le mot « bouchon » aurait deux explications :

- Il vient de l'expression « bouchonner son cheval » c'est-à-dire frotter son cheval avec de la paille. Autrefois, il y avait aussi des écuries à côté du restaurant.
- Il vient aussi de « bousche », c'est une branche de sapin mise devant la porte d'entrée pour dire que c'est ouvert.

Les bouchons existent depuis la fin du 18^e siècle-début du 20^e siècle. Les canuts – ce sont les tisseurs de soie qui habitaient la Croix-Rousse ou le Vieux Lyon – venaient y manger. Les bouchons sont aujourd'hui encore dans leurs quartiers d'origine.

Les quenelles ont été inventées dans l'Ain au 14^e siècle. Dans les ingrédients, il y a toujours du brochet mais on ne connaît pas les autres. Chacun a son secret pour fabriquer des quenelles.



> Menu du machon de la société des Amis de Guignol, février 1926 - doc. musée Gadagne

2 • À table ! Le menu lyonnais



Si on invite des amis qui ne connaissent pas la cuisine lyonnaise, nous leur ferons manger :

• LA SALADE LYONNAISE pour 6 personnes.

Ingrédients :

200 g de lardons fumés, du gruyère, des cerneaux de noix, 5 cuil. à soupe d'huile, 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique, du sel, du poivre, 1 verre de vinaigre blanc, 2 salades frisées, 6 œufs.

- Préparer tous les ingrédients.
- Nettoyer la frisée, égoutter et bien essorer.
- Porter à frémissement une casserole remplie d'eau salée avec le verre de vinaigre blanc.
- Casser les œufs dans des ramequins et les glisser dans l'eau frémissante.
- Les laisser pocher 3 minutes.
- Égoutter et les déposer sur un papier absorbant.
- Faire sauter à la poêle les lardons fumés.
- Pendant ce temps, tailler le gruyère en cubes.
- Préparer la sauce vinaigrette avec l'huile, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.
- Juste avant de servir, assaisonner la salade avec la vinaigrette.
- Dresser sur assiette et disposer les œufs pochés, les gésiers tièdes, les cubes de fromage et les cerneaux de noix. Servir.

• LES QUENELLES DE BROCHET SAUCE NATUA ET LEUR GÂTEAU DE FOIE pour 6 personnes.

> LE GATEAU DE FOIE

Ingrédients :

450 g de foies blonds de volaille, 4 tranches de pain, 4 œufs entiers, 4 gousses d'ail, persil, ½ litre de lait, sel, poivre, 50 g de farine, 50 g de beurre.

- Hacher les foies, le persil et l'ail.
- Faire une béchamel, incorporer 4 jaunes d'œufs, le pain que vous aurez trempé dans du lait puis essoré, le hachis de foies, persil, ail, sel et poivre.
- Battre les blancs d'œufs et les incorporer avec précaution au mélange.
- Verser le tout dans un moule beurré, laisser cuire au bain-marie 35 min à four moyen.
- Le gâteau de foies se sert avec une sauce crémée (béchamel ou Nantua) avec comme garniture des quenelles de brochet.



> LES QUENELLES

Ingrédients :

500 g de chair de brochet, 200 g de beurre, 6 œufs entiers, 200g de farine, ½ l de lait, sel, poivre de Cayenne.

- Hacher finement la chair du brochet et la passer au tamis fin.
- Faire une panade : faire fondre le beurre, ajouter la farine, sel, poivre.
- Verser le lait tiède et mélanger à la cuillère en bois afin de dessécher la panade.
- Laisser refroidir.
- Mélanger au batteur la panade et la chair de brochet, incorporer les œufs.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, rouler les quenelles et les jeter quelques min dans une eau salée frémissante. Pocher 15 à 20 min.

> LE COULIS D'ÉCREVISSES (sauce Nantua)

Ingrédients :

300 g d'écrevisses, crème fraîche, 2 échalotes hachées, 2 ails, 2 oignons, 2 carottes, 1 verre de vin blanc, 1 verre de cognac, 1 l de fumet de poisson, sel, poivre.

- Faire revenir les écrevisses dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, les échalotes hachées, les oignons, l'ail et les carottes.
- Flamber au cognac et au vin blanc. Saler, poivrer.
- Ajouter 2 cuillères de concentré de tomates et laisser cuire 5 minutes.
- Garder quelques écrevisses entières pour la garniture. Décortiquer le reste. Piler les carcasses, ajouter les arêtes du brochet, la cuisson des écrevisses et 1 l de fumet de poisson.
- Cuire 2 heures environ.
- Passer le tout au chinois. Ajouter 4 cuillères de crème et laisser réduire doucement la sauce.
- Napper les quenelles avec la sauce et garnir avec les écrevisses entières.

