

La mère Brazier met le feu en cuisine

Elle a été la première, hommes et femmes confondus, à obtenir trois étoiles au *Michelin* pour chacun de ses deux restaurants. Véritable icône de la gastronomie lyonnaise, elle a aussi formé de jeunes talents devenus des chefs prestigieux, tel Paul Bocuse. **ENTRETIEN AVEC JACOTTE BRAZIER, PETITE-FILLE D'EUGÉNIE BRAZIER**



MAXIME GRUSS

HISTORIA – Vous vous plaisez à rappeler, un peu comme une devise, que «les femmes qui réussissent sont souvent celles qui ont faim».

Jacotte Brazier – Oui, surtout à l'époque de ma grand-mère. Elle est née en 1895, à Dompierre-sur-Veyle, près de Bourg-en-Bresse, dans un milieu pauvre. Elle n'est pratiquement pas allée à l'école, elle a gardé les vaches et les cochons et, lorsqu'elle est tombée enceinte à 19 ans, son père l'a fichue à la porte. Elle met son fils en nourrice et trouve du travail à Lyon, dans une famille d'industriels fabricants de pâtes, où elle sera elle-même nourrice ! Elle n'a aucune expérience culinaire – elle a perdu sa mère à l'âge de 10 ans – mais, après avoir sevré le bébé de ses patrons et remplacé un temps leur cuisinière, elle entre comme apprentie chez la mère Fillioux, la plus célèbre des «mères lyonnaises». Celle-ci aussi a quitté sa famille pour gagner sa vie, et sa réussite internationale a été un modèle pour les générations suivantes. D'ailleurs, les plats fétiches de ma grand-mère, les fonds d'artichauts au foie gras ou la poularde demi-deuil, sont des créations de la mère Fillioux.

Quels sont donc les secrets de la réussite de votre grand-mère ?

Eh bien, je suis persuadée qu'au-delà de ses qualités, une forcenée de travail, perfectionniste et autoritaire, elle n'aurait pas fait la même carrière sans l'homme qui a partagé sa vie dans

l'ombre. Pierre avait trente ans de plus qu'elle et il était marié lorsqu'elle l'a rencontré. Il était chauffeur de maître – le maître était un constructeur de voitures de course – et lui a ouvert de nouveaux horizons. Géographiques d'abord, grâce à l'automobile, qui n'était pas encore très répandue. Ma grand-mère a même passé son permis de conduire, mais elle était un véritable danger public au volant. Cela lui permettait de naviguer entre ses deux restaurants. Le premier a ouvert au 12 de la rue Royale, à Lyon, le 19 avril 1921, et le deuxième au col de la Luère, dans les monts du Lyonnais, en 1929. Et pour ces deux établissements, elle a reçu trois étoiles au *Guide Michelin* en 1933, un record, hommes et femmes confondus, qui n'a été égalé qu'en 1997 par Alain Ducasse.

Elle est entrée, elle, la petite paysanne quasi analphabète, dans un monde bourgeois, dont elle appréciait l'élégance, les manières. Et son compagnon, plus éduqué, lui a permis de gérer ses affaires et d'élargir sa clientèle. Elle a su fidéliser des notables du textile, de l'automobile ou de la médecine. Mais surtout, alors que la rue Royale est très proche de l'hôtel de ville, elle a conquis Édouard Herriot, qui a été maire de Lyon pendant trente-cinq ans. S'il a fait beaucoup pour la réputation de la mère Brazier, il disait aussi : «Elle a fait plus que moi pour la renommée de la ville.» À 30 ans, elle pesait déjà un bon quintal, mais elle avait une force...

Jacqueline Brazier, dite Jacotte (*ci-dessus*), est la petite-fille d'Eugénie Brazier. Des années 1970 au début des années 2000, elle dirige le restaurant La Mère Brazier. Depuis, elle se consacre à la sauvegarde de l'héritage de sa grand-mère et à la transmission d'un patrimoine culinaire féminin. Un prix littéraire Eugénie Brazier et une aide financière aux jeunes apprenties cuisinières concrétisent un projet qu'elle porte avec une incroyable énergie et une passion communicative.



