



Le Petit Journal des Toques Blanches Lyonnaises

NUMÉRO 1 : OCTOBRE 2016

≡ TEXTES Jean Claude Ribaut □ PHOTOGRAPHIES Droits Réservés

Édito

Il y a 80 ans, nos Grands anciens jetaient les bases des Toques Blanches Lyonnaises autour de Marius Vettard. Nous en assumons l'héritage avec la ferme intention de le faire fructifier avant de le transmettre à nos successeurs. Ainsi est l'art culinaire, un savoir-faire transmis à travers les générations. Mais c'est aussi un savoir faire vivant qui doit être compris, dès aujourd'hui, et apprécié par tous : nos clients, nos partenaires, nos fournisseurs et nos collaborateurs. C'est l'objet du « Petit Journal des Toques Blanches Lyonnaises » en ligne, dont vous avez sous les yeux le premier numéro. Nous vous raconterons régulièrement les grandes heures de la cuisine de nos régions, en évoquant ses terroirs et ses acteurs, ses produits. Les Toques Blanches Lyonnaises, au moment où se mobilisent les énergies autour du projet de Cité de la Gastronomie, souhaitent apporter leur pierre à l'édifice, faire vivre tout à la fois la tradition culinaire et favoriser la création liée à l'évolution de la société.

Christophe Marguin, président



almanach d'octobre

La betterave

La bette, aux feuilles généreuses et à la racine pudique et la betterave potagère, au feuillage plus modeste, mais à la racine renflée et charnue, sont de la même famille botanique, rappelle Jean-Marie Pelt, professeur de biologie végétale. Dans l'ancienne France, la bette était l'ingrédient principal de la plus populaire des soupes, la porée, appelée aussi poirée. Tandis que la betterave offrait ses grosses racines tubéreuses avec des variétés à chair jaune ou à chair rouge qu'il ne faut pas confondre avec les betteraves fourragères et les betteraves sucrières riches en saccharose, dont la culture se développa après que l'Angleterre eut interdit, en 1806, l'accès des navires sucriers en provenance des Antilles.

Les betteraves potagères sont le plus souvent rouges, rondes, globuleuses, plus ou moins plates et enterrées, à l'exception de la variété crapaudine qui est longue. Il existe aussi des variétés à racines blanches, jaunes et roses. En Suisse et en Savoie, on les appelle carottes rouges. Le bortsch

à la betterave est le potage national ukrainien. Oubliée la betterave des cantines scolaires d'autrefois, elle a retrouvé ses lettres de noblesse, depuis le regain d'intérêt des chefs pour les légumes anciens.

En France, on les consomme généralement cuites au four (avec la peau), pochées, cuites à la vapeur et rôties, comme légume cuit, en salade assaisonnée d'huile et de vinaigre, ou bien crues, émincées ou râpées, seules ou bien combinées avec d'autres légumes. Les grands chefs eux-mêmes, de Michel Bras à Alain Passard ont remis les betteraves versicolores sur le devant de la scène culinaire. Elles font fureur dans les restaurants branchés depuis le retour en grâce des racines et des plantes oubliées, panais, persil et cerfeuil tubéreux, topinambour, rutabaga et autres salsifis ou scorsonère. On peut les trouver, car la betterave excite l'imagination, sous forme de lasagnes, déshydratées en chips, en raviolis ou croustilles, dans les potages, les cakes, tartes et même pizzas. La betterave fait aussi bon ménage avec la plupart des autres racines, ainsi que les poireaux, les oignons, les pommes de terre, tomates, épinards et salade de roquette, ou délicatement parfumées à l'ail des ours. Elle ne dédaigne pas la cohabitation avec certains fruits, pommes, oranges, citrons, clémentines voire les noisettes et les pistaches. Et, rien de plus délicat qu'une mâche – betterave bien assaisonnée, parsemée de noix.



