

# GOURMANDISES !

## HISTOIRE DE LA **GASTRONOMIE A LYON**

sous la direction de  
Maria-Anne Privat-Savigny

SilvanaEditoriale

# GOURMANDISES !

HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE A LYON

Gérard Collomb, sénateur maire de Lyon et Georges Képénékian, adjoint au maire de Lyon à la culture, au patrimoine et aux droits des citoyens, Xavier Fourneyron, DGA DGA affaires culturelles de la Ville de Lyon

## COMMISSARIAT DE L'EXPOSITION

*Commissariat général et scientifique*

M.-A. Privat-Savigny

Conservateur en chef du Patrimoine

Directeur des musées Gadagne

## *Commissariat scientifique*

A. Lasseur, Responsable du service des collections des musées Gadagne

C. Chanas, élève conservateur à l'Institut national du Patrimoine

Avec l'aide de D. Gillmann, E. Font, J. Héloin,

B. Sanvoisin, G. Marguin, J. Beltran, M. Garcia

## COMITÉ SCIENTIFIQUE

M.-A. Privat-Savigny, B. Benoit (Lyon II, IEP Lyon), J. Brazier (Fondation Les Amis

d'Eugénie Brazier), C. Chanas, G. Corneloup (historien), J. Csergo (Lyon II),

A. Lasseur, J.-F. Mesplède (écrivain hédoniste),

G. Paillason (Coupe du monde de la pâtisserie), R3AP

## LES PRÊTEURS

Archives Municipales de Lyon, Bibliothèque

Municipale de Lyon, Conservation départementale

des Musées de l'Ain, Musée des Beaux Arts de Lyon, Musée des Miniatures et décors de Cinémaet T. Arai, Maison Bernachon, J.-P. Borgeot, J. Brazier, B. Benoit, J. Fréon,

E. Heimermann, Etablissements Janier, J.-P. Lacombe, N. Le Bec, C. Marguin,

J.-F. Mesplède, R. Nardone, P. Orsi, G. Paillason, T. Ponson, Famille Reynon,

J.-P. Tabey, C. Têtedoie, Maison Voisin, Institut Paul Bocuse, Gabriel Paillason,

Etienne Heimermann, A. et D. Vavro

## PARTENAIRES DE L'EXPOSITION

INA

Fondation Bocuse

Métro

Grains de sel

Groupe Lagardère

Sytral/TCL

## *Ainsi que*

Association « Les Toques blanches »

Association « les Gueules de Lyon »

La Chambre de Commerce et d'Industrie Régionale Rhône Alpes

La Chambre régionale des métiers (Rhône Alpes)

La Chambre départementale des métiers du Rhône

Délices, le réseau des Villes Gourmandes

Les Halles de Lyon

R3AP

## ET POUR LEUR CONTRIBUTION

Les maisons Nardone, Bernachon, Voisin, Reynon, Janier, Bouillet, ainsi que G. Cuilleron, le Lyon Cervoise Club, G. Dos Santos, C. Paolini, l'université ouverte de Lyon I, L. Supplisson, GL Events/Bocuses d'Or, C. Guérin, académie des Bocuses d'Or, les Meilleurs Ouvriers de France du Rhône, J. Philipon et les compagnons du devoir, union compagnonnique, Lyon *et pour leur aide précieuse*

P. Orsi, C. Têtedoie, F. Berthod, J. Gautier, E. Hubert et l'équipe du Café Gadagne, Christophe Marguin, J.-P. Borgeot et T. Ponson, M. Viannay, J.-P. Lacombe ainsi que le Domaine du Clos Saint-Mars et des Caves de Givry

## SCÉNOGRAPHIE

FIXART Scénographie : A. Jolly, régisseur

d'exposition, M. Chemelle, graphiste, L. Cunin, scénographe

## JEUX DU PARCOURS ENFANT ET LIVRET

Conception : J.Aucagne, P. Gausset, M. Canone (service des publics des musées Gadagne) ; fabrication : Zigzagone

## RÉALISATION TECHNIQUE

Equipe technique des Musées Gadagne :

P. Martin, D. Besset, R. Avenas, C. Pradelle, J. Melo avec l'aide de V. Barrioz et de T. O'Neill

## SUIVI ADMINISTRATIF ET FINANCIER

P.-A. Rigat, secrétaire général

et S. Poncet, RAF (Musées Gadagne)

## MONTAGES AUDIOVISUELS ET TIRAGES PHOTOGRAPHIQUES

Institut national de l'audiovisuel

A.G.L.C.A, Bourg-en-Bresse

Etienne Heimermann / le photographe, avec le partenariat de Canson

## RELATIONS PRESSE ET COMMUNICATION

Agence Phasme, Lyon

Agence Alambret, Paris

Service communication des musées Gadagne : L. Loiacono-Clouet,

M. Dumont, C. de Saint-Etienne, M. Kherkhache

## CATALOGUE

Catalogue de l'exposition édité par Silvana Editoriale

Auteurs : M.-A. Privat-Savigny, B. Benoit, J. Brazier, C. Chanas, G. Corneloup,

J. Csergo (Lyon II), A. Lasseur, J.-F. Mesplède, G. Paillason,

V. Belle (IGP, Rhône Alpes), E. Gilkens (Université de l'Oregon), G. Truchet

(Association des Amis de Guignol)

## UN REMERCIEMENT TOUT PARTICULIER EST ADRESSÉ

Aux professionnels des métiers de bouche, Jean Philipon et les compagnons du devoir, union compagnonnique, Lyon, les chefs et leurs équipes qui ont soutenu cette exposition ou la réalisation des chefs d'oeuvre.

À l'ensemble du personnel des Musées Gadagne et l'ensemble des services municipaux qui se sont particulièrement investis dans ce projet, de la collecte à l'inventaire, du suivi administratif à la réalisation technique, de l'accueil à la communication.

