



Old School
et
Vie Moderne

**PÉRIPLÉ EN GÉRIATRIE AUTOUR DE LA
GASTRONOMIE LYONNAISE**

Old School et Vie Moderne

PÉRIPLE EN GÉRIATRIE AUTOUR DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

Maison de la Danse

Fidèle à sa mission originale de faire découvrir et aimer la danse au plus grand nombre, forte de la confiance de spectateurs toutes générations confondues, la Maison de la Danse poursuit son développement et continue d'aller à la rencontre de tous les publics.

Elle est engagée depuis 6 ans dans le dispositif « Culture et Santé ». En réflexion avec les établissements hospitaliers, elle construit des projets adaptés aux personnels soignants, aux patients et à leurs familles. Elle propose une médiation culturelle autour de sa programmation pour les personnes soignantes et soignées, des projets où se croisent et se confrontent les danses et les esthétiques les plus diverses, sans hiérarchie de style, sans barrage de frontières avec comme critère premier, l'exigence artistique.

Projet réalisé de septembre 2015 à janvier 2016
Plus d'informations sur maisondeladanse.com

Hôpital de Fourvière, Centre de Gériatrie à Lyon

L'Œuvre des Dames du Calvaire, dont est directement issu l'Hôpital de Fourvière a été fondée en 1842 par Jeanne Garnier pour soigner bénévolement des femmes incurables, laissées pour compte par les institutions hospitalières de l'époque. Jeanne Garnier est souvent considérée comme la pionnière des soins palliatifs.

L'Hôpital de Fourvière est un Centre de Gériatrie privé de 252 lits participant à l'intérêt collectif. Les raisons d'une hospitalisation en gériatrie relèvent souvent d'une association d'affections complexes. La prise en charge graduée à l'Hôpital de Fourvière, est adaptée à l'état de santé : hospitalisation de médecine, soins de suite et de réadaptation, soins de longue durée, hospitalisation de jour, consultations spécialisées.

Outre les soins donnés, l'Hôpital de Fourvière met tout en œuvre pour apporter plus de vie dans le quotidien des patients et résidents parfois isolés, démunis et bien souvent dépendants, pour leur faire découvrir ou redécouvrir la société et le monde qui les entoure.

La santé passe également à travers l'activité, les loisirs, la découverte et la culture.

L'accès à la culture fait partie des droits fondamentaux de l'individu. Une équipe d'animation en relation avec le personnel soignant élabore ainsi des projets visant au maintien et/ou au développement du lien social, avec une ouverture sur le monde extérieur : familles, bénévoles, associations, partenaires culturels ...

Il est important de maintenir un accès à la culture pour nos résidents qui sortent peu. Afin de rendre accessible la culture à nos anciens et prévenir l'exclusion et le repli sur soi, l'Hôpital de Fourvière dispose depuis quelques années maintenant de nombreux partenariats avec des établissements culturels.

En 2015, nous avons choisi de promouvoir l'art culinaire pour évoquer l'excellence de la cuisine française autour de grands moments artistiques, de convivialité et de partage. L'objectif étant de retrouver des goûts, des recettes et contribuer à l'enrichissement de la création artistique. Ce projet ambitieux – faire partager le plaisir, la préparation et la dégustation d'un repas gastronomique pour des personnes âgées souffrant de maladies multiples invalidantes et parfois de démences – a remporté un franc succès.

Laurent Gautier

Les ateliers littéraires (ou artistiques) sont toujours une alchimie complexe entre différents paramètres : profils socio-culturels, personnalités des participants, définition, attentes des institutions, aspirations de l'intervenant, dynamique et taille du groupe, rythme de travail, mode d'intervention, inquiétude face à l'inconnu, entre autres. Chaque projet dans un espace hors normes se construit donc comme un prototype face à des contraintes atypiques. La gériatrie est un univers paradoxal qui confirme et défie tous les clichés sur le grand âge. On y trouve, à la fois, tous les troubles du vieillissement (et une certaine forme de passivité face aux événements) et dans le même temps une véritable attente pour se lancer dans de possibles aventures, même modestes. Pour peu qu'ils soient sollicités, les êtres que j'ai rencontrés sont encore capables et à la recherche d'émotion, de désir, d'étonnement,

d'humour, d'attention et surtout de créativité. Ils sont aussi là pour nous faire redécouvrir une part de notre humanité qu'on néglige : celle de la transmission gratuite, de la non-performance, de la juste lenteur, de l'imperfection, de l'impuissance face à la nature, de l'importance des choses minuscules.

Denis Plassard - Cie Propos

Pour ce projet avec quelques pensionnaires de l'Hôpital de Fourvière, j'ai choisi d'aborder le rapport au corps de façon concrète et humaine : en les prenant tout simplement dans mes bras. Notre première rencontre fut donc consacrée à la réalisation d'une série de portraits *Hors Sol* dans la chapelle. Cette série entre dans le cadre d'un projet photographique plus vaste qui m'a vu transporter des passants à Arles ou les spectateurs d'un festival en Slovénie. Ce contexte global est essentiel : je ne porte pas ces dames par nécessité, je les porte dans un geste chorégraphique (de la même façon que j'ai porté les jeunes étudiants d'une école d'art). De même, le lien avec le travail d'écriture et de mémoire gastronomique fait par Laurent a été d'une grande importance car je suis arrivé dans un groupe constitué, joyeux, rassuré et nourri par ces ateliers.