Actualités en bref

31 octobre

Cirque Medrano « Soirée spéciale Toques Blanches Lyonnaises »

Rendez-vous sous le chapiteau pour un voyage en Orient, sur un tapis volant au pays d'Aladin et des 1001 nuits ! Shéhérazade et la grande caravane des animaux exotiques au détour d'une grande fête persane, avec jongleurs, équilibristes, éléphants.

Quai Perrache à LYON

11 au 13 novembre

Salon du Chocolat « Artisans du goût et traditions gastronomiques à l'honneur »

Pour sa 6ème édition à Lyon, plus de 80 participants fêteront le chocolat sous toutes ses formes et dans tous ses états sur un espace de 4 000m²,

Rencontre avec les plus grands chocolatiers de la région et de la France entière. Un programme complet pour petits et grands attend les visiteurs : démonstrations de recettes orchestrées par des chefs étoilés et des chefs pâtisseries de renom, ateliers pour enfants, cours de pâtisserie, ... sans oublier les dégustations et le célèbre défilé de robes en chocolat.

Centre de Congrès – Cité Internationale



16 novembre

Repas de charité Fondation Saint Iréné

Les Toques Blanches Lyonnaises apportent leur soutien à un repas de charité en faveur des Chrétiens d'Irak. Le diocèse de Lyon est jumelé avec celui de Mossoul. Depuis 2010, la Fondation Saint-Irénée a pour mission de soutenir les initiatives prises au sein du diocèse de Lyon dans les domaines de la solidarité, de l'éducation, de la culture et de la communication.

6 Avenue Adolphe Max, 69005 Lyon

Le saviez-vous ?

Les Echets, métropole betteravière

Les Echets, est une localité de la commune de Miribel, au Nord de Lyon, sur l'ancienne route de Strasbourg. Le bourg est situé sur la Côtière, tandis que Les Echets, est implanté en Dombes.

La culture de la betterave est omniprésente sur la commune où les principaux producteurs sont La Sablière et Qualifrais (variété Rouge Titan) qui travaillent en agriculture raisonnée, ainsi que la Famille Cormorèche, installée au Echets depuis trois générations. Ce producteur, outre la culture de la betterave, assure sa transformation, c'est à dire la cuisson, la découpe et l'emballage, grâce à un équipement de pointe développé à partir de 2002 (marque Rouge Tonic).

Les betteraves rouges sont semées de mars à mai et sont récoltées d'août à octobre, puis stockées l'hiver pour permettre l'approvisionnement de l'usine toute l'année. Les exploitations sont équipées de matériels performants pour garantir toutes les qualités du produit. L'ensemble des cultures sont menées de façon raisonnée pour répondre aux normes écologiques. Une partie de la production est issue de l'agriculture biologiques. Sur les 4500 tonnes de betterave traitées chaque année, 2000 sont produites aux Echets sur une quarantaine d'hectares. Le reste de l'approvisionnement vient producteurs locaux, et de Provence ou d'Espagne. « La betterave, tout le monde l'aime bien, estime Geoffroy Cormorèche » qui estime que la betterave est un produit brut bien en phase avec le cahier des charges des Maîtres Restaurateurs.

anecdote

Qu'est-ce que la pomponette ?

Pour beaucoup c'est le nom d'une petite chatte noire dans La Femme du Boulanger de Marcel Pagnol, qui fait un retour imprévu après une fugue avec un chat de gouttière, et que Raimu traite de « garce et de salope. » Le propos, vu la tête de la boulangère, ne s'adresse pas seulement au félin.

La pomponette est aussi sous le second empire un accessoire de coiffure de peluche ou de chenille, dérivé du verbe se pomponner.

Avec l'indication, en 1928, dans la Revue des Deux Mondes – excusez du peu - selon laquelle la pomponette serait une mixture de bière et de limonade, on se rapproche de sa signification volontiers partagée dans l'univers des Toques Blanches Lyonnaises.