# SOMMAIRE

## I Aux origines de Lyon capitale mondiale de la gastronomie

- |    |     |  |     |      |   |
|----|-----|--|-----|------|---|
| 10 | 1.1 | Lyon « Capitale mondiale de la gastronomie »<br><i>Julia Csergo</i>  | 78  | 2.5  | Gastronomie et politique<br><i>Bruno Benoit</i>   |
| 18 | 1.2 | Faire son marché à la lyonnaise<br><i>Gérard Corneloup</i>   | 86  | 2.6  | À la table de Guignol et de Gnafron<br><i>Bruno Benoit</i>  |
| 26 | 1.3 | Les commerces de bouche à Lyon<br><i>Anne Lasseur</i>  | 94  | 2.7  | Les mots de la cuisine guignolesque<br><i>Gérard Truchet</i>  |
| 30 | 1.4 | Lieux mythiques de la gastronomie lyonnaise<br><i>Maria-Anne Privat-Savigny</i>  | 102 | 2.8  | La bière et les brasseries: une autre tradition de la table lyonnaise<br><i>Gérard Corneloup</i>                                    |
| 36 | 1.5 | Les académies de gastronomes lyonnaises<br><i>Maria-Anne Privat-Savigny</i>  | 108 | 2.9  | La Brasserie Georges (gourmandises), 30 Cours de Verdun-Perrache /<br>rue Delandine<br>Véronique Belle                              |
| 42 | 1.6 | Léonard Michon, témoignage de l'importance du repas<br>gastronomique lyonnais au cœur du siècle des Lumières<br><i>Maria-Anne Privat-Savigny</i> | 112 | 2.10 | Quelques grands noms ont illustré et illustrent toujours le goût marqué<br>des Lyonnais pour le chocolat<br><i>Gérard Corneloup</i> |
| 46 | 1.7 | La gourmandise au XIX <sup>e</sup> siècle à Lyon : une approche<br>« sexuée » de la nourriture<br><i>Emily Gilkey</i>                            | 118 | 2.11 | Le goût de la glace, une habitude lyonnaise !<br><i>Anne Lasseur</i>  |
| 50 | 1.8 | La gastronomie dans la vie privée des Lyonnais au XIX <sup>e</sup> siècle<br><i>Maria-Anne Privat-Savigny</i>                                    | 128 | 2.12 | Lyon, capitale mondiale de la pâtisserie<br><i>Anne Lasseur</i>   |

## II Lyon devient capitale mondiale de la gastronomie

- |    |     |   |
|----|-----|---|
| 54 | 2.1 | Dites-moi mes mères !<br><i>Jean-François Mesplède</i>                      |
| 64 | 2.2 | Lyon capitale gourmande...<br><i>Jean-François Mesplède</i>                 |
| 70 | 2.3 | Gastronomie et les affaires à Lyon<br><i>Maria-Anne Privat-Savigny</i>      |
| 74 | 2.4 | Gastronomie et expositions universelles<br><i>Maria-Anne Privat-Savigny</i> |

## III De la modernité de la gastronomie de Lyon

- |     |                      |  |
|-----|----------------------|--|
| 146 | 3.1                  | Bocuse : primat des gueules<br><i>Jean-François Mesplède</i>   |
| 152 | 3.2                  | Nouvelles tendances culinaires. La gastronomie lyonnaise,<br>entre tradition et création<br><i>Céline Chanas</i> |
| 164 | 3.3                  | Le repas gastronomique des français, patrimoine culturel immatériel de l'humanité<br><i>Julia Csergo</i>         |
| 170 | <b>Bibliographie</b> |  |



En 2010, l'UNESCO inscrivait le repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La définition donnée par l'UNESCO à cette culture immatérielle se réfère à une pratique sociale coutumière qui célèbre les moments les plus importants de la vie sociale au cours desquels l'art du bien manger et l'art du bien vivre, sont particulièrement mis en valeur. L'UNESCO donne ensuite les caractéristiques du repas gastronomique : des bons produits, régionaux de préférence, l'art de les cuisiner, le choix des recettes qui ne cessent de se renouveler, le plaisir du goût et d'être ensemble, sans oublier l'importance des rites de la table, de la transmission des savoir-faire et du rôle social du repas. L'exposition organisée par les Musées Gadagne est la première manifestation qui permet l'appréhension culturelle de la gastronomie, en l'occurrence celle de Lyon. Le repas et le bien manger appartiennent depuis plusieurs siècles à l'art de vivre lyonnais. Sa pratique sociale est plus vivante que jamais, les fameux salons où se traitent encore aujourd'hui maintes affaires en constituent une des illustrations les plus significatives. La gastronomie de Lyon ne peut exister sans les bons produits de la région Rhône Alpes, sans cette manière simple et sophistiquée à la fois de les préparer et de les associer. Cet art est en renouvellement permanent : la gastronomie de Lyon peut s'enorgueillir d'avoir une belle histoire et une étonnante modernité. Paul Bocuse a joué un rôle fondamental dans ce sens ; chef de file de la nouvelle cuisine qui fait de la gastronomie lyonnaise une cuisine fine faite de produits de qualité, il l'a fait entrer dans le monde contemporain en mettant le chef en avant et en déclinant un concept pour rendre la grande cuisine accessible au plus grand nombre. La relève est là, alliant tradition et modernité avec talent, en faisant de Lyon, chef de file du réseau des villes gourmandes Délice, une des places incontournables de la gastronomie mondiale : le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation ainsi que les Bocuses d'or en sont la vitrine internationale... La gastronomie lyonnaise ne se limite pas à la grande cuisine... Lyon est aussi connue pour les bouchons, issue des cuisines populaires, elle l'est moins pour la bière et les brasseries en dépit de la célébrité de la Brasserie Georges, une des plus vastes d'Europe et pour la pâtisserie, chocolaterie et glacerie, domaines où elle s'illustre pourtant depuis plus d'un siècle. Cette exposition est l'occasion de ces redécouvertes, de raconter une histoire d'hommes et de femmes, d'apprentissage, de transmissions, de rites, de reconnaissance, de savoir-faire... et de valoriser le bien manger et le manger sain qui sont au cœur des préoccupations d'aujourd'hui. Au nom de la ville de Lyon, je tiens à remercier tous ceux qui ont contribué à la réussite de ce projet.

Georges Képénékian

*Adjoint au maire de Lyon à la culture, au patrimoine et aux droits aux citoyens*

Les chefs lyonnais et Gérard

Collomb à l'Hotel de Ville.

