



## Le carnet de cuisine de Lyon

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Le carnet de cuisine de Lyon

*François Mailhes*

Le carnet de cuisine de Lyon François Mailhes

 [Télécharger Le carnet de cuisine de Lyon ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le carnet de cuisine de Lyon ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Le carnet de cuisine de Lyon François Mailhes

---

96 pages

Extrait

Lyon a été sacré, il y a bien longtemps, «capitale mondiale de la gastronomie». C'est évidemment totalement faux... et à la fois tellement vrai. La ville ne présente pas la plus grande concentration de restaurants étoilés. Il vaut mieux, dans ce cas, choisir Paris, Londres ou Tokyo. A Lyon, la fibre culinaire est plus discrète, en accord avec le tempérament des habitants. En revanche, elle est omniprésente, presque naturelle, considérée comme une pratique culturelle comme les autres, indissociable de son patrimoine et de solides racines populaires. De par leur histoire, les Lyonnais sont gourmands et, sûrement plus qu'ailleurs, ne se lassent pas de passer à table pour orienter leur conversation sur la cuisine. Il suffit de se promener dans les rues de la presqu'île, entre le Vieux-Lyon et les quartiers d'affaires, à l'heure du déjeuner pour constater que les restaurants sont pleins. Le plat du jour a toujours l'avantage sur le sandwich, le solide repas conclu par une tarte aux pralines sur le fast-food. S'il est un secret à percer pour comprendre cet état d'esprit, c'est dans la richesse des terroirs alentour qu'il faut le rechercher. Lyon est historiquement ceinturé d'un abondant grenier de victuailles dans lequel il a abondamment puisé, jusqu'en faisant siennes les spécialités des voisins comme le gratin dauphinois ou le saucisson chaud à la beaujolaise. La cuisine lyonnaise est la convergence unique de beurre, crème et volailles de Bresse, boeufs du Charolais, porcs et charcuteries du Dauphiné, poissons de Saône et des lacs de Savoie, fruits et légumes des monts d'Or, truffes du Tricastin et vins semblant avoir été créés pour arroser le tout : beaujolais, bourgognes et côtes-du-rhône (zone septentrionale). Mais la géographie ne parvient pas à tout expliquer. Lyon doit avant tout son savoir-faire à des femmes : des cuisinières jadis employées par la grande bourgeoisie, des femmes d'ouvriers ou des jeunes campagnardes attirées par la ville, qui se sont installées à leur compte au gré des fortunes et des crises du début du XXe siècle. Ce sont ces femmes que l'on appelle les «mères», terme idéal pour décrire générosité, plats mijotés et cuisine familiale. La grande cuisine bourgeoise, aujourd'hui incarnée par Paul Bocuse (qui fut jeune apprenti de la célèbre mère Brazier), a évolué vers une gastronomie plus ouverte, plus internationale. En revanche, la cuisine populaire, celle des fameux bouchons lyonnais, est toujours gaillarde. Des plats étendards comme la quenelle, l'andouillette, le saucisson chaud pommes vapeur ne se cantonnent pas aux établissements patrimoniaux. On les retrouve aussi bien sur les cartes de brasseries contemporaines ou au menu des bistrotts. «La cuisine lyonnaise : essences, coulis, fumets, extraits, qui ne crie pas ne déclame pas, brûle d'un feu secret, rose sur ivoire, subtile, toute de suggestion, de repentirs suaves, de délicates damnations, la cuisine lyonnaise est une cuisine racinienne !» Pierre Seize, journaliste et homme de lettres, a tout résumé. Ce sont ces recettes et ce fort tempérament que nous avons répertoriés. Présentation de l'éditeur

À Lyon, la fibre culinaire est omniprésente, presque naturelle, indissociable de son patrimoine et de solides racines populaires. Il suffit de se promener dans les rues de la presqu'île, entre le Vieux-Lyon et les quartiers d'affaires à l'heure du déjeuner pour constater que les restaurants sont pleins. Le plat du jour a toujours l'avantage sur le sandwich, le solide repas conclu par une tarte aux pralines sur le fast-food.

S'il est un secret à percer pour comprendre cet état d'esprit, c'est dans la richesse des terroirs alentour qu'il faut le rechercher. Lyon est historiquement ceinturé d'un abondant grenier de victuailles dans lequel il a abondamment puisé, jusqu'en faisant siens les spécialités des voisins comme le gratin dauphinois ou le saucisson chaud à la beaujolaise.

Mais la géographie ne parvient pas à tout expliquer. Lyon doit avant tout son savoir-faire à des femmes que l'on appelle les «mères», terme idéal pour décrire générosité, plats mijotés et cuisine familiale. La grande cuisine bourgeoise, aujourd'hui incarnée par Paul Bocuse (qui fut jeune apprenti de la célèbre mère Brazier) a évolué vers une gastronomie plus ouverte, plus internationale.

La cuisine populaire, celle des fameux bouchons lyonnais, est toujours gaillarde. Des plats étendards comme

la quenelle, l'andouillette, le saucisson chaud pomme vapeur ne se cantonnent pas aux établissements patrimoniaux. On les retrouve aussi bien sur les cartes de brasseries contemporaines ou au menu des bistrots.

François MAILHES

Journaliste, chroniqueur gastronomique à Tribune de Lyon, auteur de livres de cuisine, François Mailhes passe volontiers son temps libre aux fourneaux.

Etienne HEIMERMANN

Photographe culinaire depuis plus de 30 ans, Etienne Heimermann est un créateur d'émotions. Son parcours professionnel l'a conduit à immortaliser la plupart des grands chefs cuisiniers. Associé à Tristan de Cunha, son collaborateur depuis 10 ans, Etienne Heimermann dévoile dans cet ouvrage ses dernières photographies gastronomiques. Biographie de l'auteur

François Mailhes, journaliste, chroniqueur gastronomique à Tribune de Lyon, auteur de livres de cuisine, François Mailhes passe volontiers son temps libre aux fourneaux. Étienne Heimermann, photographe culinaire depuis plus de 30 ans, Étienne Heimermann est un créateur d'émotions. Son parcours professionnel l'a conduit à immortaliser la plupart des grands chefs cuisiniers. Associé à Tristan da Cunha, son collaborateur depuis 10 ans, Étienne Heimermann dévoile dans cet ouvrage ses dernières photographies gastronomiques.

Download and Read Online Le carnet de cuisine de Lyon François Mailhes #DCO9QRZ8UKM

Lire Le carnet de cuisine de Lyon par François Mailhes pour ebook en ligneLe carnet de cuisine de Lyon par François Mailhes Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le carnet de cuisine de Lyon par François Mailhes à lire en ligne. Online Le carnet de cuisine de Lyon par François Mailhes ebook Téléchargement PDFLe carnet de cuisine de Lyon par François Mailhes DocLe carnet de cuisine de Lyon par François Mailhes MobipocketLe carnet de cuisine de Lyon par François Mailhes EPub

**DCO9QRZ8UKMDCO9QRZ8UKMDCO9QRZ8UKM**