Le projet se conclura de façon tout aussi évidente lors d'un mini bal chorégraphié qui permettra à chacun (ces dames, les autres pensionnaires et les encadrants) de se retrouver autour du plaisir de la danse. De la façon la plus simple.

Direction artistique Denis Plassard

Direction des ateliers d'écriture Laurent Gautier

Avec la participation des patients et du personnel de l'Hôpital de Fourvière

Coordination

Maison de la Danse Ghislaine Hamid le Sergent
Hôpital de Fourvière Laurent Chabalière, Louis Dousson

Photos Denis Plassard

Un projet Maison de la Danse, Compagnie Propos, Hôpital de Fourvière, dans le cadre du dispositif « Culture et Santé »

Avec le soutien d'InterSTICES, de l'Agence Régionale de Santé Rhône-Alpes, de la DRAC Rhône-Alpes, de la Région Rhône-Alpes



Quand le père du père de mon père avait une tâche difficile à accomplir, il se rendait à un certain endroit dans la forêt, allumait un feu et il se plongeait dans une prière silencieuse. Et ce qu'il avait à accomplir se réalisait. Quand, plus tard, le père de mon père se trouva confronté à la même tâche, il se rendit à ce même endroit dans la forêt et dit : « nous ne savons plus allumer le feu mais nous savons encore dire la prière ». Et ce qu'il avait à accomplir se réalisa. Plus tard, mon père lui aussi alla dans la forêt et dit : « nous ne savons plus allumer le feu, nous ne connaissons plus les mystères de la prière mais nous connaissons encore l'endroit précis dans la forêt où cela se passait et cela doit suffire ». Et cela fut suffisant. Mais quand, à mon tour, j'eus à faire face à la même tâche, je suis resté à la maison et j'ai dit nous ne savons plus allumer le feu nous ne savons plus dire les prières, nous ne connaissons même plus l'endroit dans la forêt, mais nous savons encore raconter l'histoire.

Jean-Luc Godard

La cuisine moderne...
C'est les mêmes cochonneries
que l'ancienne cuisine...
C'est juste la présentation
qui est mieux fichue...

Madame B.

Le vin rouge, c'est pour les globules rouges
Le vin blanc, c'est pour les globules blancs
Mais honnêtement le rosé, je ne vois pas.

Jean Marie Gouriot, Brèves de comptoir

J'aurais vécu obscur
Et sans esclandre
En gardant le cœur tendre
Le long des jours heureux
Pour faire des vieux os
Faut y aller mollo
Pas abuser de rien
Pour aller loin

Michel Simon, L'herbe tendre

Voici un étrange livre sur le patrimoine culinaire lyonnais où les proportions et les ingrédients comptent moins que la mémoire affective qu'ils ressuscitent et le territoire qu'ils dessinent.

Il est né d'une rencontre passionnante avec huit femmes de 73 à 101 ans, pensionnaires temporaires ou permanentes de l'Hôpital Gériatrique de Fourvière. Selon le dictionnaire, gériatrie signifie trouble du vieillissement. Pour les familles et les pensionnaires, qui peuvent y passer 5 jours ou 10 ans, cela veut dire univers hospitalier, perte d'autonomie, sentiment de déclin, inquiétude et parfois souffrance. Mais en terme littéraire, pour celui qui est attentif, la gériatrie est un véritable laboratoire créatif, un espace d'échange inédit, qui maltraite les logiques narratives, la continuité temporelle, le langage dans ses structures, déconstruit les récits ou offre des fictions. Comme Christophe Colomb, on ne découvre pas toujours ce qu'on cherche, mais ce qu'on trouve par hasard est tout aussi intéressant et ouvre des perspectives sans limites. Ainsi il me paraît vertigineux de penser que Madame C. ait pu croiser Jean Moulin et son secrétaire, en sortant de l'opéra en 1942, quand elle allait boire un verre ou manger une tarte dans un bouchon de la rue du Garret, où va mon fils aujourd'hui encore, dans un lieu où je suis allé moi-même il y plus de vingt ans. J'aime l'idée que perdurent ces espaces possibles d'apprentissage, qui sont tout à la fois des lieux de transmission, de rencontre, d'exhibition et de disparition aux regards des autres, dans lesquels peuvent naître des aventures et s'écrire des histoires. Il y a du Michel Butor et du Alain Resnais dans cette affaire à travers ces quatre générations qui rejouent la même partition pour des raisons très dissemblables. Il y a aussi du Becket ou du Audiard dans ces labyrinthes mémoriels, cette manière de tordre le langage, de construire des rythmiques et du style. Car il ne faut pas non plus sous-estimer l'esprit, la finesse et l'humour de ces interlocutrices.

Les femmes que j'ai rencontrées ne sont pas des grandes cuisinières. À ma grande surprise, elles ont eu des existences étonnamment modernes avec des contraintes contemporaines loin des clichés de la mère lyonnaise : le travail, les déplacements journaliers, les soucis de santé, les problèmes d'argent, la famille. Elles avaient peu de temps pour se lancer dans de grandes entreprises culinaires. Certaines ont même vécu l'apparition des épinards congelés et de la pâte feuilletée sous vide comme une véritable libération existentielle.