© E. Heimermann / Le Fotographe,

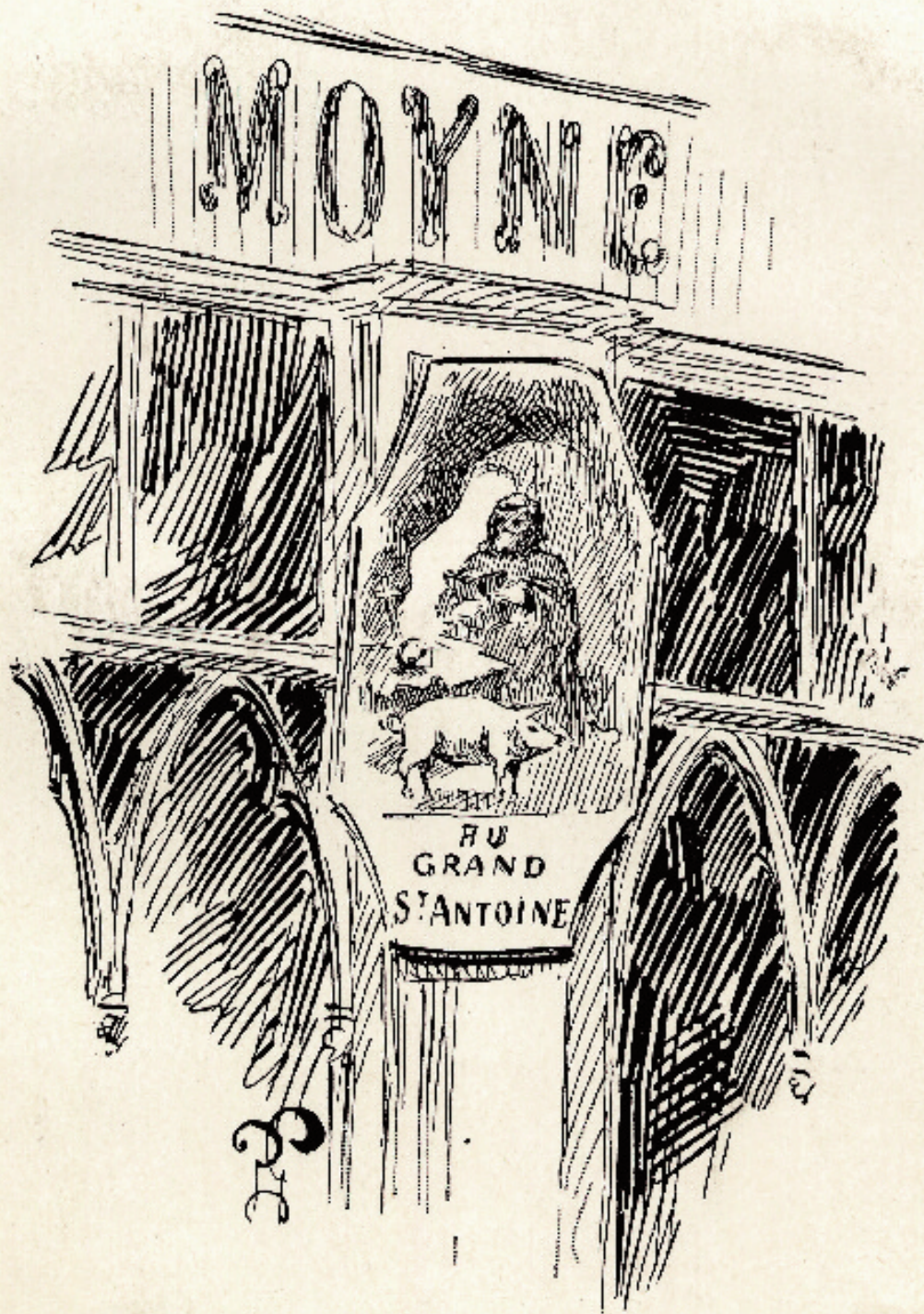
Lyon



Quand on interroge les touristes venus visiter Lyon sur les motivations de leur venue, ils répondent d'abord pour les bouchons, ensuite pour Paul Bocuse, en raison de la célébrité du chef de Collonges-au-Mont-d'Or, incontestablement lié à la qualité de la gastronomie lyonnaise, enfin parce qu'une partie de la ville est inscrite au patrimoine mondial de l'humanité. Lyon est donc inexorablement liée à ses gastronomes et en retracer l'histoire devenait une nécessité pour le musée d'histoire de la ville. Certes, le repas gastronomique français est inscrit depuis novembre 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité ; mais comment montrer sa richesse, sa diversité, son histoire ? Par où et quand commencer ? Les études menées ou dirigées depuis plusieurs années par des chercheurs et universitaires comme notamment Julia Csergo, maître de conférence à Lyon II ou Bruno Benoit, professeur à Lyon II et à l'IEP de Lyon, par des historiens comme Gérard Corneloup et par des critiques gastronomiques, comme Jean-François Mesplède ou Valérie Desgranchamps, ont apporté quelques éléments de réponse. Certes Lyon est réputée pour l'art du bien-manger depuis plusieurs siècles et de nombreux témoignages, notamment littéraires, abondent en ce sens. Il ne faut toutefois pas négliger le rôle joué par plusieurs auteurs de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle dans la construction d'une réputation gastronomique qui s'officialise dans les années 1920-1930, quand apparaissent de grands noms fondateurs. L'exposition débute avec la Renaissance et la publication à Lyon en 1534 du *Gargantua* de Rabelais. Les références culinaires lyonnaises y sont nombreuses. La littérature loue certes les plats, une pratique sociale, mais aussi souligne la qualité des produits que l'on trouve à Lyon comme celle des savoir-faire : la charcuterie, la boucherie puis l'épicerie bénéficient ainsi d'une belle renommée depuis la Renaissance, tandis que des lieux mythiques fondent cette réputation : la mère Guy à la Mulatière, établissement fondé au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle par exemple, était paraît-il fort apprécié par l'Impératrice Eugénie lors de ses passages à Lyon. Cette tradition du bien-manger fait déclarer à Curnonsky, prince des gastronomes, critique culinaire haut en couleurs, Lyon, capitale mondiale de la gastronomie en 1925. Les années 1920-1930 sont des heures de gloire : les mères, issues des cuisines de la bourgeoisie lyonnaise, s'installent à leur compte dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et des chefs comme Vettard, Point, Nandron, Mennweg et d'autres font de Lyon la véritable capitale de la gastronomie mondiale. Le nombre de chefs étoilés au Michelin témoigne de cette suprématie, que la génération suivante s'efforce de maintenir et de renforcer, Paul Bocuse en tête. Certes, la grande cuisine caractérise Lyon, mais la gastronomie lyonnaise est riche, elle a plusieurs visages : la « mangeaille guignolesque », d'abord, issue de la cuisine populaire, des canuts, du mâchon où règnent en maître le tablier de sapeur et le saucisson chaud, les gratons et les bugnes, la bière et les brasseries ensuite, car Lyon figure parmi les grandes capitales de la bière dont la production renait depuis plusieurs années, la pâtisserie, chocolaterie et glacerie, enfin, dont Lyon peut s'enorgueillir d'être aussi une des capitales mondiales. N'est-elle pas à l'origine de la coupe du monde de pâtisserie qui a lieu tous les deux ans avec le Bocuse d'Or à Lyon lors du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation ? Cette histoire est en effet d'une