

CHARCUTERIE ET GASTRONOMIE

La charcuterie a su traverser les siècles et influencer les cultures aux quatre coins du monde. Dérivé de «chair cuite», le mot charcuterie désigne l'ensemble des produits à base de viande et d'abats, principalement de porc. Néanmoins, on trouve également des produits charcutiers à base de volaille, bœuf, gibier, etc.

La charcuterie est l'une des traditions culinaires les plus anciennes. Elle était déjà pratiquée par les Romains qui furent les premiers à conserver la viande dans du sel.

Cuite ou crue, salée ou fumée, la charcuterie séduit par la diversité des produits qu'elle englobe : jambons, saucisses, saucissons, pâtés, terrines, andouillettes, rillettes, boudins, etc. Les Français, amateurs de ces spécialités, la considèrent comme une illustration de l'authenticité du terroir et du savoir-faire des régions.

Parmi les dix plats préférés des Français, on retrouve d'ailleurs la raclette et son jambon de Savoie, le cassoulet et ses saucisses de Toulouse, la choucroute et ses knacks d'Alsace. Cette diversité contribue à la richesse du patrimoine gastronomique hexagonal.

«*La table est le pivot autour duquel tourne la civilisation*», aurait dit Talleyrand qui, s'appuyant sur son cuisinier Carême, plaçait la gastronomie au service de la diplomatie. C'est toujours le cas dans une société où, depuis 2010, le repas gastronomique des Français figure au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Dans un pays où se réunir pour manger est un rituel immuable, la table est un art où la charcuterie tient une place centrale.





LYON, CAPITALE DE LA GASTRONOMIE

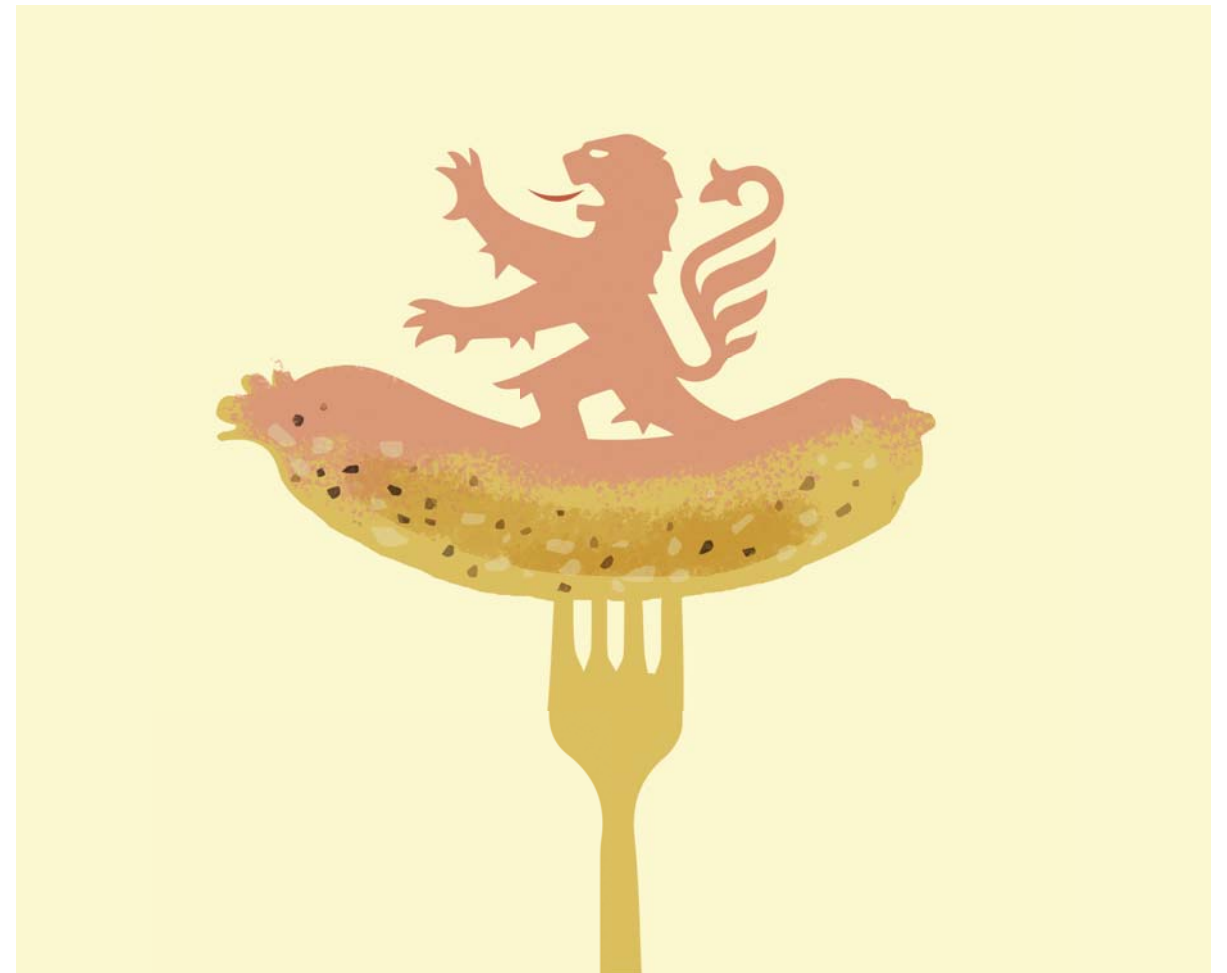
De l'Empire romain à nos jours, Lyon s'est démarquée par sa tradition culinaire et son appétence pour la bonne chère. En 1935, le fameux critique culinaire Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky, consacre Lyon « capitale mondiale de la gastronomie ». Une distinction due en grande partie à la position géographique de la cité, à un carrefour donnant accès aux meilleurs produits du sud-est de la France.