C'est en effet une chanson à boire du XIXème siècle, citée par le très sérieux Dictionnaire encyclopédique la vie quotidienne (1850 – 1960) : « une pomponette désignait une chanson à boire. En Bourgogne, les couplets qui prêtaient à s'ébaudir, d'inspiration un rien grivoise, étaient les « ébaudes. » En Bretagne, c'étaient les meuniers qui avaient la réputation de se complaire dans la paillardise. » Elle donne lieu parfois à quelques figures acrobatiques qui se traduisent par des verres cassés dans l'hilarité générale.

Portrait de chef

Christophe Roure : créateur d'émotions

Dans son restaurant le Neuvième Art, au décor épuré et contemporain, Christophe Roure élabore une cuisine moderne créatrice d'émotions. Chaque plat est orchestré selon un rythme de saveurs parfaitement dosées et identifiables, les unes faisant alliance ou contraste avec les autres de façon claire et équilibrée. La sensibilité l'emporte sur la technique, capable cependant de fixer souverainement saveurs, arômes et textures. Le dressage et l'harmonie dans l'assiette doivent aussi susciter la surprise et l'émotion.

Christophe Roure est né à Craponne-sur-Arzon (Haute Loire) en 1970, l'année même où le Guide gourmand de la France (Hachette) faisait l'éloge de cette petite bourgade du Velay : « spécialité de truites, écrevisses, champignons, lièvres, bécasses, saucissons, pâtés de volailles. Délicieuses brioches aux fruits. Marché le samedi (bestiaux). » Un véritable pays de cocagne où Christophe passe son enfance et qu'il apprécie d'autant plus que ses grands parents tiennent une auberge non loin de là, à Couhande (Puy-de-Dôme). Il entre entre à 13 ans et demi au lycée hôtelier de Saint Chamond et réussit son CAP de cuisinier. Il rejoint alors, à 17 ans, le CFA Les Mouliniers à Saint Etienne et obtient un CAP en charcuterie et pâtisserie qui lui vaut d'occuper, en 1991 et 1992, un poste de commis de cuisine à La Poularde, le restaurant deux macarons de Gilles Etéocle à Montrond-les-Bains. Il y rencontre le brillant sommelier Eric Baumard promis à un bel avenir. Il poursuit ensuite son parcours pendant une année chez Pierre Gagnaire à Saint-Etienne en qualité de chef de partie viande, et passe au poisson chez Paul Bocuse l'année suivante. Sa première place de chef, il l'obtient en 1995 au K Club, luxueux palace des Caraïbes, avant de revenir au pays, chez Régis Marcon (chef de partie viande, puis chef pâtissier), « sa plus belle expérience, dit-il » où il cotoie Jacques Decoret. Les années 1997 à 2000 le voient à l'Auberge de Cassagne (Vaucluse) comme second de cuisine, ainsi qu'au Prieuré de Villeneuve-lez-Avignon. Christophe Roure entreprend alors une formation sur la création d'entreprise et ouvre, en 2003, son premier établissement – le Neuvième Art - dans une gare désaffectée à Saint-Just-Saint-Rambert près de Saint-Etienne, où il décroche, dix mois plus tard, l'année suivante, sa première étoile au Michelin. Il lui restait à se présenter au concours de meilleur ouvrier de France (MOF), titre qu'il obtient en 2007, suivi d'une seconde étoile au Michelin. En 2014, avec son épouse stéphanoise Nati Mantelin, ils choisissent Lyon comme « destination d'émigration » écrit avec humour la Tribune de Lyon du 2.07.2014, ignorant que l'année suivante la réforme régionale lierait le destin de l'Auvergne à celui de Rhône-Alpes. Ils installent le Neuvième Art rue Cuvier, dans le quartier des Brotteaux, où ils retrouvent rapidement les deux macarons.