Elles sont aussi d'origine modeste. Ce qui signifie que le restaurant est un luxe rare et les grands plats domestiques un domaine inaccessible. Pourtant elles sont toutes très lyonnaises parce qu'elles ont une connaissance étendue des usages de cette ville et c'est ce

qui nous touche. On mange et cuisine à Lyon comme ailleurs, dans toutes les métropoles du monde, mais étrangement dans notre ville ce fait s'est imposé comme une pratique culturelle et identitaire. Même Madame M., dont la famille venait d'Italie, connaît son solfège du *Franc-Mâchon* par cœur. Elle connaît aussi les coutumes et les rituels initiatiques de la vie locale, ses passages topographiques obligés tels que la Brasserie Georges et Le Palais d'Hiver. Et c'est finalement de cela dont il est question dans ce projet. Qu'est ce que ça veut dire être lyonnais ? Qu'est ce qui nous relie ? Pour quelles raisons sommes-nous attachés à un espace ? Qu'est ce qui nous construit et, de génération en génération, nous permet de nous reconnaître et de nous identifier à cette communauté ?

Il ne s'agit donc pas seulement de cuisine mais de patrimoine modeste c'est-à-dire de minuscules usages qui se perpétuent en évoluant et qui se renouvellent, y compris sous de nouvelles formes. Comme le dit le sociologue Pierre Sansot : « Les pratiques ordinaires ne sont pas affectées de l'insignifiance dont on les crédite. Elles ont pour elles la continuité. Elles nous permettent de nous y reconnaître dans un monde qui change et dans lequel nous nous modifions. Face au progrès et à la technologie, aux bouleversements du monde, l'être humain et ses pratiques nous apparaissent comme un repère stable. »

« Il n'est pas question de faire ici l'apologie de la nostalgie, ni du temps passé, l'histoire est une lanterne qui n'éclaire que le dos », dit Chuck Norris dans un film de Kung-Fu médiocre, mais de comprendre en quoi des trajectoires antérieures peuvent donner du sens à notre monde contemporain et nous aider à vivre ensemble aujourd'hui dans une certaine harmonie.

Cette rencontre nous permet aussi de comprendre à quel point le goût et la gourmandise sont précieux. C'est un espace de découverte, de souvenir et de partage indispensable. Il est étonnant de voir se mettre à vivre quelqu'un qu'on croyait endormi à l'évocation d'un plat ou durant la dégustation de tomates savoureuses. Il est surprenant de voir l'imaginaire qu'un aliment peut déclencher et les plaisirs qu'il procure dans un univers où la sécurité sanitaire ne permet pas toutes les fantaisies. Il est surtout le plus petit dénominateur commun à partir duquel nous pouvons échanger et refaire le monde.

Devenir lyonnais ne demande pas beaucoup d'effort. Contrairement à la légende c'est une communauté ouverte où il suffit de pas grand chose, fréquenter un bistrot, se poser sur un banc, adopter un quartier, décliner une recette, apprécier un plat, pour s'y intégrer.

Avec la complicité de : Mme Ch., Mme M., Mme Cr., Mme Br., Mme Cu., Mme Be., Mme P., Mme L.

Laurent Gautier



Cuisines du monde

Discussion sans queue ni tête de veau (quoi que)

L.G. : J'aimerais bien qu'on revienne à ce que vous aimez et plus précisément ce que vous aimez dans la gastronomie lyonnaise. Parce que c'est quand même le but de ces rencontres. Évoquer le patrimoine culinaire lyonnais.

Mme B. : Ce que je préfère ?

L.G. : Oui ! Le plat que vous préférez.

Mme B. : La choucroute. Une bonne choucroute c'est bon.

L.G. : On ne peut pas vraiment parler de cuisine lyonnaise...

Mme B. : Le gigot d'agneau, j'aime bien.

L.G. : Géographiquement on se rapproche, mais ce n'est pas typiquement lyonnais.

Mme B. : Vous me demandez ce que j'aime...

L.G. : Quand je dis lyonnais, c'est quenelle et tablier de sapeur...

Mme B. : ...Le tablier de sapeur je n'ai jamais aimé. Ce n'est pas un plat de femme. Mon mari, oui...

L.G. : ...Ce genre de choses, vous voyez. Lyonnais quoi. Un plat que vous aimez...

Mme B. : Un plat que j'aime... la paella c'est bon. Une bonne paella. Dans un grand plat (elle ouvre les bras pour mimer un grand plat à paella).

Mme C. : (dessinant à son tour un cercle avec ses bras en mimant une poitrine opulente) Comme vous dites l'appât est là.

L.G. : Effectivement avec la paella on est en plein dedans. Alors on laisse tomber le côté lyonnais et on se lance dans les cuisines du monde. Ou alors on laisse tomber la cuisine et on change carrément de sujet.

Mme B. : Si vous voulez. L'OL qu'est ce qu'ils ont fait ?

L.G. : Gagné 2-1 mais c'était nul, ennuyeux.

Mme B. : Je vous ai dit que j'allais au match avec mon mari ? Gerland... J'aimais bien. C'est bientôt le Derby.

L.G. : Oui, et pour en revenir à la cuisine lyonnaise.

Mme B. : Gerland ce n'est pas très loin de chez moi. J'habitais rue de Marseille.

L.G. : Je le sais.

Mme B. : Marseille, la soupe de poisson. C'est bon.

L.G. : Ce n'est pas non plus une spécialité lyonnaise.

Mme B. : Décidément. On n'avance pas. Et les Bugnes ?

Bugnes lyonnaises

250 G DE FARINE | 1 PINCÉE DE SEL | 70 G DE BEURRE FONDU | 10 G DE SUCRE | 2 CEUFS | UN PEU D'EAU

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Couvrez avec un linge et laissez reposer 1 heure au moins. A l'aide d'un rouleau étendez la pâte aussi fine que possible et découpez des bandes de 10 cm sur 4 cm. Faites frire dans une huile à 170°. Égouttez les bugnes sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre glace.

