



L Y O N

GOURMANDISES !

HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE A LYON

DOSSIER RESSOURCES



Gadagne
musées



édifice Renaissance | musée d'histoire de Lyon | musée des marionnettes du monde



LE POINT SUR...

Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon - Exposition



• Les Amis de Guignol,
• Centenaire de Guignol,
• mâchon du 13 décembre 1998
• © Droits réservés, Musées Gadagne,
• Inv. N 471.1



• Portrait de Curnonsky,
• dédié par la Mère Brazier
• © Abel Faivre © Adapp, Paris 2011,
• coll. Jacotte Brazier

Alors que le repas gastronomique des Français a été inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'humanité en 2010 par l'U.N.E.S.C.O., le musée d'histoire de Lyon consacre sa première grande exposition temporaire à l'histoire de la gastronomie à Lyon, ville considérée dès 1925 comme la « capitale mondiale de la gastronomie » par le critique culinaire Curnonsky, alias Maurice Edmond Sailland, « prince des gastronomes ».

L'art de bien manger appartient à l'art de vivre lyonnais depuis... l'Antiquité ! Rabelais, Erasme en témoignent à la Renaissance, Stendhal s'en réjouit au milieu du 19^e siècle. Au tout début du 20^e siècle, l'avènement des mères (Fillieux, Brazier) puis des chefs qu'elles forment, positionne Lyon comme capitale gastronomique aux yeux du monde.

Mais qui étaient les mères ? Qui sont les chefs, les lieux, les plats qui ont porté et portent toujours la gastronomie lyonnaise ?

Qu'est-ce qu'un mâchon ? Et un bouchon ? Y-a-t-il une cuisine guignolesque ? Lyon est-elle la capitale mondiale des pâtes, de la bière et de la pâtisserie ? Lyon est-elle une école de l'excellence, un lieu d'apprentissage, de concours et de rayonnement ?

Quelles sont les nouvelles tendances de la gastronomie lyonnaise ?

La gastronomie est toujours plus vivante et créative à Lyon. Paul Bocuse, dans les années 1960, a promu une nouvelle cuisine et renouvelé l'art gastronomique lyonnais. Au début du 21^e siècle, la gastronomie fait plus que jamais partie de l'identité de la ville, de son art de vivre, de son économie, de son image et de son rayonnement international et touristique.



• La spido reconnaissante,
• carte postale illustrée
• par Jean Routier
• © Droits réservés,
• coll. Jacotte Brazier

AU MENU DES COLLECTIONS

Une sélection d'environ 400 œuvres issues des collections des musées Gadagne, souvent inédites, ou empruntées à des collectionneurs privés et aux archives municipales de Lyon, à la Bibliothèque municipale de Lyon,

au musée des Beaux-arts de Lyon et à la Conservation départementale de l'Ain. Sans oublier une belle sélection de films et vidéos (I.N.A.).



© Musées Gadagne

Muséographie « à la carte »

La muséographie (équipe FIXART) est conçue pour accompagner le visiteur et lui laisser le choix de doser sa dégustation en approfondissant certaines thématiques. Et, bien sûr, un menu spécial a été mitonné pour les enfants !

- **Les meubles à tiroirs :** sur les murs, au niveau des yeux, est exposé l'essentiel, les grands repères. Pour en savoir plus, il suffit de tirer les tiroirs placés plus bas, pour découvrir la richesse des collections rassemblées dans l'exposition.
- **Des tables aux murs :** clin d'œil malicieux, des tables sont placées à la verticale, sur les murs, pour présenter les œuvres.
- **Une grande table de banquet pour jouer !** Il est fortement conseillé aux enfants de se glisser sous la table centrale, afin de découvrir les coulisses des restaurants et devenir de petits gastronomes accomplis.
- **Un module mobile de dégustation :** des artisans viennent, certains week-ends, partager leur savoir-faire. Dégustation obligatoire !



