

# La Mère Brazier rallume ses fourneaux

## Critique

Goût. L'institution lyonnaise rouvre ses portes sous la direction du chef Mathieu Viannay.

**OLIVIER BERTRAND**

La Mère Brazier est de retour. Triple étoilée au Michelin durant une cinquantaine d'années, l'institution lyonnaise avait fermé ses portes en 2007. Ainsi était acté l'essoufflement de la cuisine des mères, ces matrones qui avaient le souci du produit, l'amour de la crème et du beurre chevillé aux casseroles. La voilà qui rouvre ses portes cette semaine, sous la direction du chef Mathieu Viannay, une étoile au Michelin dans son ancien restaurant. 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.

L'endroit avait été créé par la mère Brazier, paysanne illettrée née dans l'Ain en 1895. A 5 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 de la maison à 19 ans parce qu'elle accouche, fille mère. Elle place son petit Gaston, et débarque à Lyon en 1914. Elle trouve une place pour faire le ménage chez un fabricant de pâtes. Et 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 la canonisation. Eugénie y apprend à cuisiner la volaille demi-deuil, pochée avec de belles tranches de truffe planquées sous la peau. Elle apprend à préparer les fonds d'artichaut au foie gras, une spécialité de la mère. Les rapports sont rudes entre les femmes. «*Nos mères avaient des vies d'homme*», dit Jacquotte (65 ans), la petite-fille d'Eugénie. «*Du coup, elles n'ont pas trop connu le machisme.*»

**Jalousie.** 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, bientôt connue dans le monde entier. 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'artichaut ne sont plus crus, mais tièdes, et la querelle fait les délices des gourmands de la ville. L'estaminet, aux vitraux donnant sur la rue, aux murs couverts de faïence, est bientôt pris d'assaut et la mère récupère une autre salle, puis un appartement au-dessus pour ouvrir de petits salons qui abriteront de discrètes tractations politiques entre élus.

«*A Lyon, résume Jacquotte, on est des tombes, les restaurateurs. On répète pas ce qui s'est dit en mangeant.*» Edouard Herriot, grand mangeur de la République, se fait livrer à la mairie des plats pour deux ou trois personnes qu'il déguste parfois seul. Il note un jour dans un cahier : «*Au travail, on fait ce qu'on peut. Mais à table, on se force.*» Raymond Barre s'inscrira dans cette ligne. «*Comme il adorait le boudin et le gras-double, il avait souvent des ennuis avec sa femme*», raconte Jacquotte.

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, sur un col, près de Lyon. Un jeune commis nommé Paul Bocuse vient y faire ses classes, et Gaston, le fiston, prend la relève rue Royale. C'est le père de Jacquotte. Elle ressemble beaucoup à sa grand-mère, aussi rousse qu'elle, le verbe aussi haut, mais n'a pas gardé que de bons souvenirs de son aïeule : *«Elle n'a jamais montré beaucoup d'amour. Au fond, elle restait une paysanne, secrète, dure. Elle s'est aperçue qu'elle aimait mon père lorsqu'il est mort.»*

Jacquotte a alors pris la suite rue Royale, continuant la volaille demi-deuil et les fonds d'artichaut. Mais la cuisine des mères lyonnaises commençait à s'assoupir. Jacquotte a vendu en juillet 2004 et les repreneurs ont déposé le bilan en 2007.

**Barigoule.** La Mère Brazier est resté fermé quelques mois avant que Mathieu Viannay ne 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 Jacquotte. 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, pour fêter l'ouverture, un dîner réunissait une quinzaine de proches. Paul Bocuse en était, Jacquotte aussi. Ils ont découvert la déclinaison des fonds d'artichaut au foie gras. Un émincé de fonds, une tranche de foie gras rôti, une petite soupe d'artichauts, et une barigoule évidée abritant une boule de mousse de foie gras, comme un petit cornet de glace. Jacquotte a trouvé cela *«délicieux»*. Elle habite toujours en face du restaurant. Elle occupe sa retraite avec une association qui délivre des bourses pour des jeunes cuisinières. Et a racheté des terres que des paysans cultivent, dans l'Ain.

(1) *Eugénie Brazier, un héritage gourmand*, de Jean-François Mesplède, éd. Page d'écriture, 2001.