

# Prologue

Le sobriquet est là pour souligner une caractéristique reconnue sur le plan local

Avec un caractère souvent bien trempé, doté d'« un petit je ne sais quoi » et d'un sens des affaires reconnu, ces femmes détenaient un pouvoir naturel de séduction pour se faire respecter dans ce monde masculin. Une grande région administrative vient de naître, Auvergne Rhône-Alpes, et j'ai voulu faire revivre l'histoire des trois plus célèbres restauratrices de « La Belle Époque » et des « Années Folles » qui ont fait honneur à la gastronomie de ces contrées. Nos hôtes étaient connues de toute la France comme un gage de leur longévité immatérielle par-delà le temps et sont arrivées jusqu'à nous avec une renommée déjà bien ancrée.

Les trois « Mères » auvergnates et rhônalpines les plus célèbres sont : la première, cette belle meunière, qui deviendra la sœur douairière d'une grande histoire d'amour : « La Mère Quinton ». La seconde sera à l'origine du

renouveau des « Mères » du Lyonnais : « La Mère Fillioux ». La troisième recevra la Légion d'Honneur : « La Mère Bizolon ».

Trois personnages hors du commun qui furent des mythes vivants. Leur célébrité dépassa largement leur territoire. La configuration d'une époque, combinée avec des rencontres, les a consacrées pour les siècles à venir. Leur sobriquet de « Mère » est un titre à la fois honorifique et intemporel. « La Mère Quinton », « La Mère Fillioux » et « La Mère Bizolon » représentent des surnoms à l'image des marques d'exception dans la grande tradition de la ruralité et de l'art de vivre à la Française.

Dans cette France du XIX<sup>e</sup> siècle, si les surnoms féminins sont utilisés pour désigner quelques femmes reconnues par



La Mère Quinton  
Belle Meunière



La Mère Fillioux  
Reine des Poulardes



La Mère Bizolon  
Maman des Poilus

leur entourage, on pourrait comparer cette pratique à un concours populaire, en somme à une consécration immatérielle bien localisée ou à un trophée remis à titre gracieux. Les sobriquets sont des titres d'excellence très courants dans certaines régions françaises au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ils connaîtront leur apogée au XIX<sup>e</sup> siècle lorsque la langue française commence réellement à s'implanter dans le monde agricole au détriment des patois, comme le dialecte auvergnat, ou bien en ville, comme le dialecte lyonnais. Il aura fallu presque cinq-cents ans pour que le Français soit parlé plus que les langues locales. À Lyon, le Français était couramment utilisé en ce début du XX<sup>e</sup> siècle. Le dialecte lyonnais était une composante de l'ancien Français, ce qui n'est pas le cas dans le Massif Central où, la première langue, était vraiment un patois. C'est grâce aux échanges de plus en plus soutenus entre les provinces que l'on a pu voir circuler dans la langue de Molière ces sobriquets communs, peu de temps avant leur disparition au début du XX<sup>e</sup> siècle.

Le Patois est une langue verbale qui évolue d'une vallée à l'autre. Autant vous dire qu'entre le patois auvergnat de Mme Quinton et celui de Mme Fillioux, il y avait peu de points communs. La phonétique pouvait intégralement changer d'un village à l'autre ; il suffisait qu'une montagne les sépare. C'est par la langue française que nous pouvons les identifier distinctement dans leur appellation commune et populaire de « La Mère ».

Par la suite, ces sobriquets se sont standardisés dans la langue de Molière. Ils sont apparus essentiellement lorsque les touristes et les échanges commerciaux ont de plus en plus circulé, véhiculant ces nouveaux surnoms dans la langue nationale. On doit cette évolution, notamment, à l'arrivée du train dans nos régions. L'avènement de ce dernier, au cours de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, allait bouleverser les échanges et nous faire découvrir ces petites pépites verbales de la langue française, ces trésors touristiques, ces merveilles de nos territoires.

Si la plupart de ces qualificatifs qui précèdent un nom, un prénom ou un surnom

issus de la langue française, circulaient depuis la nuit des temps dans des patois très différents, c'est bien au XIX<sup>e</sup> siècle qu'ils connurent leur apogée dans certaines provinces de la langue française. Le début du XX<sup>e</sup> siècle allait voir disparaître définitivement ces appellations. Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, les dernières « Mères Lyonnaises » des « Trente Glorieuses » sont une exception française. Elles sont devenues des attractions touristiques d'une France si prisée par les touristes étrangers.

Suite à mes recherches, ces rares femmes immortelles de la gastronomie régionale du XIX<sup>e</sup> et début XX<sup>e</sup> siècles sont vite tombées dans l'anonymat. Seules, trois d'entre elles, issues du territoire administratif Auvergne-Rhône-Alpes, ont laissé une empreinte nationale. Je vais vous présenter la renommée qui les consacra de leur vivant. Vous allez comprendre pourquoi ces figures de la gastronomie deviennent, dans cette mondialisation galopante, des repères de notre grande tradition française. Paradoxalement, la période des années 1900 dite de « La Belle Époque », sera l'aboutissement de ces sobriquets qui disparaîtront essentiellement dans les provinces françaises avec l'arrivée de la Première Guerre Mondiale. « La Mère Bizolon » fut l'une des dernières héritières de ce patrimoine verbal. Par la suite, les dernières « Mères Lyonnaises » qui ont perduré, ont surfé sur la renommée de « La Mère Fillioux ».

