



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

2) Des lieux pour les produits

Marchés et halles

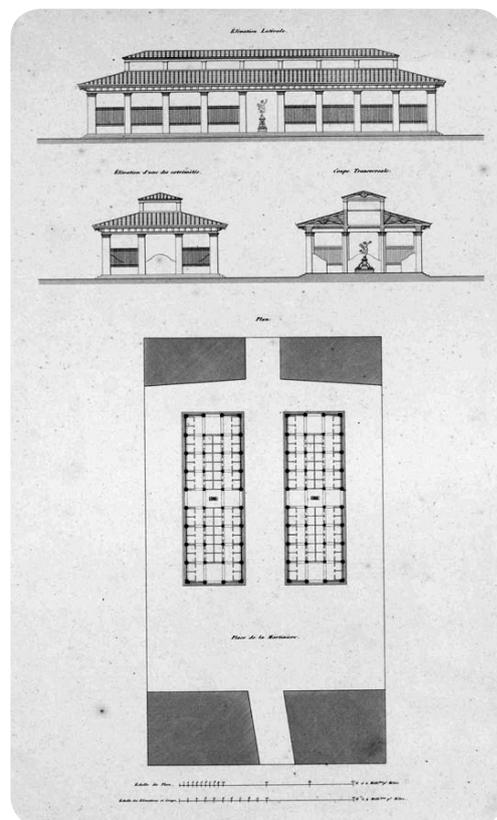
Lyon dispose de nombreux marchés de spécialités de plein air. D'abord installés en Presqu'île (place Croix-Paquet, place Saint-Nizier, place de la Fromagerie...), ils sont relégués au 19^e siècle sur les quais pour des raisons d'hygiène et d'encombrement : quai Saint-Antoine, quai de l'Archevêché (actuel 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.

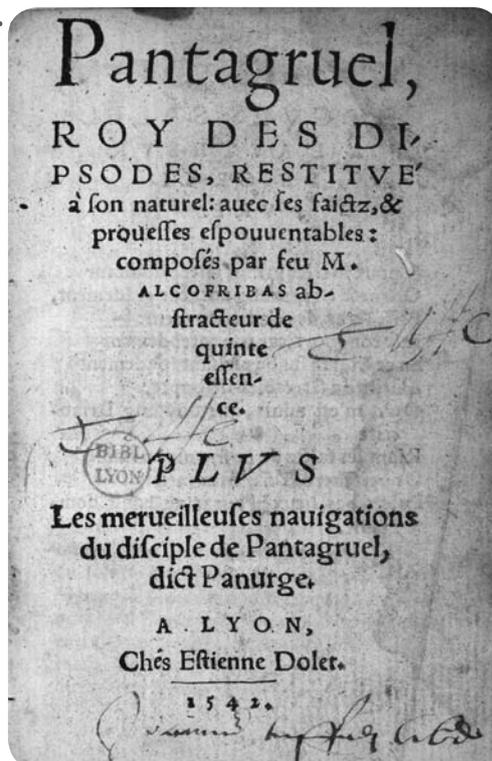
L'assiette

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

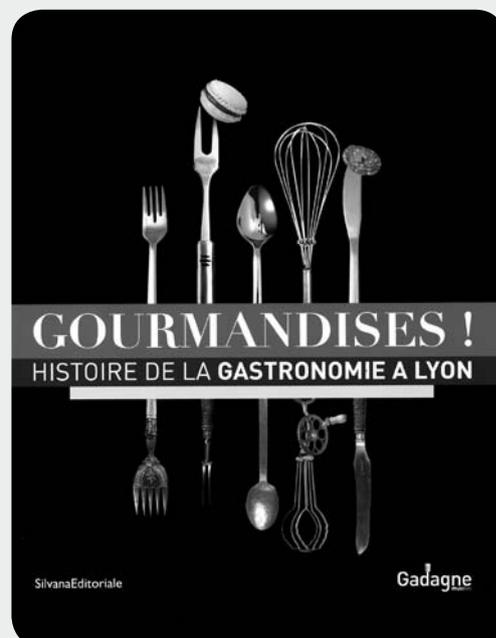
<http://www.universcience.fr>

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