Brake et les Toques Blanches Lyonnaises Un partenariat gagnant-gagnant

TBL : Les Toques Blanches Lyonnaises fêtaient récemment leur 80ème anniversaire. Vous êtes leur partenaire depuis 10 ans. Comment vous êtes-vous rencontrés ?

Antoine Fabry, directeur Général de Brake France

: Nous fêtons cette année, en effet, notre 10ème année de collaboration avec les Toques Blanches Lyonnaises. Le siège de notre entreprise est situé en proche banlieue lyonnaise, ce qui a facilité le rapprochement avec les figures de la gastronomie locale. Chez Brake on aime les bons produits, la bonne cuisine, et nous aimons naturellement les bonnes adresses qui forment le tissu gastronomique lyonnais et régional. Apporter notre soutien à une association de professionnels reconnus nous a paru être une décision naturelle, fondée sur une collaboration constructive. Il y a de plus un ancrage fort de Brake France en Rhône-Alpes, nous y sommes présents depuis les années 70.

Quelle forme de soutien ?

Les Toques Blanches Lyonnaises nous assurent de leurs conseils sur nos sélections de produits ou de filières, pour nous aider à progresser sur la qualité et monter en gamme. A nous d'aider l'association à donner une meilleure visibilité de ses membres vis-à-vis du public grâce à un guide, un site internet, une présence sur les réseaux sociaux, des opérations de promotion des restaurants de l'association. C'est une relation «gagnant-gagnant».

Vous évoquez les produits, les filières, quel est précisément votre métier dans le cadre de cette collaboration ?

Notre métier consiste à rechercher, localiser et mettre en avant les fournisseurs susceptibles de satisfaire un besoin identifié. Dans notre jargon, c'est le sourcing qui vise à définir les meilleures filières d'approvisionnement. Nous sommes l'interface entre les fournisseurs, producteurs, éleveurs d'une part, et les chefs adhérents des Toques Blanches d'autre part. Nous détectons les produits et les mettons à leur disposition dans leurs restaurants, via notre réseau de distribution. Notre offre répond d'abord à leur demande et, dans le même temps, doit correspondre à l'évolution de la restauration d'aujourd'hui.

Les cuisiniers, on le voit bien au travers de leurs cartes, dans la presse, à propos des débats sur le «fait maison», recherchent avant tout des produits frais et bruts, locaux de préférence. Nous sommes donc en mesure de leur proposer les produits frais, viandes, crèmerie et les produits d'épicerie qui correspondent à leurs utilisations.

Nos partenaires

brake
goûtez la différence

Les Toques Blanches Lyonnaises ont adopté une charte leur faisant obligation de «cautionner la qualité et la traçabilité des produits servis». Quelles garanties leur apportez-vous ?

Pour ce qui est de la qualité intrinsèque des produits, la gamme de produits artisans de Brake réunit des produits du terroir, AOP, IGP, de France et d'Europe, des produits frais, bruts qui ont tous fait l'objet d'un testing en présence de professionnels afin de valider leur qualité et leur légitimité dans notre offre.

Concernant le process qualité et la traçabilité, Brake France a été la première entreprise française de distribution certifiée ISO 22000. Cela implique un process de contrôles rigoureux à plusieurs étapes entre la réception de la marchandise et sa livraison chez le client. Nous réalisons également des audits chez nos fournisseurs pour nous assurer du bon respect et suivi de la réglementation en termes de traçabilité et risques bactériologiques produits.

Faire appel à un distributeur généraliste comme Brake offrant toutes garanties de choix, qualité et traçabilité c'est permettre aux chefs de gagner du temps, d'alléger leurs contraintes et de se concentrer sur l'essentiel.

Quelles contraintes ?

Celles du quotidien: régularité des produits, livraison des commandes du jour pour le lendemain, toutes températures confondues en une seule livraison, en toute sécurité avec une seule facture. Soit une qualité et une simplicité de service qui évite au Chef de courir d'un fournisseur à l'autre et lui laisse plus de temps pour se consacrer à sa cuisine et à son restaurant.

