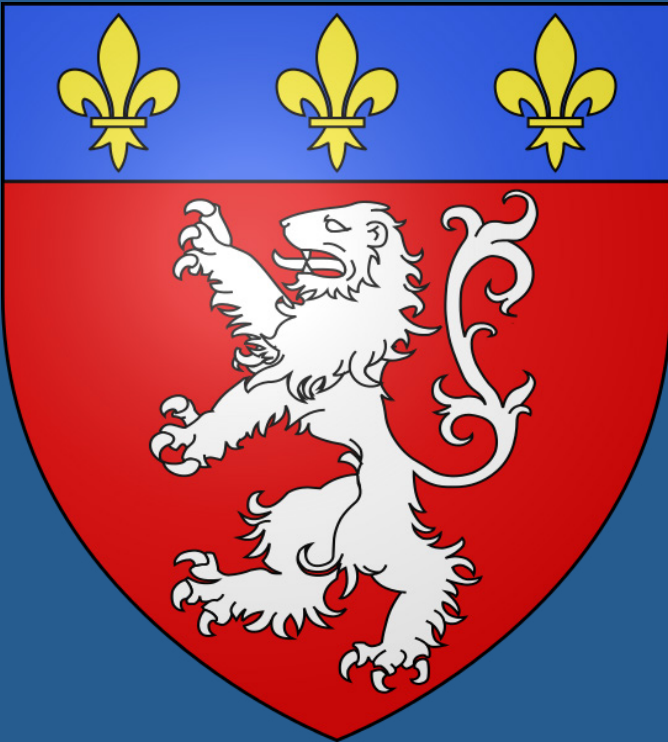


Bernard Boucheix

Les Mères lyonnaises

Les reines Mères de Lyon



Fillicoux

Bizolon

Brazier

éditions *i*talique

Les reines Mères de Lyon

La Mère Fillicoux

« La Belle Époque »

La Mère Bizolon

« Les Années Folles »

La Mère Brazier

« Les Trente Glorieuses »

À Monsieur Paul

Paul Bocuse (1926-2018)

Remerciements à Catherine VIDALIN, Monique KAHN,
Musée Cadagne à Lyon, Musée Escoffier de l'Art Culinaire à Villeneuve-Loubet

En première et dernière de couverture les armoiries de la ville de Lyon :
De gueules au lion d'argent, au chef d'azur chargé de trois fleurs de lys d'or.

Avant-propos	p. 5
Les Mères lyonnaises	p. 6
La Capitale des Gaules	p. 22
La Belle Époque	p. 37
Les Années Folles	p. 41
Les Trente Glorieuses	p. 47
La Mère Fillioux	p. 52
La Mère Bizolon	p. 61
La Mère Brazier	p. 83
Les Cariatides lyonnaises	p. 90

Avant-propos

Lyon capitale des Mères de France.

La nature nous offre une alimentation saine et légère.

*Les fruits et légumes sont source de longévité :
Frais, froids, sans pesticides ni congelés bien sûr !*

La divine création avait tout prévu, mais l'homme n'en fait qu'à sa tête.

Les excès de sel et de sucre sont source de mauvais augure.

A table, il faut varier les poisons.

*Le corps c'est comme une voiture.
Il faut l'entretenir avec parcimonie.*

*Les grands sportifs ne font pas de vieux os.
Pour durer, mieux vaut ne pas s'user*

*La moitié de notre alimentation suffit à vivre.
L'autre moitié à faire vivre le corps médical.*

*La jeunesse permet bien des excès.
La vieillesse d'en payer l'addition.*

Le bonheur de passer à table : c'est déjà beaucoup.

La gourmandise n'a pas d'âge.

Le bon goût n'est pas une mince affaire !

Les Mères lyonnaises

Il était une fois trois Reines pour un Roi qui régnerent au cours du XX^e siècle dans cette bonne ville de Lyon. Ce dernier, bienveillant auprès de nos « Mères », était devenu un « Monstre sacré » : Paul Bocuse. Quant aux trois premières qui l'avaient précédé, elles ont marqué au fer rouge le cœur des hommes de la cité du Primat des Gaules. Nos Lyonnaises ont eu le privilège de se succéder dans leur notoriété : « La Mère Fillioux » pour « La Belle Époque », « La Mère Bizolon » au cours des « Années Folles » et enfin, « La Mère Brazier » durant « Les Trente Glorieuses ». De cette grande épopée de « Mères » gauloises du siècle dernier, « Le Père Bocuse » clôtura le bal. Vous allez découvrir ce que fut la sainte trinité culinaire des Mères Lyonnaises qui ont brillé au firmament d'une renommée devenue mondialisée. Les armoiries de la capitale des Gaules, composées de trois fleurs de lys pour un lion, leur étaient prédestinées. Chacune a marqué historiquement la cité internationale des papilles. Ce triptyque d'exception est une invitation au voyage culinaire. De la simple buvette au restaurant de luxe en passant par la restauration bourgeoise, la caste des ouvriers, notables et jet-setteurs se retrouvent dans ces trois personnages emblématiques. Leur ville a fait du plaisir de la table un art de vivre culturel où trône la convivialité. Trois mondes pour trois femmes, trois patronnes pour un chef, trois merveilles pour une ville.

*« Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger. »
« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain
que la découverte d'une étoile. »*

Jean Anthélimé Brillat-Savarin (1755-1826)



La Mère Brazier et les chefs, dont Paul Bocuse, deuxième en parlant sur la gauche

Avec un caractère souvent bien trempé, dotées « d'un petit je ne sais quoi » et un sens des affaires reconnu, nos « Mères » détenaient un pouvoir naturel de séduction pour se faire respecter dans ce monde masculin. J'ai souhaité faire revivre l'histoire des trois plus célèbres qui se sont succédé au cours du XX^e siècle sur Lyon. Nos hôtessees étaient connues de toute la France comme un gage de leur longévité immatérielle par-delà les temps et sont arrivées jusqu'à nous avec une renommée déjà bien ancrée.

Nos trois reines et notre roi restaurateur ont définitivement marqué cette bonne ville de Lyon. Chacun de ces personnages se sont succédé dans les quatre grandes périodes culturelles du siècle dernier. Je me permets d'ouvrir une parenthèse pour vous signaler que vous trouverez dans ce livre quelques citations historiques sur la gastronomie. Certaines ne manqueront pas de vous interpeller.

« Ce que l'on conçoit bien s'énonce clairement. Ce qu'on mange avec goût se digère aisément. »
Georges Courtéline (1858-1929)

La première est à l'origine du renouveau des « Mères » Lyonnaises : « La Mère Fillioux », Auvergnate, appartient à « La Belle Époque ». La seconde, décorée de la Légion d'Honneur, ancienne bergère d'origine bressane, n'est autre que « La Mère Bizolon » qui connut « Les Années Folles ». La troisième, également d'origine bressane, fut « La Mère Brazier » pour la période des « Trente Glorieuses ». Voici les trois grandes périodes et les trois grandes dames qui ont marqué sur le plan national leurs contemporains. Quant au roi gastronomique de la capitale des Gaules, on ne le présente plus, puisqu'il s'agit de Paul Bocuse, né en 1926 dans la métropole de Lyon. En lui consacrant mon livre sur « Les Mères Lyonnaises et Auvergnates », je lui avais écrit qu'il représentait « L'Empereur de la restauration française », « Le Grand Maître de la gastronomie lyonnaise », « Le monstre sacré de l'art culinaire ». De cette grande lignée, il faut savoir que « La Mère Fillioux » a formé « La Mère Brazier » laquelle forma à son tour « Le Père Bocuse ». Quant à « La Mère Bizolon », elle s'est formée tout seule, comme une grande, pour pallier aux circonstances tragiques de sa vie. Paul Bocuse, qui a tant aimé ces « Mères », petite ou grande, comme nos protagonistes, ne me démentirait pas si je disais qu'elles ont contribué irrémédiablement aux origines de la gastronomie française. Ce livre a la volonté de mettre en avant trois de ces « Mères » consacrées dans l'Histoire de France.

« La gastronomie fait trembler d'intelligence nos narines. »
Charles Monselet (1825-1888)

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 révélées pour les siècles à venir. Leur sobriquet de « Mère » est un titre

à la fois honorifique et intemporel. « La Mère Fillioux », « La Mère Bizolon » et « La Mère Brazier » 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^e siècle, si les surnoms féminins sont utilisés pour désigner quelques femmes reconnues par 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^e siècle ; ils connaîtront leur apogée au XIX^e siècle lorsque la langue française commença réellement à s'implanter dans le monde agricole au détriment des patois, comme le patois auvergnat et bressan de nos « Mères », ou bien en ville, comme le dialecte lyonnais. Il aura fallu presque cinq cents ans pour que la langue française soit parlée plus que les langues locales. A Lyon, elle était couramment utilisée en ce début du XX^e siècle. Le dialecte lyonnais en est une de ses composantes, ce qui n'est pas le cas dans les zones rurales où la première langue fut 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^e 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 Fillioux et le patois bressan de Mmes Bizolon et Brazier, il existait peu de points communs. Les phonétiques pouvaient 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 ». Le patois bressan des « Mères » Bizolon et Brazier a été la langue de communication informelle dans les campagnes de Bresse jusque dans les années 1970. Les dernières personnes qui le parlèrent sont toutes nées avant la Seconde Guerre Mondiale, comme ce fut le cas pour la plupart des patois français. Deux de nos « Mères » bressanes auraient pu se parler entre elles uniquement dans ce patois aux origines franco-provençales.