• LA CERVELLE DES CANUTS pour 2 personnes.

Ingrédients :

2 fromages blancs bien égouttés, du vinaigre, de l'huile de soja, de la ciboulette, du vin blanc, sel et poivre.

- Les battre, incorporer une giclée de vinaigre, un dl d'huile de soja grillé, une belle échalote, 15 g de ciboulette ciselée, un demi décilitre de vin blanc sec, sel, poivre et une cuillerée de crème fraîche. Ajouter une grosse pointe d'ail haché (facultatif).
- Battre le tout vigoureusement, disposer dans un plat de service, saupoudrer de ciboulette et de persil.
- Servir très frais.



• LES BUGNES

Ingrédients :

250 g de farine, 25 g de sucre, 100 g de beurre, 2 œufs, 1 verre de rhum,
1 pincée de sel.

- Mettre la farine sur la table, faire un creux et y mettre le sucre, le beurre mou, le sel et les 2 œufs battus en omelette, le verre de rhum.
- Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains.
- Laisser reposer 2 h au moins.
- Abaisser la pâte en couche très mince.
- Découper à la roulette.
- Cuire à la friture à 180°C en laissant monter la couleur, puis retourner la bugne.
- Égoutter sur un papier absorbant et saupoudrer abondamment de sucre glace.

3 • Les institutions

• PAUL BOCUSE

La venue de Monsieur Alain Lecossec à l'école Victor Hugo.

Le 17 juin 2008, Monsieur Lecossec, meilleur ouvrier de France et chef des cuisines de l'Institut Paul Bocuse d'Ecully, est venu nous rencontrer à l'école. Il portait sa tenue de chef avec une belle toque blanche. Nous avons vu plusieurs toques, la plus petite pour les commis, la moyenne pour les chefs de parties, et la grande pour le chef.



Il nous a fait un rapide portrait de Monsieur Paul Bocuse, son patron, grand cuisinier lyonnais, connu dans le monde entier. Paul Bocuse est né le 11 février 1926 à Collonges-au-Mont-d'Or, à côté de Lyon. Il naît dans une famille de cuisiniers. Il entre comme apprenti-cuisinier chez Claude Maret à Lyon mais surtout chez la mère Brazier dans son restaurant à Pollionnay. Il transforme le restaurant de son père à Collonges-au-Mont-d'Or. Le guide Michelin lui donne trois étoiles : sa première en 1961, sa deuxième en 1962 et la troisième en 1965. Il devient célèbre dans le monde entier et riche. On le nomme cuisinier du siècle et on le surnomme le pape de la cuisine. Il ouvre beaucoup de restaurants dans le monde, surtout à Tokyo et aux États-Unis. À Lyon, il ouvre quatre brasseries : le Sud, le Nord, l'Est et l'Ouest.

Ensuite, Monsieur Lecossec nous a présenté des photographies de l'Institut : un joli château dans un parc. Cette école forme les futurs cuisiniers qui étudient pendant trois années et qui viennent du monde entier.

Nous avons eu la chance de visionner un film sur la préparation d'un nouveau plat inventé par Monsieur Lecossec : « Suprême de pintade à la croûte de café ».

Pour finir d'aiguiser nos papilles gustatives, nous avons regardé la préparation d'un dessert à base de café, accompagné de petites madeleines au citron vert.

Un grand merci
à Monsieur Lecossec...



> La salle à manger du Restaurant Bocuse à Collonges - doc. musée Gadagne

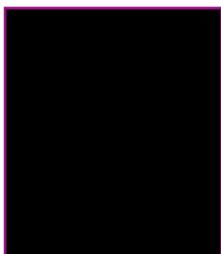
• LA MÈRE BRAZIER

Eugénie Brazier est née le 12 juin en 1895 et elle est morte en 1977. Elle habitait à Bourg-en-Bresse dans une famille de paysans où elle a passé son enfance. Elle a ouvert son premier restaurant en 1921 à Lyon (12 rue Royale). Elle devient connue grâce au bouche-à-oreille. Elle a ouvert un autre restaurant au col de la Luère. Aujourd'hui, son restaurant de Lyon est fermé et il a été acheté par Mathieu Vianney.



