

15:20 | 30/10/2008 AFP

## Le chef étoilé Mathieu Viannay fait renaître à La Mère Brazier

Par Nicole DESHAYES



Véritable institution bien au-delà des frontières de Lyon, le restaurant La Mère Brazier, trois étoiles au Michelin pendant près de 50 ans, qui avait fermé ses portes en 2007, renaît sous la houlette du chef étoilé Mathieu Viannay.

Véritable institution bien au-delà des frontières de Lyon, le restaurant La Mère Brazier, trois étoiles au Michelin pendant près de 50 ans, qui avait fermé ses portes en 2007, renaît sous la houlette du chef étoilé Mathieu Viannay.

Depuis longtemps, ce chef de 41 ans, Meilleur Ouvrier de France en 2004, essayait de trouver "une autre affaire" car "la cuisine était trop petite" dans le restaurant qu'il dirigeait précédemment à Lyon, où il a décroché une étoile au Michelin.

Apprenant début janvier que le célèbre bouchon créé en 1921 par Eugénie Brazier, et vendu en 2004 par sa petite fille Jacotte, est placé en liquidation judiciaire, Mathieu Viannay se dit "qu'il ne faut surtout pas que ce restaurant emblématique tombe à la casse". "C'est un nom magique, qui jouit d'une telle image à l'international", rappelle-t-il.

Eugénie Brazier avait été la première femme ayant obtenu deux fois trois étoiles au Michelin pour ses restaurants à Lyon et dans les Monts du Lyonnais.

"Tombé sous le charme" de l'établissement, Viannay le rachète fin mars et entreprend de "tout refaire", de l'électricité jusqu'aux canalisations d'égouts inexistantes.

Les boiseries sombres sont arrachées et laissent apparaître des faïences des années 1920. Seuls les pieds de table et les tables bistro sont conservés, tandis que les cuisines sont entièrement modernisées.

"Mais nous n'avons pas touché aux cloisons et nous avons conservé les petits salons car je voulais garder l'âme des lieux", souligne Viannay qui a ouvert le 14 octobre.

D'Edouard Herriot, ancien maire de Lyon et président du Conseil, à l'ancien Premier ministre et maire de Lyon Raymond Barre, "tous ceux qui à Lyon ont compté en politique ont mangé ici, tout comme le show-biz", raconte le chef, ajoutant: "si les murs devaient parler, j'aurais été éditeur et non pas cuisinier".

Des grands classiques qui ont fait la réputation de la Mère Brazier, Viannay n'en garde que quelques uns, mais "réinventés au gré des saisons et de la fantaisie".

Ainsi, l'"artichaut au foie gras" marie un artichaut poivrade, surmonté d'une bille de foie gras, et un émincé de fond d'artichaut accompagné d'une tranche de foie gras rôti parfumé de balsamique: "une réinterprétation épatante", assure à l'AFP Jacotte Brazier, "enchantée de voir cette maison revivre".

De même, la célébrissime "volaille de Bresse Demi-Deuil" --du nom des lamelles de truffes glissées sous la peau--, connaît une seconde jeunesse grâce aux "légumes de saison". Mais avec un "petit clin d'œil" au passé: "nous avons gardé les petits pots de cerises au vinaigre, cornichons et vinaigrette", note le chef.

Sa cuisine, Mathieu Viannay la définit comme "moderne, avec une base classique" et une "attention particulière aux cuissons, ajustées au degré près", aux "produits de saison" et aux "alliances", à l'image de ses "coquilles Saint-Jacques au citron confit".

La "crise"? Il "n'y pense pas". "On fait attention aux prix, mais par temps de crise, assure-t-il, les gens ont besoin de se faire plaisir et si on est bon, on a notre carte à jouer".