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^e 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. Manger a souvent été un problème. N'oublions pas que dans la religion chrétienne de nos « Mères », la gourmandise était associée à l'un des sept péchés capitaux.



La Mère Bizolon devant sa buvette à Lyon au début de la seconde guerre mondiale, deuxième en partant sur la gauche

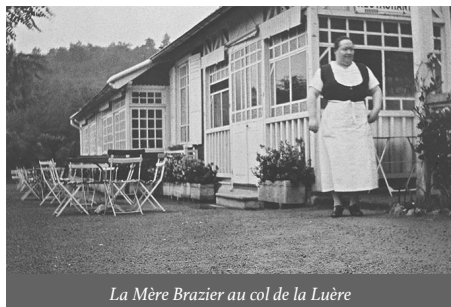
Si la plupart de ces qualificatifs qui précédaient un nom, un prénom ou un surnom étaient issus de la langue française et existaient depuis la nuit des temps dans des patois très différents, c'est bien au XIX^e siècle qu'ils connurent leur apogée dans certaines provinces de la langue française. Le début du XX^e siècle allait voir disparaître définitivement ces appellations. Au cours du XX^e siècle, les dernières petites « Mères Lyonnaises » des « Trente Glorieuses » sont une exception française où seule, « La Mère Brazier » régna en Maître sur la ville de Lyon. Elles sont devenues des attractions touristiques d'une France si prisée par les touristes étrangers.

*« Je fais chez moi des repas qui donnent envie de se pendre. »
Paul Léautaud (1872-1956)*

Suite à mes recherches, ces rares femmes immortelles qui portent le titre honorifique de « Mère », du XVIII^e au début du XX^e siècle, sont vite tombées dans l'anonymat. On ne sait rien sur la plupart de ces modestes femmes. Seules, six d'entre elles, ont de belles histoires à vous raconter laissant une empreinte nationale. « La Mère Gloanec » en Bretagne, « La Mère Quinton » alias « La Belle Meunière » d'Auvergne, « La Mère Poulard » en Normandie et nos trois protagonistes, « La Mère Fillioux », « La Mère Bizolon » et « La Mère Brazier » en Rhône-Alpes. Vous avez fait là le tour de France des six principales « Mères » de notoriété nationale, voire internationale du temps de Marie Quinton (1854-1933). « La Mère Quinton » fut en son temps le Bocuse féminin français de renommée internationale.

Je vais donc vous présenter la renommée qui consacra trois Lyonnaises de leur vivant. Vous allez comprendre pourquoi ces figures 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'arri-

vée de la Première Guerre Mondiale. « La Mère Bizolon » fut l'une des dernières héritières « dans son jus » de ce patrimoine verbal. Par la suite, les dernières « Mères Lyonnaises » qui perdurèrent, ont surfé sur la renommée de « La Mère Fillioux », « La Mère Brazier » venant clôturer la course prestigieuse de nos grandes « Mères ». De ce sextiptyque d'exception, trois d'entre elles ont exercé dans la cité internationale de la gastronomie. Vous allez découvrir trois reines « Mères » qui ont régné en grande partie pendant le XX^e siècle dans cette bonne ville de Lyon.



« La Mère Bizolon » n'était pas une cuisinière à proprement parler tout comme, par la suite « La Mère Richard » Renée Richard (1930-2014). Cette dernière, fromagère, « La Papesse du Saint-Marcellin », qui fournissait aux Halles Paul Bocuse, a rejoint Uguzon : le saint patron des fromagers. Quant à « La Mère Bizolon », ancienne bergère bressane et cordonnière lyonnaise, elle fut « La Reine des Buvettes » et « La Madelon » au cours de la première Guerre Mondiale à Lyon. Cette « Madone », « Maman des Soldats », restera une sainte laïque : « La Patronne des Bouchons Lyonnais » par son incarnation dans le monde ouvrier et sa fin tragique comme martyre de la générosité. Elle ne fut pas, à proprement parler, dans la gastronomie comme « La Mère Fillioux » ou « La Mère Brazier ». Mme Bizolon n'en reste pas moins une des plus célèbre « Mères » mythiques de France. « La Mère Bizolon » est avant tout une ancienne bergère qui deviendra cordonnière et tenancière d'une buvette en temps de guerre.