Elle est surnommée « la mère Brazier ». C'est la plus célèbre des mères lyonnaises parce qu'elle a eu trois étoiles au guide Michelin pour ses deux restaurants en 1933.

Les mères lyonnaises étaient des femmes qui cuisinaient pour les nobles de Lyon. Puis, elles ont ensuite ouvert leur restaurant où elles faisaient de la cuisine typiquement lyonnaise. La première à faire ça est la mère Guy en 1759. Après, au 19^e siècle et au début du 20^e siècle, il y en a eu d'autres : la mère Fillioux, la mère Vittet... Eugénie Brazier a appris à cuisiner avec la mère Fillioux.



• LA BRASSERIE GEORGES

> Histoire de la brasserie



Elle a été fondée en 1836 par Georges Hoffherr, un brasseur alsacien, au confluent de la Saône et du Rhône. Il savait que l'eau de Lyon était bonne pour la bière.

Cet endroit qui se trouve sur l'axe Paris-Lyon-Saint-Étienne-Marseille était une étape pour les diligences.

En 1857, la gare de Perrache « le cheval de fer » ouvre ses portes à côté. Cette brasserie est l'un des plus anciens restaurants d'Europe.



> Jeton de consommation et carte-menu du 3 octobre 1929 de la brasserie Georges - doc. musée Gadagne

> Description de la brasserie

Imaginez une grande terrasse, des immenses baies vitrées, un décor de style art déco. Les tables sont rangées en ligne dans une salle de restaurant de 677m².

550 personnes peuvent s'asseoir sur des chaises ou des banquettes en moleskine rouge. La hauteur de plafond est de 6m30. Des lustres donnent beaucoup de lumière... et pour les nettoyer il y a une manivelle qui permet de les descendre.

Les yeux levés, on voit des fresques représentant la campagne.

Dans les assiettes, il paraît que c'est un festin de gourmandises.

Au fond, loin du bruit, à droite, il y a un salon privé pour des réunions de travail.

À l'entrée, à droite, on peut être accueilli par Loïc, le maître brasseur. Des grands tabourets permettent de s'asseoir au comptoir. La bière est fabriquée sur place.





Depuis les années 1920, rien n'a changé dans la décoration !

> Les spécialités

- La bière qui accompagne la choucroute
- L'omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier (meringue, génoise et glace à la vanille)
- Des plats lyonnais comme l'andouillette, les quenelles de brochet...
- Des fruits de mer

La brasserie a été inscrite dans le livre des records pour avoir réalisé la plus grosse choucroute du monde en 1986 et la plus grande omelette Norvégienne en 1996.

> Histoire de la bière

La bière était une boisson sacrée il y a 6 000 ans.

Plus tard la cervoise des Gaulois deviendra une potion magique !

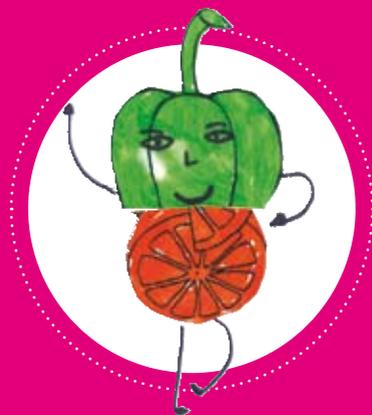
A ces époques c'est un jus de céréale (avec des graines d'orge).

Au 11^e siècle, les moines introduisent le houblon (une plante qui aromatise la bière).

Au moyen âge, la bière était bue par les enfants et les femmes (mais c'est dangereux pour la santé).

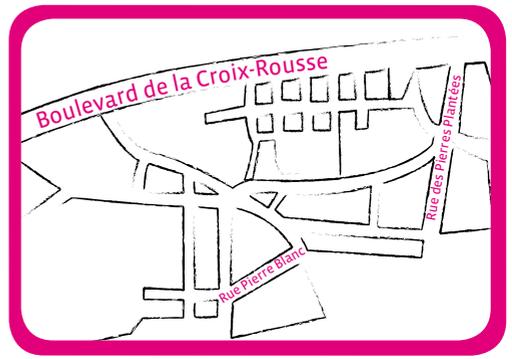
Dans les années 1870, la bière venant d'Allemagne va changer cette recette.





-4-

À LA CROIX-ROUSSE



1 • La rue Pierre Blanc

Elle se situe dans le 1^{er} arrondissement de Lyon dans les pentes de la Croix-Rousse. Monsieur Pierre Blanc est né en 1837 et il est mort en 1901. Il était pharmacien et a été maire du 1^{er} arrondissement. Avant, la rue s'appelait rue Tolozan.