• Place des Cordeliers,
• Les Halles. Carte postale,
• auteur anonyme,
• fin 19^e - début 20^e

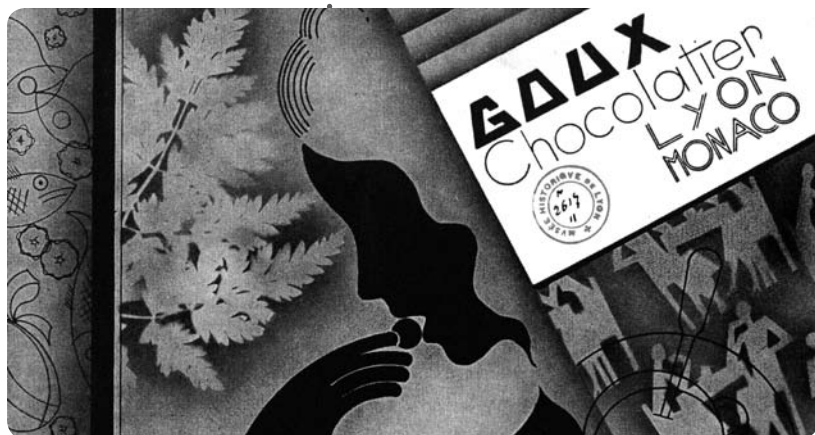
© Musées Gadagne, Inv. [9] 76.2.1



• Le ventre de Lyon,
• estampe de Jean Coulon

© Droits réservés, Musées Gadagne,
Inv. N 239.9

• Goux, chocolatier, Lyon-Monaco,
• vignette illustrée par Jean-Bernard Aldebert, 1932
© Droits réservés, Musées Gadagne, Inv. N 2617.11



Parcours de l'exposition

Avant de pénétrer dans les salles d'exposition temporaire, un petit salon vous accueille. Vous y trouverez, mis à votre disposition par la librairie/boutique du musée, pour consultation, des ouvrages sur la gastronomie régulièrement renouvelés en fonction de l'actualité de la programmation (conférences, dégustations, projections...).

Le parcours de l'exposition se décline en 3 grandes parties :

I-La construction d'une légende

Dans la littérature et les guides de voyage
Les bons produits et les bons artisans
Les bonnes adresses et les académies de gastronomes

II-Les années glorieuses

1/ La grande cuisine

1935, « Lyon, capitale mondiale de la gastronomie »

Les mères

Les chefs, les grandes tables

2/ La cuisine guignolesque

Les menus

Les bonnes adresses

Les mots

3/ les brasseries

La production de bière

Les brasseries

4/La chocolaterie, pâtisserie, glacerie

III-Modernité et nouvelles tendances de la gastronomie à Lyon

La figure centrale de Paul Bocuse

L'importance de la transmission

et une exigence de qualité : les M.O.F,

les Bocuse d'or, La coupe du monde

de pâtisserie

Les nouvelles tendances, bistronomie,

renouvellement des saveurs, design culinaire



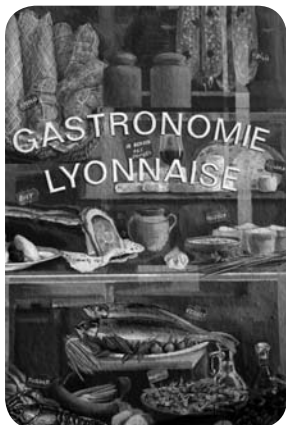
• Remise de la légion d'Honneur à Paul Bocuse par
• Valéry Giscard d'Estaing à l'Élysée, le 25 février 1975
© Droits réservés, coll. particulière J.-F. Mesplède

REPÈRES DE VISITE...

Fiche n°4

Gourmandises !

Histoire de la gastronomie à Lyon



- **La fresque des Lyonnais,**
- peinture murale conçue
- et réalisée par CitéCréation –
- www.citecreation.com,
- sise à l'angle de la rue
- de la Martinière /
- quai Saint-Vincent – Lyon 1^{er}
- © T.O'Neill / Musées Gadagne

- **Carte gastronomique**
- **de la France, dessiné**
- **par Thiebaut, Paris,**
- **20^e siècle**
- © Droits réservés, Musées Gadagne,
- Inv. FG00
- Alexandre Grimod
- de la Reynière (1758–1837),
- considéré comme le fondateur
- de la critique gastronomique,
- publie en 1803 *L'Almanach*
- *des gourmands*, dans
- lequel figure une carte
- gastronomique de la France.
- Cette œuvre est considérée
- comme le premier guide
- de voyage alliant découverte
- des territoires et de la cuisine
- locale.