C'est dans le monde de la gastronomie, d'une simple buvette au restaurant de luxe, que nos « Mères » se sont fait remarquer. Je vais vous dévoiler dans cette publication, les trois principaux personnages féminins, qui d'un simple débit de boissons provisoire à la grande restauration, et de leur vivant, ont obtenu sur Lyon une notoriété nationale de « La Belle Époque » jusqu'aux « Trente Glorieuses », en passant par les « Années Folles ». La sélection est facile. Il suffit de voir, pour les premières, le nombre de cartes postales qui ont circulé sur tout le territoire français comme des preuves de leur célébrité indétrônable. Elles sont rares à avoir été sublimes par ce formidable moyen de communication et publiées à des milliers d'exemplaires pour célébrer leur notoriété.

« Les Anglais ont mis Dieu à toutes les sauces, et ils n'en ont qu'une à mettre dans leur assiette. »

« La manière dont on digère décide presque toujours de notre manière de penser. »

François-Marie Arouet, alias Voltaire (1794-1878)

Ces trois grandes Dames ont bien des points communs. Elles ont régné sous la III^{ème} ou la IV^{ème} République, au temps béni et prospère de « La Belle Époque », des « Années folles » ou des « Trente Glorieuses ». Elles y ont laissé une empreinte indélébile et mythique. 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 d'avoir atteint, non seulement, une renommée locale et régionale, mais surtout nationale.

Seul ce trio de « Mères » exerçant dans la capitale des Gaules, 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'avaient pas et qui les distingua définitivement. Rares sont les autres régions françaises à posséder des « Mères » qui ont tant marqué le monde d'un certain art de vivre à la Française.

Comme je vous l'ai dit précédemment, on retiendra, à la même époque, trois 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 et, enfin, à cette Belle Meunière d'Auvergne, « La Mère Quinton ». Vous avez là les quelques « Mères » françaises qui ont, de façon identique, laissé une marque exceptionnelle dans le monde de nos « Mères » au cours du XX^{ème} siècle. Six « Mères » d'exception qui sont les figures de nos territoires aux origines modestes.

Bien sûr, trois autres grandes figures féminines 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 coupoles de l'Hôtel Carlton sur la Croisette de Cannes : « J'ai dormi entre les seins de la Belle Otero ». Je pense que tout ce que savait faire cette dernière en cuisine, c'était de mettre un homme en ébullition.

*« Un baiser ne dure pas autant qu'un bon plat. »
George Meredith (1828-1909)*

Ces neuf merveilles féminines ont laissé définitivement une empreinte nationale dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration. De la simple buvette aux palaces, elles n'ont pas fini de rassurer ou de faire rêver les touristes étrangers, toujours à la recherche de nos mythes qui équivalent 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 allaient bouleverser leur vie et communiquer une image transcendante. Nos merveilles ont laissé leur empreinte dans le cœur des Français depuis plus d'un siècle.

La photographie qui commence à être exploitée commercialement en cette fin du XIX^e siècle n'en reste pas moins encore réservée aux personnes fortunées et à la grande bourgeoisie. Il faudra attendre le début du XX^e siècle pour que cette forme d'art soit popularisée avec l'ouverture des premiers studios photographiques. Aussi, la plupart de ces modestes « Mères », n'ont pas pu avoir la possibilité de laisser une trace de leur passage ici-bas, comme ce fut le cas pour cette Auvergnate, « La Mère Gagnevin » du début du XIX^e siècle, ni les moyens financiers, comme « La Mère Mesure », toujours en Auvergne, à la fin du XIX^{ème}. Cette dernière avait la réputation d'être « La Reine des sauces ».

*« En France, nous avons trois cents sauces et trois religions.
En Angleterre, ils ont trois sauces mais trois cents religions. »
Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838)*

Il en sera de même du sort de « La Mère Guy » au XVIII^e siècle et de « La Mère Brigrusse » au cours du XIX^e siècle, ainsi que de bien d'autres « Mères » dans la province du Lyonnais dont nous ne savons que peu de choses.

On reconnaît donc la suprématie de leur célébrité en partie grâce aux nombreuses cartes postales qui ont circulé de leur vivant. Il faudra attendre la période des « Trente Glorieuses » pour populariser le monde de la photographie. « La Mère Brazier » sera l'une des dernières à en bénéficier.

