GdT « GOLATIERE DU TREPONT » GdT ©
"Élevage amateur de Lagotto Romagnolo - Chiens d'Eau Romagnol"
Boîte Postale n°32 / F-69671 BRON cedex / FRANCE
contact@lagotto-gdt.fr

Le pot lyonnais GdT millésime 2009

Le pot lyonnais de 46 cl. est utilisé depuis des générations à Lyon et la région Lyonnaise dans les bouchons Lyonnais, ces fameux restaurants typiques de Lyon aux spécialités renommées telles que le tabliers de sapeurs, le gras doubles.

Ces bouchons ont toujours et encore une ambiance inimitable.

Les pots Lyonnais, accessoires indissociables de ces bistrots, en sont la mascotte.

Leur fond de bouteille de 4 cm d'épaisseur qui les fait aussi appeler "gros cul", leur donne une bonne stabilité sur la table; leur format de 46 cl., leur fabrication en verre de récupération au ton légèrement vert, les bulles dans le verre et les formes irrégulières de leur parois en font tout le charme.

Ils sont généralement utilisés pour mettre sur table votre vin du tonneau mais peuvent tout aussi bien remplacer avantageusement vos bouteilles d'eau minérale en plastique.

Dans les années 1930, le beaujolais, breuvage indissociable de la cuisine et de la gouaille des "mères" lyonnaises, vin des jeux de boules et de la fête foraine du quartier lyonnais de la Croix Rousse, est considéré comme le « 3ème fleuve » de Lyon.
Servi en pots dans les bouchons de la ville, il trône sur toutes les tables.

GdT - GOLATIERE DU TREPONT - GdT
19 Avenue des Colonnes - BP 32 - F-69671 BRON cedex - FRANCE
N° Siret : 32817844700046 - N° Elevage : 0694840 - N° Certificat de Capacité : 69-CC-AD-225 - N° TVA : FR00328178447
00.33.(0)4.78.69.51.84 **Elevage de Lagotto Romagnolo** 00.33.(0)6.16.94.38.80
contact@lagotto-gdt.fr -- http://www.lagotto-gdt.fr -- http://www.golatieredutrepont.fr

Caractéristiques :
Modèle : Pot Lyonnais 46 cl
« Cette contenance a l'avantage de permettre de remplir avec 1 litre de vin, deux pots, plus le verre du patron ».
Fabrication artisanale en verre de récupération
Hauteur : 290 mm
Diamètre du corps de bouteille: 74 mm
Diamètre extérieur du goulot : 30 mm
Diamètre intérieur du goulot : 17.8 mm
Fond de bouteille en verre : 45 mm
Poids : 1.05 Kgs

« A Lyon le Kir et le Pot font bon ménage ! »

GdT - GOLATIERE DU TREPONT - GdT
19 Avenue des Colonnes - BP 32 - F-69671 BRON cedex - FRANCE
N° Siret : 32817844700046 - N° Elevage : 0694840 - N° Certificat de Capacité : 69-CC-AD-225 - N° TVA : FR00328178447
00.33.(0)4.78.69.51.84 **Elevage de Lagotto Romagnolo** 00.33.(0)6.16.94.38.80
contact@lagotto-gdt.fr -- http://www.lagotto-gdt.fr -- http://www.golatieredutrepont.fr

Son histoire …

Au Moyen-Age, il s'appelle "l'Asnée" et contient 93 litres.

A l'origine, le pot « lyonnais » ou « beaujolais » est une unité de mesure datant du XVIè siècle et remplaçant l'ânée. Le pot a une contenance de 108 centilitres.

L'unité le Pot est apparue au XVIéme siècle, il a alors une contenance de 2,08 litres.

Au XVIIéme siècle, sa contenance passe à 1,04 litre et en 1843, une loi, fixe la contenance actuelle du Pot à 46 cl = 1/2 pinte.

En dépit du système métrique institué à la Révolution, cette mesure déclenche la grogne du peuple qui veut continuer à boire à sa soif à l'ancien prix. L'histoire veut que les ouvriers soyeux (les canuts) avaient droit à 50 cl de vin payé par les patrons. Ces derniers ont réduit la contenance du pot à 46 cl...il s'en suivit la « révolte des canuts ».

Son fond épais qui lui assure sa stabilité sert à compenser les 4 cl qui lui manquent pour arriver à 50 cl. D'où son surnom de "gros cul".

Dans les bouchons Lyonnais, le col des pots est souvent entouré d'élastiques de couleurs pour différencier le contenu (Le Beaujolais du Côtes du Rhône notamment).

La contenance du Pot Lyonnais a l'avantage de permettre de remplir avec 1 litre de vin, 2 pots, plus le verre du patron ! Une des coutumes des bouchons lyonnais était de compter les pots … en mètre linéaire consommé … soit 14 pots !

Depuis plus de 150 ans le pot lyonnais et sa fillette de 29 cl font partie du décor lyonnais.

GdT - GOLATIERE DU TREPONT - GdT
19 Avenue des Colonnes - BP 32 - F-69671 BRON cedex - FRANCE
N° Siret : 32817844700046 - N° Elevage : 0694840 - N° Certificat de Capacité : 69-CC-AD-225 - N° TVA : FR00328178447
00.33.(0)4.78.69.51.84 **Elevage de Lagotto Romagnolo** 00.33.(0)6.16.94.38.80
contact@lagotto-gdt.fr -- http://www.lagotto-gdt.fr -- http://www.golatieredutrepont.fr

Chanoine Félix Kir

Félix Kir est une figure iconoclaste de la Bourgogne au XXe siècle, à la fois chanoine, homme politique et promoteur de la boisson qui porte son nom.

Après des études au séminaire, il fut ordonné prêtre en 1901 et fut notamment curé à Bèze de 1910 à 1924, puis chanoine à Dijon à partir de 1931. La Seconde Guerre mondiale permet au chanoine Kir d'exercer des responsabilités publiques. Le 16 juin 1940, alors que le maire de Dijon a quitté la ville, il est nommé membre de la délégation municipale de Dijon.

Il fait évader des milliers de prisonniers de guerre français du camp de Longvic. Arrêté par les Allemands, relâché, victime d'un attentat puis contraint à la fuite en 1944, il revient à Dijon à la Libération. Il est par la suite élu maire de Dijon en 1945, ainsi que député, et le reste jusqu'à sa mort en 1967. Il préside en tant que doyen d'âge la première séance parlementaire de la Ve République. Au delà de ses fonctions Kir était un personnage truculent connu pour ses réparties mordantes, qui en firent un personnage populaire.

Kir et le vin

Le titre résume à lui seul l'influence de ce personnage sur le vin. Afin de promouvoir le cépage aligoté et les liquoristes de sa ville, il fit servir à ses invités en apéritif du blanc-cassis et lui donna son nom. Ainsi était né le kir composé selon la recette originale de 1/3 de crème de cassis de Dijon à 20° et de 2/3 de bourgogne aligoté. Des variantes furent aussi inventées tel le communard (crème de cassis et vin rouge) ou le Kir Royal (crème de cassis et champagne). En 1951, le chanoine Kir accepte que la maison Lejay-Lagoute utilise le nom de Kir pour une réclame présentant un vin blanc au cassis.

En 1976, le mot est inscrit dans le petit Larousse.

On trouve aussi comme variante, le **Communard**, vin rouge avec du cassis.