Mais qu'achètent-ils précisément chez vous ?

Comme nous le disions précédemment, les restaurants membres des Toques Blanches Lyonnaise utilisent des produits bruts et des produits frais. Tout d'abord, les produits de base de la cuisine: de la crèmerie (lait, beurre, œuf, crème liquide, crème fraîche de Bresse, fromages ...), de l'épicerie (sel, farine, sucre, u chocolat ...), de la charcuterie (rosette de Lyon, Pata Negra, chorizo Ibérico, lard de Colonnata...), de la viande fraîche en muscles (Charolais, Montbéliarde, Simmental, Aberdeen Angus, ris de veau français, cochon Duroc de Batallé ...), du poisson frais, du poisson pêché sur les côtes françaises ou du saku de thon (la partie la plus noble du thon); chacun doit y trouver son compte. L'essentiel, c'est la qualité et le goût. Et bien sûr nous veillons aussi à notre impact sur l'environnement, d'où notre volonté d'aller plus loin dans notre démarche vers les filières locales et nos choix en termes de responsabilité sociétale (certification ISO 26000).



Nos partenaires (suite)

Vous privilégiez donc les produits français,

Oui, plus de 2/3 de nos fournisseurs, artisans et producteurs sont français et près de 70% des produits commercialisés par Brake proviennent de productions ou d'élevages français. Mais nous savons aussi aller chercher dans les terroirs étrangers de véritables originalités aux qualités organoleptiques uniques tels l'agneau d'Ecosse, le cochon Duroc de Batallé en Espagne, l'Aberdeen Angus en Ecosse, en complément de nos gammes françaises.

Certains cuisiniers contestent l'existence même de distributeurs généralistes et critiquent votre partenariat avec les Toques Blanches.

C'est sans doute parce qu'ils méconnaissent la charte des Toques Blanches (dont les membres sont Maîtres Restaurateurs) et leur éthique professionnelle.

Ces cuisiniers sont tous des artisans qui, à partir d'une matière première brute, expriment leur créativité et leur savoir-faire dans leurs recettes afin de délivrer à leurs clients une cuisine sincère.

Le métier de Brake est donc de proposer des produits à destination des brasseries, des semi-gastro ou restaurants gastronomiques, aussi bien qu'à la petite restauration, aux boutiques de vente à emporter, aux pizzerias, aux collectivités pour lesquels nous avons des offres bien spécifiques. Ces critiques viennent de ceux qui font sans doute des raccourcis, ou n'ont pas de vision exacte des produits que nous proposons à nos différents types de clients. C'est parce que la restauration est fondamentalement diverse que nous préférons nous qualifier de « multi-spécialistes » plutôt que de « généraliste ». Et c'est dans cette logique que nous savons servir avec des équipes spécifiques, les sélections de produits adaptés à des clients exigeants comme les Toques Blanches Lyonnaises.

Afin de nous assurer du bon choix de nos sélections pour les cuisiniers, nous les confrontons régulièrement à l'avis d'une quinzaine de professionnels dans différentes régions dont plusieurs chefs étoilés. Nous travaillons également avec les experts du guide Gault&Millau. Il en découle des choix de lancement de nouveaux produits, validés par les chefs ou encore une amélioration de certaines références (calibre, process de production) ou bien même quelquefois la suppression d'articles qui ne correspondent pas aux exigences. De même, les Toques Blanches Lyonnaises participent à la validation de certaines de nos gammes, et nous conseillent sur les réseaux de filières d'approvisionnement, et dernièrement en particulier, sur les filières courtes.

