

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article356>



La gastronomie lyonnaise

- Vie du collège - Années précédentes - Que faire et comment se déplacer à Lyon ? What to do in Lyon ? -

Date de mise en ligne : lundi 23 juin 2008

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

La gastronomie Lyonnaise

Depuis

le XVI^e siècle, la cuisine lyonnaise fait des heureux dans ses bouchons et ses restaurants. Ses plaisirs gustatifs et ses délicatesses ont toujours autant de succès et les saveurs sont toujours intactes.

La

cuisine lyonnaise doit sa richesse à la qualité des produits du terroir. A ses portes, les élevages de la Bresse et du Charolais, les gibiers des Dombes, les primeurs et les fruits de la vallée du Rhône et du Forez, ont fourni de la matière pour créer des mets et des plats savoureux. Ils ont donné des spécialités culinaires et variées : quenelles, andouillettes, salade à la lyonnaise...

Aujourd'hui,

ce sont les hommes qui assurent la relève et de nombreux restaurants classés « 3 étoiles » dans le guide Michelin, portent haut les couleurs de la gastronomie lyonnaise en France et partout dans le monde. Ainsi les chefs célèbres cotoient les bouchons (ces petits restaurants traditionnels servant, dans un décor très typé, des spécialités à base de cochonaille et autres, arrosées de pot de Beaujolais ou de Côtes du Rhône).

Plus

de 1000 restaurants contribuent grandement à la convivialité et à l'animation chaleureuse de la ville dont les grands chefs sont des ambassadeurs.

Quelques

spécialités Lyonnaises :

Le

saucisson à cuire : excellent mélange de jambon maigre et de lard gras, nature, pistaché ou truffé, il se déguste chaud ou froid, accompagné de pommes vapeur.

La

rosette : une des nombreuses variante du saucisson.



Le

cervelas : est une sorte de saucisson, lisse et à la peau rouge, qui est souvent mangé en salade.

Les

salades lyonnaises : sont généralement composées de lardons, de chèvre chaud, de noix et de pignons de pin.



L'andouillette

lyonnaise : l'andouillette locale est composée de fraises de veaux grossièrement hachées.

Les

quenelles : prononcez « kâ€™nelle ».

Autre grand plat de la table locale, la quenelle, qui ressemble Ã une saucisse blanche, est une prÃ©paration trÃ©s fine Ã base de blÃ© dur, de lait et dâ€™oeufs, Ã laquelle on ajoute du brochet, du veau ou de la volaille.



La

crique : omelette de pommes de terre râpÃ©es.

La

cervelle de canut :

fromage blanc battu avec de la crÃ©me fraÃ¢che, du vinaigre et de lâ€™huile dâ€™olive, auquel on ajoute de lâ€™ail, de la ciboulette, du persil, de lâ€™Ã©chalote hachÃ©e, puis une tombÃ©e de vin blanc des Coteaux du Lyonnais.



Les

bugnes : une pâtisserie savoureuse de type beignet plat, saupoudrée de sucre glace dont la recette remonte aussi loin que le Moyen-Age.



Les

cocons et les coussins de Lyon : délicieux mariage de chocolat et de pâte d'amande, parfumé au Curaçao.



Les

quenelles (friandises) : praliné fin amande/noisette enrobé de chocolat blanc.

Camille
LAFUT et Marie MAURAND

GASTRONOMY IN LYON

Since the sixteenth century, the city of Lyon has been famous for its « cuisine ». The « cuisine » from Lyon owes much to the variety and quality of the region^s products (for example : the Bresse region is famous for its poultry, and the Charolais for its famous beef meat).

All these contributed to « specialities » such as « andouillettes, quenelles... ».

Lyon^s few specialities :

« Quenelles » :
they look like white sausages ; it is a very fine preparation containing wheat, milk and eggs, to which one adds some pike, some calf or some poultry.

Cocoons
and cushions of Lyon :
delicious mixture of chocolate and almond paste flavoured with the « curacao ».

The

bugnes :

a doughnut dusted with icing sugar.