

L'EXPRESS
Supplément régional
11 mars 2010

L'EXPRESS

N° 3062 semaine du 11 au 17 mars 2010

> WWW.LEXPRESS.FR

A. RICCI / ABRACA

Gastronomie à **LYON**

La nouvelle vague

● Les chefs ● Les adresses ● Les coulisses



École Supérieure de Commerce
International School of Management

LE MEILLEU
D'UN ÉCOLEMI
de l'Institut
Ecole de Lyon

Gastronomie à Lyon La nouvelle vague

Ville de grande tradition culinaire, la capitale des Gaules voit se multiplier les nouvelles adresses. Et la restauration s'affirmer comme un véritable moteur économique.

SOPHIA HANAWALT / ALICE OBOUX

L'heure de la relève a sonné. De nouveaux chefs ont imposé leurs nouvelles adresses. Et Lyon affiche au firmament des fourneaux des talents qui promettent. Rue Mercière, rue des Marronniers, rue Saint-Jean, rue Royale, la gastronomie locale promeut des noms rêvant d'égaliser leurs prestigieux prédécesseurs. Ils s'appellent Christian Lherm, Bernard Mariller, Laurent Rigal, Mathieu Viannay, Bruno Didierlaurent, Tsuyoshi Arai, etc. Et osent prendre des risques, compensant le départ de toques célèbres, tels Philippe Chavent ou Jean-Paul Lacombe. Mais le terrain est fertile. Car en matière de cuisine, la capitale des Gaules possède une tradition ancienne et originale. Ainsi en 1837, Stendhal écrit : « Je ne connais qu'une chose que l'on fasse très bien à Lyon, on y mange admirablement, et, selon moi, mieux qu'à Paris ». « A Londres, pré-

cise l'auteur de *La Chartreuse de Parme*, j'ai appris que l'on cultive 22 espèces de pommes de terre ; à Lyon, j'ai vu 22 manières différentes de les apprêter, et 12 au moins de ces manières sont inconnues à Paris. » Au milieu du XVIII^e siècle apparaissent les fameuses « mères ». Ce sont des cuisinières de la bourgeoisie qui quittent les familles

où elles servaient pour se mettre à leur compte, créant des lignées parfois vivaces aujourd'hui encore.

Qui n'a jamais soupire d'envie au nom de la mère Brazier, Eugénie Brazier (1895-1977), trois étoiles au Michelin ?

Mais la cuisine, ici,

c'est aussi Paul Bocuse, les halles ou tout simplement les très célèbres bouchons lyonnais où se dégustent les quenelles, le tablier de sapeur ou encore la cervelle de canut. En 1935, Maurice Edmond Saillant (1872-1956), connu sous le surnom de Curnonsky, humoriste et critique gastronomique, >>>

« À LYON, ON MANGE ADMIRABLEMENT, ET, SELON MOI, MIEUX QU'À PARIS »



FORMATION Les écoles culinaires enseignent les techniques traditionnelles.

» déclare Lyon « capitale mondiale de la gastronomie » depuis le restaurant Vettard, une adresse alors en vogue. Et qu'importe si ce titre officiel a été remis en cause par Christian Millau, l'auteur du célèbre guide culinaire *Gault-Millau* en 2008...

Car la ville peut désormais se vanter de jouer un rôle mondial dans le secteur de l'alimentation. La municipalité cherche depuis plusieurs années

L'ALIMENTATION, UNE SOURCE DE PROSPÉRITÉ ÉCONOMIQUE

PASSIONNÉ Indra
au restaurant de
l'Institut Bocuse.



