

Malartre

UNE TRADITION BIEN CONSERVÉE

À l'origine (1947) spécialisée dans la conserve et les produits frais, la maison Malartre est aujourd'hui une référence lyonnaise en matière de quenelle - son produit historique -, d'escargots et de cardons.

Il est un peu plus de 9 heures ce mardi. Comme chaque matin, dans un bruit assourdissant, Vincent, un grand costaud à la barbe soigneusement taillée, travaille la panade (une sorte de pâte à choux, l'appareil de base de la quenelle) dans un "cutter", pour la brasser et l'aérer. C'est à cette étape qu'on ajoute le beurre, le parfum (brochet, écrevisse, volaille, saumon, comté ou encore champignon), quelques épices (curcuma pour la quenelle de brochet – comme dans la recette historique de la mère Brazier –, noix de muscade pour celle de veau) et les œufs pour lier le tout. Un travail de malabar.

Dans un atelier mitoyen, Murielle manœuvre d'énormes cônes de 40 ou 80 kilos de panade. Ceux-ci pendent (le jargon pour "modeler") des boudins de pâte de 120 grammes qui tombent dans un bain d'eau chauffée à 94 °C, où ils sont pochés pendant 30 minutes. Avant de tremper dans un bassin à 15/20 °C, quelques minutes, et de passer en cryothérapie à -5 °C pour obtenir 2 °C à cœur. Chaque jour, 10 000 pièces sortent du laboratoire de Saint-Genis-Laval. Soit 120 tonnes à l'année. Chez Malartre, on est dans "le semi-industriel fait à la main", explique Olivier Grégoire, attaché de presse de la maison.

Pâtissier, ferrailleur et conserves

Il y a soixante-douze ans, dans ce même laboratoire, Paul Malartre moulait de façon plus qu'artisanale la panade à l'aide de deux cuillères, pour donner cette forme caractéristique, pointue aux deux extrémités. Pâtissier de formation – il exerça près de cinq ans à Oullins –, c'est le premier produit qu'il travailla.

En 1981, à l'occasion de la foire de Lyon, les quenelles au brochet Malartre reçoivent le 1^{er} prix Gault & Millau.

À l'origine, les pâtisseries avaient le monopole de la quenelle. C'est d'ailleurs le maître-pâtissier lyonnais Charles Morateur qui, en 1830, avait eu l'idée d'incorporer de la chair de brochet dans la pâte à choux, donnant ainsi naissance à la quenelle lyonnaise ; les poissons carnassiers pullulaient dans la Saône et "il se posait alors la question de la chair de ces brochets bon marché", relate le critique culinaire Yves Rouèche dans *Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise*. La quenelle Malartre était alors vendue aux hôpitaux de Sainte-Eugénie (Saint-Genis-Laval) et de Givors. Quelques années plus tard, son épouse, Magdeleine, issue d'une famille de maraîchers de Pierre-Bénite (production de légumes, de melons, de potirons et de cardons), en venant travailler avec lui, apporta à l'entreprise la mise en conserve de légumes et de fruits – ce qu'on appelle le façonnage. "À l'époque, les gens cultivaient beaucoup. Les particuliers amenaient à l'entreprise leurs cerises, leurs abricots, leurs mirabelles, leurs champignons, etc., pour les mettre en conserve pour l'hiver", explique Julie Allard-Grollemund, l'une des petites-filles. Il faut dire que le secteur de Pierre-Bénite, Irigny et Saint-Genis-Laval était une zone maraîchère. À l'époque, la

ferraille, ça connaît la famille Malartre : Henri, cousin germain de Paul, fait dans la récupération de pièces détachées, achète et démonte des voitures dans un petit atelier de la rue Grillet, dans le 7^e arrondissement. C'est lui qui, le 31 mai 1960, inaugure le premier musée automobile de France, à Rochetaillée-sur-Saône. 1960, à Saint-Genis-Laval, chez "Malartre Conserves", c'est l'année de la première automatisation avec la machine à former les quenelles.

