



Lyon et ses produits du terroir Un terroir qui ne cesse de s'élargir

Synthèse par Bruno Benoit

A la base de toutes les grandes recettes, il y a, bien sûr, des chefs, mais aussi des ingrédients qui reflètent, en une harmonie fragile, les merveilles de la terre, c'est-à-dire les bons produits naturels, ceux de saison, irréprochables de qualité et de fraîcheur, des produits qui ont du goût. Le regretté Alain Chapel avait coutume de dire : « On ne peut pas mentir en cuisine, un mauvais produit n'a aucune discrétion ». Si la gastronomie a fait de Lyon sa capitale, selon la formule de Curnonsky dans les années 1930, c'est que cette ville bénéficie d'un ravitaillement exceptionnel. Le ventre de Lyon, pour reprendre les mots de Zola, se nourrit des bons produits du terroir que l'on trouve d'abord sur les marchés de producteurs locaux, les plus connus à Lyon sont ceux du quai St-Antoine et de la Croix-Rousse, mais aussi au marché de gros qui, fort bien achalandé, offre un tour du monde de ce qui peut se manger ou se boire.

Une abondance de produits régionaux...

Parmi cette abondance de produits et de saveurs, il y a en tout premier lieu le cochon, animal porteur de toute une série de plats chauds et froids à la base de la cuisine de Guignol et des canuts, qui peut être élevé un peu partout dans l'ère de ravitaillement de Lyon, à condition d'être nourri artisanalement chez un éleveur que l'on connaît. Cette cuisine populaire utilise également des produits simples, tels les lentilles du Puy-en-Velay en salade, le maïs de la Bresse pour faire des soupes, « les dents de lion » ou pissenlits trouvées un peu partout pour la salade ou encore le fromage fort fabriqué avec des vieux fromages. Parallèlement, il y a tous les produits fondamentaux de la cuisine bourgeoise lyonnaise, parmi eux les poulets de Bresse et la crème de cette riche plaine, les brochets du Rhône et de la Dombes qui enfantent la quenelle, mais aussi les anguilles de la Saône pour faire une bonne matelote, l'omble chevalier et la perche des lacs de Savoie, la viande bovine du charolais, les agneaux du Tricastin, les truites de la rivière d'Ain, les écrevisses du Jura, les grenouilles, les carpes et le gibier de la Dombes, les dindes de Crémieu, les cardons du Lyonnais, le St-marcellin du Dauphiné, la fourme du Forez, le Saint Nectaire et le bleu d'Auvergne, le reblochon et le beaufort savoyards, le bleu du pays de Gex, les cerises de la vallée de la Brévenne ou encore les fraises de Thurins, les noix de Grenoble et les marrons d'Ardèche. A cette énumération gourmande fort incomplète, il faut ajouter les vins espiègles des coteaux du Beaujolais, qu'ils soient villages ou crus, voire du Lyonnais, et ceux fruités du Mâconnais à l'image des Pouilly-Fuissé et autres Viré, les vins dorés des collines de Condrieu et les crus



toniques et ensoleillés des côtes rôties, sans oublier les vins de Savoie ou le Manicle tant prisé par Brillat-Savarin.

...qui forgent l'identité gastronomique de Lyon et de sa région

La cuisine lyonnaise et régionale est donc fille des bons produits dont elle dispose. La qualité des produits consommés à Lyon vient de la situation de cette ville. N'est-elle pas proche de régions dont les noms sont à eux seuls porteurs de produits de qualité aussi bien dans l'assiette que dans le verre ! Le carrefour lyonnais et plus largement régional voit se recouper tout un ensemble d'axes porteurs de produits du terroir. Du nord au sud, de la Bourgogne à la vallée du Rhône, le couloir des vins, d'ouest en est, du Massif central aux Alpes, la transversale des fromages et des eaux minérales, du nord-ouest au sud-est, du Charolais au Dauphiné, la diagonale de la viande, des noix et des plantes aromatiques, et enfin, du nord-est au sud-ouest, de la Bresse au Vivarais, l'autre diagonale, celle de la volaille, des poissons, des grenouilles, du gibier et des fruits.

A cette excellente situation régionale, il faut ajouter depuis la deuxième moitié du XIXe siècle, et l'établissement de la ligne ferroviaire P. L. M, puis le développement des moyens de transport, un accès facilité au marché national et international qui a enrichi sa palette de produits et de saveurs. Le marché de gros à Perrache, pas loin de la gare, est devenu la deuxième plate-forme pour les produits alimentaires en France après Rungis. Aujourd'hui, ce marché doit être délocalisé dans le Grand Lyon, sans que cela ne change à la qualité du ravitaillement lyonnais, pour prendre en compte les mutations dans la nature du transport qui est aujourd'hui beaucoup plus routier que ferroviaire, mais aussi dans le cadre de l'aménagement de la confluence. De plus, la liste traditionnelle de produits régionaux a été enrichie d'autres produits et de nouvelles saveurs venues du monde entier et qui à Lyon ont trouvé à s'épanouir dans la tradition d'ouverture de cette ville.

La gastronomie lyonnaise d'aujourd'hui a évolué, car elle tient compte, dans ses recettes, des nouvelles saveurs apparues et les toques blanches n'hésitent pas à marier produits traditionnels et exotiques, sans pour autant négliger les héritages venus des mères lyonnaises. Laissons pour finir la parole aux Troisgros à Roanne qui aiment à dire : « Il faut des justes cuissons, des sauces fines et dépouillées pour accompagner, exalter, mais laisser les produits être ce qu'ils sont ».

Bibliographie : Félix Benoit et Henry Clos Jouve, *La cuisine Lyonnaise*, Solar, 1980.