

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

CHÂTEAUROUX ET SON PATRIMOINE CULINAIRE

Yolande RIOU

Contrairement à sa consœur berruyère, qui peut se prévaloir de quelques éléments gastronomiques particuliers, la ville de Châteauroux ne possède pas, aujourd'hui, de produits ou de spécialités qui lui sont propres. Les occurrences du patrimoine culinaire castelroussin qu'il est possible d'apercevoir dans les boutiques (par exemple à l'office de tourisme de l'agglomération) ne concernent en fait que des produits et des spécialités caractéristiques du Berry, voire de l'Indre, plus que de Châteauroux en elle-même. Sont ainsi mis à l'honneur les vins de Reuilly ou de Valençay, les croquets de Charost, les lentilles vertes du Berry...

Aujourd'hui, la ville comme l'agglomération de Châteauroux ne possède pas d'identité gastronomique affirmée. Il n'existe d'ailleurs que peu de références à une gastronomie castelroussine au cours des siècles passés. Ainsi, dans les nombreux livres de recettes sur le Berry, n'émerge finalement qu'un « gratin castelroussin au lait de bique », seule préparation culinaire concernant clairement et nommément la ville (Tardif et Nonnet, Cuisine et vins en Berry, 1986). Cette recette, facile et peu onéreuse, consiste en un gratin de pain de mie légèrement rassis, fourré avec du jambon. Dans le Trésor Gastronomique de France, (Curnonsky et Croze, 1933) sont mentionnées les spécialités castelroussines suivantes : andouille de Déols, fromage de chèvre, lichouneries du Berry (bonbons au miel), chocolat, bière (p. 129). Si les premières occurrences relèvent encore une fois du patrimoine culinaire berrichon, la référence à la bière semble pertinente à conserver.

berrichonne, a émergé, dans le courant du 19ème siècle, une solide expérience en matière de bières et brasseries. L'activité « déjà présente à Châteauroux vers 1825 devient florissante à la Belle Epoque avec la brasserie des Marins et la brasserie Grillon » (Bernard, Le Berry en 200 questions, 2012). Cette dernière, située rue de la Fontaine-Saint-Germain, est considérée comme « des plus importants établissements de [la] ville » (Dr Fauconneau-Dufresne, Histoire de Déols et de Châteauroux, 1873), dont la production s'exporte aux quatre coins de la France. En 1935, les deux brasseries fusionneront sous le nom de Brasserie de Châteauroux, et l'établissement des Marins est transformé en malterie, tandis que la brasserie Grillon est détruite dans les années soixante, pour faire place à des immeubles résidentiels. Aujourd'hui, la seule trace de cette activité est visible par le nom d'une rue, une « impasse de la Brasserie », située dans le quartier des Marins, à l'emplacement de l'ancien établissement. Si le savoir-faire castelroussin a bel et bien disparu, une nouvelle brasserie a cependant fait son apparition dans le département de l'Indre. L'Atelier de la bière, créé en 2004 à Issoudun, et localisé depuis 2012 à Villedieu-sur-Indre, a ainsi repris le flambeau de la production de bières.

Yolande Riou
Docteur en Sociologie



Bière régionale à Châteauroux / © C du Centre

En effet, seule la tradition de brasserie semble réellement relever du patrimoine culinaire castelroussin, au sens d'un savoir-faire solidement établi. Sans doute encouragée par la proximité de la Champagne