modernité exemplaire : la gastronomie appartient à l'identité de la ville, à son patrimoine, à ses atouts touristiques, mais si elle est patrimonialisée, elle est plus vivante que jamais. C'est à Lyon qu'est née, il y a plusieurs années, la bistronomie fort en vogue aujourd'hui, et qu'apparaissent de nouvelles tendances culinaires mêlant tradition et modernité, culture lyonnaise et étrangère, japonaise notamment, design culinaire et déclinaison d'un concept de marque, de décors et de cuisine. Nourrie de son histoire, la gastronomie de Lyon ne cesse de se renouveler, de se réinventer, résolument tournée vers l'avenir et la mobilisation de tous les métiers de bouche, des chefs qui ont répondu présents à cette exposition, le montre. Cette exposition fut l'occasion de maintes rencontres riches et formidables toutes empreintes de passion, de fierté, de savoir faire et d'une étonnante générosité. Que les maisons Nardone, Bernachon, Voisin, Reynon, Janier, Bouillet, ainsi que Grégory Cuilleron, le Lyon Cervoise Club, Georges Dos Santos, Pierre Orsi, Christian Têtedoie, Frédéric Berthod, Julien Gautier, Eric Hubert et l'équipe du Café Gadagne, Mathieu Viannay, J.-P. Lacombe, Christophe Marguin, J.-P. Borgeot et T. Ponson ainsi que le Domaine du Clos Saint-Mars et des Caves de Givry soient vivement remerciés comme les partenaires de l'exposition l'INA, la Fondation Bocuse, Métro, Grains de sel, le Groupe Lagardère, Sytral/TCL, l'Association « Les Toques blanches », l'Association « les Gueules de Lyon », la Chambre de Commerce et d'Industrie Régionale Rhône Alpes, la Chambre régionale des métiers (Rhône Alpes), R3AP, la Chambre départementale des métiers du Rhône, Délices, le réseau des Villes Gourmandes, les Halles de Lyon et tous les prêteurs, qu'ils soient publics ou privés. Ce projet n'aurait pas abouti sans l'aide précieuse de Jean-François Mesplède, de Jacotte Brazier, de Gérard Corneloup, de Gabriel Paillason, de Bruno Benoit et de Julia Csergo. Notre plus vive reconnaissance leur est adressée pour leurs connaissances, leur expertise, leur générosité, leurs avis éclairés, leur bonne humeur et leur humour et... leur bon coup de fourchette.

*Maria-Anne Privat-Savigny*

Conservateur en Chef du patrimoine, directeur des Musées Gadagne









Atlas de la gastronomie  
française, Curmonsky,  
1938, Coll. J. Csargo

# LYON, « CAPITALE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE »<sup>1</sup>

Julia Csergo\*

**S**i un vieil adage dit qu'« il n'est de bon bec qu'à Paris », ni Paris ni aucune autre ville au monde ne bénéficie, comme Lyon, du titre de « Capitale mondiale de la gastronomie ». Réputation de portée internationale, argument d'attractivité pour les acteurs du tourisme, ce lien singulier établi entre une ville et la qualité gastronomique a pu être revendiqué comme un mythe, un cliché de l'identité locale, un symbole de « lyonnitude », ou comme une indiscutable évidence. Or, inventée en 1925 par Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky, la formule s'est imposée avec l'ouvrage qu'il publie en 1935 avec le journaliste lyonnais Marcel Grancher, *Lyon, Capitale mondiale de la gastronomie*<sup>2</sup>.

## Antériorités

A travers ce discours qui inaugure le statut de « Capitale gastronomique », l'hommage dont bénéficie Lyon retient d'autant plus l'attention que, contrairement à de nombreuses localités qui, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, possèdent leurs livres de cuisine et leurs « trésors gastronomiques », ce n'est qu'en 1928, sur l'initiative de l'homme de lettres et industriel, administrateur de la Foire de Lyon, Mathieu Varille que la cuisine lyonnaise se nantit de son premier recueil de recettes imprimé.