C'est dans le monde de la restauration que nos « Mères » se sont fait remarquer. Je vais vous dévoiler dans cette publication, les trois seules restauratrices Auvergne-Rhône-Alpes, qui, à ma connaissance, et de leur vivant, ont obtenu une notoriété plus que nationale au cours de « La Belle Époque » et des « Années Folles ». La sélection est facile. Il suffit de voir le nombre de cartes postales qui ont circulé sur tout le territoire français comme des preuves de leur célébrité indétrônable. Elles ne sont que trois, en Auvergne-Rhône-Alpes, à avoir été sublimées par ce formidable moyen de communication et publiées à des milliers d'exemplaires pour célébrer leur notoriété. La première comme belle meunière de cet amour clandestin : « La Mère Quinton », la seconde comme la plus grande de la gastronomie lyonnaise : « La Mère

Fillioux », et enfin, la troisième comme patriote au grand cœur : « La Mère Bizolon ».

Ces trois grandes Dames ont bien des points communs. C'est sous la III<sup>e</sup> République, au temps béni et prospère de « La Belle Époque » et des « Années folles », qu'elles ont laissé leur empreinte indélébile. Bien des similitudes rassemblent ce trio pour la prospérité. Vous allez découvrir ce triptyque de personnalités qui ont cette force commune, par le grand fait du hasard et de rencontres fortuites, d'avoir atteint, non seulement, une renommée nationale mais aussi internationale.

Seul ce trio de mères restauratrices, qui est parvenu jusqu'à nous, continue à nous émouvoir. Ces dernières font rêver, parées pour traverser les siècles. Elles ont une aura qui, non seulement, a bouleversé leurs contemporains mais aussi, a transcendé le temps par « ce petit supplément d'âme » que les autres n'ont pas et qui les distingue définitivement. Rares sont les autres régions françaises à posséder des sommités qui ont tant marqué le monde de la gastronomie.

On retiendra, à la même époque, deux autres rares « Mères » contemporaines de renommée nationale. Je pense bien sûr à « La Mère Gloanec », figure de l'école des peintres de Pont-Aven en Bretagne et à « La Mère Poulard » du Mont-Saint-Michel en Normandie. Vous avez là, les quelques « Mères » de la restauration française qui ont, de façon identique, laissé une marque indélébile dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration au cours de la III<sup>e</sup> République.

Bien sûr, trois autres grandes figures se sont distinguées dans l'univers de la gastronomie : « Mademoiselle Julia » et « La Belle Angèle », célèbrissimes aubergistes immortalisées en même temps que « La Mère Gloanec » par l'école des peintres de Pont-Aven en Bretagne, mais aussi, dans un tout autre registre, « La Belle Otero » dont la poitrine inspira les coupes de l'Hôtel Carlton sur la Croisette de Cannes : « J'ai dormi entre les seins de La Belle Otero ».

Ces merveilles ont laissé définitivement une empreinte dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Du simple débit de boissons

aux palaces, elles n'ont pas fini de rassurer ou de faire rêver les touristes étrangers, toujours à la recherche de nos mythes équivalant à des valeurs-refuges pour le consommateur et le monde de l'agroalimentaire. La clientèle internationale peut facilement s'identifier à ces rares personnages emblématiques de l'art de vivre typiquement français.

Ces « Mères » de la restauration auvergnate et lyonnaise allaient bouleverser leur vie et communiquer une image transcendante. Nos restauratrices ont laissé une trace indélébile dans le cœur des Français depuis plus d'un siècle.

La photographie qui commence à être exploitée commercialement en cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle n'en reste pas moins encore réservée aux personnes fortunées et à la grande bourgeoisie. Il faudra attendre le début du XX<sup>e</sup> siècle pour que cette forme d'art soit popularisée avec l'ouverture des premiers studios photographiques. Aussi, la plupart de ces modestes « Mères » de la restauration, comme cette Auvergnate, « La Mère Gagnevin », n'a jamais pu avoir la possibilité ou les moyens financiers de laisser une trace au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. On reconnaît donc la suprématie de leur célébrité à travers les nombreuses cartes postales qui ont circulé de leur vivant. Seules, trois femmes ont été immortalisées par des milliers de reproductions véhiculant, sur le plan national, leur célébrité lyonnaise et auvergnate.

Grâce au monde de la photographie qui souhaitait leur faire un dernier petit clin d'œil, certaines ne retourneront pas dans le néant de l'Histoire. Je pense à cette Auvergnate, « La Mère Mesure ». Ces grandes dames de la gastronomie sauront vous émouvoir et vous faire rêver sur notre territoire Auvergne-Rhône-Alpes. Cela pourrait paraître caricatural, mais elles ont marqué leur entourage par leur personnalité attachante. Ce triptyque prestigieux que je vais vous présenter, connu son heure de gloire bien assez tôt. Gageons que les historiens d'art iront plus loin pour compléter ma modeste contribution et vous dévoileront d'autres facettes de nos « Mères » restauratrices, à la fois si discrètes et si célèbres.