Un peu d'histoire

1 - Marius Vettard, fondateur des Toques Blanches Lyonnaises



Jean Vettard

1936 : L'institution d'un « billet populaire de congés payés » votée par le Front Populaire, prend effet le 3 août. L'ensemble des personnels de cuisine bénéficie désormais de quinze jours de congés. Cela n'est pas sans conséquences sur l'organisation des brigades et sur le développement du tourisme régional. Curnonsky et Marcel E. Grancher ont publié, l'année précédente : Lyon capitale mondiale de la gastronomie (Éditions Lugdunum). Sept chefs de cuisine lyonnais saisissent opportunément l'occasion pour créer l'Amicale des Toques Blanches Lyonnaises, sous la houlette de Marius Vettard. Portrait d'un homme et d'une époque.

Au 19^{ème} siècle Lyon jouissait déjà d'une réputation gastronomique qui n'avait pas échappé à Stendhal, né à Grenoble en 1783. « 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. Les légumes surtout y sont divinement apprêtés. À Londres, j'ai appris que l'on cultive vingt-deux espèces de pommes de terre ; à Lyon, j'ai vu vingt-deux manières différentes de les apprêter, et douze au moins de ces manières sont inconnues à Paris (Mémoires d'un touriste. Stendhal. 1838) » Il est certes paradoxal de voir Stendhal faire l'éloge de la cuisine lyonnaise à propos des légumes et des recettes de pommes de terre, mais l'auteur de la Chartreuse de Parme n'avait pas la réputation d'être un gourmet. Il s'intéressait surtout à l'opéra et aux femmes. Il apporte toutefois un éclairage intéressant, lorsque il évoque sa rencontre avec quelques lyonnais qui avaient pour habitude de se recevoir à tour de rôle avec pour seule ambition d'offrir à leurs commensaux un somptueux repas digne des plus grandes maisons. « Un tel dîner, écrit Stendhal, où tout doit être parfait, n'est pas une petite affaire pour celui qui le donne, il faut être en course dès l'avant-veille. »

Rabelais autrefois avait séjourné à Lyon, Montaigne y passa en novembre 1581, mais dut s'aliter car il souffrait « d'un flux de ventre. » Au 19^{ème} siècle, Joseph Berchoux, inventeur du mot « gastronomie (1802) réside à Lyon et Brillat-Savarin fait remarquer que Lyon bénéficiait, pour sa table, des avantages de ses frontières naturelles, de la Bresse et ses gibiers, de la Dombes poissonneuse et des vins de Bourgogne. Au début du 20^{ème} siècle Lyon en prend vraiment conscience et assume son destin de ville gourmande. Après la Grande Guerre les bouchons se multiplient, les Mères propagent les recettes de la cuisine bourgeoise et les bourgeois eux mêmes, tel Mathieu Varille (La

Un peu d'histoire (suite)

cuisine lyonnaise. 1928), prennent la plume pour en vanter les mérites.

En 1921, Marius Vettard ((1883 – 1975) s'installe au Café Neuf avec l'intention de rénover cette institution séculaire au coeur de la ville, place Bellecour. Né à Janneyrias (Isère), Marius Vettard avait fait son apprentissage à l'âge de 13 ans au restaurant «Le Pré au Clercs», (quartier des Brotteaux), avant d'occuper sa première place à l'Hôtel du Cheval Blanc, à Montmerle-sur-Saône (Ain). On le voit ensuite à Lille, à Bruxelles et même s'embarquer comme coq sur les bateaux d'une compagnie anglaise, avant d'ouvrir son premier établissement – la Taverne Lilloise - à Malo-les-Bains (Nord) en 1911.