Ces grandes dames sauront vous émouvoir et vous faire rêver dans cette capitale mondiale de la gastronomie. 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 », à la fois si discrètes et si célèbres où la cité internationale de la Gastronomie saura mettre en avant « la Trinité gustative de la capitale des Gaules ». Nos trois Déesses sauront vous émouvoir.

Presque toutes ces petites « Mères » sont restées d'illustres inconnues ou ont acquis une renommée locale. Au début du XIX^e siècle, existaient donc en Auvergne, « La Mère Gagnevin » qui accueillit tous les peintres romantiques dans sa vallée mythique et son auberge « Ma Campagne » pour « L'école de Royat » et, plus tard, en cette fin du XIX^e siècle toujours dans la même vallée, « La Mère Mesure », cuisinière pour les familles bourgeoises et qui finit sa carrière à l'Hôtel des Marronniers. Avec cette belle

meunière, « La Mère Quinton », nous avons là le triptyque de la gastronomie auvergnate pour laquelle j'ai créé l'expression, « Les Mères Auvergnates » pour qu'elle se différencie de celle des « Mères Lyonnaises ».



*Le Père Fillioux
« Prince Consort » de « La Reine des Poulardes »*

Au cours de ces trois grandes périodes culturelles de « La Belle Époque », des « Années Folles » et des « Trente Glorieuses », la notoriété de ces femmes d'exception, « La Mère Fillioux », « La Mère Bizolon » et « La Mère Brazier », était encore plus réputée sur le plan national que « La Mère Poulard ». Cette dernière, nivernaise, Anne Boutiaut (1851-1931), née à Nevers, arrive à vingt et un ans au Mont-Saint-Michel en Normandie et tiendra avec son mari, Monsieur Poulard, « L'Hôtel Poulard ». En ce temps-là, seulement quelques érudits, artistes et pèlerins venaient l'été au Mont-Saint-Michel. Cela n'avait rien à voir avec la déferlante touristique que nous connaissons de nos jours. Le Mont-Saint-Michel était très modeste par rapport à l'immense popularité gastronomique de cette grande ville qu'est Lyon. De nos jours, il en est de même. Le Mont-Saint-Michel attire, en particulier à la haute saison, 2,5 millions de touristes. La capitale des Gaules voit passer tout au long de l'année plus du double de touristes, soit 5,5 millions. Autant vous dire que notre triptyque lyonnais doit retrouver son rang dans l'immense popularité octroyée par les Français.

A cette époque, Lyon était déjà une plaque tournante internationale entre l'Europe du Nord et l'Europe du Sud. La ligne de train passant par la capitale des Gaules a toujours été la plus fréquentée d'Europe. Cette ligne de chemin de fer Paris-Lyon-Marseille, appelée aussi « Ligne PLM » d'après le sigle de l'ancienne compagnie des chemins de fer, était l'ancienne « artère impériale » ou « ligne impériale », empruntée par Napoléon III. Elle fut exploitée en 1857 par le PLM, puis en 1938, par la SNCF. Elle dessert la moitié de la population française entre les nouvelles grandes régions : Île-de-France, Bourgogne-Franche-Comté, Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur.



La Mère Brazier devant son restaurant du 12 rue Royal à Lyon

Au cœur du plus important réseau ferroviaire d'Europe, trônent, en première ligne, nos « Mères », uniques pour véhiculer l'immense trésor national de cet art de vivre à la française.

La notoriété de « La Mère Fillieux » fut déjà considérable auprès des touristes étrangers :

« Le restaurant connu du monde entier ». La Première Guerre Mondiale fit connaître, quant à elle, dans toute l'Europe, « La Mère Bizolon », bien connue pour sa générosité auprès des soldats dont les Américains. Quant à « La Mère Brazier », elle surfa sur ses étoiles Michelin. Trois célébrités qui dépassaient largement la notoriété de « La Mère Poulard ».

Nos « Mères » sauront promouvoir l'art de vivre dans cette Capitale Mondiale de la Gastronomie. On pourrait penser que c'est Paris, mais il est vrai qu'il y a, à Lyon, un culte de la gastronomie supérieur à sa grande sœur.

Comme je l'ai souvent souligné, seules trois d'entre elles sont devenues des notoriétés internationales, marquant ainsi au fer rouge ce grand territoire des Alpes jusqu'au contrefort du Massif Central. Ce sont bien là trois figures lyonnaises qui, grâce à des opportunités et sans qu'elles ne s'en aperçoivent, ont imprimé leur personnalité dans le cœur des Lyonnais. L'image qu'elles ont véhiculée est primordiale pour la promotion de l'un des territoires culinaires les plus riches de France. Comme je le dis souvent : mangez moins mais mangez mieux.