* « [...]Septimanus un bon accueil avec la table – Qui descendra ici s'y trouvera bien » Inscription lapidaire latine, musée Gallo-romain de Fourvière, Lyon.

** fiche de salle *Les privilèges de foires de Lyon* [salle 7 : Foires, commerces – 16^e s.]

Si le terme « alimentation » renvoie principalement à la santé et au corps, celui de « nourriture » englobe également le rapport à l'homme car la cuisine n'est pas qu'une affaire de survie : elle renvoie à une éducation, à une transmission de savoir-faire et de valeurs mais aussi au développement économique, aux faits politiques et sociaux... la cuisine, en somme, est un fait culturel total.

Gastronomie n.f.

Du grec *gastronomia* « art de régler l'estomac ».

Connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets.

(*Petit Larousse Illustré*)

C'est en 1801, avec la parution d'un poème didactique de Joseph de Berchoux (1765–1839), que le terme « gastronomie » prend le sens d'« art du bien manger ». Aujourd'hui, on dénombre 2 usages de ce mot : le premier, savant, se rapporte à tout ce qui a trait à l'art de la bonne chère alors que le second, usuel, désigne la haute cuisine.

A Lyon, pas de distinction de classes : plats populaires et bourgeois se marient en une seule terminologie, celle de gastronomie, qui englobe tout autant la cuisine des chefs, que celle des « mères » et des bouchons...

1) Lyon, carrefour propice au développement de la gastronomie

Lyon et ses terroirs

Au cours des siècles, Lyon a prospéré au carrefour de régions riches en ressources agricoles et viticoles.

C'est d'abord la situation géographique de la ville qui a favorisé le développement d'une tradition culinaire et gastronomique. Par sa position, Lyon bénéficie d'un ravitaillement exceptionnel, entourée de paysages et terroirs variés fournissant des produits régionaux de qualité. La géographie et le relief de la région Rhône-Alpes, soumise à l'influence de 4 types de climats : océanique, continental, montagnard et méditerranéen, en font une sorte de synthèse de ce que l'agriculture française peut produire.

Poulets en provenance de la Bresse, poissons du Rhône, de la Saône, de la Dombes ou encore des lacs de Savoie, viande bovine du Charolais, cardons du Lyonnais, marrons de l'Ardèche, fromages du Dauphiné, du Forez, sans oublier les vins du Beaujolais,

du Mâconnais et des monts du Lyonnais... cette abondance de produits de qualité a sans aucun doute permis l'émergence d'une cuisine variée aux multiples saveurs.

Lyon, carrefour commercial

Positionnée au carrefour des grandes voies romaines, Lugdunum voit affluer voyageurs et étrangers. Malgré l'abondance d'auberges* dans la ville rien ne permet pourtant d'affirmer qu'on cultivait l'art du bien manger dès l'Antiquité.

L'instauration des foires lyonnaises** par Charles VII en 1420 est déterminante pour l'approvisionnement de la ville en denrées de qualité, puisque s'y échangent des produits de luxe (soieries, épices, sucre portugais...). La ville devient dès lors une véritable place forte du commerce européen. Durant les foires, les marchands florentins établis à Lyon tiennent table ouverte pour les banquiers et marchands en provenance d'Italie, d'Allemagne, d'Espagne ou encore de Suisse. Quelques témoignages de marchands nous sont parvenus, attestant du raffinement et de la délicatesse des repas.

Avec l'affluence des marchands, les auberges se multiplient dans la ville. Parmi celles qui fleurissent à cette époque, *L'Outarde d'Or* dans le quartier de Saint-Jean, dont l'enseigne est encore visible au 19 de la rue du Bœuf.

Le succès des foires lyonnaises a fait de la ville un centre d'approvisionnement et de consommation de denrées ayant sans doute contribué à l'origine de sa réputation gourmande.