Autrefois, cette rue était très commerçante et très animée.

Les habitants du quartier (des personnes âgées pour la plupart) se ravitaillaient chez les différents commerçants de la rue : épicerie, boulangerie, restaurants, pharmacie, bars, boucheries, bar-tabac, laverie, librairie, mercerie. Un point accueil jeunesse accueillait même les collégiens pour du soutien scolaire.



De nos jours, cette rue n'est plus commerçante, elle semble endormie presque triste. La population du quartier a rajeuni et n'hésite pas à se déplacer pour faire ses courses dans des commerces éloignés. Il reste aujourd'hui une épicerie « Chez Cali », un restaurant « La perle noire » et une librairie « La plume noire ».



2 • La rue des Pierres Plantées



Claudette Barbézieux a 83 ans. Elle habite la rue des Pierres Plantées depuis 63 ans. Elle avait 19 ans quand elle est arrivée. Nous l'avons rencontrée pour savoir ce qu'elle sait sur l'évolution de cette rue.

Autrefois, des pierres étaient plantées sur la terre. Ces pierres étaient là pour stopper les charrettes en cas de chute dans la pente.

Il y avait tous les commerces mais pas de pharmacien ni de docteur. Par la suite, petit à petit, tous les commerces ont disparu :

La boucherie *Patrick Reinier* n'a pas changé.

La boulangerie n'existait pas. A la place, il y avait un coiffeur.

La pâtisserie chocolaterie *Eric Lardet* n'existait pas.

Le restaurant *Le Balthaz'art* était une charcuterie et une droguerie.

L'épicerie culturelle était autrefois un électricien.

L'épicerie « arabe » *La halle de Lyon* était une petite épicerie.

A l'époque, les gens qui venaient faire leurs courses étaient les occupants de la rue.

La trace remarquable du passé est un couvent qui était habité par les sœurs à la Révolution française.

Nous avons aussi rencontré les commerçants de la rue. Nous leur avons posé plein de questions.

Un grand merci
à Claudette Barbézieux...



- La chocolatière s'appelle Christelle Lardet. Son commerce s'appelle **PRALINE ET CHOCOLAT**. Le numéro de son commerce se situe au 7 rue des Pierres Plantées. Elle a ouvert son commerce en novembre 2006. Elle achète ses produits à la maison Valrhona qui vend des gros pains de chocolat qu'elle transforme (couverture).



Ses spécialités sont les sucettes en chocolat, les guimauves et les pralines rouges.

Les gens qui viennent chez elle sont les enfants, les papis, les mamies et les adultes. Il y a le plus de monde vers 11 h du matin et à 17 h le soir.

Ce qu'elle aime, c'est vendre des beaux chocolats à ses clients. Mr Lardet a un CAP de pâtissier et Mme Lardet, un CAP vendeuse. Avant eux, il y avait un autre commerce, Graphie Graphisme. Ce magasin avait fermé depuis 30 ans.

Elle fait des chocolats pour les enfants et les grands. Elle met ses pralines dans des objets (bouteille et sachet) car ils sont des spécialistes de la praline.

- Le propriétaire du restaurant s'appelle Frédéric Ambrosio. Son restaurant s'appelle **BALTHAZ'ART**. Il est au 7 rue des Pierres Plantées et existe depuis un an. Les marchandises sont fournies par les Halles de Lyon et d'autres fournisseurs.

La spécialité de ce restaurant est le moelleux au chocolat au beurre salé et la glace caramel.

Toutes sortes de gens viennent manger là-bas. Le moment où il y a le plus de monde, c'est le soir. Dans son métier, il aime la création. Il a appris son métier dans une école hôtelière. Avant Balthaz'art, il avait un autre restaurant qui s'appelait Le tango de la rue. Dans sa vitrine, il met des fleurs et une plante pour décorer.



- Le boucher qui nous a reçus s'appelle Patrick Reinier. Il est boucher-traiteur. Son commerce se situe au numéro 9 de la rue des Pierres Plantées. Il tient son commerce depuis le 15 janvier 1977. Il achète ses produits à l'abattoir de Brive-la-Gaillarde pour la viande et à l'abattoir des Landes pour la volaille.



Ses spécialités sont la viande fermière, la charcuterie de Corse et le saucisson à l'ancienne.