Par ailleurs, longtemps, peu de productions alimentaires « réputées » ont été attachées à Lyon et au Lyonnais, plutôt caractérisés par des productions pauvres : raves, châtaignes, seigle. Bruyerin Champier, qui vante au XVI<sup>e</sup> siècle les productions agricoles de la Bourgogne et la réputation de gourmandise des Bourguignons, dont il nous rappelle qu'on disait communément qu'ils avaient « *des boyaux de soie* », ne mentionne de Lyon que les châtaignes – « qu'on a nom-

mées marrons (...) très recommandées pour leur grosseur et pour la délicatesse de leur goût (...) très recherchées par les Rois et les grands personnages »<sup>3</sup>, dont la réputation, qui remonte au moins au XIII<sup>e</sup> siècle, égale celle de « la moutarde de Dijon », des « harents de Fécamp », ou du « fromage de Brie ». Au début XIX<sup>e</sup> siècle encore, alors que les spécialités locales se diversifient autour de savoir-faire reconnus, des géographies gourmandes signalent toujours Lyon pour ses marrons, auxquels s'ajoutent désormais les mortadelles, les saucissons et les cervelas. Toutefois, l'importance de sa population et le succès de ses foires, ont fait très tôt de Lyon un centre d'approvisionnement et de consommation de denrées qui est sans doute à l'origine de sa réputation gourmande. Au XVII<sup>e</sup> siècle, l'antiquaire et archéologue Claude-François Menestrier, nous rappelle que c'est depuis l'Antiquité que l'on a chanté la « beauté de l'assiette de Lyon », qui a fait de la cité un riche carrefour commercial. C'est donc bien avant Brillat-Savarin, que l'on a pu y vanter l'arrivée de denrées de qualité provenant de la Bresse, de la Bourgogne, du Dauphiné, du Forez, de l'Auvergne, du Velay et du Vivarais, mais aussi de denrées extrêmement raffinées venues de l'Italie et de la Provence, comme les épinards, les cardons, les concombres, dont les lyonnais étaient réputés amateurs<sup>4</sup>.

## Quand l'assiette lyonnaise prend goût

Dans ce contexte, nombreux sont les récits de voyage qui témoignent traditionnellement de la qualité de la table lyonnaise. Nous retiendrons pour notre part un texte peu connu que lui consacre Grimod de la Reynière (1758-1838), le fondateur de la critique gastronomique, descendant d'une famille lyonnaise établie à Paris depuis trois générations. Il s'agit du *Tableau*

## MENU

Consommé au Fumet de Canard  
Paillettes au Parmesan

—  
Chausson aux Queues d'écrevisses

—  
Poularde poêlée au Champagne  
Morilles des Alpes à la crème

—  
Foie gras de Strasbourg en gelée au Porto  
Cœur de laitue

—  
Asperges sauce Mousseline

—  
Fromages

—  
Crêpe soufflée Grand Marnier  
Glace aux Pralines grillées  
Petits gâteaux  
Fruits

—  
Meursault 1915

Pommard

Hospices de Beaune 1915

Pommery Greno 1915

—  
Café - Liqueurs

Menu du dîner offert aux  
disciples de Brillat-  
Savarin, le 9 mai 1934,  
au restaurant Albert  
Renault, Lyon,  
Musées Gadagne,  
n° inv. N 3993.1

de Lyon en 1786 adressé sous forme de lettre à Mercier, auteur du *Tableau de Paris*<sup>5</sup>. Ce texte est publié en 1788, au moment où Grimod s'installe à Lyon, comme commerçant en habits, charcuterie, livres et droguerie. Jusqu'en 1793, il y tiendra rue Mercière, *Au magasin de Montpellier*, un bazar spécialisé en produits de Provence<sup>6</sup>. Dans cette lettre, le gastronome vante l'activité commerciale de la ville, le caractère industriel de ses habitants, le sens du progrès et du travail qui y domine. Il établit, sur tous ces points, une comparaison défavorable à Paris : « A Paris, on court, on se presse, parce que l'on y est oisif. Ici, l'on marche posément, parce que l'on y est occupé. » Il ne manque pas de s'arrêter aux agréments offerts par la ville, la beauté des femmes, la bonté de la table et la convivialité : « A Lyon (...) l'éclat de la garde robe ne nuit point à la solidité de la cuisine. Les tables y sont servies avec abondance et délicatesse (...) Le souper paraît être ici le repas le plus agréable (...). J'ai assisté à quelques uns de ces soupers, et je vous avoue mon ami, que je les préfère aux plus brillants de la capitale. » Ainsi, alors que la prééminence de la table parisienne, luxueuse, raffinée, est déjà largement établie, Grimod avoue une préférence pour Lyon dont il vante l'abondance, la qualité et la solidité de la table. Quelques années plus tard, dans *le Manuel des Amphitryons* (1808), Grimod redevenu Parisien, consacre alors Paris comme « lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère » mais reconnaît à Lyon la primauté sur certains savoir faire culinaires, comme les fritures et les sauces blanches au beurre, très estimés à son époque. On ignore si ce *Tableau de Lyon* était connu de Brillat-Savarin (1755-1826), l'auteur de *la Physiologie du goût* (1826) qui évite soigneusement de citer l'œuvre de Grimod. Toutefois, la promotion de la table lyonnaise que l'on a voulu voir dans l'œuvre du magistrat de Belley est largement à modérer, dans la mesure où y domine davantage la centralité parisienne que la référence au local. Si Brillat rend hommage à la position de carrefour de Lyon, qui fait y abonder des produits de la région et en fait à ce titre une « ville de bonne chère », il ne lui reconnaît explicitement aucune prééminence sur Genève ou Bordeaux. La déclaration de Grimod ne semble pas non plus avoir d'équivalent dans la littérature lyonnaise. En 1852, Claude Louis Grandperrret, archiviste de la ville,

rend hommage à la variété et à l'excellence des denrées qu'on y trouve, mais c'est dans l'industrie de la soie qu'il reconnaît la « gloire de Lyon »<sup>7</sup>. De même, à la fin du siècle, le folkloriste Nizier de Puitspelu (Clair Tisseur)<sup>8</sup> souligne l'identité de la table lyonnaise, mais ne lui reconnaît aucune prééminence, excepté dans « la cordialité des dîners ». En 1928, Mathieu Varille que nous avons déjà cité, attribue à la France « la première place gastronomique en Europe », et n'octroie à Lyon que « la place qui lui revient dans le calendrier gastronomique français. » De la même façon, voir dans le nombre important de sociétés gastronomiques et de dîners qui s'organisent à Lyon au XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècles, une affirmation de la qualité de la table lyonnaise, est méconnaître l'ampleur du nombre de sociétés gastronomiques qui se déploient dans toutes les grandes villes de France à l'époque.

