

interviews à LYON

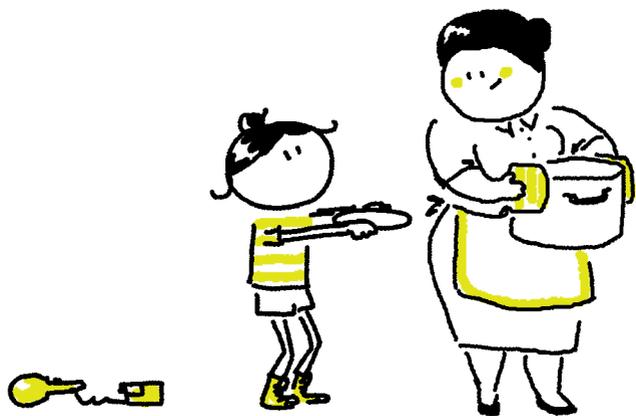
éditions nomade 



POLLUX *historienne
du dimanche*

interviews à **LYON**

éditions nomado 



Eugénie Brazier

(1896-1977)

Figure de proue de la cuisine lyonnaise (et française), deux fois 3 étoiles au Michelin, patronne de célèbres bouchons lyonnais et formatrice de chefs immenses comme Paul Bocuse, rencontre avec « La mère Brazier ».

« Eugénie Brazier, bonjour. Je ne vous cacherai pas que je suis fan de bouffe et que je suis ravie de vous rencontrer aujourd'hui. »

E.B. : Bonjour, merci.

— La haute gastronomie est souvent un métier d'homme, en témoigne le faible nombre de femmes étoilées : encore en 2015, sur plus de 600 tables étoilées, seulement seize sont tenues par des cheffes.

E.B. : Pourtant, la cuisine lyonnaise est traditionnellement féminine. Les restaurants lyonnais sont tenus par des femmes, plus précisément par des « mères ». C'est chez l'une d'entre elles, la mère Fillieux, que je fais d'ailleurs mon apprentissage.

— Comment arrivez-vous chez elle ?

E.B. : Je viens d'une famille modeste de paysans bressans. Ma mère meurt quand j'ai 10 ans, je deviens gardienne de vaches et de cochons dans une ferme, et j'y apprend aussi les bases de la cuisine bressane.

— C'est quoi ça, la cuisine bressane ?

E.B. : Oh, bah des trucs lourds, hein, genre les corniottes : de la pâte brisée recouverte de pâte à choux.

— Ah yes. Genre une tarte à la pâte à tarte, quoi.

E.B. : Oui, voilà. Il y a aussi la fondue bressane, par exemple. C'est comme une fondue bourguignonne mais avec du poulet de bresse pané.



— **Rho, la vache. Ça m'a l'air bien gras.**

E.B. : Bah faut prendre des forces, hein. Bon bref, tout cela dure jusqu'à mes 19 ans. À ce moment, je rencontre un type, et puis une chose menant à l'autre, je me retrouve enceinte.

— **Ah. Mais vous êtes ensemble ?**

E.B. : Non. Il est marié, l'imbécile.

— **Que se passe-t-il, du coup ?**

E.B. : Eh bien c'est le moment où je pars, enfin où mon père me dit de partir, et du coup je me retrouve à Lyon, nourrice dans une famille de bourgeois. La cuisinière tombe malade, et je deviens cuisinière. Et là, je réalise : c'est ma vocation.



— **Paf, comme ça ?**

E.B. : Paf, comme ça. Et c'est ainsi qu'à 20 ans, je me fais embaucher chez la mère Fillioux ! Belle réputation et bel apprentissage, chez elle : une vraie grande cheffe, et la créatrice de la poularde demi-deuil !

— **C'est-à-dire ?**

E.B. : Eh bien, c'est une poularde, sous la peau de laquelle on glisse des lamelles de truffe, et qu'on cuit ensuite à l'étouffé dans son propre bouillon.

— **Excusez-moi, je crois que je me suis bavé dessus.**

E.B. : Eheh ! En tout cas, c'est en effet un sacré succès, et je reprends par la suite ce plat qui devient mon plat emblématique !

— **Et après la mère Fillioux ?**

E.B. : En 1921, je lance mon propre bouchon, rue royale. J'ai dépensé sans compter !

— **Vous investissez ?**

E.B. : Pas moins de 12 000 francs !

— **Euh... Donc 1 800 euros ?**

E.B. : Non non, des anciens francs, c'était.

— **18 euros, alors ???**

E.B. : Je suppose que c'est à peu près ça, oui.

