

La haute gastronomie, chasse gardée



Durant des siècles, la grande cuisine française est l'apanage des hommes. La cuisinière est durablement cantonnée à la sphère privée pour nourrir sa famille ou pour préparer les repas d'une maison bourgeoise, en tant que domestique. Si les hommes lui reconnaissent cette activité, qu'ils perçoivent comme féminine, ils lui refuseront longtemps l'accès aux cuisines professionnelles, réputées fort masculines. Ces dernières fonctionnent en effet sur un mode militaire, dans une organisation hiérarchisée dirigée par un chef. Cette partition culinaire entre les hommes et les femmes, qui s'apparente à une distinction sexuelle au travail et dans l'apprêtement des aliments, est ancienne. Dès le ^{xv}^e siècle, une version

Brigade lyonnaise En avril 1968, pour fêter les soixante ans passés aux fourneaux de la mère Brazier, neuf chefs de la région se sont rendus avec leurs « petits » plats dans son restaurant du col de la Luère, dans les monts du Lyonnais. De g. à dr., autour d'Eugénie: Paul Blanc, Paul Bocuse, Jean Vettard (le fils), Jean Vignard, Marius Vettard (le père, 85 ans), Christian Bourillot, Roger Roucou, Paul Lacombe et Guy Thivard.

du *Viandier* singularise la cuisine des femmes, faite de potages de ciboules, de pois ou de fèves ; de porées (préparation de légumes verts), d'abats et de tripes, des plats trop communs pour un queueux (cuisinier) officiant dans un contexte aristocratique. En 1692, Audiger confirme l'emploi de la cuisinière chez les « gens d'affaires » et les bourgeois dans son ouvrage *La Maison réglée*. Mais le travail diffère de celui du cuisinier, qui évolue dans la brigade d'une grande

demeure noble où chacun s'active à des tâches bien définies (rôtisseur, poissonnier, entremétier, saucier, etc.). Dans une maison de la petite ou moyenne bourgeoisie, la cuisinière s'occupe de tout, du marché à la vaisselle en passant par le ménage, d'où sa prédilection pour les plats mijotés qui cuisent durant ses autres activités. Elle doit savoir faire de bonnes soupes, apprêter toutes sortes de viandes, notamment en ragoût, préparer les poissons, les légumes, les

des hommes?

PAR PATRICK RAMBOURG

œufs, sans oublier les desserts, pour un salaire trois fois moins élevé que son collègue masculin. La situation n'en évolue pas moins. La parution, en 1746, de *La Cuisinière bourgeoise*, de Joseph Menon, est un premier tournant et un début de reconnaissance de ces femmes de l'ombre. Il évoque les qualités de la cuisinière, qui trouvera dans son livre « des explications pour apprêter différemment de tout ce qui peut se servir sur les tables », c'est-à-dire des « mets simples, bons et nouveaux ». Avec l'affirmation du restaurant au XIX^e siècle, les femmes se font de plus en plus pressantes et concurrencent les hommes. Ces derniers réagissent. Jules Gouffé distingue ainsi, dans son *Livre de cuisine* (1867), la « cuisine de ménage » de la « grande cuisine », dont le mélange crée « un amalgame des plus fâcheux », une confusion des genres qui nuirait au « progrès de l'art culinaire ». Chacun à sa place ! Même si l'ouvrage valorise les deux traditions. D'autres se font plus virulents, comme Philéas Gilbert, dans les années 1880 : « La simple cuisine de ménage est la seule qui soit permise et possible à la femme ; le grand travail lui est interdit, et elle a, du reste, d'autres devoirs à remplir. » Le débat est intense ! Les chefs entendent préserver le monopole des fourneaux professionnels et de la haute cuisine, et contenir l'avancée des femmes. Ils mettent en avant la pénibilité (réelle) de leur métier, « trop fatigant pour leur complexion de femme » et « leurs faibles connaissances ». Ils leur proposent un enseignement culinaire, mais pour la « bonne conduite de leur ménage ». Cela n'empêche pas le succès des mères, notamment dans la région lyonnaise, à l'exemple de Françoise Fayolle (mère Fillieux) à la Belle Époque, et d'Eugénie Brazier, qui obtient deux fois trois étoiles au *Guide Michelin* dès 1933. Malgré le surnom de mère, qui se réfère à la femme nourricière, qui la distingue encore du cuisinier, c'est une réussite

historique où l'on reconnaît la cuisinière restauratrice. Mais les mentalités évoluent lentement. Paul Bocuse, qui, pourtant, se forme chez la mère Brazier, a eu des propos désobligeants à l'égard des cuisinières, ce qu'il regrettera. Dans les années 1970, il peste ainsi contre Christiane Massia, qui osa se coiffer de la toque : « Phallus symbole de votre science, de votre autorité, de votre virilité », lui répond-elle. Anne-Sophie Pic doit, elle, attendre 2002 pour

pouvoir intégrer les Maîtres Cuisiniers de France, association créée en 1951, qui lui refusa l'entrée l'année précédente, ce qui provoqua un tollé. Toutefois, que de progrès ces vingt dernières années ! On n'a jamais tant parlé des cheffes en cuisine, de ces nouvelles générations de cuisinières qui s'imposent dans le monde professionnel, qui ouvrent leur propre établissement et qui contribuent, comme les hommes, à faire briller la cuisine française. C'est une révolution !

Nourricières mais avec finesse

Au XVIII^e siècle, la « mère Guy », installée dans une guinguette des bords de Saône, se fait un nom avec sa fameuse matelote d'anguilles. Elle est la première de ces Mères lyonnaises offrant une cuisine gourmande et généreuse. Ses petites-filles reprennent le flambeau, suivies, aux XIX^e et XX^e siècles, par une trentaine de fortes femmes, s'activant aux fourneaux, au bar, comme à la caisse. Souvent parties de rien, comme Eugénie Brazier, elles ont formé des générations de cuisinières dans la tradition masculine des bouchons lyonnais célébrant les produits locaux, les plats roboratifs et la convivialité bourgeoise. Peu à peu, les plats se raffinent. Les fameuses poulardes de Bresse truffées – la mère Fillieux, à la Belle Époque, en aurait découpé plus d'un demi-million ! –, les fonds d'artichauts farcis au foie gras, les gigots d'agneau mijotés dans du champagne et les « tabliers de sapeur » à base de gras-double sont les têtes d'affiche d'une cuisine de terroir qui s'institutionnalise sous la houlette des maires de Lyon, notamment Édouard Herriot, et qui reçoit l'adoubement des critiques gastronomiques. Et c'est une pluie d'étoiles au *Guide Michelin* à partir des années 1930 pour les « mères » André, Brazier ou Bourgeois... ■ J. C.