### **Le rôle des guides touristiques dans la diffusion de l'image gastronomique de Lyon**

C'est durant le XIX<sup>e</sup> siècle, à la faveur de l'essor de l'industrie et des mobilités touristiques, notamment à travers la ligne de chemin de fer PLM, que l'image gastronomique de Lyon se diffuse et s'installe durablement. Conduisant les voyageurs à la rencontre de la ville et de ses richesses historiques et artistiques, les guides de voyage imprimés signalent encore les auberges et les hôtels (où dormir), les restaurants (où manger), les productions alimentaires locales, à manger sur place ou à emporter. A ce titre, ils signalent pour Lyon l'excellence des marrons, des fromages, des charcuteries, du café et des brioches (durant la 1<sup>ère</sup> moitié du siècle), des chocolats (depuis les années 1830), de la bière – dont un guide de 1872 nous dit que « l'excellente bière mousseuse lyonnaise autrefois si en réputation a été abandonnée pour la bière allemande » –, des glaces (autour des années 1870), de la confiserie et des marrons glacés (à partir des années 1910). Sur le plan des spécialités culinaires à goûter dans les restaurants, les guides sont peu prolifiques. Il faut attendre l'édition de 1859 du *Guide Joanne* pour apprendre que l'on peut déguster à Lyon d'excellentes matelotes, une mention sans doute liée à la réputation croissante dont jouit alors le restaurant de la Mère Guy. Et ce n'est qu'au début des années 1930 que d'autres spécialités sont signalées, comme

CURNONSKI I<sup>er</sup>  
PRINCE DES GASTRONOMES

A la Princesse.  
M. T. V. V.



## CHAPITRE 2

# Lyon devient capitale mondiale de la gastronomie

Portrait de "Curnonsky 1<sup>er</sup>  
prince des gastronomes",  
dédicace à la Mère  
Brazier, dessin d'Abel  
Faivre © Adagp Paris  
2011, Coll. J. Brazier



Portrait de la Mère Brazier,  
tirage photographique,  
photo Lucien Rey  
© Droits réservés,  
Coll. J. Brazier



# DITES-MOI MES MÈRES !

Jean-François Mesplède\*

**U**n jour du printemps 1954, le directeur du Waldorf Astoria de New York semble sûr de son fait. Attablé chez la Mère Brazier en son restaurant du col de la Luère, il est enthousiasmé par la qualité des mets qu'il déguste. La cuisinière lui sert son menu habituel facturé 1800 francs et arrosé d'un simple vin du Beaujolais : fond d'artichaut au foie gras, quenelle en gratin, volaille de Bresse demi-deuil. L'Américain n'est pas venu au hasard. Depuis des années le nom de Brazier brille au firmament de la cuisine et l'on se presse pour obtenir une table dans ce qui fut, jadis, un simple chalet de bois sans confort.

A la fin du service, Eugénie consent à venir saluer son hôte. « Si vous acceptez de diriger le restaurant de mon hôtel, je vous offre 150 000 dollars. Vous vivrez comme une reine. Toute l'Amérique viendra manger chez vous » s'enflamme-t-il. La Mère se contente de hausser les épaules avant de décliner gentiment l'invitation.

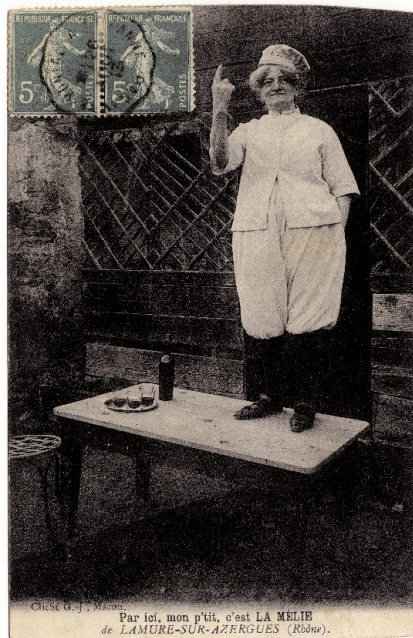
Quelques mois plus tard c'est un authentique maharajah qui débarque au col de la Luère et qui, lui aussi, demande à lui parler après le dessert. « Votre menu m'a séduit. Pour préparer mes repas je suis disposé à vous emmener dans mon pays avec vos aides. Vous cuisinerez dans des casseroles

en or. On mettra à votre disposition les produits les plus rares. Et vous fixerez vous même le montant de votre salaire. » Comme la précédente, cette extravagante proposition se heurte à un sourire. « Pensez-vous que ma cuisine sera bien meilleure dans des casseroles en or que dans mes bonnes vieilles marmites » dit-elle simplement.

Née un beau jour de 1895 dans le petit village de La Tranclière, un petit village à une quinzaine de kilomètres de Bourg en Bresse, Eugénie Brazier imaginait-elle arriver un jour à une telle « gloire universelle » ? Facile d'imaginer qu'avec son bon sens paysan, elle aurait répondu par la négative. Et pourtant !

C'est le bon Curnonsky qui vouait aux plaisirs de la table un amour incommensurable qui raconte l'anecdote, située à Paris et datée des années vingt. « Récemment comme nous devisions sur la plateforme du Passy-Bourse, nous nous entendîmes héler par une voix puissante. C'était Abel Faivre<sup>1</sup> qui suit toujours de loin les choses essentielles de sa ville et qui, courant à côté de l'autobus, nous criait : « Avez-vous déjeuné chez la Mère Brazier ? Ça c'est la gloire. »

La gloire donc pour cette fille de paysans pauvres, tôt devenue orpheline de mère avant de quitter contrainte et forcée la maison de son père pour avoir donné naissance,



La Mélie, carte postale, photo G.-J. Mâcon © Droits réservés, Coll. Jean-Paul Lacombe



Restaurant Filloux D. Fréchin, gendre successeur, carte postale, cliché Lebretton © Droits réservés, vers 1930, Musées Gadagne, n° inv. N 2474



La Mère Filloux, carte postale, cliché Lebretton © Droits réservés, Coll. J.-P. Lacombe

le 16 octobre 1914, à un enfant prénommé Gaston sans qu'on n'en connaisse le père ! Mère célibataire, statut difficile à assumer à l'époque, la voilà donc qui s'exile à Lyon, laissant son gamin en nourrice à Dompierre dans l'Ain en se promettant bien de la reprendre très vite auprès d'elle.