• Le marché, quai
• Saint-Antoine, carte postale
• © Droits réservés, Musées Gadagne,
• Inv 9176.2.163

2) Des lieux pour les produits

Marchés et halles

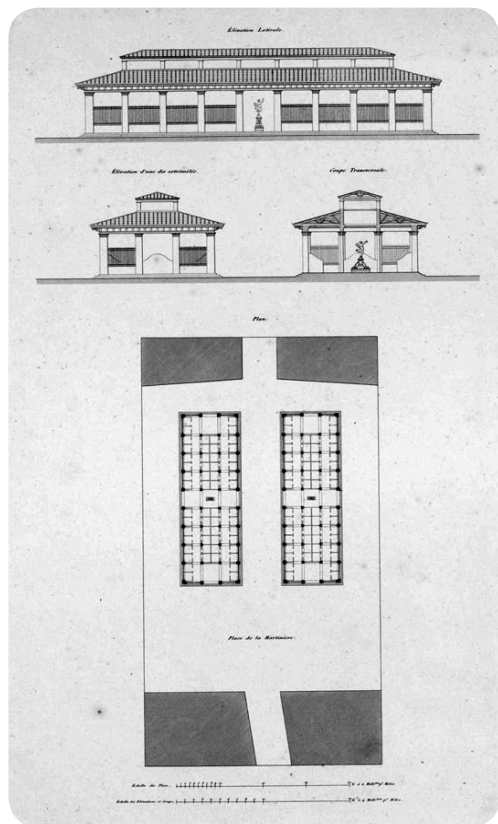
Lyon dispose de nombreux marchés de spécialités de plein air. D'abord installés en Presqu'île (place Croix-Paquet, place Saint-Nizier, place de la Fromagerie...), ils sont relégués au 19^e siècle sur les quais pour des raisons d'hygiène et d'encombrement : quai Saint-Antoine, quai de l'Archevêché (actuel quai Romain-Rolland)... C'est également à cette époque, avec les grandes transformations urbaines, que l'on voit apparaître les marchés couverts baptisés « halles », qui visent à rassembler dans un même endroit une grande variété de produits.



• Halle de la Martinière, Lyon, carte postale
• © Droits réservés, coll. Gérard Cornetoup

Les halles de la Martinière

Premières halles construites à Lyon, elles sont conçues par l'architecte René Dardel (1796-1871) et édifiées en 1838 sur la place de la Martinière (actuelle place Gabriel-Rambaud). Les deux bâtiments, avoisinant une surface totale de plus de 1000 m², sont de facture identique. De plan rectangulaire, les deux halles sont largement ouvertes sur l'extérieur par quatre piliers d'angles et une série de colonnes de style dorique supportant une toiture en charpente, elle-même surmontée d'un lanterneau reposant sur de petites colonnes, permettant l'aération des bâtiments. Reconstituée en 1874 suite à un incendie, l'aile sud des halles est finalement détruite en 1903 lors de transformations urbanistiques au profit de l'élargissement de la rue de la Martinière. Au milieu du 20^e siècle, à la demande des commerçants, des murs de béton sont élevés entre les colonnes, occultant le bâti d'origine mais permettant de fermer la halle encore existante.



• Plan en élévation du marché couvert de la Martinière,
• René Dardel, gravé par Auguste Hibon, 1938
• © Musées Gadagne, Inv. N 613.7

3) Histoires de couverts, les Arts de la table

La table

Avec la chute de l'Empire romain, on abandonne la position allongée pour manger au profit de la position assise. Au moyen âge, la table est une simple planche de bois posée sur des tréteaux. Elle doit être mobile car il n'existe pas de pièce spécifique dédiée au repas. Ce n'est que vers le 18^e siècle que la salle à manger apparaît, pour devenir courante au 19^e siècle.

La fourchette

D'origine orientale, la fourchette est diffusée en Europe depuis l'Italie au 16^e siècle. A cette époque, elle ne possède que deux dents. C'est un objet rare et luxueux qui peine à être utilisé car l'usage des doigts pour manger est encore en vigueur. Au 17^e siècle, elle est pourvue de 4 dents et commence à faire partie des usages, puis se généralise vers le milieu du 18^e siècle.

Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon

Le couteau

Dès la préhistoire, le silex taillé ou l'os tranchant font office de couteau. Seul ustensile présent sur la table médiévale, le couteau est partagé par les convives. À la Renaissance, certains convives viennent avec leur propre couteau, porté à la ceinture. L'usage du couteau individuel ne se répand qu'aux 17^e et 18^e siècles.

