

HISTOIRE LOCALE

NOUVELLE SERIE

« *Le pays du monde où
l'on mange le mieux* »

Ce livre doté d'illustrations et de 2 plans de Vonnas en 1810 et en 1950, est publié dans la collection *Monographies des villes et villages de France*, dirigée par M.-G. Micberth, qui compte plus de 2 200 titres à ce jour. « De l'avis universel des touristes, même Anglais ou Américains, écrit l'auteur en guise de conclusion, la Bresse est le pays du monde où l'on mange le mieux, et de toute la Bresse, c'est Vonnas qui tient la tête de la bonne cuisine. La qualité de ses volailles à la renommée mondiale pour leur finesse y est évidemment pour quelque chose, mais la science des cuisinières n'est pas non plus négligeable. Le cordon bleu qui commença la

Bientôt réédité
Monographie de la commune de
VONNAS

*Une profusion de fleurs
et une omniprésence de l'eau*

par Eugène DUBOIS

La commune de Vonnas, située dans le département de l'Ain (région Rhône-Alpes), fait partie du canton de Châtillon-sur-Chalaronne, arrondissement de Bourg-en-Bresse, comme Biziat et Chanoz-Châtenay, Chaveyriat et Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne et L'Abergement-Clémenciat, Mézériat et Neuville-les-Dames, Saint-André-le-Bouchoux et Saint-Georges-

sur-Renon, Sandrans et Sulignat. Elle se trouve à 25 km de Mâcon et de Villefranche-sur-Saône et se caractérise par une profusion de fleurs et une omniprésence de l'eau, avec la Veyle et le Renon qui se partagent en plusieurs bras. La localité a une origine très ancienne, attestée par la découverte de nombreux objets gallo-romains. Ses visiteurs apprécient ses belles demeures, typiques de l'habitat rural bressan à colombages et tous les charmes de son site, Vonnas possédant le label *de Station verte de vacances*. C'est son histoire qui est retracée dans l'ouvrage présenté ici.



réputation de Vonnas fut Mme Lambert-Peney qui, autour de 1900, exploitait l'Hôtel du Midi avec son mari. Cuisinière parfaite qui n'aurait permis à personne de toucher à ses casseroles, Mme Lambert-Peney se rendit inégalable dans les menus qu'elle composait et l'odeur de sa cuisine se répandit si bien que de Bourg ou de Mâcon, de Lyon ou de Paris, voire de Londres ou de New-York, on vit accourir les gens au palais subtil. Elle fut la créatrice des crêpes Parmentier et eut des élèves, comme Mme Blanc, au restaurant fameux. »

1790 : le curé-maire de Vonnas est favorable à la Révolution

La monographie d'Eugène Dubois, divisée en deux parties, est un panorama impressionnant de Vonnas et ses environs, à travers le temps et l'espace. La première partie, la plus courte, est consacrée à l'étude topographique du terroir, à sa population (statistiques de 1669 au XX^e siècle), aux ressources locales (agriculture, industrie et commerce) et aux communications. La deuxième partie nous conduit de l'antiquité (époque néolithique) jusqu'aux transformations urbaines des XIX^e et XX^e siècles, en passant par les périodes gauloise et gallo-romaine (appellation originelle : *Vulniacum*, le domaine de Vulnius), par le Moyen Âge avec la maison forte de Vonnas et sa paroisse, citée seulement au X^e siècle, celle de Luponnas devant être réunie à la sienne pendant la Révolution. L'auteur recense aussi les fiefs de Béost et d'Épeyssoles, qui possédaient des châteaux, de Marmont et de Sachins, de Bézemême et de Féliciat. L'hôpital de Curville et l'hospice de la Charité sont évoqués (biens importants à Vonnas, Mézériat, Vandeins...), la période révolutionnaire est décrite (1790 : le curé-maire est favorable à la Révolution), ainsi que l'administration municipale après 1800, les progrès de l'instruction et la vie de la paroisse.

UNE COLLECTION
UNIQUE EN FRANCE
DE 2208 TITRES

21 TITRES SUR
L'AIN

Renseignements au
03 23 20 32 19