La Barbe à Papa la barbe !

La Barbe à Papa existe depuis un siècle et a gâché l'existence de plusieurs générations de parents. Quand on parle de Barbe à Papa, il s'agit de l'unique, de la véritable : celle du Parc de la Tête d'Or testée par mes complices. Il faut d'abord faire la queue pendant trop longtemps, négocier la taille du délit avec son rejeton, payer plus cher qu'ailleurs, accepter que l'enfant s'en colle plein les doigts et les vêtements et le surveiller ensuite pour éviter qu'il se crève un œil avec le bâtonnet gluant ou défigure sa petite sœur en se prenant pour Zorro pendant le reste de la journée. À cela, il faut ajouter que les bienfaits nutritionnels sont plus que douteux. La Barbe à Papa est un plaisir quand il est rare mais devient une torture quand la demande se renouvelle trop souvent pour les usagers réguliers du parc. Et le dilemme est insoluble : acheter une Barbe à Papa est un problème et la refuser aussi puisqu'on s'expose à une crise de larmes à faire déborder le lac. Mais dans cette affaire on oublie la véritable question : est ce que ça vaut le coup ? Nous sommes en 1938 et Madame C. rêve de cette Barbe à Papa comme de Venise ou du plafond de l'Opéra de Paris. Elle imagine des saveurs et des textures, mélange de nuage et de nid d'hirondelles. Elle aborde une jeune fille en lui demandant avec gentillesse un minuscule fragment. Elle le mange et découvre avec dégoût que c'est abominablement sucré. Madame C. n'aime pas le sucre. Elle préfère le salé.

Gratin de cardons

1 KG DE CARDONS | 2 CUIL. À SOUPE DE FARINE | 3 OS À MOELLE | 50 CL DE BOUILLON DE BŒUF

Mettez des gants pour éviter de vous noircir les mains. Épluchez les cardons en tirant bien les fils. Coupez-les en morceaux de 3 cm et mettez-les à tremper dans un récipient d'eau froide vinaigrée pour éviter qu'ils noircissent. Égouttez et rincez les cardons avant de les verser dans une casserole avec 2 litres d'eau portée à ébullition. Faites cuire 45 minutes. Dans une autre casserole, faites pocher les os à moelle dans le bouillon de bœuf pendant 15 minutes. Extrayez la moelle. Faites réduire le bouillon en ajoutant la farine. Dans un plat à gratin, disposez les cardons et la moelle, mouillez à hauteur avec le bouillon et laissez gratiner 25 minutes à 180°.

Vogue les marrons

La Croix-Rousse est l'un des derniers quartiers de Lyon à vivre au rythme de rituels séculaires tels que le marché quotidien ou la Vogue des Marrons. On l'appelle encore la Vogue des Marrons bien que les marchands de châtaignes grillées s'y fassent de plus en plus rares. Désormais on y voit surtout des stands d'attrape-nigauds et des attractions dont le principal objet est de vous retourner l'estomac.

Madame B.

« On achetait des pralines et des marrons grillés servis dans du papier journal. Ça brûlait les doigts. La cendre des châtaignes vous noircissait les mains. On se retrouvait avec du noir partout. Ça faisait comme les indiens, des sortes de peinture de guerre, des traces sombres sur le visage. C'était agréable de retrouver chaque année cette odeur et ce moment qui annonçait la suite : les vacances de la Toussaint, le 8 décembre et bientôt Noël ».

Tarte aux pralines

PÂTE SABLÉE | 250 G DE FARINE | 125 G DE BEURRE | 50 G DE SUCRE | 50 G DE POUDRE D'AMANDE | 1 ŒUF
GARNITURE À LA PRALINE | 250 G DE PRALINES ROSES | 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE

Pâte sablée : Dans un saladier mélangez le beurre ramolli, le sucre, la farine et la poudre d'amande. Ajoutez ensuite un œuf et mélangez. Laissez reposer 1 heure. Étalez la pâte au rouleau. Déposez dans un moule à tarte et laissez cuire 10 minutes dans un four à 180°.

Garniture à la praline : Concassez les pralines. Dans une casserole, faites bouillir la crème et versez les pralines. Mélangez quelques minutes.

Versez l'appareil sur le fond de tarte de façon homogène en étalant avec une cuillère. Laissez refroidir.

Un délice à tomber dans les pommes (de terre)

Selon un sondage effectué en septembre 2015 auprès d'un échantillon de 8 personnes, de sexe féminin, âgées de 73 à 101 ans, représentatif de la population de l'Hôpital Gériatrique de Fourvière, le restaurant préféré de ces dames est une institution de la vie lyonnaise. Fondée en 1836, ce qui en fait l'un des plus vieux restaurants de la ville, la Brasserie Georges a survécu à la construction de la gare de Perrache qui l'a complètement isolée du reste de la presqu'île. Selon ces dames, le concept a quelques avantages. On peut y venir nombreux et presque sans réserver. Il y a toujours de la place. Le restaurant est ouvert jusqu'à tard dans la soirée et le week-end. La nourriture est plutôt correcte. On ne s'évanouit pas en découvrant l'addition. Le décor vaut le coup d'œil. On y sert aussi quelques plats emblématiques de la brasserie qui font toujours plaisir : la choucroute, les moules-frites et quelques menus lyonnais de tradition, parfaitement exécutés. S'il ne fallait retenir qu'un élément de cette brasserie, ces dames choisiraient les frites à 90%, sans doute les meilleures de la ville (ou pas loin). D'ailleurs s'il ne fallait retenir qu'un plaisir de la table ce serait tout simplement les frites.