*« Une pomme par jour éloigne le médecin ... pourvu que l'on vise bien. »
Winston Churchill (1874-1965)*

Les produits frais et bio étaient la base d'un restaurant digne de ce nom du temps de nos « Mères ». Retournons aux sources d'un certain art de vivre où la qualité prône sur la quantité. La France a quand même réussi à sauver quelques traditions. Si les « Bouchons Lyonnais » sont immortalisés dans leurs nappes à carreaux Vichy rouge et leurs chaises de bistrot, le restaurant gastronomique, c'est toutefois, avant tout, la nappe blanche et les serviettes assorties comme du temps des « Mères » Fillieux et Brazier. Quelques produits frais dans une atmosphère conviviale suffisaient à leur bonheur. Le superflu ne rend pas heureux. L'abondance peut écœurer. La rareté est le fruit du plaisir.

L'habitude d'une nourriture simple et non pas celle d'une nourriture luxueuse, convient donc pour donner la pleine santé, pour laisser à l'homme toute liberté de se consacrer aux devoirs nécessaires de la vie, pour nous disposer à mieux goûter les repas luxueux, lorsque nous les faisons après des intervalles de vie frugale, enfin pour nous mettre en état de ne pas craindre la mauvaise fortune.

Épícure

342 av. J.-C. – 270 av. J.-C.

Plus la carte d'un restaurant est chargée, plus je vous invite à délaissier ce temple de la malbouffe : fuyez ! Ce ne sont pas des restaurants mais d'immenses congélateurs. Nos « Mères », au secours ! Certains ont l'hygiène et c'est un bon début, mais il leur manque tout le reste pour s'appeler dignement restaurant et non cantine. Pensez au monde de nos « Mères », celui du monde des produits frais. Tous les matins, le marché battait son plein dans les Halles de Lyon. Je vous invite à aller aux Halles Paul Bocuse où trônent les portraits de nos « Mères » ainsi que les allées qui portent leur nom : l'allée Fillioux, l'allée Bizolon et l'allée Brazier. Le monde du surgelé n'existait pas, autant vous dire que la carte était limitée. Ce n'était pas les attrape-touristes que nous connaissons actuellement.

Par chance, nous avons une nouvelle génération de restaurateurs qui propose peu de produits sur leur carte, mais du frais pour une clientèle qui, comme moi, préfère moins de choix mais plus de goût. Un retour aux sources en quelque sorte. Inutile de vous servir du foie gras, votre épicerie fine en fera de même. L'objectif réside dans le fait, qu'avec un simple ingrédient – prenons l'exemple d'un poireau –, le chef vous fasse « éclater le palais » du goût. Faire avec des produits simples de la grande cuisine mijotée, là se trouve le génie de nos grands-chefs de demain et nulle autre chose. Pour moi, tout le luxe est dans la recette et le savoir-faire et non pas dans l'utilisation d'ingrédients hors de prix.

Certaines de nos « Mères » sont devenues, dans le sens noble du terme, restauratrices dans les différents milieux sociaux : du restaurant bourgeois de « La Mère Fillioux » au restaurant de luxe de « La Mère Brazier » en passant par le débit de boissons pour les soldats et le monde ouvrier de « La Mère Bizolon » : trois femmes, trois styles, trois catégories sociales. Elles se complètent à merveille, se partageant chacune leur clientèle qui fait l'art de vivre à la Française. Elles nous laissent un témoignage poignant de leur parcours. Elles ont réussi à immortaliser leur renommée dans cette première partie du XX^e siècle et sont devenues des mythes : deux d'entre elles sont donc d'origine bressane, « La Mère Bizolon » et « La Mère Brazier », quant à la troisième, « La Mère Fillioux », elle est, comme moi, de pure souche auvergnate.

Si leur célébrité locale est à l'origine de leur renommée grandissante, leurs histoires se mêlent à celle du développement touristique de leur territoire. Ces femmes, issues de milieux modestes ont, dès le plus jeune âge, travaillé dur. Filles de paysans, de meuniers ou de petits commerçants, elles ont réussi à toucher le cœur des Français. Insoumises et conquérantes, elles caractérisent cette époque flamboyante.

Femmes à la personnalité marquante, elles ont formé ce trio décidé à se prendre en main et à s'imposer dans un monde misogyne et impitoyable où l'alcool aide les plus faibles de la gente masculine à surpasser leur vulgarité. Nos trois personnages, au fort caractère, ont gouverné sur leur petit monde et, en particulier, sur ce monde masculin qu'elles ont su dompter.