Maîtresse femme Dans la continuité de la mère Fillieux, Eugénie sert, sur les tables de son bouchon lyonnais, une cuisine familiale. Des plats réconfortants mais apprêtés avec raffinement.

“Pour Eugénie, ‘la cuisine c’est pas difficile, il faut être organisé, avoir de la mémoire et un peu de goût!’”



Le croissant est une invention liée aux Turcs

Nombre de légendes circulent. L'une d'elles voudrait que des boulangers de Vienne, la capitale autrichienne, inventent un petit pain en forme de croissant, après avoir donné l'alerte pour empêcher les Turcs de pénétrer dans la ville, qu'ils assiégeaient en 1683. Une autre légende évoque Budapest, toujours dans les années 1680, alors occupée par les Ottomans mais assiégée par les chrétiens. On suggère aussi que le croissant serait arrivé en France avec Marie-Antoinette (1770), future reine du royaume. Tout cela ne dit rien de l'invention de cette viennoiserie, dont la forme n'est pas nouvelle, puisque des gâteaux en forme de croissant furent servis à Catherine de Médicis lors d'un banquet parisien le 19 juin 1549. En fait, ce n'est qu'à la Belle Époque qu'apparaît la recette feuilletée des croissants que nous dégustons aujourd'hui. P. R.

... de séduction incroyable, avec sa tignasse rousse et son extraordinaire don de conteuse. Le grand critique gastronomique Curnonsky l'adorait. Et elle savait aussi détecter les talents et s'entourer des meilleurs. Je pense surtout à Paul Bocuse, qu'elle a embauché en 1946, dès son arrivée au col de la Luère, parce qu'il n'était pas fainéant : il avait fait l'ascension à vélo ! Elle résumait sa réussite en une phrase : « La cuisine, c'est pas difficile, il faut être organisé, et il faut avoir de la mémoire et un peu de goût ! »

Quel genre de grand-mère a-t-elle été ?

Une grand-mère gâteau par profession, mais pas du tout une grand-mère tendre ! Nous habitions en face du restaurant. Ma sœur et moi étions terrorisées lors des visites rituelles. Il fallait saluer les clients en salle et elle nous faisait laver les verres après le repas. J'ai encore dans l'oreille sa voix grasse de paysanne bressoise, un peu comme celle de Colette... Lorsqu'elle « gueulait » en cuisine, ça filait doux. Je ne me souviens pas qu'elle nous ait offert des jouets. Elle appartenait à une génération qui n'exprimait pas ses sentiments et qui n'oubliait jamais ses débuts « à la dure ». Elle trouvait que nos parents nous avaient élevées en filles « d'industriels aisés ». En réalité, elle a elle-même placé son fils Gaston – mon père – dans une école privée à Lyon, et elle était très soucieuse de son éducation.

Son compagnon a été également un modèle pour mon père qui était très sensible à son allure et à son mode de vie avec ses copains qui fréquen-

taient le monde de l'automobile et des courses. Mais Eugénie était aussi une mère un peu castratrice... Mon père a rencontré ma mère au restaurant de la rue Royale, où elle était entrée comme serveuse, alors que sa famille la destinait à être institutrice. Elle était belle, intelligente, cultivée, et je peux dire que ma grand-mère a été la première à être « amoureuse » de sa future belle-fille ! Mais par la suite, ses intrusions dans leur vie de couple ont provoqué des tensions. Pour ma part, je me souviens que, lorsque j'ai décidé de faire des études hôtelières en Suisse, elle a lâché : « Tu ne peux pas commencer par la plonge comme tout le monde ! »

Votre père puis vous-même avez repris le flambeau...