La Frite

Pour réussir une frite à tomber par terre, prenez des pommes de terre Bintje. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en grosses frites d'une épaisseur d'un centimètre. Essayez les frites soigneusement avec un torchon propre pour en retirer un maximum d'eau. Faites-les frire dans une huile à 170° pendant 15 minutes puis retirez-les et laissez reposer pendant 15 minutes au moins. Au moment du repas, replongez les frites dans l'huile à 170-180° pendant 3 à 5 minutes. Salez avant de servir.

La traviata sauce ravigotte

L'Opéra est toujours là et les rues autour n'ont pas bougé. C'est un espace vivant où s'épanouissent une multitude de bouchons qui perpétuent la tradition avec honneur. On y trouve des bistrots plus que cinquantenaires qui ne font pas leur âge et savent décliner les recettes traditionnelles avec une touche de créativité contemporaine. C'est un quartier qui, depuis des lustres, permet aux lyonnais de reconstruire le monde.

Madame C.

« J'ai rencontré mon mari à l'Opéra, au dernier balcon où se trouvaient les places les moins chères, car je n'avais pas beaucoup d'argent et lui non plus. Il était boulanger et travaillait chez ses parents qui lui donnaient le minimum. Cet amour de la musique, je ne sais pas d'où ça vient, de nulle part sans doute, mais nous étions passionnés d'opéra. Mes plus grandes émotions sont souvent liées à l'opéra. J'ai pleuré en découvrant le lustre de l'Opéra de Paris et je ne vous dis pas ce qui m'est arrivé quand j'ai assisté au concert de José Luccioni, qui était une star à l'époque, l'équivalent d'un Pavarotti, à la fin des années 30. Il ne devait pas chanter, ce qui m'a plongée dans une grande tristesse, et puis finalement il a tenu le rôle. Nous nous retrouvions donc régulièrement avec mon ami pour assister au spectacle, parler de musique, évaluer les performances des chanteurs et des chanteuses. Après le spectacle nous nous rendions rue du Garret ou dans le quartier pour boire un verre ou manger quelque chose. Je me souviens des desserts roses, une île qui flottait dans la crème et les tartes à la praline. J'ai toujours préféré le salé au sucré mais c'est une chose que j'aimais bien. On sait d'ailleurs que les filles préfèrent le rose (des pralines) et les garçons le bleu (d'Auvergne). »

Île flottante façon Poupée Barbie

ÎLE FLOTTANTE | 12 BLANCS D'ŒUFS | 100 G DE SUCRE | 200 G DE PRALINES
CRÈME ANGLAISE | 8 JAUNES D'ŒUFS | 150 G DE SUCRE | 2 GOUSSES DE VANILLE | 1 LITRE DE LAIT

Île flottante : Montez les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre puis les pralines concassées. Versez la préparation dans de petits moules. Placez les moules dans un plat rempli d'eau et laissez cuire au bain marie dans le four à 160-180° pendant 45 minutes. Laissez refroidir.

Crème anglaise : Battez les jaunes d'œuf et le sucre pour les faire blanchir. Pendant ce temps, faites bouillir le lait avec la vanille. Versez le lait bouillant sur les œufs tout en remuant. Reversez la préparation dans une casserole et chauffez à feu très doux, 10 minutes environ, jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Laissez refroidir. Démoulez les œufs aux pralines qui formeront une île et posez-les dans un ramequin sur un fond de crème anglaise.

Mettre ou ne pas mettre (du fromage), telle est la question

Il existe un test simple pour reconnaître un authentique lyonnais. C'est le seul type qui a un avis tranché sur la présence du fromage dans un gratin dauphinois alors que le reste de la France s'en fiche. Je dois avouer que je frise l'hérésie en mettant du fromage mais je fais repentance à chaque fois en reconnaissant que j'ai tort et que je fais plutôt du gratin savoyard. C'est un des meilleurs rapport qualité/investissement/compétence de la cuisine lyonnaise car il ne coûte pas cher, est impossible à louper et se prépare en dix minutes. Le plus compliqué dans la recette est de savoir choisir ses ingrédients de base. Madame C. le fait façon Bréno.

« C'est le même gratin que chez tout le monde mais l'astuce se trouve dans la qualité et l'histoire de la pomme de terre. Chaque été, j'allais en vacances à Bréno, un petit village à côté d'Hauteville, dans l'Ain. J'allais chez ma grand-mère qui avait une ferme. Il fallait prendre le train à la gare des Brotteaux jusqu'à Hauteville puis l'omnibus jusqu'à Bréno qui est un tout petit village. C'était une vraie aventure. Pendant la guerre, je devais avoir 19 ou 20 ans, comme nous manquions de tout, je suis revenue avec des pommes de terre, cachées dans mes valises. Je ne sais combien il y en avait, peut être 10 ou 20 kilos mais j'ai l'impression que ça pesait des tonnes. J'étais frêle. Je suis arrivée à la gare des Brotteaux, avec mes pommes de terre, et je ne savais pas quelle attitude prendre. Dans mon souvenir, il y avait l'armée allemande et la police. Je regardais autour de moi d'un air inquiet. J'avais du mal à tout porter mais personne ne m'a proposé son aide et j'avais un peu peur d'attirer la méfiance ou la convoitise. Je suis rentrée à pied jusqu'à chez mes parents dans le 1^{er} arrondissement, rue Royale. J'ai posé les valises tout en bas de l'escalier, je n'avais plus la force de rien. Je suis montée jusqu'à l'appartement et j'ai dit à ma mère de les porter. Je peux vous dire que je les ai appréciées ces pommes de terre. »