Du monde ouvrier aux célébrités, en passant par la bourgeoisie locale, toutes les catégories sociales découvriront les trois célèbres patronnes auvergnates et rhônalpines qui ont gravé leur glorieuse appellation au cœur de l'Europe.

Ce peuple de Gaulois, aux traditions celto-chrétiennes, à la fois austère et généreux, dont les Auvergnats comme « La Mère Quinton » et les Bretons comme « La Mère Gloanec » sont de pures caricatures, sait accueillir ses hôtes. Il intègre et s'adapte à cette nouvelle population qui lui apporte un plus indéniable et un amour immodéré pour son pays d'adoption. Nos provinces identitaires de l'Ancien régime sont primordiales pour garder les enfants au pays et promouvoir l'originalité d'un terroir dans cette mondialisation aseptisée et standardisée. Nos territoires ont une qualité de vie unique au monde.

La vie de nos trois gloires pourrait laisser libre cours à de nouvelles publications ou à bon nombre de productions cinématographiques.

Ce peuple avant-gardiste sur le « Droit des Femmes » peut s'enorgueillir de posséder trois grandes égéries qui ont laissé une marque indélébile dans cette bonne ville de Lyon. Elles ont fréquenté, chacune selon son rang dans la société, les différents milieux qui structurèrent la restauration française. Du milieu associatif à la restauration pour une élite, elles sont un condensé des différentes catégories sociales qui structurent cette bonne ville de Lyon. Certaines d'entre elles ont fait évoluer la gastronomie roborative et traditionnelle vers une autre, plus raffinée voire luxueuse, dont Paul Bocuse fut le digne successeur sur la scène internationale en cette fin du XX^e siècle. La liste serait longue de vous énumérer les chefs qui doivent tant à nos trésors nationaux : les « Mères » françaises. Tous ces grands chefs ont fait de nombreux disciples qui vous offrent actuellement le meilleur du monde de l'hôtellerie et de la restauration en reprenant certains établissements de nos Mères.

Dans cette lignée de grands cuisiniers français du XX^e siècle, j'ouvre une parenthèse en vous présentant un cousin éloigné auvergnat du côté de ma grand-mère, Jeanne de Tixeron, près de Pontgibaud : Guy Legay passa son Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P.) à Clermont-Ferrand en même temps que mon père en 1955. En 1956, il entre en apprentissage chez Lucien Bon qui a repris l'établissement de feu « La Mère Quinton », alias « La Belle Meunière » de Royat. Diplômé de l'école hôtelière, il travailla dans de grandes maisons comme Maxim's, le Bristol... avant de diriger le restaurant Ledoyen à Paris et finir à la direction des cuisines de L'hôtel Ritz de 1980 à 2000. Meilleur ouvrier de France, deux étoiles au Michelin, de nombreuses distinctions viendront couronner sa carrière. Il est vrai que toutes les familles qui sont installées depuis plusieurs générations au pied de la chaîne des Puys en Auvergne, ont de fortes probabilités d'être cousins éloignés avec « La Maison Boucheix » qui y réside depuis le XIII^e siècle.

Mais revenons à nos trois merveilles qui se sont croisées à Lyon, sous la III^{ème} République. Trois femmes qui connurent un destin exceptionnel fait au hasard de rencontres dans des univers très différents, destins qui allaient bouleverser leur vie et figer à tout jamais leur titre d'illustre « Mère » dans le tourbillon de l'Histoire.



Eugénie Brazier alias La Mère Brazier

Trois femmes d'exception, dont les noms allaient être gravés dans l'histoire de la Capitale des Gaules pour la postérité. Je vais vous présenter, dans un premier temps, les trois premières grandes périodes culturelles du XX^e siècle qui les ont consacrées à tour de rôle : « La Belle Époque » puis celle des « Années Folles » et, pour finir, « Les Trente Glorieuses ». Quant à la quatrième et dernière période culturelle du siècle dernier c'est bien Paul Bocuse qui y régna en Maître. Elles ont permis de faire éclore, voire de faire prospérer les affaires de nos « Mères ». Puis, nous ferons un bref historique, en particulier celui, récent, de la capitale des Gaules, pour replacer nos protagonistes dans le contexte socioculturel de l'époque, fruit d'une évolution citadine qui va les mettre en scène. Enfin, je vous présenterai nos trois grandes figures lyonnaises. Nous laisserons les historiens d'art rentrer dans les détails de l'Histoire. J'ai simplement souhaité vous faire connaître trois mythes français, trois pépites du terroir régionaliste. Je n'ai pas souhaité rentrer, pour certaines d'entre elles dans les détails de la gastronomie. Je vous invite à consulter les nombreuses publications sur les recettes lyonnaises, bressanes et rhônalpines. J'ai juste entrepris de vous présenter brièvement nos personnages dans leur contexte historique. Vous faire seulement comprendre l'univers qu'elles véhiculent à travers les générations de fins gourmets ou des amoureux de l'art de vivre à la Française et vous communiquer l'image transcendante qu'elles incarnent, serait une réussite.