Ses clients viennent comme ça ou pour sa réputation. Il y a plus de monde de 11h à 13h et de 17h 30 à 19h30 et surtout les fins de semaine.

Il aime tout dans son métier. Il est passionné. Il aime cuisiner des viandes fraîches et les préparer. Il a appris son métier par son père qui était boucher-traiteur depuis cinq générations.

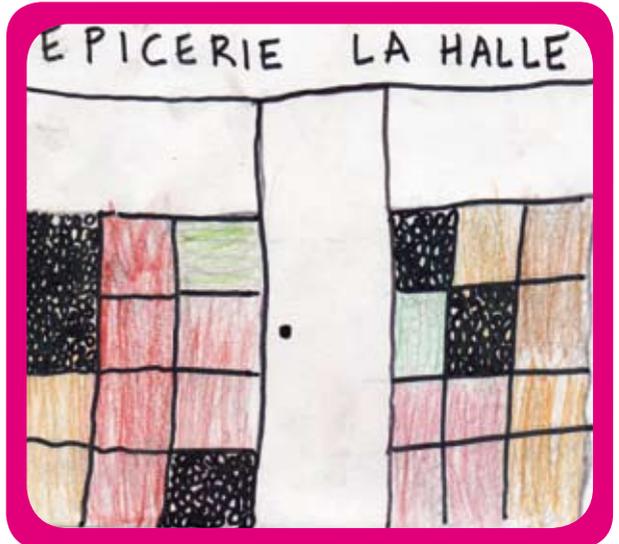
Il y avait une boucherie avant la sienne installée depuis 100 ans.

Dans sa vitrine, il met de la viande fraîche, de la volaille, de la charcuterie, des plats cuisinés, et du fromage.

- Le commerçant s'appelle Triki Lazar. Le commerce s'appelle HALLE DE LA CROIX-ROUSSE. Il se trouve au 2 rue des Pierres Plantées. Ça fait 12 ans qu'il a son commerce. Il achète ses produits à Métro.

Sa spécialité est l'alimentation générale (épicerie fine).

Les clients viennent pour de petites courses. Le week-end, il y a beaucoup de monde. Il aime rendre service aux clients. Son père lui a appris son métier. Il n'y a jamais eu de commerce avant celui-ci. Il a ses fruits à l'extérieur et ses autres produits à l'intérieur.



- Le vendeur de **L'ÉPICERIE CULTURELLE** s'appelle Pupos. Son commerce s'appelle l'Épicerie Culturelle. Il se situe au 3 rue des Pierres Plantées et existe depuis 7 ans. Pupos achète ses produits à Métro et à la boucherie Chez Ali.

Ses spécialités sont orientales. Il a des boissons : toutes les bières du monde, du vin et des jus de fruits.

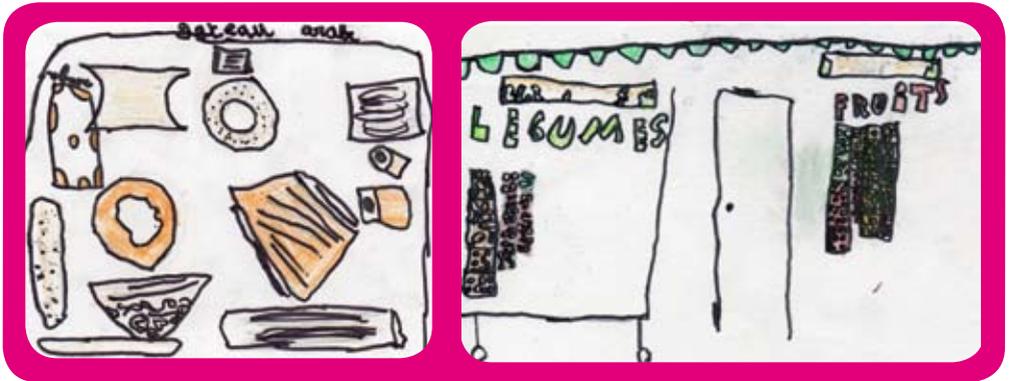
Les personnes qui viennent chez lui sont le centre social, l'I.U.F.M. et des gens au hasard. Il y a plus de clients le jeudi soir, le vendredi soir et le samedi.

Ce qu'il aime le plus, c'est faire la cuisine et rencontrer des personnes.

Il a appris son métier avec sa famille.

Avant il y avait un commerce qui s'appelait La Boucherie du papa de Malek.

Il met dans la vitrine des produits bio pour donner envie aux gens d'acheter des gâteaux.