Gratin de pommes de terre façon Bréno mais qui fonctionne aussi avec les pommes de terre habituelles

1,5 KG DE POMMES DE TERRE | 50 CL DE LAIT | 20 CL DE CRÈME | 2 OIGNONS

Épluchez les oignons. Coupez-les finement et disposez-les dans un plat à gratin. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles. Mettez les pommes de terre dans le plat. Salez et poivrez. Ajoutez la crème et le lait. Faites cuire au four environ 1 heure à 180°.

Royal Brazier sur les mauvaises pentes

Malheureusement pour nous, la cuisine n'est pas toujours contagieuse. Madame C. a croisé Eugénie Brazier mais l'influence culinaire du personnage est restée limitée.

« Eugénie Brazier était la piste aux étoiles de la cuisine lyonnaise, 6 pour ses deux restaurants. Elle était aussi le trait d'union entre la tradition des mères et une certaine forme de modernité qui a inspiré de jeunes apprentis aujourd'hui célèbres. Mes parents habitaient rue Royale. Je suis née juste à côté, sur les pentes, dans une clinique qui a aujourd'hui disparu. J'allais à l'école primaire de la place Louis Chazette. Édouard Herriot habitait à proximité, cours d'Herbouville. Quand Madame Herriot passait devant l'école pour se rendre en centre-ville, nous l'appelions pour obtenir des bonbons et des friandises. C'était une vraie dame très élégante. Jeune femme, j'ai fait une école de secrétariat dans le quartier. Ensuite j'ai travaillé dans une entreprise en face de chez moi. Quand j'ai épousé mon mari, je suis allée vivre au Pont d'Oullins. Puis je suis revenue rue Royale et je n'ai plus bougé jusqu'à mon arrivée à l'hôpital. J'ai vécu presque toute ma vie dans un espace familial, marqué par quelques rues : l'Annonciade, les Feuillants, Leynaud, du Griffon, Joseph Serlin, Croix-Paquet. Eugénie Brazier était la figure du quartier. Des gens célèbres et les grandes familles lyonnaises venaient manger dans son établissement. Ensuite elle a laissé le restaurant à son fils pour en ouvrir un autre au Col de la Luère. C'était une femme très généreuse avec les gens du quartier qui pouvait être tyrannique en cuisine. Petite, ma mère m'envoyait chez elle récupérer du bouillon de volaille, pour faire des soupes et des gratins. J'allais avec un petit récipient jusque dans ses cuisines. »

Gratinée lyonnaise

350 G D'OIGNONS | 75 G DE BEURRE | 30 G DE FARINE | 1,5 LITRE DE FOND DE VOLAILLE | 300 G DE GRUYÈRE OU D'EMMENTAL | DES TRANCHES DE PAIN GRILLÉ

Faites fondre les oignons hachés très finement dans le beurre. Quand ils ont pris une belle couleur, ajoutez la farine et remuez encore pendant une minute. Mouillez ensuite avec le fond de volaille et laissez mijoter 30 minutes. Dans un plat, alternez les tranches de pain et le gruyère. Mouillez ensuite à hauteur avec le fond de volaille. Mettez au four à 180° jusqu'à ce que le plat soit gratiné, environ 15 à 25 minutes. On peut aussi ajouter ½ verre de cognac dans le bouillon au moment de mettre le plat au four.



Mécanographe chez Vitapointe

Nous ne sommes plus dans l'univers des cuisines mais l'expression me plaît : j'étais mécanographe chez Vitapointe, un fabricant de shampoing. Elle semble tout droit sortie d'un film de Decoin ou de Clouzot et possède à la fois un côté désuet, mystérieux et poétique. Elle désigne aussi une époque où les marques tentaient de faire tenir dans leur raison sociale toutes leurs promesses (la vitalité des pointes). On parlait alors de réclame. Madame C. est drôle, et, à chaque fois que nous commençons à évoquer la cuisine locale, nous nous retrouvons en Afrique, en Alsace ou en Dordogne, c'est-à-dire à peu près partout sauf à Lyon.

« Je ne suis pas la personne la plus qualifiée pour évoquer la cuisine lyonnaise. Je suis née en Alsace et c'est mon mari qui faisait la cuisine. Il faut dire qu'il était fils de restaurateurs. Ses parents tenaient un restaurant, le Gourmet, rue Ferrandière. Mon mari me disait souvent : laisse-moi faire si on veut que ce soit mangeable. Alors je le laissais faire. Les plats lyonnais je les connais, je sais les manger mais je ne sais pas les faire. Je connais cependant les bases. Nous nous sommes rencontrés au travail. Nous étions tous les deux mécanographes chez Vitapointe, un fabricant de shampoing. Le mécanographe faisait des fiches perforées pour traiter les informations, comme l'ordinateur aujourd'hui. Par la suite, mon mari est devenu militaire et nous avons beaucoup voyagé car il a occupé des postes à l'étranger : Algérie, Nouvelle Calédonie, Madagascar. Finalement je suis moins calée sur les spécialités lyonnaises que sur les cuisines du monde. C'est étrange : quand j'étais là-bas, la cuisine d'ici me manquait et depuis que je suis ici c'est la cuisine de là-bas qui me manque. Connaissez-vous le Romazava et le Rougail ? »