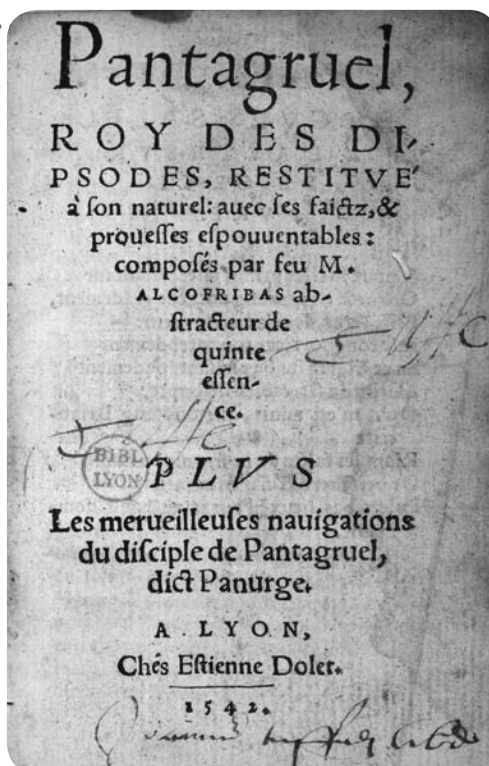
L'assiette

L'ancêtre de l'assiette se nomme le *tranchoir*. Il s'agit d'une épaisse tranche de pain rassis sur laquelle on pose la viande pour la couper. Après le repas, le tranchoir, dont la mie est imbibée des sucs de la viande, est remis aux pauvres ou aux serviteurs. L'assiette individuelle apparaît à la Renaissance. D'abord en étain, en argent ou en or, l'assiette se démocratise et se généralise au 18^e siècle avec l'usage de la faïence et de la porcelaine.

.....
Assiette « Des bistrots de cuisiniers », création graphique Alain et Dominique Vavro, porcelaine Villeroy et Boch, 1999.
Cette assiette, reprenant les codes graphiques de l'esprit « bistrot » - bons produits, nappes à petits carreaux - a été créée pour le 25^e anniversaire du bistrot de Lyon, premier des bistrots de cuisiniers créé en 1974.
© Musées départementaux de l'Ain
© Alain et Dominique Vavro, J. Alves



.....
François Rabelais, *Pantagruel, roy des dispodes, restitué à son naturel* ; plus *Les merveilles des navigations du disciple de Pantagruel, dict Panurge* / composés par feu M. Alcofibras - Lyon, 1942
Signée de son nom, cette édition de 1542 comporte 49 bois gravés de petites dimensions (47 x 37 mm). L'imprimeur Etienne Dolet (1508-1546) publie cette édition sans l'assentiment de Rabelais et surtout non expurgée de passages hostiles à la Sorbonne entraînant une vive querelle entre les deux hommes.
© Didier Nicole, Bibliothèque Municipale de Lyon



4) Littérature et gastronomie, Rabelais à Lyon

Ce n'est qu'à partir de la Renaissance que la ville se trouve au cœur d'une cuisine régionale renommée. C'est également à cette époque que commence à fleurir une abondante littérature gastronomique, dont la figure emblématique, François Rabelais, puise son inspiration dans la cuisine dégustée à Lyon. Parmi les plats préférés de ses héros on retrouve la fricassée de gras double, la caille-botte... et autres plats typiquement lyonnais.

Un gastronome humaniste, François Rabelais (1494-1553)

D'abord moine traducteur chez les franciscains puis chez les bénédictins, François Rabelais intègre le clergé séculier en 1527. Très tôt, il entretient une correspondance en latin et en grec avec le célèbre humaniste Guillaume Budé (1468-1540).

De 1530 à 1532, il étudie la médecine à l'université de Montpellier. Fraîchement diplômé, il est nommé médecin à l'Hôtel-Dieu de Lyon par le Consulat. L'année de son arrivée à Lyon, Rabelais publie chez Claude Nourry (1501-1533), imprimeur spécialisé dans la littérature populaire et romanesque, *Les Horribles et espouvantables faitz et prouesses du tresrenommé Pantagruel Roy des Dispodes, filz du grand géant Gargantua* sous le pseudonyme d'Alcofibras Nasier, anagramme de François Rabelais. En 1534, il publie chez l'éditeur François Juste *Gargantua*.

Tour à tour *Pantagruel* puis *Gargantua*, dont il y aura plusieurs éditions augmentées, sont condamnés par la Sorbonne - censeur tout puissant des publications du Royaume - car jugés trop pernicieux et qui plus est, écrits en langue vulgaire et non en latin !