— **Époque bénie...**

E.B. : Oui enfin pas tant que ça, à l'époque c'est quand même une somme, et puis les débuts sont difficiles : je ne suis pas connue, la concurrence est rude, il y a déjà beaucoup de restaurants à Lyon...

— **Qu'est-ce qui vous débloque, alors ?**

E.B. : Depuis 1912, un club de gastronomes s'est formé : le Club

« **J'AI
DÉPENSÉ
SANS
COMPTER !** »

des Cent. Il a pour but de trouver et d'encenser les meilleures tables de France. Certains membres de ce club, notamment un certain Curnonsky, apprécient particulièrement ma cuisine, et la mettent à l'honneur.

— **Ils font quoi exactement, dans ce club ?**

E.B. : Ah, bah ils mangent ! Et puis ils boivent !

— **Je peux adhérer ?**

E.B. : Non, c'est assez sélect.

— **Bah merci.**

E.B. : Non, mais c'est vrai. Ils ont récemment viré Christian Clavier.

— **AHAH !**

E.B. : En tout cas, une bonne pioche, le Curnonsky : il est journaliste, humoriste, critique gastronomique, membre du Club des Cent, et membre du Club Automobile. Vous comprendrez aisément le lien entre le Club Automobile et le Guide Michelin, auquel il participe dès 1926, la première édition vraiment consacrée aux bonnes tables.

— **C'est un Russe, ce Curnonsky ?**

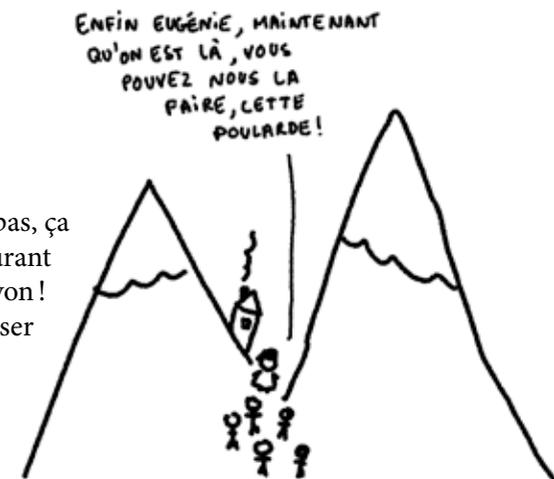
E.B. : Ah non, Maurice, qu'il s'appelle. Mais c'était la mode des Russes, à cette époque, alors c'est son pseudonyme, quoi.

— **Ah ok.**

E.B. : Enfin en tout cas, russe ou pas, ça marche vraiment bien, mon restaurant devient très renommé et prisé à Lyon ! Du coup, en 1928, je pars me reposer au col de la Luère, dans un petit bungalow sans luxe.

— **Oui c'est bien, il faut se ménager.**

E.B. : Oui, bah sauf que mes clients sont tous membres du Club Automobile, alors ils prennent leurs bagnoles et ils viennent me mettre la pression jusqu'au col pour que j'y ouvre un second restaurant.



— **Quel succès !**

E.B. : Du coup, l'année d'après, je fais de ce bungalow un deuxième restaurant.

— **La qualité est la même.**

E.B. : Ben la qualité est tellement la même qu'en 1932, j'ai deux étoiles au Michelin... Dans les deux restaurants !



— **Vous êtes baléze.**

E.B. : Merci. C'est d'ailleurs confirmé l'année suivante, où nous sommes trois à recevoir une troisième étoile au guide Michelin :

Fernand Point, Marie Bourgeois et moi-même. Tous les trois dans la région lyonnaise, d'ailleurs. Sauf que moi j'ai trois étoiles dans mes deux restaurants !

— **C'est génial. Vous êtes géniale. Et la suite ?**

E.B. : Eh bien, en 1941, je transforme le bungalow du col de la Luère en un vrai restaurant en pierre, pour accueillir au mieux ma clientèle. En 1946, je reçois en apprentissage un chef très prometteur : Paul Bocuse.

— **Ouah. Un concentré de talents.**

E.B. : Tout à fait. Enfin, Bocuse commence aussi par plein de tâches : la traite des vaches, le potager... Je lui fais suivre la même école que j'ai moi-même suivie !

— **Ça a porté ses fruits !**

E.B. : Voilà voilà. Et puis ensuite, c'est la passation. Mon fils Gaston, qui avait déjà repris le restaurant lyonnais en 1943, reprend aussi le col de la Luère en 1968. Sa fille, Jacotte, reprendra à son tour le restaurant en 1971.

— **Je ne peux que vous féliciter. Pour conclure, vous nous donnez la recette de cette poularde demi-deuil ?**