À Lyon, elle trouve très vite un emploi dans la famille Milliat, le célèbre fabricant de pâtes alimentaires. À cette époque avec les familles Rivoire et Carret, la ville tient le haut du pavé dans ce secteur. Avenue Berthelot, la vaste maison accueille toute la famille : tandis que leurs maris sont à la guerre, filles et belles-filles sont réunies. Eugénie fait tout sauf la cuisine où elle doit pourtant s'essayer un jour, à Cannes. La vieille cuisinière est restée à Lyon mais elle lui a glissé quelques astuces du métier, en particulier qu'il ne faut jamais lésiner sur la qualité des produits. Ce soir là donc, elle se lance : macaroni au gratin et côte de bœuf à la moelle. Les convives s'extasient : Eugénie vient de découvrir sa vocation et son existence se passera désormais devant les fourneaux.

Insolite à Lyon ? Pas vraiment. De tous temps les femmes ont fait la cuisine et les premières gloires culinaires locales furent des femmes, les célèbres Mères. Parfois oubliée, et à plus forte raison depuis que le célèbre restaurant de La Mulatière qui portait son nom n'existe plus, la Mère Guy semble être la première de l'histoire. En 1759 et avant que l'ingénieur Perrache ne débute ses gigantesques

travaux au Sud de Lyon et au confluent de la Saône et du Rhône, cette épouse d'un marinier du Rhône avait ouvert une guinguette. Les dimanches et jours de fête, la clientèle populaire s'y bousculait pour déguster la matelote d'anguilles. Ce n'est qu'un siècle plus tard pourtant que le restaurant brilla de tout son éclat. La Génie et sa sœur dénommée Maréchal, les deux petites-filles de la première patronne, tenaient alors l'établissement que fréquenta, dit-on, l'Impératrice Eugénie lorsqu'elle venait en cure à Aix-les-Bains. Et les historiens lyonnais tiennent la Génie – haute en couleur et le verbe facile, pour la première Mère Guy véritablement identifiée.

Les femmes donc. Et, à l'époque, si la gloire locale se prénomme Françoise, on ne la connaît que sous le nom de Mère Filloux<sup>2</sup>. Elle est venue à la cuisine par hasard. Placée comme bonne à tout faire, et donc la cuisine, chez l'assureur Gaston Eymard, elle découvre sa vocation. Plus tard, elle épouse Louis Filloux, marchand de vins, qui reprend au 73 rue Duquesne le bistrot exploité par son beau père. Elle se met tout naturellement en cuisine et en cette année 1890 l'établissement jouit d'une réputation qui ira en s'amplifiant au fil des ans. «Ce marchand de vins de jadis est devenu purement un restaurant unique au monde où tous les jours de l'année, matin et soir, on sert le même menu : jambon, saucisson de Lyon, beurre. Volaille demi-deuil. Quenelles au gratin au beurre d'écrevisses.

Fonds d'artichauts au foie gras truffé. La volaille demi-deuil est inimitable et les grands cuisiniers eux-mêmes s'inclinent devant sa perfection et sa succulence. Qui n'en a pas mangé ignore une des perfections culinaire et moi même, qui suis un vieux Lyonnais, ne me lasse pas d'aller lui rendre l'hommage d'une dégustation» indique JAP Cousin dans ses «Voyages gastronomiques au pays de France».

Les mêmes plats ? Elle n'est pas la seule dans ce cas. À base de produits irréprochables, les cuisinières misent avant tout sur la simplicité, ce qui n'exclut pas de leur part un savoir faire évident ! «Toute ma vie je n'ai jamais fait que cinq plats mais je peux me vanter de les réussir» professait volontiers François Filloux, résumant le sentiment général.

Fatalement, Eugénie Brazier vint faire ses humanités rue Duquesne. Et, sans doute pour une simple question de rivalité, un courant amical ne passa jamais entre ces deux femmes aux caractères bien trempés. Pourtant, alors qu'elle n'a jamais accordé ce privilège à quiconque, la Mère Filloux laisse à son employée rebaptisée Joséphine, le soin de brider les volailles. Quelques années plus tard, «Joséphine Eugénie» éprouve l'envie d'aller voir ailleurs. Ce sera à la Brasserie du Dragon rue de la République, dernière étape avant de s'installer au 12 de la rue Royale où la pâtissière chez qui elle va chercher ses quenelles, lui indique une épicerie comptoir à vendre. Ce qui ne déplaît au chauffeur de grande livrée pour qui la Mère avait quelques bontés et qui habite, avec son épouse, à quelques mètres de là !

Vite célèbre, la Mère Brazier suit son destin. Depuis le 10 avril 1921 et son installation chez elle, son fils Gaston l'a rejoint. Il grandira dans l'ambiance du restaurant où, devenu cuisinier, ce chasseur invétéré exercera ses talents. On s'échange très vite l'adresse et de bons clients, en premier lieu desquels Édouard Herriot, prennent leurs habitudes ici puis, plus tard, au col de la Luère. Son médecin lui recommandant de prendre du repos, elle monte à une quinzaine de kilomètres de Lyon. Et elle transforme le chalet de bois, sans eau, ni gaz, ni électricité en l'un des plus prestigieux restaurants du monde !

En 1933 lorsque le guide Michelin décerne pour la première fois ses trois étoiles dans toute la France, la Mère Brazier est deux fois distinguée : rue Royale et au col de la Luère. Cette année là, la capitale des Gaules est plutôt bien servie et parmi les restaurants les mieux notés figurent Morateur ; Le Carillon ; Sorret (à trois étoiles lui aussi avec langouste Belle Aurore, truites braisées au Porto, volailles à la crème, champignons et truffes) ; la Mère Fillioux (depuis son décès en 1925, aux mains de son gendre nommé Fréchin) ; la Mère Guy (où les frères Foillard également propriétaires du restaurant Garcin sont aux commandes) ; Surgère ; Francotte ; le Filet de Sole ; Chez Juliette où Joseph Vignard est encore en cuisine et, tradition lyonnaise oblige, la Mère Bigot rue Chavanne : tous sont pareillement doublement étoilés !