Dans ces deux œuvres, le récit historique, construit sur le modèle des romans de chevalerie du moyen âge, se mêle au fantastique. Leur ton cynique dénonce les excès des classes les plus aisées : la luxure, la gourmandise. À travers la figure du géant assoiffé ou affamé, Rabelais l'humaniste vante une soif de liberté de penser.

Néologismes de François Rabelais restés dans l'usage de la langue française :

Pantagruélique et *gargantuesque* sont des adjectifs dérivés du nom des héros de Rabelais.

Caractéristique de *Gargantua* : appétit insatiable
Caractéristique de *Pantagruel* : soif inextinguible

→ **gargantuesque** et **pantagruélique** utilisés au sens de « gros mangeur, qui a un énorme appétit »

→ **gastrolâtre** : « adorateur du ventre », désigne une personne qui ne vit que pour les plaisirs de la table

Sélection adultes :

Anthony ROWLEY, *A table, la fête gastronomique*, Découverte Gallimard, 1994

Patrick RAMBOURG, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises : du Moyen Age au XX^e siècle*, Perrin, 2010

Julia CSERGO, *Voyage en gastronomie*, Autrement, 2008

Les français et l'alimentation : le goût du patrimoine, TDC n°581, août 1994, périodique

Jacqueline QUENEAU, *La Grande histoire des arts de la table*, Éditions Aubanel, 2006

Ouvrages sur la cuisine lyonnaise :

CURNONSKY et Marcel-E. GRANCHER, *Lyon capitale mondiale de la gastronomie*, Lugdunum, 1935

Marie-Josèphe MONCORGE, *Lyon 1955, capitale de la culture gourmande au XVI^e siècle*, Editions Lyonnaises d'Art et d'histoire, 2008

Bruno BENOIT, Julia CSERGO, « Sur un coin de table : le mâchon lyonnais, XIX^e-XX^e siècle, In Julia Csergo, *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, Autrement, 2001

Sélection enfants :

Philippe GODART, Claude MERLE, *L'alimentation dans l'Histoire, de la préhistoire à nos jours*, Autrement junior, 2002

La route des épices, BT n° 1147 avril 2003, périodique

Marie WABBES, *Le bon chocolat*, Ecole des loisirs, 1999

Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens, Bayard / Cité des Sciences et de l'Industrie, 2011

Tomy UNGERER, *Le géant de Zeralda*, Ecole des Loisirs, 1983

Dominique MEGRIER, *Pièces à déguster : 7 - 10 ans*, Retz, 2000

A table ! Atelier théâtre, n°3 - juillet 2001, p 15-31 (scènes, improvisations pour adultes et enfants)

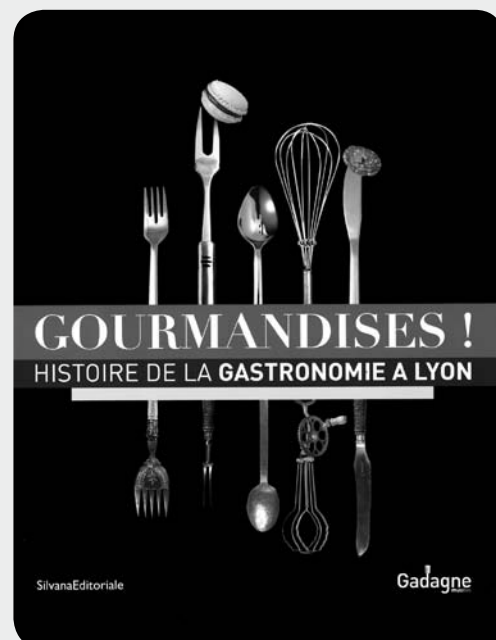
Sitographie :

Nourrir les hommes
<http://www.museum.agropolis.fr/pages/expos/nourrirleshommes/menu.htm>

Portail de la Cité des sciences et du Palais de la découverte
<http://www.universcience.fr>

Semaine du goût
<http://www.legout.com>

Gastronomie médiévale
<http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>



- *Gourmandises ! Histoire de la gastronomie à Lyon*, catalogue d'exposition, SilvanaEditoriale, Musées Gadagne, 2011