

Dijon raconté en menus



Dijon gastronomique fait bien sûr référence à l'arrivée de la Cité de la gastronomie à Dijon. Photo R. R.

L'histoire de Dijon à travers la gastronomie : c'est l'idée que propose Guy Renaud, professeur d'allemand à l'Université de Bourgogne et spécialisé en civilisation contemporaine, dans son nouvel ouvrage intitulé *Dijon gastronomique*, paru ce mois-ci.

Ce livre, qui s'inscrit dans la continuité de l'œuvre *Cassis, Moutarde et Pain d'épices* du même auteur, offre au lecteur une approche historique des recettes dijonnaises : comment et quand celles-ci ont vu le jour, et surtout à quelles occasions. « Je raconte l'histoire de la gastronomie bourguignonne à travers les âges », commente Guy Renaud. « Mais j'ai également voulu retracer l'histoire de Dijon même à travers des menus : chaque événement marquant, par exemple, était sujet à un banquet. C'est une approche originale ! » Le lecteur pourra ainsi revivre les grandes dates qui ont forgé Dijon, mais aussi l'histoire des grands restaurants dijonnais, comme *Le Chapeau rouge*, *Les Trois Faisans* ou encore *La Cloche*.

Guy Renaud citera particulièrement l'époque Racouchot, « époque héroïque » selon lui, grâce aux grands chefs qui ont contribué à la réputation gastronomique dijonnaise.

Une réputation qui n'est pas fictive, la Cité de la gastronomie s'établissant bientôt dans la ville. « L'arrivée de cette Cité m'a logiquement conduit à la façon dont j'ai écrit le livre », confie Guy Renaud.

Un livre très illustré, grâce à la collaboration d'une collectionneuse, qui tient à garder l'anonymat. Une lecture bien agréable, qui ne manque pas, l'ouvrage refermé, d'ouvrir l'appétit.

Prix : 28 €. 192 pages.

Raphaël Robinet
Publié le le 21/02/2014