Onglet au Saint-Marcellin façon gourmet

200 G DE STEAK DANS L'ONGLET OU LA BAVETTE | 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE |
2 FROMAGES SAINT-MARCELLIN AFFINÉS À CŒUR TRÈS CRÉMEUX

SAUCE AU SAINT-MARCELLIN

Dans une casserole, faites frémir la crème, incorporez les Saint-Marcellin coupés en petits morceaux. Battez avec un fouet en laissant réduire pour obtenir une crème légèrement épaisse. Faites griller les steak 3 à 5 minutes à feu vif dans une poêle avec un mélange de beurre et d'huile. Servez.

Ce qui m'émeut me meut

Lundi 5 octobre. Le temps est triste et le monde entier a le moral à zéro. Les souvenirs ne reviennent plus et la parole est rare. Nous décidons de laisser tomber provisoirement le répertoire de la cuisine lyonnaise pour un blind test musical qui redonne aussitôt des couleurs à l'assemblée. Celui qui retrouvera les interprètes des chansons qui suivent gagnera la recette du lapin à la moutarde offerte par Madame M. de Saint-Clair.

1.

Mémère, tu t'en souviens,
de notre belle époque,
C'était la première fois
qu'on aimait pour de bon.
À présent, faut bien le dire,
on a l'air de vieux schnocks,
Mais ce qui fait passer tout,
c'est qu'on a la façon.

2.

Il est bancal
Du coté cérébral
Mais ça m'est bien égal
S'il a l'air anormal

3.

On croit que ça sera sans fin
La java et l'amour
Les filles et la jeunesse
Mais tout finit le jour
Où la France a besoin
De ses gars de vingt ans

4.

Du lundi jusqu'au samedi,
Pour gagner des radis,
Quand on a fait sans entrain
Son petit truc quotidien,
Subi le propriétaire,
Le percepteur, la boulangère,
Et trimballé sa vie de chien,
Le dimanche vivement
On file à Nogent,
Alors brusquement
Tout paraît charmant !

5.

C'est une chanson à virus
une chanson sans tonus
elle est épouvantable
c'est une chanson pas dans
l'vent
qu'a besoin d'fortifiant
tellement qu'elle est minable

6.

Ma môme, elle joue pas les
starlettes
Elle met pas des lunettes
de soleil
Elle pose pas pour les
magazines
Elle travaille en usine
À Créteil

Lapin à la moutarde

1 LAPIN | ½ LITRE DE VIN BLANC DES COTEAUX DU LYONNAIS | 1 CUIL À SOUPE D'HUILE D'OLIVE | THYM, LAURIER | MOUTARDE, POIVRE, SEL

Découpez le lapin en morceaux et enduisez-le généreusement de moutarde. Dans une casserole, mettez l'huile d'olive et faites dorer les morceaux de lapin. Versez ensuite le vin blanc. Ajoutez le thym et le laurier. Laissez cuire 45 minutes. Vous pouvez le préparer la veille car c'est encore meilleur réchauffé.

Faits d'hiver et plaisir d'automne

Le Palais d'Hiver a aujourd'hui disparu, et certaines traditions lyonnaises avec lui. Domage. Aucune salle de spectacle de la ville n'a su retrouver la même flamme. Dans cet endroit plusieurs fois rénové et reconstruit se produisaient jusqu'aux années 80 les plus grandes vedettes de leur époque : Edith Piaf, Jacques Brel, les Beatles, Johnny Halliday, Téléphone, Simple Mind... Il s'y déroulait aussi, selon mes sources, un étrange rituel initié par les professions de bouche lyonnaises. Certains syndicats professionnels y organisaient un bal de la profession. On avait donc le bal des bouchers, le bal des boulangers et le bal des fromagers. J'imagine aussi que s'y tenait le bal des plombiers, des cordonniers, des notaires, des couturiers, des aviateurs, des chauffeurs de taxi, des dompteurs, des serveurs, des soudeurs, des cantonniers, des chauffagistes, des routiers, des maraîchers, des éleveurs de poulet, des cascadeurs, des tourneur-fraiseurs, des infirmières... Cependant mes informatrices sont restées muettes sur le sujet. Madames M. et C. avaient quelques liens dans l'univers du pétrin puisqu'elles sont fille et femme de boulanger. Ce bal réunissait tous les professionnels et c'était un moment notable pour les artisans. Il était ouvert par les responsables du syndicat sur une valse. Les sorties étaient rares, ce qui ajoutait encore de l'importance à l'événement. C'était souvent l'occasion de rencontrer des prétendants. Les boulangères rencontraient donc des boulangers et faisaient à leur tours des boulangers qui épousaient des boulangères. Ainsi naissent sans doute les dynasties.

Crumble aux poires de Chasselay

1 KG DE POIRES | 200 G DE FARINE | 120 G DE SUCRE | 100 G DE BEURRE

Dans un saladier, mélangez à la main la farine, le sucre et le beurre ramolli pour obtenir une texture granuleuse. Découpez les poires en petits cubes. Mettez-les dans un plat à gratin préalablement beurré et sucrez selon votre goût. Recouvrez les poires avec la pâte émietlée. Faites cuire à 180° pendant 45 minutes jusqu'à ce que la croûte prenne une jolie couleur brune.

