

FOURVIERE : Inoubliable festin !

Pendant tout l'âge de bronze, d'autres migrants, en provenance de l'Est continuent d'affluer. La plaine de Vaise étant surpeuplée, certains s'implantent sur les flancs du vallon de Gorge de Loup puis à Condate (actuelle Croix-rousse) et tout autour du confluent. Il en sera de même dans tout l'Hexagone. Ces voyageurs ne semblent pas apporter avec eux d'autres légumes que ceux déjà connus. De tout ce brassage ethnoculturel résulte depuis approximativement 3 000 ans, un ensemble plus ou moins homogène de peuples caractérisés chacun par leurs territoires et leurs us et coutumes plus ou moins spécifiques.

Le terme de Celtes apparaît il y a 2500 ans chez un auteur grec. Au nord du confluent et entre les deux fleuves ils s'appellent : Eduens, à l'Ouest du confluent : Ségusiaves et à l'Est : Allobroges.



Ces populations composites acquièrent de nouvelles techniques : c'est l'âge du fer. Les outils sont performants, mais les armes, surtout quand elles sont maniées par des cavaliers, ne le sont pas moins. Les récoltes sont plus faciles avec les serpettes en fer et les sols moins durs avec des houes métalliques.



Qu'ils soient locaux ou venus d'ailleurs, les légumes sont cultivés dans les champs et dans de petites parcelles proches des maisons en torchis. L'analyse des poteries montrent une grande diversité culinaire. Si les Celtes consomment beaucoup de céréales : blé amidonnier, orge, froment, petit épeautre, ils consomment aussi une grande diversité de légumes : **lentilles, pois, fèves, navets, carottes blanches, choux verts, choux raves, poireaux, oignons, moutarde noire, aneth, coriandre...**

Sur le haut de Fourvière, pour les raisons encore obscures, sont organisés d'immenses rassemblements dans des enclos éphémères de plusieurs hectares. Des centaines, voire de milliers de convives vont, en l'espace de quelques jours, consommer des quantités impressionnantes de viandes et de légumes.

Ces festins dans lesquels les rituels semblent avoir une place importante sont très largement arrosés de vin. Pour un seul de ces banquets, les estimations sont de près de 10 tonnes de viande rien que pour le porc qui est élevé localement et de 14 000 l de vin. La vigne n'étant pas encore cultivée, tout le vin doit être importé.



La culture de chanvre qui fournit fibre et huile se développe. Les vêtements évoluent, les hommes portent maintenant des braies. Les tissages de chanvre et de laine se font plus complexes avec l'apparition de couleurs, de rayures et de motifs dits écossais. La vertu tinctoriale de différents végétaux est utilisée. L'élevage évolue : le porc supplante bientôt les autres élevages. Les poules font leur apparition dans les villages. Les techniques réputées de salaison et de séchage ainsi que les tissus fourniront une monnaie d'échange précieuse dans cette société ouverte au commerce international.

Certaines de nos recettes traditionnelles sont peut-être un lointain souvenir des banquets des Celtes :
Potage à la Jambe de Bois, Gratinée à l'oignon

Le potage à la jambe de bois

Le véritable potage à la jambe de bois n'est autre qu'un pot-au-feu pantagruélique dans lequel on peut trouver, outre du jarret de bœuf et les viandes classiques de ce plat, non pas toujours inscrit parmi ses plus rituels, une épaule de cochon, une dinde, un cervelas truffé, voire du gigot ! En voici une version plus modeste.

PRÉPARATION : 20 minutes
CUISSON : 4 heures 30

Pour 8 personnes

- 1 kg de gîte de bœuf
- 800 g de plat de côtes
- 800 g de culotte de bœuf
- 1 jarret de veau
- 1 gros saucisson à cuire
- 8 tronçons d'os à moelle
- 1 kg de carottes
- 2 oignons

clous de girofle, céleri-branche

- 1 bouquet garni, ail, persil
- 8 poireaux
- 8 potereaux
- 8 pommes de terre
- gros sel et poivre en grains

1. Ficellez le morceau de gîte comme un rôti. Mettez le plat de côtes dans une grande marmite, ajoutez 5 litres d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire pendant 1 heure. Écumez. Ajoutez 2 carottes pelées et émincées, 1 oignon péte coupé en quartiers, le second péte et piqué de 2 clous de girofle, 2 branches de céleri tronçonnées, le bouquet garni, 2 gousses d'ail pelées entières et quelques queues de persil, grains de poivre et gros sel.

2. Attendez la reprise de l'ébullition et ajoutez le gîte, la culotte et le jarret de veau. Laissez cuire tranquillement pendant 3 heures. Pêlez et préparez tous

les autres légumes. Égouttez les viandes et passez le bouillon. Nettoyez la marmite. Remettez le bouillon filtré dans la marmite, remettez toutes les viandes et les légumes de la garniture, ajoutez le saucisson à cuire et faites à nouveau mijoter pendant 30 minutes.

3. Faites cuire les pommes de terre à l'eau à part. Une dizaine de minutes avant de servir, faites cuire les os à moelle dans une casserole avec du bouillon prélevé dans la marmite. Lorsque tout est prêt, présentez les viandes découpées sur un plat très chaud (de préférence sur un chauffe-plat), avec les légumes et du bouillon à part, ainsi que les condiments traditionnels, agrémentés de cristes et de petites betteraves au vinaigre.

BOISSON CONSEILLÉE : CHENAS



La gratinée lyonnaise

C'est à Lyon qu'est née la soupe à l'oignon gratinée avant qu'elle ne devienne le grand classique des bistrot des Halles de Paris.

PRÉPARATION : 30 minutes
CUISSON : 1 heure

Pour 4 personnes

- 800 g de gros oignons jaunes
- 120 g de comté
- 4 tranches de pain de campagne
- 40 g de beurre
- sucré en poudre
- 1,25 l de bouillon de bœuf ou de volaille
- sel et poivre

1. Pêlez les oignons et émincez-les régulièrement. Râpez le fromage. Mettez les

tranches de pain dans le four à chaleur douce pour qu'elles dessèchent.

2. Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais, ajoutez les oignons, salez et poivrez. Faites-les cuire doucement à couvert pendant 15 minutes environ. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson des oignons en les remuant avec une cuiller pendant 30 minutes.

3. Poudrez de sucre le contenu de la casserole (1 cuillerée à café plus ou moins bombée), laissez caraméliser quelques instants, puis versez le bouillon et portez à ébullition.

4. Laissez frémir tranquillement pendant 15 minutes. Environ 5 minutes

avant de servir, versez la soupe à l'oignon dans quatre soupières individuelles en porcelaine à feu. Posez 1 tranche de pain séchée sur le dessus de chacune d'elles, en la brisant éventuellement en gros morceaux. Enfoncez-la très légèrement dans la soupe, poudrez de fromage râpé et faites gratiner pendant 5 minutes. Servez à la sortie du four.

On peut aussi alterner des couches de soupe à l'oignon et de fines rondelles de pain légèrement grillées. Quant au liquide, ce peut être de l'eau, mais aussi du bouillon de pot-au-feu.

BOISSON CONSEILLÉE : MÂCON BLANC OU PORTO