Trois figures aux trois destinées à la fois si proches mais aux ambitions et aux caractères si différents. Tout semble les réunir, à commencer par leur enfance modeste et le monde de la gastronomie, sans oublier leur terroir aux coutumes ancestrales dans un patois qui les unit irrémédiablement. Ces anciennes bergères sont ici rassemblées pour la première fois dans un même recueil qui leur est exclusivement consacré. Elles ont la particularité de se compléter dans les différents milieux socio-culturels qui identifient si bien nos « Mères » dans la capitale des Gaules.

« Les Mères Lyonnaises » est un terme générique désignant un certain nombre de cuisinières d'origine modeste, parfois installées à leur compte après avoir été au service de grandes familles, et proposant parfois une restauration aux origines populaires, voire pour certaines d'entre elles, bourgeoises. « Les Mères Lyonnaises » cela peut être aussi une cordonnère qui tient une buvette ou une fromagère qui règne sur le marché. Mais généralement c'est leur cuisine, simple et



La Mère Fillioux et l'une de ses filles

raffinée, fondée sur des spécialités qu'elles se transmettent de générations en générations, qui est devenue indissociable de la réputation gastronomique de leur ville. Il faut distinguer deux styles de Mères : celles qui sont installées dans la ville de Lyon et celles qui sont autour, dans l'ancienne province de l'Ancien Régime : Le Lyonnais. Pour ma part, je vous présente les plus connues, celles qui ont régné successivement sur Lyon. Deux dans la restauration et une dans le débit de boissons pour les soldats.

Les premières mentions de « Mères Lyonnaises » dans la langue française remontent au XVIII^e siècle avec le restaurant de la « Mère Brigousse », dans le quartier des Charpennes, et celui de la « Mère Guy », installé à La Mulatière dès 1759, avant d'être repris et développé par ses deux petites-filles, autour de 1870. Le phénomène prend de l'ampleur au XIX^e siècle avec le développement des sociétés gastronomiques. De ces femmes, nous n'avons aucun portrait et nous ne savons rien sur leur vie. Seul un nom est resté et quelques recettes transmises aux autres Mères.

Toutefois, l'âge d'or des « Mères Lyonnaises » reste tardif, se situant au début du XX^e siècle, notamment pendant la période de l'entre-deux-guerres qui consacre ce type de restaurant. D'une part, à cause des conditions économiques qui motivent de nombreuses familles bourgeoises à se séparer de leur cuisinière, en particulier suite à la crise de 29. Nos « Mères » n'ont alors d'autres ressources que de s'installer à leur compte. D'autre part, grâce au développement du tourisme automobile et des guides gastronomiques qui allaient consacrer certaines dernières d'entre elles comme « La Mère Brazier ».

C'est à cette période que les restaurants des « Mères » vont subir une véritable mutation, tant du point de vue de la clientèle que du point de vue des plats proposés. Jusque-là essentiellement fréquentés par une clientèle populaire et ouvrière, elles proposent une cuisine limitée au strict minimum ou Bacchus, le Dieu du vin, régnait en maître. Comme c'était le cas dans le monde de « La Mère Bizolon » : « Mieux valait boire du rouge que broyer du noir ». Mais certains de ces bistrots à vin, buvettes ou guinguettes, commencèrent à gagner en réputation sur le plan culinaire. De plus en plus fréquentés par des patrons et des industriels, ceux-ci venaient s'encanailler en recherchant une cuisine familiale de bonne facture comme chez « La Mère Fillioux », devenue « un cordon-bleu ». A côté des quenelles et des gratins de Macaroni, les menus commencent alors à s'embourgeoiser. Les premières « Mères » étaient connues pour des plats à connotation fortement populaire, comme la matelote d'anguille, une spécialité de cette vénérable « Mère Guy » ou bien les célèbres quenelles surnommées « Les tétons de Vénus » de cette mystérieuse « Mère Brigousse ». Il faudra attendre l'arrivée de « la Mère Fillioux » pour fonder la réputation de son établissement du 73, rue Duquesne sur une volaille en demi-deuil et des fonds d'artichauts au foie gras et pour divulguer son portrait sur les cartes postales tirées à plusieurs milliers d'exemplaires.