Les Mères ? Quelques autres ressortent du lot. Et en 1934 le « Guide Gastronomique de la France » cite la Mère Carron rue Pierre Corneille, prévenant les futurs clients que « la patronne qui fait elle-même la cuisine ne vous reçoit que si vous lui plaisez » en précisant que « dans ce cas laissez-là composer elle-même votre menu : il sera parfait. »

Des années plus tard, alors que la Mère Brazier est toujours au sommet, une nouvelle génération de cuisiniers se met en place. Chef de file ? Paul Bocusse qui est allé faire ses armes chez Eugénie Brazier au col de la Luère puis chez Fernand Point en sa Pyramide de Vienne (ill. p. 54 et 58). Leader d'une « Nouvelle Cuisine » en France, il l'est aussi fatalement à Lyon où il aime réunir ses « disciples ». Lorsqu'il décroche sa troisième étoile au guide Michelin en 1965, la cuisine lyonnaise est toujours au sommet et particulièrement bien notée par le célèbre « livre rouge ».

Si Eugénie Brazier obtient toujours la note suprême au col de la Luère, son fils Gaston a qui elle a confié le restaurant de la rue Royale où il a grandi, est à deux étoiles. Même note pour Roger Roucou chez La Mère Guy à La Mulatière que Jean et Philippe Foillard lui ont permis de racheter. Et aussi Chez Juliette où Jean Vignard a succédé à son frère tôt décédé : Pierre Gagnaire sera le dernier



# CHAPITRE III

## De la modernité de la gastronomie de Lyon

Concours des Bocuses  
d'Or, S.I.R.R.H.A, Lyon,  
2011. © E. Heimermann /  
Le Fotographe, Lyon

Concours des Bocuses  
d'Or, S.I.R.R.H.A, Lyon,  
2011. © E. Heimermann /  
Le Fotographe, Lyon



Portrait de Paul Bocuse en  
1997. © E. Heimermann /  
Le Fotographe, Lyon

# BOCUSE : PRIMAT DES GUEULES

Jean-François Mesplède\*

**C'**est un simple moulin construit au XVII<sup>e</sup> siècle où la femme du meunier cuisine pour les mariniers qui livrent les sacs de grains à son mari. Puis un jour de fin du XIX<sup>e</sup> siècle tout disparaît et le moulin s'efface sous les

voies du chemin de fer. Cela ne décourage nullement Marie et Joseph Bocuse qui ont pris le relais de leurs aïeux et s'installent alors en bord de Saône dans une ferme rachetée aux moines de l'île Barbe voisine. En 1765, ainsi a commencé la saga gourmande d'une famille dont Paul, petit-fils de Marie et Joseph, est le plus illustre représentant. Comme son père Georges il a choisi la cuisine. Dès l'âge de neuf ans il a appris du paternel l'art et la manière de faire cuire les rognons de veau. Découper, sauter au beurre, retirer du feu, hacher une pointe d'échalote, déglacer au madère, couler à la crème sans faire bouillir : tout lui est déjà familier. Plus tard chez Claude Maret à Lyon, en période de restrictions et de marché noir, il apprend l'art de la débrouille et à tuer le cochon.

Puis arrivent les deux rencontres professionnelles de sa vie : Eugénie Brazier et Fernand Point. Courageux, il monte travailler chez la première au col de la Luère à vélo. Et de retour de Vienne chez le

second fait souvent à pied la douzaine de kilomètres séparant la gare de Perrache de Collonges-au-Mont d'or où l'attendent son épouse Raymonde et sa fille Françoise. De la première il apprend les techniques simples d'une cuisine de ménage améliorée. Chez le second il découvre le faste des maisons bourgeoises avec le luxe qui va avec. Et même si son mentor est plutôt timide – comme lui en fait, il découvre instinctivement l'art de la communication.

Le destin d'Eugénie Brazier le fascine. Et même s'il peut parfois reprocher à la cuisinière de hurler plus qu'elle ne parle à sa brigade<sup>1</sup>, il réapprend auprès d'elle les rudiments de son métier. Au Col on fait tout : le ménage, la cuisine, on tue le cochon. L'étape est primordiale en attendant celle, décisive, qu'il va faire dans l'Isère. Depuis son installation, Fernand parfaitement épaulé par son épouse Mado<sup>2</sup>, a positionné La Pyramide comme le plus grand restaurant du monde. On y vient de partout, du client local anonyme à la célébrité la plus adulte.

à la célébrité la plus adulte.

C'est une belle école, riche en enseignements. Point se révèle formidable novateur : c'est lui qui lance le service à l'assiette avec cloche en argent jusque là réservé aux maisons bourgeoises. Lui encore qui adop-



Paul Bocuse en 1961, photographie, © Droits réservés Coll. J.-F. Mesplède, Page d'écriture



Silvana Editoriale

*Projet et réalisation*  
Arti Grafiche Amilcare Pizzi Spa

*Direction éditoriale*  
Dario Cimorelli

*Directeur artistique*  
Giacomo Merli

*Rédaction*  
Clelia Palmese

*Mise en page*  
Anna Aurea, AM Studio

*Organisation*  
Michela Bramati

*Secrétaire de rédaction*  
Emma Altomare

*Iconographie*  
Alessandra Olivari, Michela Pittaluga

*Bureau de presse*  
Lidia Masolini, [press@silvanaeditoriale.it](mailto:press@silvanaeditoriale.it)

Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite  
ou cédée, sous quelque forme que ce soit,  
ou par n'importe quel moyen que ce soit  
(électronique, mécanique ou autre),  
sans l'autorisation écrite des ayants droit et de l'éditeur.  
L'éditeur est à la disposition des éventuels  
ayants droit qu'il n'a pas été possible de retrouver.

© 2011 Silvana Editoriale Spa  
Cinisello Balsamo, Milan

Silvana Editoriale Spa

via Margherita De Vizzi, 86  
20092 Cinisello Balsamo, Milan  
tél. +39 02 61 83 63 37  
fax +39 02 61 72 464

Les reproductions, l'impression  
et la reliure ont été réalisées par l'établissement  
Arti Grafiche Amilcare Pizzi Spa  
Cinisello Balsamo, Milan

Achévé d'imprimer  
en novembre 2011