INDRA, CUISINIER GLOBE-TROTTER

A 22 ans, Indra Carrillo Perea est une sorte de globe-trotter de la cuisine. Ce jeune Mexicain, mince, brun et plutôt beau garçon, étudie aujourd'hui à l'Institut Bocuse, à Lyon, dans le cadre d'une licence d'art culinaire. Une nouvelle étape dans un véritable tour du monde gastronomique... Après avoir obtenu l'équivalent du bac dans son pays, Indra est parti en Inde. Puis il s'est arrêté à New York, avant de s'envoler pour Barcelone. Dans chaque ville, il a pu travailler auprès de chefs de renommée internationale. Au contact des meilleurs, il s'est forgé une personnalité culinaire propre. L'Institut Bocuse lui a inculqué des techniques solides de cuisine, de boulangerie et de pâtisserie.

Le passage d'Indra à Lyon lui a valu de collaborer, à l'occasion de stages, avec quelques grands noms : Paul Bocuse, Michel Rostang, Yannick Alleno ou encore Philippe Mille. Pour le moment, il n'envisage pas de créer son propre restaurant.

« Il faut d'abord apprendre la cuisine des autres. Ensuite seulement, tu pourras faire la tienne », explique-t-il.

Mais Indra sait où il veut aller. Il prône une cuisine généreuse, pleine de partage et d'équilibre. Les techniques françaises resteront la base de son travail derrière les fourneaux. Mais il ne se voit pas pour autant en défenseur acharné de la tradition. Sans doute un effet direct de l'enseignement dispensé à l'Institut. Les nouvelles techniques en matière de cuisine y sont en effet en vogue depuis que Paul Bocuse a créé un centre de recherche. Des innovations scientifiques en matière de cuisson y sont par exemple testées.

La grande cuisine est d'abord une affaire de passion, assure Indra. « Dès lors, il n'y a plus de différence entre la cuisine et toi », revendique l'aspirant chef. Après Lyon, il se prend déjà à rêver d'une nouvelle destination. Son apprentissage plannétaire n'est pas terminé. ■ S. H.

à développer cette filière, source de prospérité économique. La région Rhône-Alpes se classe dorénavant au quatrième rang français de l'industrie agroalimentaire. Un salon spécialisé se tient tous les deux ans sur le site de l'Eurexpo : le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha). Il est devenu une source d'inspiration pour tous les cuisiniers du monde qui viennent y confronter leurs recettes. Le Sirha est un lieu de compétition, mais aussi de rencontre. Des chefs de nationalités différentes s'affrontent, enseignent et apprennent. En 2009, 120 pays étaient représentés par 6 000 chefs. Les visiteurs viennent en nombre et pas seulement de France. L'année dernière, 15 700 d'entre eux avaient fait le déplacement depuis l'étranger.

De « grandes écoles » culinaires implantées à Lyon

Le salon possède en outre des antennes étrangères, où se déroulent des éliminatoires avant la compétition finale. Du 17 au 19 mars 2010 se tiendra ainsi à Shanghai, en Chine, le début des Bocuse d'Or. Les candidats sélectionnés participeront ensuite aux finales lyonnaises, en 2011. Le Sirha les accueillera du 22 au 26 janvier 2011.

Pour entretenir la fibre culinaire, Lyon mise aussi sur la formation. De « grandes écoles » culinaires se sont installées entre Saône et Rhône, tels que l'Institut Bocuse ou encore Vatel, spécialisé dans le management hôtelier. Le principe de l'enseignement est simple. Il met en relation le savoir de chefs confirmés et l'envie d'apprendre des futures générations de cuisiniers. Yosuke Yamaji en est une illustration. Diplômé de l'Institut Bocuse en 2003, il est aujourd'hui le chef du Royal, place Bellecour.

A Lyon, il y a bien longtemps que la gastronomie s'est approprié des pans entiers de la culture populaire, jusqu'à consacrer des expressions sur mesure. Exemple emprunté à *La Plaisante Sagesse Lyonnaise*, de Catherin Bugnard (éditions Tixier) : « Vaut mieux prendre chaud en mangeant que froid en travaillant ». Une maxime que se défendent de contester les chefs les plus modernes ! ■ S. H. ET A. O.