

A **USSI PLURIELLES QUE SINGULIÈRES**, les charcuteries façonnent le patrimoine culinaire

français au gré de savoir-faire hérités de la gourmandise féconde de nos ancêtres. Chaque région regorge de spécialités, chaque artisan détient un secret. Il faudrait bien plus que ces quelques pages pour en faire le tour.

À l'évidence il n'existe pas une charcuterie mais des charcuteries. Pourtant, il est une maison unique en son genre, installée dans l'une des plus abondantes patries en la matière. En territoire lyonnais nul ne l'ignore, pour se procurer un bon saucisson, un boudin parfumé ou une quenelle galbée, c'est chez Sibilialia qu'il faut aller. Une maison presque centenaire où le plaisir que l'on y trouve n'a pas pris une ride.

Porc d'attache

L'adage raconte que le temps fait son œuvre. Il façonne l'histoire d'une vie autant que celle d'une ville. D'une manière ou d'une autre il passe, plus ou moins facilement, plus ou moins lentement. Nos aînés n'ont de cesse de nous rabâcher qu'il file à toute allure. Un siècle nous semble appartenir à une éternité aussi lointaine qu'inimaginable. Pourtant, presque cent années en arrière la saga Sibilialia prenait vie dans une ruelle en plein cœur de Lyon. C'était hier.

Nous sommes alors en 1922, Pierre Sibilialia ouvre une charcuterie sise 9 rue du Garet. Il ne s'imaginait sans doute pas que des générations plus tard, son nom serait synonyme d'excellence question cochonnaille. Son respect du produit et son attachement au terroir posent les premières fondations de la boutique. Cette exigence l'amène à rencontrer François Raynaud, un maquignon de renom installé en Haute-Vienne. Années après années, les deux hommes cultivent des liens sincères, esquissant sans le savoir le destin

de leurs progénitures. Jean-Maurice, le fils de Pierre, et Colette, la fille de François, convolent en justes noces. et amorcent un nouveau pan de l'histoire familiale en rejoignant la charcuterie des parents de Jean-Maurice.

En 1971, sous l'impulsion de la municipalité, ils quittent les Halles des Cordeliers pour s'installer au sein des toutes nouvelles Halles de Lyon, dans le quartier de la Part-Dieu. Huit ans plus tard, Jean-Maurice décède laissant sa femme seule aux commandes d'une boutique à faire tourner et à la tête d'une tribu de cinq filles à élever. La pugnacité chevillée au corps, la robuste Colette se retrouve les manches. Son engagement et sa dévotion pour le métier lui demandent de multiplier les heures pour satisfaire une clientèle de fins gourmets mais elle ne néglige jamais ses filles. « J'ai fait ce que j'avais à faire et ce que je pouvais pour elles. C'est ma plus belle réussite », confie-t-elle. Bien sûr, les spécialités assurent la renommée de l'établissement mais pas seulement.

Venir chez Sibilialia c'est avant toutes choses rendre visite à Colette, affectueusement surnommée « Coco ». Mise en pli toujours impeccable, lunettes aux verres teintés vissées sur le nez voilant à peine son regard malicieux, lèvres ourlées d'un rouge aussi flamboyant que son tablier, impossible de ne pas la remarquer. Si ce n'est par son allure, c'est par sa gouaille légendaire qui réveille les allées des Halles dans un sursaut de bonne humeur.

Devenue au fil du temps une figure incontournable des lieux et une mère lyonnaise à part entière, Colette Sibilialia se voit décorer de la Légion d'Honneur des mains de son ami Paul Bocuse le 29 juillet 2013. Un hommage qui sonne comme les prémices d'une retraite bien méritée. « Tout a une fin sauf le saucisson qui en a deux ! » comme le clame le dicton populaire.

VIANDE SÉCHÉE ET SALAISONS

Lors d'un séjour dans la capitale des Gaules, il est un pèlerinage qu'aucun gourmand pratiquant ne saurait négliger : une visite dans le temple de la bonne chère, les Halles de Lyon. Un passage initiatique comme un avant-goût d'un paradis aux goûts d'enfer.

Au détour des allées, la tentation ultime. Des centaines de saucissons, pendus au plafond, entourent les étals de la maison Sibilialia. Ils descendent du ciel tels une apparition divine. En même temps, quoi de plus normal pour un Jésus ! Une lettre finale, le s, volontairement congédiée par Colette Sibilialia « parce qu'on ne mélange pas la religion et la charcuterie ». La messe est dite ! Selon la légende consacrée, les morceaux les plus nobles du cochon servaient à confectionner le Jésus afin de célébrer la Nativité. Un petit pas si gringalet puisqu'il avoisine le kilo une fois sec. D'ailleurs, vous le reconnaîtrez à son embonpoint contenu dans une résille élégante. Considéré comme l'un des meilleurs saucissons de l'Hexagone, sa réputation tient à ses ingrédients de qualité, maigre de porc haché gros et gras de porc, ainsi qu'à une longue phase de maturation et d'affinage. Quant à la sacro-sainte question de retirer la peau avant de le manger, Bruno Bluntzer prêche la bonne parole.

« Avec ou sans, un Jésus n'aura pas la même saveur, au même titre qu'un fromage avec ou sans croûte. »

Autre fleuron de la ville, la rosette. Elle se fait remarquer par sa forme allongée dont le diamètre va en rétrécissant. Cette particularité s'explique par l'utilisation de la partie finale de l'intestin du porc, la rosette. Composée d'un mélange de viandes maigre et grasse finement hachées puis assaisonnées d'épices, elle est également mise en filet avant de sécher deux à trois mois.

Pas uniquement cantonnées à accompagner le début du repas, les salaisons ne sont jamais en panne sèche lorsqu'il s'agit de s'intégrer à une recette. Ainsi le rouleau de printemps lyonnais déboule avec une garniture surprenante tandis que le pain perdu se retrouve exalté par une touche salée. Qu'est-ce qu'on attend pour s'en payer une tranche ?!