Le Café Neuf, qu'il rachète aux Frères Maderni, est une bâtisse sur deux étages de style néoclassique ; les fenêtres sont occultées par des rideaux à mi-hauteur par discrétion pour la clientèle. On y voit bientôt le Tout Lyon et son maire Edouard Herriot qui échafaude la stratégie du Cartel des Gauches entre la grive au foie gras et le fromage. Eminent gastronome, Herriot disait volontiers : « Il y a des endroits où l'on mange bien...et ceux où l'on dîne. C'est plus rare. » A l'évidence, le Café Neuf était de ceux-là ; l'amitié naissante entre le maire et son cuisinier ne sera jamais démentie. Une photo représente Edouard, assis, et Marius en toque, debout, l'oeil complice, séparés par une carafe emplie jusqu'au col. Au menu, les grands classiques de la cuisine lyonnaise, les quenelles de brochet, le gratin de queues d'écrevisses Nantua et la friture



Jean Vettard

de petits goujons du Rhône, entr'autres délices. C'est à l'issue d'un repas copieusement arrosé, chez Vettard en 1934, que Curnonsky, prince élu des gastronomes, devait déclarer « Lyon capitale mondiale de la gastronomie. » Le propos fit le tour de la planète gourmande et, quatre vingt ans plus tard, paraît à jamais gravé dans le marbre. C'est alors, en 1936, que Marius Vettard décide de créer l'Amicale des Toques Blanches Lyonnaise, avec six de ses pairs, tous cuisiniers : Jean Vignard, Marcel Thibaud, Albert Mennweg, Joannès Nandron, Claude Maret et Edmond Lafoy. Ils s'imposent comme les garants des traditions de l'art culinaire à Lyon et affichent leur volonté d'en promouvoir les valeurs en France et à l'étranger.

A l'Exposition Internationale de 1937, la table du Pavillon du Lyonnais, dont Marius Vettard obtient la concession grâce l'appui d'Edouard Herriot alors président de la Chambre des Députés, fera découvrir aux Parisiens et aux visiteurs du monde entier, un fameux menu : le caneton de Louhans au foie gras à la gelée de porto, le cervelas lyonnais truffé pistaché en brioche, le gratin de queues d'écrevisses « comme chez moi », la poularde de Bresse truffée en chemise fonds d'artichauts aux morilles ; bien sur, les fromages régionaux et pour conclure, la glace Bellecour, les fruits de la vallée du Rhône et la galette des Monts du Lyonnais. La réussite est totale, ce qui vaudra à Marius Vettard d'être promu chef des réceptions de la Chambre, et aussi d'obtenir la rosette.... Précisons, celle de la Légion d'Honneur ! Henri Clos-Jouve dira : « Il conserve l'impérissable gloire d'avoir fait couler le beaujolais dans la Seine. »

Au fil des années, de nombreux chefs de cuisine rejoindront l'Amicale, parmi lesquels Paul Bocuse, Roger Borgeot, Gérard Nandron, Alain Chapel, Pierre Orsi, Jacky Marguin ou encore Jean-Paul Lacombe. Ils sont déjà une soixantaine en 1978, lorsque l'Amicale se transforme en Association et accueille la Mère Léa (Léa Bidaut, La Voûte) première femme membre de l'Association. Le Café Neuf Vettard sera étoilé parcimonieusement par le Guide Michelin, une étoile en 1932, deux en 1939 puis une et deux, alternativement, lorsque reparait le Michelin après la guerre ; ce jusqu'en 1956. Il n'est plus cité – coïncidence - à partir de 1957, lors de la mort d'Edouard Herriot, jusqu'en 1959, année où Jean prend la suite de son père jusqu'en 1989. Doyen de la profession, médaille d'or de la Cuisine Française, Marius Vettard restera l'une des figures majeures du métier jusqu'à sa disparition le 28 juin 1975. Le Café Neuf, lui, fermera ses portes définitivement en décembre 1997, laissant place à une banque.