La machine à en découdre, pour ne pas perdre le fil (de l'histoire)

Certains destins sont tellement épiques qu'ils mériteraient un livre. On oublie souvent à quel point les générations qui nous précèdent ont été marquées par les conflits. Une piqûre de rappel s'impose.

Madame C.

« Je suis née le 1^{er} août 1914, le jour de la déclaration de guerre. Mon père, le frère de mon père ainsi que le frère de ma mère sont morts sur les champs de bataille. Ma famille a failli s'éteindre comme les branches d'un arbre mort. J'ai rencontré mon mari lors d'un bal en 46. Il venait de passer cinq ans en Allemagne comme prisonnier de guerre. Autant dire que je lui ai pris la main et je n'ai plus voulu la lâcher. J'ai eu un fils qui a eu à son tour des enfants. Notre famille a donc survécu à tous ces drames et c'est ma plus grande fierté. J'ai travaillé comme couturière dans les plus prestigieuses maisons de couture lyonnaises. À l'époque, la ville avait une immense réputation et habillait les plus grandes célébrités. Avec l'âge, la vue, les mains, la couture est la chose qui me manque le plus. La cuisine par contre je peux très bien m'en passer. Si je devais citer une spécialité lyonnaise, je dirais comme tout le monde : la quenelle. »

Quenelle au bleu

6 QUENELLES NATURE | 75 G DE BLEU OU DE ROQUEFORT | 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE

Découpez les quenelles en rondelles de 1 cm et faites-les sauter dans une poêle avec un mélange de beurre et d'huile d'olive. Retirez-les du feu quand elles sont dorées. (on peut aussi les faire dorer au four 20 à 25 minutes à 180°). Dans une casserole faites chauffer la crème. Emiettez le bleu dans la crème et mélangez à feu doux jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse et homogène. Servir la sauce au dernier moment pour que les quenelles gardent leur craquant. Complétez avec une salade à votre goût.

RSTUVWXY et puis c'est tout

On y reconnaît facilement une véritable Lyonnaise quand elle y parle. Elle y met des "y" partout et surtout aux endroits les plus improbables. Elle n'y hésite pas. Elle y trouve la formule plutôt jolie. Elle y dit que c'est comme ça de la Croix-Rousse jusqu'à la Guillotière. Elle y raconte que c'est ainsi dans sa famille depuis Sainte-Blandine. Elle y prend le bus. Elle y va au restaurant. Elle y fonce au travail. Elle y met de la crème fraîche avec le poulet. Elle n'hésite pas à y faire comme elle y veut. Elle y trouve aussi que le saucisson brioché est une vraie gourmandise. Elle y donne la recette.

Saucisson brioché

1 SAUCISSON À CUIRE | 15 G DE LEVURE DE BOULANGER | 3 CUIL. DE LAIT | 3 PINCÉES DE SEL | 20 G DE SUCRE | 250 G DE FARINE | 3 ŒUFS | 120 G DE BEURRE

Délayez la levure dans le lait tiède. Rajoutez le sucre puis les œufs battus. Mélangez. Ajoutez la farine et le beurre fondu. Travaillez la pâte obtenue pendant 10 minutes. Déposez la pâte dans un moule à cake beurré. Laissez-la reposer 1h30 au moins. Pendant ce temps, passez le saucisson sous l'eau froide puis faites le cuire dans une casserole d'eau. Il faut compter 30 minutes à partir de l'ébullition. Quand le saucisson est cuit, laissez le refroidir. Quand la pâte a bien gonflé, mettez le saucisson à l'intérieur de façon qu'il soit complètement enrobé. Mettez au four à 180° pendant 45 minutes. Servez chaud avec des pommes vapeurs.



Petit plaisir façon Nationale 7 (en partant de Lyon pour aller jusqu'en Ardèche)

Être hospitalisé est toujours une épreuve pour les patients et leurs proches. Merci à Louis Dousson et Laurent Chabalié pour leur entrain et leur humanité. Les aventures culinaires qu'ils proposent sont un véritable réconfort pour l'estomac et l'esprit des pensionnaires. Merci au personnel pour sa disponibilité. Merci aux femmes de l'Hôpital de Fourvière pour leur enthousiasme, leur humour et leur sens de la générosité ; c'est un fait étrange mais les gens les plus démunis savent être parfois les plus bienveillants. Leur compassion face aux désastres du monde m'a littéralement sidéré. Nous aurions pu nous lancer dans une aventure gastronomique compliquée mais les ressources qui ont servies à ces chroniques proviennent uniquement de la mémoire de ces dames (c'est pourquoi il manque parfois des ingrédients : de la farine, du beurre ou des œufs). Et les choses les plus simples sont souvent les plus savoureuses. Comme ce qui suit que nous avons testé ensemble et qui nous a fait chavirer.

Mousse de marrons

2 CUIL. À SOUPE DE CRÈME DE MARRONS | 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE | 2 CUIL. À SOUPE DE MASCARPONE

Mélangez la crème et le mascarpone. Montez en chantilly. Rajoutez sans brusquer la crème de marrons. Servez avec un sablé et du cidre.



MAISON DE LA
danse

ars
Agence Régionale de Santé
Rhône-Alpes



Cie Propos /
Denis Plassard

Rhône-Alpes Région

Avec l'aide de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Rhône-Alpes, de la Région Rhône-Alpes et de l'Agence Régionale de Santé Rhône-Alpes dans le cadre du programme régional Culture et Santé, coordonné et animé par interSTICES