- Le monsieur qui nous a reçus s'appelle Ali. Son restaurant s'appelle **Le MONTANA**. Il se situe au 53 rue du Bon Pasteur. Ali l'a depuis 1981. Il achète ses produits à Métro.

Son restaurant est de spécialité algérienne.

Les gens qui viennent dans son restaurant ce sont ceux du quartier et surtout des touristes.

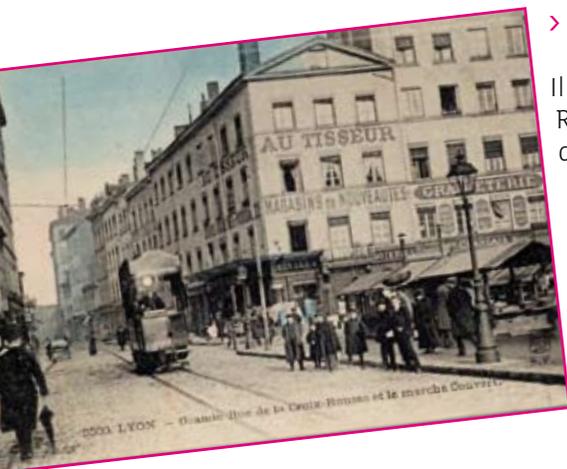
Il y a beaucoup de monde en été. Il aime beaucoup le contact avec les gens.

Il a travaillé grâce à son père. Avant lui, il avait un commerce qui s'appelait : Pierre plantée.

Il met en vitrine des tajines et des plats traditionnels.

3 • Le marché

• LE MARCHÉ D'OUTREFOIS



> Où ?

Il se déroulait sur le boulevard de la Croix-Rousse. Il était au cœur de l'animation du quartier.

> Depuis quand ?

On sait que les marchés existent à Lyon depuis l'époque des Romains. Ça se passait le 9^e jour, c'était le jour de repos. Et les marchands apportaient de nouvelles choses venues d'ailleurs (tissus, épices, idées...).

Celui de la Croix-Rousse existe depuis le 19^e siècle (1852), 200 ans environ.

> Qui ?

Il y avait beaucoup de producteurs, qui vendaient directement leur récolte. Des paysannes venaient aussi vendre leur récolte. Les hommes vendaient d'un côté et les femmes de l'autre.

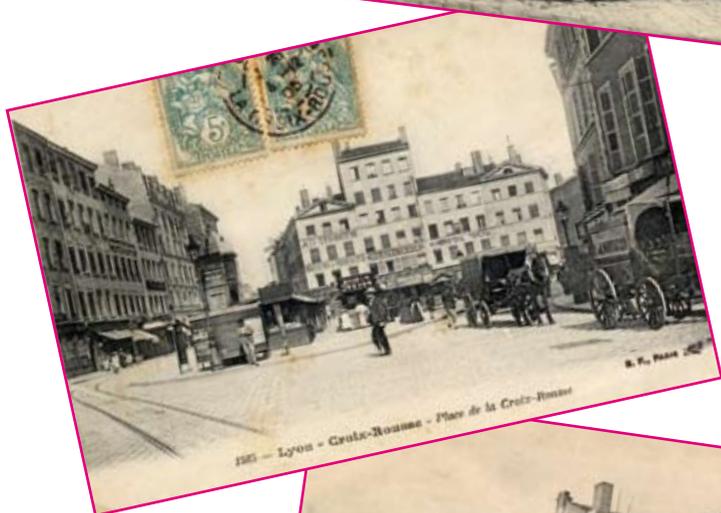
> Que pouvait-on y trouver ?

On y trouvait les légumes de la campagne qui provenaient directement des jardins et les gens payaient moins cher les aliments à la Croix-Rousse, car il y avait moins de taxes.

> Comment était-il présenté ?

Le « petit marché », qui se déroulait sur la petite place de la Croix-Rousse, était très fréquenté, il était « semi permanent », les vendeurs se trouvaient dans de petites baraques en bois.

Sur le boulevard, on pouvait voir des étals avec de grands parasols, des paniers, ou dans de petites caisses en bois.



• LE MARCHÉ D'AUJOURD'HUI



> Où ?

Il y a toujours le petit marché (place de la Croix-Rousse) ; et le grand marché sur le boulevard.

> Quand ?

Tous les jours, sauf le lundi mais les plus importants sont le mardi, le samedi et le dimanche.

> Qui ?

Il y a des producteurs, mais aussi des revendeurs, qui achètent au marché en gros.