Le « prince des gastronomes » écrit : *« La boucherie tire ses bêtes à cornes du Charolais, ses moutons de l'Auvergne et de la Loire où leur chair est ferme et parfumée, les volailles viennent de la Bresse, le beurre et le lait du Dauphiné et du Bugey, les carpes des Dombes, les brochets de l'Ain, les truites des vallées des Alpes, les truffes de Valréas et du Ventoux, les champignons du Valromey, enfin, la vallée du Rhône lui apporte tout le cortège de ses excellents fruits et de ses légumes choisis [...] La bonne fée a bien fait les choses, qui s'est jadis penchée sur le berceau de la naissante Lugdunum. »*

La gastronomie lyonnaise puise ses racines dans la Renaissance, grâce à l'organisation de foires qui attirent dans la ville les marchands des contrées voisines, certains venant d'Italie. Ces derniers apportent de nouveaux fruits et légumes ainsi que leur goût pour le sucré à travers la pâtisserie, la confiserie et les glaces.

Lyon devient une grande ville commerçante européenne et un haut lieu de l'imprimerie. Elle participe à la diffusion, à grande échelle, de livres de cuisine.

L'attractivité de la ville et son rayonnement attirent des intellectuels tels que François Rabelais. Venu pour exercer la médecine à l'Hôtel-Dieu, ce bon vivant a écrit deux œuvres dont le titre s'inscrita dans le langage populaire : *Gargantua* et *Pantagruel*.



Les premiers métiers à tisser sont installés sous François I^{er}. Le succès est au rendez-vous. Les métiers de la soie mobilisent rapidement 40 pourcents de la population lyonnaise, dont les soyeux – marchands fabricants donneurs d'ordres – et les canuts – artisans tisserands de la soie.

Durant ces temps féconds, de nombreux bourgeois font l'acquisition d'une belle demeure aux environs de Lyon. Ils emploient du personnel pour entretenir leur maison de maître et préparer les repas. La cuisine bourgeoise voit le jour.

La crise de 1929 signe la fin de l'industrie de la soie. N'ayant plus les moyens de les employer, les bourgeois se séparent de leurs cuisinières. Certaines vont faire le choix d'ouvrir leur propre restaurant. Ce sera l'avènement des Mères lyonnaises.



RECETTES DE BOUCHONS

ANDOUILLETTE BEAUJOLAISE CONFITE AU MIEL DE CHÂTAIGNIER ET ROMARIN

Joséphine à table *Fanny Condemine* / Saint-Amour

Dans les cuisines de Joséphine à Table, la cheffe Fanny s'inspire des recettes traditionnelles et réconfortantes de sa grand-mère et de sa maman. Au sein de cette auberge moderne, la cuisine se veut «comme à la maison». La cocotte arrive sur la table et s'accompagne de vins de producteurs d'ici et d'ailleurs. Avec une adresse «rue des crus du Beaujolais», il ne pouvait en être autrement.

POUR 2 PERSONNES

- 3 poireaux
- 2 échalotes
- 2 andouillettes beaujolaises
- 1 poignée de châtaignes
- Graines de moutarde
- 1 branche de romarin
- 1 c. à soupe de miel de châtaignier
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparer une julienne d'échalotes et de poireaux. La faire colorer dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner sel et poivre, réserver, et faire doucement dorer l'andouillette à la place dans la cocotte. Ajouter les châtaignes et les napper de miel. Saupoudrer de graines de moutarde. Ajouter le brin de romarin. Entourer l'andouillette de la julienne de poireaux. Laisser confire 1 h 30 dans un four à 150 °C. Servir en cocotte.

Et encore

«À travers cette recette, je souhaite montrer qu'un mets traditionnel comme l'andouillette se décline volontiers en plat d'été, frais et léger. La charcuterie Bobosse est une maison incontournable. Elle offre l'assurance de produits de qualité irréprochable, avec une grande régularité, et une équipe toujours à l'écoute.»