Recette

Quenelle de brochet Marius Vettard sauce Nantua

pour **10 personnes**

- Hacher finement 300 grammes de filets de brochet paré, « dénervé » et désarêté. Tamiser. Ajouter 220 grammes de panade en l'incorporant vigoureusement. Incorporer doucement 200 grammes de beurre fondu (clarifié). Ajouter petit à petit 4 oeufs et 3 blancs d'oeufs, finir avec 100 grammes de crème fraîche (la farce doit être lisse et fine). Assaisonner sel fin, poivre blanc et muscade. Mettre au frais sous film.
- Réaliser une sauce béchamel avec 120 grammes de beurre d'écrevisses, 120 grammes de farine et 1,5 L de lait. Bien assaisonner et monter au beurre d'écrevisses jusqu'au goût souhaité. Réserver au chaud.
- Fleurer (fariner) un marbre ou plan de travail et rouler les quenelles à la main (10 cm de long pour 100 grammes de farce).
- Pocher les quenelles dans de l'eau salée frémissante (pas d'ébullition), les retourner en donnant une légère secousse à la casserole.
- Dresser les quenelles égouttées dans un plat bi-métal rempli partiellement de sauce Nantua, finir de napper de sauce et enfourner à +180°C pour faire souffler (15 minutes environ).
- Ajouter à l'envoi des écrevisses châtrees et troussées et des feuilles d'estragon.

Comme les soufflés, les quenelles n'attendent pas, servir et déguster rapidement



la presse en parle

80 ans des Toques
Blanches Lyonnaises.
**Un dîner de gala
aux 400 coups.**

Tour à tour tendre et vache, toujours avec humour, Marc Polisson (Lyon People) a rendu compte de la soirée du 5 juin, à laquelle 520 personnes étaient conviées. Le Tout Lyon était de la fête, son Sénateur Maire, son Cardinal, le patron de GL Events, les membres des Toques Blanches Lyonnaises, leurs partenaires et des amis chefs, parmi lesquels Guillaume Gomez, Pierre Gagnaire, Régis Marcon. Le champagne (Mumm) et la Badoit coulaient à flot, comme les vins de Chapoutier et de Castel. Toutes les photos sur le site : <http://www.lyonpeople.com/les-fetes/80-ans-des-toques-blanches-lyonnaises-un-diner-de-gala-au-400-coups-2016-06-21.html>.

Coup de foudre

Pour la Sucrière, transformée en salon de réception pour ce dîner de gala hors norme organisé par Christophe Marguin et le bureau des Toques Blanches. Et pour le film du réalisateur Fabrice Mancini projeté sur grand écran. Géant.

Coup de chapeau. A distribuer de façon collégiale à tous les chefs qui s'étaient mis sur leur 31. Mention spéciale Benoit Josserand (Le Jura), Maurizio (Due), Jean-Paul Lacombe (Léon de Lyon), Jean Burdy, Arnaud Bernollin, François Gaillard, et aux 130 étudiants de l'Institut Paul Bocuse pour leur tenue et leur service souriant.

Coup de griffe. Donné aux invités de la génération Mac Do incapables de respecter le dress-code de la soirée. Pas besoin de les citer, ils se reconnaîtront.

Coup de fourchette. Magistral et sans chichis, il est signé du trois étoiles megevan Emmanuel Renaut épaulé par Jean-Paul Pignol. Au menu : caviar et langoustine ; féra du Léman ; biscuit de brochet ; paleron de veau confit et faisselle de Megève. A tomber avec les vins Castel et Chapoutier.

Coup du lapin. Olivier Ginon s'y attendait-il ? A la tribune, Gérard Collomb lui a donné les clés de la Cité de la gastronomie, à l'insu de son plein gré. Un coup de billard à trois bandes Grand Stade – Gerland – Hôtel Dieu. A la lyonnaise.

Coup de soleil. Caliente, caliente l'ami Artur Reversade ! La troupe de la Folie Douce a mis le feu à la Sucrière jusqu'à 3 heures du matin. Et ça aurait pu se prolonger jusqu'au mâchon... sans un malheureux coup de frein. On vieillit, Monsieur Marguin ? Pour votre statuette, rendez-vous en 2036 pour vos 100 ans !

Marc Polisson

www.lyonpeople.com

Extraits (Lyon People du 21 juin 2016)