> Que peut-on y trouver ?

Des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des fruits de mer, des pizzas cuites, du poulet rôti, du pain, des épices, des œufs, du fromage...
Et, le mardi, des vêtements, des jeux, des tissus, des chaussures...

> Comment cela se présente ?

Il se déroule à l'extérieur, le long du boulevard ou sur une petite place. Les aliments peuvent être présentés dans des plateaux, sur des tables et il y a des parasols pour les protéger.





QUELQUES BONNES ADRESSES DES PETITS GASTRONOMES DE LA CROIX-ROUSSE

- Restaurant **LE MONTANA**, rue du Bon Pasteur :

On aime beaucoup le couscous et on adore la terrasse.

- Boulangerie **LE NID GOURMAND**, rue Prunelle :

C'est à côté de l'école. A l'intérieur ça sent bon ; on y vient pour le sourire de la vendeuse et pour les bonbons, surtout les têtes brûlées.

- Glacier **LES ENFANTS GÂTÉS**, place Sathonay :

On aime toutes leurs glaces.

MES BONNES ADRESSES

Note ici le nom de restaurants, de commerces (boulangerie, épicerie, boucherie...) que tu as découverts et aimé à la Croix-Rousse.

Tu peux rajouter l'adresse, la date à laquelle tu as découvert chaque lieu et ce que tu as préféré et retenu de ta visite.



LEXIQUE DES EXPRESSIONS

- Avoir une pêche d'enfer
- Être la cerise sur le gâteau
- S'en faire tout un plat
- Se faire cuire un œuf
- Avoir une faim de loup
- Être dans le potage
- Chanter comme une casserole
- Être une tête de lard
- Prendre une tarte
- Vouloir le beurre et l'argent du beurre
- Raconter des salades
- Mettre un pain
- Être une courge
- Avoir une tête comme une citrouille
- Tomber dans les pommes
- En avoir l'eau à la bouche
- Gagner sa croûte

BIBLIOGRAPHIE

- ADES - Association Départementale d'Education à la Santé documentation à la disposition du public.
- Claudine ROLAND et Didier GROSJEAN, *Copain de cuisine : le guide des cuisiniers en herbe*, Editions Milan, 1999.
- Corinne POIRIEUX et Aurélie LETENOUX, *Guide de Lyon et ses marchés*, Editions Lyonnaises d'art et d'histoire, et Association pour le développement et la promotion des marchés, 2006.
- Jean-Louis ANDRÉ, *Brasserie Georges, une brasserie au pays des bouchons*, Editions Glénat, 2006.
- Hélène de la SELLE, *Cafés et brasseries de Lyon, architecture et décor des origines à 1914*, Editions Jeanne Laffitte, 1986.
- CURNONSKY et GRANCHER, *Lyon, capitale mondiale de la Gastronomie*, Les éditions Lugdunum, 1935.
- Annie HUBERT, Clotilde BOISVERT, *ABCdaire des épices*, Editions Flammarion, 1999.
- Hervé ROBERT, Katherine KHODOROWSKY, *ABCdaire du chocolat*, Editions Flammarion, 2008.
- *Le goût du patrimoine - patrimoine de la table et du goût en Rhône-Alpes*, Hebdo Editions 2002.

LES AUTEURS

• Les élèves de CLIS

ANNANE Karim
BELAID Ali
BELIN Maëva
BENOIT Gauthier
BENYAHIA Djamila
CHANELIERE Chloé
DAUBRICOURT Dylan
EL ABED Maroua
FOUGEIROL Pierre
NEFFATI Kader
THERESE Halid

• Les élèves de CE2

BAHLOUL Anthony
BOMPARD Adrien
CADOZ Clémentine
CHATOT-JOANNARD Myrtille
CRICO Judith

DAIFFALAH Roumaïssa
DESPREZ Mattéo
DIMITRU Samson
FEVRE-MERLE Zoé
FOUR Juliette
GERIN Augustin
LE GIGAN Enki
LEPOIRE Thomas
LEVILLY Félix
LOMBARD Maxime
MASSON Adèle
MULLOR Célia
NITHARD Lou
PROHOM Anna
ROBIN Paul
SECLE César
TEMPERE Gabrielle
XUEREF Oscar

• Les élèves de CM1

BENSSAD Narimane
BLANC Thibau
BOUDIER Esteban
BOUKHERISSA Adel
CALZETTONI Léonard
DAO Véra
DIMITRU Mikail
FRANCOU FEGAN Morgán
GROSPIRON Zoé
HOLTZWARTH Rémy