Si ma grand-mère a souhaité pour mon père l'éducation qu'elle n'avait pas eue, elle voyait en lui son héritier. Mais ils avaient du mal à travailler ensemble, si bien qu'en 1943 mon père a repris le restaurant de la rue Royale et ma grand-mère est restée au col de la Luère. Puis en 1968, elle s'est retirée. Ce n'était pas dans mes projets de tenir un restaurant. Mais quand mon père est mort en 1974, trois ans avant Eugénie, je me suis lancée avec ma mère, Carmen, et ma sœur, Anne-Marie, puis seulement avec ma mère. J'avais hérité d'une affaire dont le nom était légendaire ; les maîtres d'hôtel étaient rodés ; j'avais un bon chef et beaucoup de clients étaient des amis. Je ne faisais pas la cuisine, mais j'étais une « goûteuse professionnelle », et donner des ordres, ça, je savais faire ! Par contre, je n'ai pas su vendre quand il le fallait.



L'art de sublimer terroir et traditions

La renommée internationale d'Eugénie Brazier en tant que « cuisinière » – elle n'aurait pas aimé le mot « cheffe » – est profondément liée à un territoire et à une époque, où l'on célèbre les traditions, les gastronomies régionales. Plus qu'une

créatrice – elle n'a pas laissé son nom à un plat –, elle est une héritière. Elle est née dans la Bresse, célèbre pour ses céréales, volailles, fromages et champignons, et pour sa cuisine généreuse en beurre et crème fraîche. Son apprentissage auprès de

la mère Fillioux lui a permis de sublimer ce legs en le portant au plus haut niveau d'excellence et d'exigence sur le choix des produits et leur mise en œuvre. Sans doute a-t-elle, ici ou là, interprété telle recette de volaille aux truffes ou aux morilles, telle

cuisson des artichauts au foie gras ou tel dosage de Grand Marnier ou de kirch pour flamber ses desserts. Mais sa grande réussite est aussi d'avoir transmis cet héritage à deux des plus grands chefs du XX^e siècle : Paul Bocuse et Bernard Pacaud. J. C.

Le monde de la restauration lyonnaise a beaucoup changé dans les années 1980. Les jeunes préféraient les nouvelles brasseries avec terrasse, et la gastronomie traditionnelle évoluait, elle aussi. Bref, je me suis accordée deux ou trois ans de réflexion, d'autant que Paul Bocuse m'avait refroidie en me disant : « C'est invendable c'truc-là ! et au moins tu bouffes à l'œil ! » J'ai vendu en 2004 à deux amis qui ont coulé l'affaire en quelques mois. Elle a été reprise ensuite par Mathieu Vianay, Meilleur Ouvrier de France. Un an après, il a récupéré deux étoiles. Il a modernisé les lieux tout en gardant les décors de faïence et les ferronne-

ries d'art des années 1920, et il a fait évoluer la carte tout en conservant les recettes iconiques de ma grand-mère et son enseigne La Mère Brazier.

Et désormais, vous vous consacrez à une œuvre de transmission...

Exactement. C'est la fondation Paul Bocuse, dont j'ai été secrétaire générale pendant deux ans, qui m'a donné l'idée de fonder l'association Les Amis d'Eugénie Brazier, avec mes deux copines d'enfance de la famille Berliet. Notre objectif est de venir en aide financièrement à des jeunes filles de milieux défavorisés se destinant à la cuisine. Les relations que j'ai nouées dans tous

les milieux et mes contacts avec l'Éducation nationale ont fait le reste. Le plus difficile est de vaincre leur peur de ne pas s'adapter. Très peu d'entre elles deviendront des cheffes, mais j'ai bon espoir... Il n'y aura pas d'autre mère Brazier, mais elle a une rue à son nom au coin de la rue Royale, et je viens d'assister au baptême des trois nouvelles cloches de l'église Saint-Pierre-de-Vaize, dont l'une porte son nom, à côté de celui d'Adélaïde Perrin, qui a fondé au XIX^e siècle un hospice pour des jeunes filles incurables, et celui de la résistante Lucie Aubrac... Ma grand-mère a dû apprécier !

PROPOS RECUEILLIS PAR JOËLLE CHEVÉ