



REVENTIN-VAUGRIS



Communiqué de presse
Juin 2026

• Reventin-Vaugris, Isère •

LE GRATON LYONNAIS CÉLÈBRE SES 50 ANS : *un demi-siècle de tradition et de savoir-faire*

Produit emblématique de la gastronomie lyonnaise, le graton lyonnais célèbre cette année ses 50 ans. Depuis 1976, cette spécialité charcutière incarne l'authenticité, la convivialité et le respect des traditions qui font la renommée du terroir lyonnais.



UN PRODUIT ANCRÉ DANS LE TERROIR LYONNAIS

À Reventin-Vaugris, en Isère, à une quarantaine de kilomètres de Lyon, les équipes du Graton Lyonnais élaborent chaque semaine entre 7 et 8 tonnes de gratons. Héritée des pratiques ancestrales des charcutiers, cette spécialité trouve son origine dans la valorisation des morceaux de gras issus de la découpe du porc. Aujourd'hui incontournable, le graton lyonnais se savoure aussi bien lors du traditionnel mâchon, notamment dans les emblématiques bouchons lyonnais, qu'à l'apéritif pour des instants de partage et de convivialité.

Distribué bien au-delà de la région, le graton lyonnais s'impose aujourd'hui comme un produit reconnu à l'échelle nationale, tout en restant profondément ancré dans son territoire d'origine.

L'entreprise produit aussi des fritons de canard, témoignant de l'étendue de son savoir-faire artisanal.



UNE INSTITUTION AU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL PRÉSERVÉ

Le graton est un produit de pure tradition lyonnaise et une véritable institution de la gastronomie française. Né dans les bouchons lyonnais, il s'est imposé comme une petite bouchée servie en amuse-gueule, contribuant à la renommée d'une cuisine généreuse et authentique. Fabriqué à partir de gras de porc soigneusement sélectionné, cuit lentement en marmite selon une méthode artisanale, puis simplement assaisonné de sel et de poivre, le graton repose sur une recette volontairement épurée.

Sans conservateur ni additif, et grâce à un remuage manuel constant, la cuisson se pilote à l'œil et au toucher, dans le respect des gestes d'antan transmis de génération en génération. Les morceaux, plongés dans des marmites à haute température, sont ensuite égouttés et assaisonnés avec précision pour obtenir leur texture croustillante caractéristique.

Depuis la création de l'entreprise en 1976, la recette comme le tour de main sont restés inchangés, garantissant un produit à la fois simple, authentique et savoureux, fidèle à l'esprit du véritable graton lyonnais.



UNE TOUCHE DE MODERNITÉ AVEC “LE GRATON DU GONE”

Dans une dynamique d'innovation fidèle à son identité, l'entreprise a lancé en 2024 une nouvelle marque, accompagnée d'un packaging inédit : **Le Graton du Gone**. Cette nouvelle référence, pensée pour le snacking, se distingue par un design jeune et festif, un format pratique de 90 g et une utilisation facile pour une dégustation à tout moment.

Présenté dans une boîte à la fois réutilisable et recyclable, ce conditionnement illustre la volonté de moderniser l'expérience produit tout en répondant aux attentes actuelles des consommateurs.



UN PRODUIT D'APÉRITIF ET DE CONVIVIALITÉ

Le graton lyonnais s'inscrit pleinement dans les nouveaux modes de consommation. Apprécié toute l'année, il connaît un engouement particulier dès l'arrivée des beaux jours, période propice aux moments de détente et de partage. Produit d'apéritif par excellence, il accompagne aussi bien les instants festifs que les pauses conviviales du quotidien.

Véritable produit de convivialité, le graton se déguste simplement à température ambiante, se picore facilement et rassemble autour de moments simples et authentiques. Symbole d'une gastronomie accessible et chaleureuse, il traverse les saisons et les générations sans perdre de son attrait... à savourer sans modération.

Tout commence ici AUX HALLES PAUL BOCUSE

1974

Bernard Lambert, chauffeur-livreur de 20 ans, découvre le graton aux halles Paul Bocuse lors de ses livraisons



1975

Son patron lui prête une marmite et il lance sa première fournée de gratons avec 10kg de gras de porc. Il vendra tout le lendemain.



1976

Bernard achète une ferme à Reventin-Vaugris en Isère pour y installer son atelier de fabrication et le siège de son entreprise.



1985

L'entreprise en croissance s'agrandit sur la zone artisanale Le Curtil de la même commune.



2024

Le graton s'offre un nouveau packaging et devient un incontournable de l'apéritif avec la naissance du «Graton du Gone».



2025

Le Friton de canard sacré médaille d'Or 2025 au Concours International de Lyon



2026

Le Graton Lyonnais décroche la médaille d'Or 2026 au Concours International de Lyon

Le Graton Lyonnais fête ses 50 ans. Vive la cochonaille !



Découvrez Le Graton Lyonnais
en vidéo

