

# SAINT JEAN : 40 000 Ducats !

A partir de 1420 après la création par Charles VII de foires assorties de mesures très protectionnistes, banquiers et négociants affluent dans la ville. Les plus riches prêtent à grand renfort d'intérêts, d'énormes sommes aux Rois de France qui se succèdent. Ces grands argentiers financent entre autres, les campagnes d'Italie, le camp du Drap d'Or et les châteaux de la vallée de la Loire. Thomas de Gadagne dont la fortune est estimée à l'énorme somme de 40 000 ducats, fait commerce des épices, investie dans le textile et finance même une expédition dans le nouveau monde. François I<sup>er</sup> ne fournira que le bateau. Giovanni da Verrazano accoste sur la côte qui deviendra New-York mais il n'en rapporte ni or, ni épices, ni légumes.



Le plus souvent originaires de Florence, les nouveaux venus construisent de remarquables demeures à Saint Georges, Saint Jean et Saint Paul délogeant les mariniers et les artisans qui trouvent refuge dans la Presqu'île. Trouvant sans doute l'endroit trop exigüe pour ses ambitions, le banquier florentin Jean-François Bini acquiert en 1515, en plusieurs lots, un vaste domaine au lieu-dit Gorge de Loup avec vignes, vergers, terres à froment, bois et surtout avec une monumentale fontaine. Il y construit une riche villa qui, actuellement détonne quelque peu à côté de la gare du métro.



En 1600, Henri IV et Marie de Médicis célèbrent leur mariage à Saint Jean. Ils séjournent une quinzaine de jours. A Lyon, la légende veut que Marie de Médicis, lors de cet événement, ait introduit les **artichauts** dans notre cuisine. Partout ailleurs, il est prétendu qu'une autre Médicis prénommée Catherine, mariée elle aussi avec un certain Henri (II) un demi-siècle plus tôt, aurait apporté dans sa dote, outre moultes écus, le prestigieux artichaut.



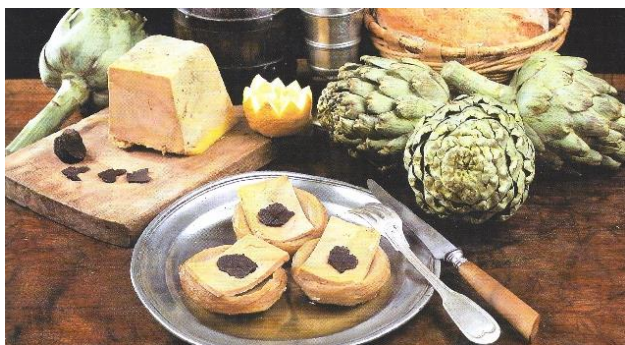


Des témoins rapportent que Catherine les adorait et en mangeait jusqu'à s'en rendre malade. Quoiqu'il en soit l'**artichaut** est en bonne place dans nos recettes mais il n'a pas détrôné le **cardon** qui se taille la part du lion dans nos potagers. De fait, à la **Renaissance**, la ville de Lyon comme toute la noblesse de France succombe à la même mode : Les fastes des cours italiennes font envie et les gourmets retrouvent des légumes oubliés, méconnus ou négligés pendant tout le Moyen Age. **Asperges, cardons, artichauts, concombres, melons et laitues** sont sur les meilleures tables. L'élite italienne préfère les **brocolis** et les **choux-fleurs** aux traditionnels **choux cabus** ou à **feuille**, les tendres **petit pois** aux **fèves** et aux **lentilles**. En outre, les cannes à sucre des Caraïbes dont le sucre arrive à grands frais, ouvrent de nouveaux horizons aux fruits cultivés dans la campagne environnante.



Les jardins sont à la mode, ils s'inspirent des jardins italiens avec des plessis, des gloriottes, des banquettes et des fontaines. Quand cela est possible des jardins font même partie du projet de l'architecte. L'actuel musée de Gadagne en est un bel exemple. Il semble cependant que, du moins en ville, l'agrément prenne le pas sur le substantiel.

Mais dans cette ville où l'on dispense ses richesses, pour l'ensemble du peuple c'est toujours pain, **choux, lentilles** et surtout **oignons**. L'arrivée des grands argentiers ni celle de la soie n'y changera rien. De cette Renaissance contrastée, nous gardons cependant quelques recettes fort délectables : **Fonds d'Artichaut au foie gras, Tarte aux amandes et abricots**



### Les fonds d'artichauts au foie gras

Cette création, qui n'a apparemment rien de typiquement lyonnais, appartient néanmoins au répertoire de la cuisine des "mères lyonnaises".

PRÉPARATION : 25 minutes CUISSON : 35 minutes

Pour 4 personnes

- 4 beaux artichauts
- 1 citron
- 4 tranches de foie gras de 6 mm d'épaisseur environ
- poivre au moulin

1. Arrachez les queues des artichauts et coupez les feuilles du fond bien à ras. Crapotez les feuilles latérales à mi-hauteur environ, puis retirez le foie avec un couteau bien tranchant. Lavez les fonds ainsi préparés à l'eau froide citronnée.

2. Faites-les ensuite cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce que la pointe d'un couteau les traverse facilement. Laissez-les dans l'eau de cuisson jusqu'au moment de servir.

3. Coupez délicatement les tranches de foie gras avec un couteau dont vous

plongez la lame dans de l'eau très chaude. Égouttez les fonds d'artichaut tiède et le foie gras très froid, égouttez-les et posez-les sur des assiettes de service. Placez 1 tranche de foie bien froide sur chacun d'eux. Donnez 1 ou 2 tours de moulin à poivre et servez.

C'est le contraste entre le fond d'artichaut tiède et le foie gras très froid que l'on apprécie dans cette recette. Évitez les fonds d'artichauts en boîte ou en bocal, ainsi que les surgelés.

BOISSON CONSEILLÉE  
CHAMPAGNE BRUT

### La tarte aux amandes

Encore un gâteau confortable, fondant et richement parfumé, dans la lignée des desserts "maison" de la cuisine des mères lyonnaises.

PRÉPARATION : 30 minutes CUISSON : 35 minutes

Pour 8 personnes

- 1 fond de tarte en pâte brisée cuit à blanc
- 150 g d'amandes entières
- 1 œuf
- 70 g de sucre en poudre
- kirsch
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 kg d'abricots dénoyautés assez gros
- sucre vanillé

1. Hachez finement les amandes en les passant au mixeur, mais n'utilisez pas de poudre déjà prête. Mettez-les dans une terrine, ajoutez l'œuf entier, le sucre et 2 cuillères à soupe de kirsch ainsi que la crème fraîche. Mélangez ces ingrédients jusqu'à consistance homogène.

2. Disposez les demi-abricots en cercles concentriques, pas trop serrés, sur le fond de tarte, puis versez délicatement la crème aux amandes par-dessus.

3. Faites cuire dans le four à 180 °C jusqu'à ce que la crème soit bien prise. Poudrez de sucre vanillé et servez chaud de préférence.

