



Communiqué de presse

Décembre 2025



Reventin-Vaugris, Isère

# LE GRATON LYONNAIS DÉCROCHE LA MÉDAILLE D'OR *au Concours International de Lyon*



Capitale de la gastronomie française, Lyon accueille chaque année le Concours International de Lyon, rendez-vous majeur qui distingue les meilleurs produits du monde entier, notamment dans la catégorie Charcuterie. Cette année, le Graton Lyonnais s'illustre brillamment en montant sur la plus haute marche du podium avec la Médaille d'Or 2026 !

## LE GRATON LYONNAIS, STAR DE L'APÉRITIF, COURONNÉ PAR UNE MÉDAILLE

Après le Friton de Canard, produit de la maison Le Graton Lyonnais, sacré Médaille d'Or 2025 au Concours International de Lyon, c'est aujourd'hui le graton lyonnais qui décroche à son tour la plus haute distinction. Une récompense qui salue le travail, la rigueur et la passion que les équipes déploient chaque jour au sein de l'atelier de fabrication. Fidèle à son exigence, Le Graton Lyonnais défend une approche résolument artisanale : sélection minutieuse des matières premières, savoir-faire hérité de la tradition locale et recherche constante d'un produit authentique, croustillant et plein de caractère. Cette médaille vient rappeler que l'excellence finit toujours par être reconnue.

## LE GRATON LYONNAIS, PRODUIT EMBLÉMATIQUE DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

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 grats. Cette spécialité, emblématique du savoir-faire charcutier lyonnais, puise ses origines dans la tradition des bouchers qui valorisaient autrefois les chutes de gras issues de la découpe du porc. Devenu incontournable, le graton se déguste dans toute la région, lors du traditionnel mâchon lyonnais ou à l'apéritif, notamment dans les bouchons, ces restaurants typiques où l'on célèbre les saveurs locales.

La fabrication du graton requiert une maîtrise précise et une attention de chaque instant. Le gras de porc frais est soigneusement trié, puis cuit lentement selon une méthode traditionnelle, en marmite, sans conservateur ni additif : seulement du sel, du poivre et un remuage manuel. La cuisson se pilote à l'œil et au toucher, dans le respect des gestes d'antan. Il en résulte un produit simple et authentique, qui se conserve à température ambiante. Depuis la création de l'entreprise en 1976, la recette comme le tour de main sont restés inchangés.



Le Graton Lyonnais mijote quelque-chose pour ses 50 ans qui seront célébrés en 2026.