LESUR Rafaël
MAKIESE Joël
MILAN Hugo
MKIDADI Fahidina
PEREIRA BARRETO Ronaldo
PESSINA Nicolette
PORCENE Mattéo
RAMOVIC Almir
SOTTON Maëva
THEVENOT Théo

REMERCIEMENTS

- ADES – Association Départementale d'Education à la Santé
- Le Réseau Santé et sa diététicienne Magalie RIVEIL
- Le restaurant *Le Comptoir du Sud*

- Les commerçants de la rue des Pierres Plantées :
 - > Restaurant *Le Montana*
 - > Boucherie *Reinier*
 - > Chocolaterie *Lardet*
 - > Restaurant *Le Balthaz'art*
 - > *L'Epicerie culturelle*
 - > Epicerie *La Halle de la Croix-Rousse*

- Les commerçants du marché
- Les habitantes du quartier, Madame Claudette BARBEZIEUX et Madame BOLLE-REDAT
- La Brasserie Georges
- Alain LECOSSEC, meilleur ouvrier de France et directeur de l'Institut Paul Bocuse à Ecully
- Jean-Luc TALAMONI, plasticien
- Les Archives municipales de Lyon
- Claire DEGLISE, Musée Gadagne
- Nelly GILLIER, chargée de mission Patrimoine et moi
- Les maîtresses et Agathe WILHEM



L'Éducation nationale, la D.R.A.C Rhône-Alpes et la Ville de Lyon, représentée par le musée Gadagne, les Archives municipales, la mission Projet Éducatif Local et la mission Site historique, ont noué un partenariat depuis 2005-2006 pour initier et valoriser des projets d'éducation au patrimoine urbain de proximité.

Épaulés par les deux institutions culturelles (musée, Archives) et par des conseillers pédagogiques, les élèves partent à la découverte de la ville avec des angles d'approche et des partenariats multiples : parcours, ateliers sur documents anciens, rencontres avec des artisans, des habitants et des artistes...

Les écoles s'engagent dans une démarche :

- de partage d'expérience avec différents temps forts dans l'année (trois réunions, deux temps de formations),
- de transmission et de continuité sur plusieurs années scolaires (trois années possibles),
- de synthèse et de présentation auprès du cercle familial et du grand public.

Ces restitutions ont lieu :

En juin à l'échelle locale de l'école, du quartier et des parents : expositions, jeux, BD, romans, pages web, bannière et affiche-dépliant communes à toutes les écoles.

En septembre au moment des Journées européennes du Patrimoine et pour le grand public : expositions, distribution de fiches-jeux ou d'ouvrages écrits par les classes, parcours guidés par les élèves.

A travers cette démarche et ces travaux, les enfants nous invitent à poser un regard neuf sur la ville et le patrimoine qui nous entourent...

Tous droits réservés
Ne peut être vendu

Achévé d'imprimer en septembre 2008 sur les presses
de l'imprimerie Chirat à St-Just-la-Pendue -42540

Conception graphique : Clémentine Breed

Illustration : Marianne Dupuy-Sauze

Conception et coordination éditoriale :
musée Gadaigne - N. Gillier, C. Déglise, P. Gausset



Guide des petits gastronomes
de la Croix-Rousse

Une faim de Lyon

Point besoin d'être un cordon bleu pour savoir bien cuisiner et bien manger... Les petits gastronomes de l'école Victor Hugo – Lyon 1^{er} – nous le prouvent. Ce guide rassemble les connaissances et les savoir-faire qu'ils ont collectés au gré de leurs rencontres et dégustations.

Vous saurez tout sur les origines des arts de la table, la façon de composer un menu équilibré, mais aussi sur l'origine des épices.

Et qui dit Petits Lyonnais, dit recettes incontournables et visites des hauts-lieux de la gastronomie : institut Paul Bocuse, Brasserie Georges...

Enfin, nos Croix-Roussiens nous font (re)découvrir les bonnes adresses aux coins des rues, du célèbre marché du boulevard à la rue des Pierres plantées en passant par la rue Pierre Blanc. C'est tout un pan de l'évolution d'un quartier qui nous est dévoilé.

Alors, petits et grands gourmands, à vos marques, prêts... régalez-vous !



[Gadagne]

archives
municipales
de Lyon

VILLE DE LYON

MAIRIE DE LYON

MAIRIE DE LYON

le Patrimoine
et moi 2008