



Photo : [Félix LEDRU](#)

La mère Brazier est de retour. Triple étoilée au Michelin durant une cinquantaine d'années, l'institution lyonnaise avait fermé ses portes en 2007, actant l'essoufflement de la cuisine des mères, ces matrones qui avaient le souci du produit, l'amour de la crème, et l'usage du beurre chevillé aux casseroles. Elle a rouvert ses portes cette semaine, sous la direction de Mathieu Viannay, une étoile au Michelin dans son ancien restaurant du 6<sup>e</sup> arrondissement lyonnais. Le jeune homme a dépoussiéré le lieu, revisité la cuisine, tout en conservant l'âme de l'établissement, ses petits salons en faïence, et ses volailles demi-deuil. Le restaurant avait été créé en 1921 par la mère Brazier, paysanne illettrée née dans l'Ain en 1895...



A cinq ans, Eugénie garde les cochons et ne mange de la viande qu'une fois par an. Elle se jure qu'elle n'aura plus jamais faim lorsqu'elle sera grande. Son père la chasse à 19 ans, parce qu'elle accouche fille-mère. Elle place son petit Gaston dans la Dombes, et débarque à Lyon, en 1914.

Elle ne sait alors ni lire ni écrire, mais trouve une place pour faire le ménage chez un fabricant de pâtes. Ils sont alors nombreux à Lyon. Elle s'y découvre des talents aux fourneaux, un jour que la cuisinière manque. Ses patrons la placent alors chez la mère Fillioux, à qui Curnonsky promet à l'époque la canonisation. Eugénie y apprend à cuisiner la volaille demi-deuil, pochée avec de belles tranches de truffe planquées sous la peau. Les fonds d'artichaut au foie gras, une spécialité de la mère Fillioux. Les rapports sont rudes entre les femmes. « *Nos mères avaient des vies d'homme* », dit Jacotte (65 ans), la petite fille d'Eugénie, ravie de voir le restaurant rouvrir ses portes cette semaine. « *Du coup, elles n'ont pas trop connu le machisme* »

En avril 1921, Eugénie Brazier s'installe à son compte, au 12 de la rue Royale, près des quais du Rhône. Et devient la Mère Brazier. Elle reprend une épicerie-comptoir qu'elle transforme en restaurant, vite prisé des soyeux du quartier. Elle adapte les recettes apprises, ce qui suscite la jalousie de son ancienne patronne. Les fonds d'artichauts ne sont plus crus, mais tièdes. La querelle fait les délices des gourmands de la ville.



L'estaminet, aux vitraux donnant sur la rue et aux murs couverts de faïence, est bientôt pris d'assaut. La mère récupère alors une autre salle, de l'autre côté de l'allée, puis un appartement au-dessus, pour ouvrir de petits salons qui abriteront les discrètes tractations politiques, entre élus de tous bords. « *A Lyon, résume Jacotte, on est des tombes, les restaurateurs. On répète pas ce qui s'est dit en mangeant.* » Edouard Herriot, grand mangeur devant la troisième république (et la suivante), se fait livrer à la mairie des plats pour deux ou trois personnes, qu'il mange parfois seul lorsqu'il travaille tard. Il dépose un jour cette devise dans un cahier : « *Au travail, on fait ce qu'on peut, mais à table, on se force* ». Raymond Barre s'inscrira dans cette ligne, peu diététique. « *Comme il adorait le boudin et le gras double, il avait souvent des ennuis avec sa femme* », confie Jacotte.

Les soyeux font connaître la mère Brazier à leurs clients américains, japonais, australiens. Curnonsky la couvre à son tour d'éloges, et elle se retrouve première femme triple étoilée au Michelin, dès 1933. Le directeur du Waldorf-Astoria de New-York lui propose ensuite, après la seconde guerre, de prendre les fourneaux de son palace. Elle décline. Elle a ouvert un nouveau restaurant, au col de la Luère, près de Lyon. Un jeune commis nommé Paul Bocuse vient y faire ses classes. Et Gaston, le fiston qu'elle avait confié en partant pour Lyon, prend la relève rue Royale. Gaston est le père de Jacotte, qui ressemble beaucoup à sa grand-mère, aussi rousse et portant comme elle le verbe haut. Elle n'a pas gardé que de bons souvenirs de



son aïeule. *« Elle n'a jamais montré beaucoup d'amour, résume Jacotte. Au fond, elle restait une paysanne, secrète, dure. Elle s'est aperçue qu'elle aimait mon père lorsqu'il est mort. »* Jacotte a alors pris la suite rue Royale, continuant la volaille demi-deuil et les fonds d'artichauts. Mais la cuisine des mères lyonnaises commençait à s'assoupir. Jacotte a vendu en juillet 2004 et les reprenneurs ont déposé le bilan en 2007. La mère Brazier est restée fermée quelques mois avant que Mathieu Viannay reprenne le fond et une partie des murs, en mars 2008. Les banques l'ont suivi, y compris ces derniers jours pour un nouveau prêt. Le luxe ne connaît pas la crise.

Il a conservé faïences et boiseries, le parquet craque toujours, mais le reste a été modernisé. *« Je suis ravie que ce soit lui qui reprenne, confie Jacotte. Je sais qu'il sera créatif tout en respectant ce qui a été fait dans cette maison. »* Mathieu Viannay confirme : il veut une cuisine moderne, sur des bases classiques. Vendredi dernier, un petit dîner réunissait une quinzaine de proches, pour fêter l'ouverture. Paul Bocuse en était, Jacotte aussi. Ils ont découvert la déclinaison des fonds d'artichauts au foie gras. Un émincé de fonds, une tranche de foie gras rôti, une petite soupe d'artichauts, et un barigoule évidé, abritant une boule de mousse de foie gras, comme un petit cornet de glace. Jacotte a trouvé cela *« délicieux »*. La petite fille habite toujours juste en face du restaurant. Elle occupe sa retraite avec une association qui délivre des bourse pour des jeunes cuisinières. Et a racheté des terres que des paysans cultivent, dans l'Ain.



OLIVIER BERTRAND

Photos : [Félix LEDRU](#)

Lire : Eugénie Brazier, un héritage gourmand. Jean-François Mesplède. Ed. Page d'écriture, 2001.  
Rédigé le 17/10/2008 à 18:14 |