Helix pomatia et beurre persillé

En 1981, à l'occasion de la foire de Lyon, les quenelles au brochet Malartre reçoivent le 1^{er} prix Gault & Millau. Quelques années plus tôt, Gilbert Allard, gendre du fondateur, a inspiré – en qualité de président du groupement des fabricants de quenelles – la rédaction du Code des usages régissant la dénomination "quenelle", lequel établit notamment la quantité minimale de chair de brochet (13 %). En poisson, la maison Malartre a la main généreuse : elle en met 18 %, avec une proportion de 30 % pour les poissonniers. Pourquoi les poissonniers ? Parce que l'entreprise familiale vend aujourd'hui principalement en distribution et fabrique de nombreux produits pour d'autres marques (dont de très réputées sur la place lyonnaise). La "qu'nelle", c'est bien (nos voisins suisses sont d'ailleurs bons clients de Malartre), mais il va falloir diversifier la gamme. Il y a d'abord les escargots. "Paul Malartre était chasseur, relate Lionel Grollemund, aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale. C'était l'homme qui cuisinait, on lui rapportait toutes sortes de choses à préparer, no-



La quenelle et le cardon, deux produits typiquement lyonnais et deux produits phares de la maison Malartre : 120 tonnes de chaque par an.



Julie Allard-Grollemund, petite-fille du fondateur, et son époux, Lionel Grollemund, aujourd'hui à la tête de la société septuagénaire.



La maison Malartre, c'est 20 personnes et 3 millions d'euros de chiffre d'affaires.



En 2008, la maison Malartre a ouvert un restaurant aux halles Paul-Bocuse, où elle a un banc depuis 1970.



Malartre

© Anjaïne Merlet

La maison Malartre a pris le parti d'utiliser de la semoule de blé dur comme ingrédient principal plutôt que de la farine. Les quenelles gagnent ainsi en goût et ont l'avantage de bien gonfler à la cuisson.



Pour Murielle, employée historique de la maison saint-genoise, la quenelle n'a plus de secrets.



La maison Malartre produit des sauces et des coulis, revendus à 60 % à des distributeurs ou des marques lyonnaises très connues qui étiquettent à leur nom.

Chaque jour, 10 000 pièces sortent du laboratoire de Saint-Genis-Laval. Soit 120 tonnes à l'année. Chez Malartre, on est dans "le semi-industriel fait à la main".

tamment les escargots, qu'il recevait vivants, dégorgeait et préparait." L'activité prend une tournure semi-industrielle quelques années plus tard quand des camions immatriculés en Pologne commencent à livrer les escargots de Bourgogne à Saint-Genis-Laval (rares et protégés en France et d'élevage économiquement non rentable, ils proviennent du ramassage naturel dans les pays de l'Est). En 2019, la recette des escargots est toujours la même : les mollusques sont cuits dans un court-bouillon thym-laurier-carotte, sel et poivre de Magdeleine Malartre, "la recette de son pot-au-feu", se souvient Julie Allard-Grollemund, sa petite-fille.

Y a pas qu'à Vaulx qu'on fait du cardon
En 2002, la maison Malartre développe des produits spécifiquement lyonnais, à l'image du cardon, dont le Rhône est la patrie (Vaulx-en-Velin reste la capitale, mais est plus spécialisé dans le cardon de fête). Si les Combarnon, grande famille saint-genoise propriétaire de

terres, travaillaient déjà avec Paul Malartre, l'activité de cette plante potagère prend son essor avec le producteur de Chevigny (monts du Lyonnais) Vincent Pestre, fournisseur officiel de la maison Malartre. "C'est du cardon effilé à la main, explique-t-il. Le cardon est un légume fibreux. Nous on a gardé la tradition en l'effilant à la main, pour être dans le haut de gamme, pour se démarquer principalement du cardon espagnol qui lui est travaillé de façon plus industrielle." Le cardon est un légume simple à cultiver, très goûteux mais très fibreux. La préparation requiert donc du temps et de l'expérimentation. Une fois relevé, le cardon est attaché, blanchi dans une eau très peu salée, dépiauté, nettoyé, effilé à la main (1 100 heures de travail à l'hectare, d'où un gros travail de main-d'œuvre), cuit et mis en conserve. Soit 120 tonnes par an. Préparés "à la lyonnaise", en gratin, avec de la moelle fondue dans un roux et des lamelles de moelle sur le dessus du gratin avant de l'enfourner, c'est un émerveillement.

Avant de repartir, ce mardi matin, laissant Vincent, Murielle et la dizaine d'autres employés, Lionel Grollemund nous fait goûter l'un des prototypes de sa quenelle sucrée : orange Grand Marnier et rhum-raïsans. La boucle est bouclée, on en revient à nos pâtisseries. Ou comment une vieille maison lyonnaise fait perdurer la tradition en la modernisant et en lui faisant passer le siècle.

/// GUILLAUME LAMY

Malartre

Halles Paul-Bocuse, 102 cours Lafayette, Lyon 3^e
04 78 62 32 26
www.malartre-maison.fr

En chiffres

120 tonnes de cardons/an
120 tonnes de quenelles/an
70 000 douzaines d'escargots/an
20 personnes
3 millions d'euros de chiffre d'affaires