

PLACE DU TRION : Km 0

Lors de la fondation de la colonie par Muniacus Plancus, le nom celte de Lugdunum dont la signification serait « colline lumineuse » en raison de sa position face au soleil levant, est conservé.

Immédiatement, les Romains construisent villas, temples, cirque, termes, amphithéâtres et aqueducs...



De l'actuelle Place du Trion, ils font partir des routes dans toutes les directions. La Voie de l'Océan descendra vers la plaine de Vaise en passant par le vallon de Gorge de Loup. Des bâtiments joutent la voie. Sans doute pour des raisons de voirie, la source du ruisseau est captée et une fontaine monumentale complétée par un grand bassin est édifiée.

Lugdunum devient capitale des Gaules. Toute une élite romaine militaire comme civile vient habiter la nouvelle ville. Les gaulois abandonnent les braies et les moustaches pour adopter la toge et le visage glabre.

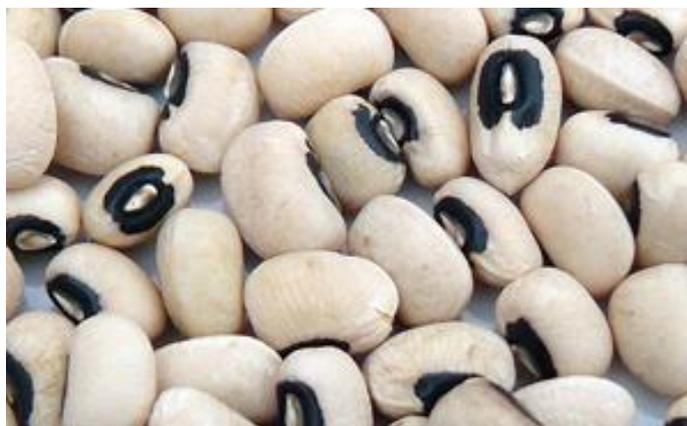


Grands jardiniers, les Romains donnent aux légumes leurs lettres de noblesse. Ils cultivent de longue date les **asperges** dont ils appellent les griffes « éponges », les **poirées**, les **laitues** dont ils font des conserves, les **cardons** dont ils consomment les cardes et les capitules. **Salsifis, mâche, roquette, sarriette, thym, laurier, fenouil, moutarde noire, choux-fleurs** et **brocolis** n'ont plus de secrets pour eux. Ils ont des jardins spécifiques pour les **oignons** qu'ils consomment crus ou cuits. Ils taillent et greffent les arbres fruitiers. Les gladiateurs ont une alimentation essentiellement constituée de légumes avec une grosse proportion de **lentilles**.

Lors de la conquête de la Gaule, les **concombres**, bien qu'encore très amers, sont connus des Romains depuis peu. L'empereur Tibère afin de pouvoir consommer à sa guise ce légume encore bien exotique, le fait cultiver dans des caisses munies de roulettes. Des esclaves les déplacent en fonction de la météo. Natifs des

contreforts de l'Himalaya, **melons** et **concombres** sont sans doute arrivés par la nouvelle route que commencent à parcourir de rares caravanes qui apportent le précieux poivre.

Par leurs conquêtes africaines, les Romains participent à la diffusion des « fayots » qui sont actuellement connus sous le nom de **doliques** ou de niébé sur leur lieu d'origine. Ces « Phaséolus » de Charlemagne seront détrônés par les haricots du nouveau monde qui poussent beaucoup plus vite. Linné donnera à ces nouveaux venus le nom de « Phaseolus ». Il dû donc en trouver un autre pour ceux de Charlemagne : il choisit Vigna. Les **gourdes** calabasses également natives de l'Afrique de l'Ouest, consommables uniquement très jeunes seront, elles aussi, vite supplantées par les tendres potirons amérindiens.



Chez les Romains le repas du soir est un moment à la fois social et gastronomique : les viandes et les poissons côtoient fruits et légumes. Des abats, au foie gras, en passant par les quenelles, les omelettes ou le nougat, les recettes sont nombreuses mais parfois quelque peu déroutantes. Certaines figurent encore dans notre cuisine locale en bonne place : **Quenelle de brochet, Boudin aux**



Les quenelles de brochet

Cette grande spécialité lyonnaise présente moins de difficultés de préparation qu'on ne pourrait le croire. Il faut surtout du temps. Servez les quenelles avec un vin blanc délicat pour une entrée raffinée.

PRÉPARATION :
40 minutes

REPOS :
1 heure

CUISON :
28 minutes

Pour 6 personnes

600 g de filets de brochet sans peau ni arêtes
noix muscade
3 blancs d'œufs
60 cl de crème fraîche épaisse
70 g de beurre
50 g de farine
50 cl de lait
8 cl de crème fleurette

25 g de beurre d'écrevisses
sel et poivre

1. Passez les filets de brochet au mixeur, salez, poivrez et muscadez. La purée doit être bien relevée. Incorporez ensuite les blancs d'œufs un par un en travaillant le mélange sans fouetter, jusqu'à consistance très homogène et bien lisse. Mettez cette préparation dans le réfrigérateur pendant 1 heure pour qu'elle soit très froide.

2. Incorporez un tiers de la crème fraîche, elle aussi très froide, à la purée de brochet ; mixez rapidement, puis recommencez l'opération deux fois jusqu'à ce que toute la crème soit incorporée. Remettez la préparation au frais. Pendant ce temps, préparez une sauce Béchamel avec 50 g de beurre, la farine et le lait. Incorporez ensuite la crème fleurette et le beurre d'écrevisses à cette sauce.

3. Portez à ébullition une grande casserole d'eau. Sortez la farce à quenelles du réfrigérateur et, à l'aide de deux cuillères à soupe, moulez celle-ci en quenelles, puis faites-les glisser délicatement dans l'eau bouillante. Laissez-les pocher de 12 à 15 minutes, puis égouttez-les sur un torchon.

4. Beurrez un plat à gratin et versez-y la moitié de la sauce au beurre d'écrevisses. Rangez-y les quenelles de brochet bien égouttées, puis recouvrez-les avec le reste de sauce. Faites cuire dans le four à 180 °C une douzaine de minutes. Servez brûlant, directement dans le plat de cuisson.

Vous pouvez aussi confectionner une sauce aux champignons ou une sauce américaine bien relevée.

BOISSON CONSEILLÉE
POUILLY-PUISÉ

Le boudin aux pommes

Le déjeuner classique du 11 novembre, chez la mère Brazier, comportait des boudins et des saucisses grillés, garnis de pommes fruits sautées, un rôti de porc aux marrons, des babas et de la glace à la vanille.

PRÉPARATION :
10 minutes

CUISON :
20 minutes

Pour 4 personnes

4 boudins noirs
800 g de pommes reinettes
1 citron
100 g de beurre
sel et poivre

1. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins.

Citronnez les quartiers de pomme et recoupez-les en deux. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle. Ajoutez les pommes et faites-les dorer sur feu moyen en les retournant souvent.

2. Faites fondre le reste de beurre dans une seconde poêle. Posez les boudins dans le beurre très chaud et faites-les cuire en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Il faut les saisir au début, mais bien les surveiller ensuite pour que le boyau n'éclate pas.

3. Mettez les boudins dans la poêle avec les pommes, salez et poivrez. Faites chauffer 1 minute, puis servez très chaud.

BOISSON CONSEILLÉE : SAINT-VÉРАН

