

Bernard Boucheix

LES VENERABLES MÈRES LYONNAISES



Guy Brigousse La Mélie Fillieux Bourgeois Bizolon

LES VENERABLES MÈRES LYONNAISES

GUY - BRIGOUSSE - LA MÉLIE - FILLIOUX - BOURGEOIS - BIZOLON

À Paul Bocuse
(1926-2018)

Remerciements :
Catherine Vidalin
Musée Gadagne à Lyon
Musée Escoffier de L'Art Culinaire à Villeneuve-Loubet

Œuvre en première de couverture : Lyon début XIX^e siècle de Johann Ludwig BLEULER (1792-1850)
Œuvre en dernière de couverture : Le pont Morand prise des Brotteaux à Lyon en 1831

LES MÈRES LYONNAISES®
lesmereslyonnaises.com

LES MÈRES LYONNAISES	p. 5
LA MÈRE GUY	p. 22
LA MÈRE BRIGOUSSE	p. 27
LA MÈRE	p. 34
LA MÈRE FILLIOUX	p. 40
LA MÈRE BOURGEOIS	p. 54
LA MÈRE BIZOLON	p. 62

LES MÈRES LYONNAISES

Les Mères lyonnaises sont pour la plupart des cuisinières issues de la province historique du Lyonnais. Si certaines sont à l'origine bergères, crémières ou cordonnières, d'autres viendront d'Auvergne ou des anciennes provinces environnantes. Elles sont toutes issues de milieux modestes. Elles incarnent une cuisine située au carrefour de traditions culinaires régionales dont la capitale des Gaules deviendra un haut-lieu de la gastronomie.

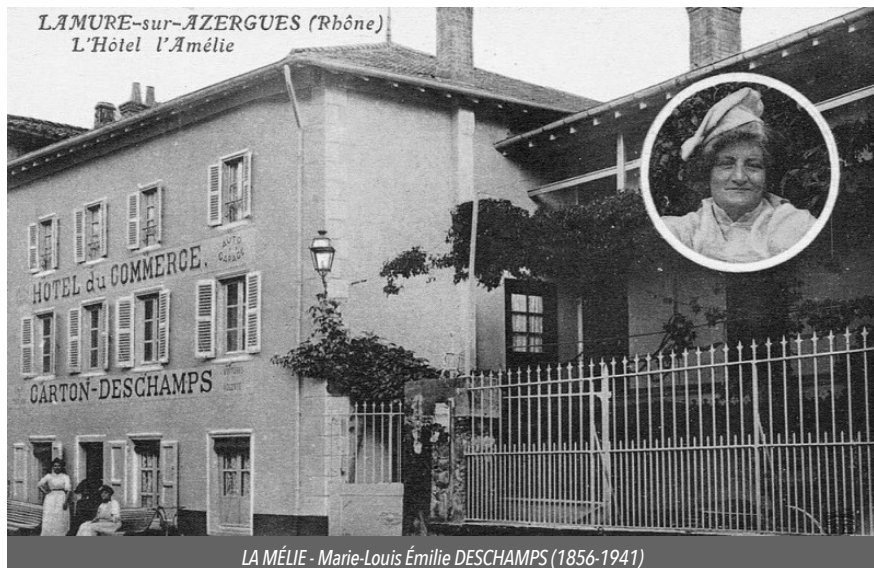
*« Paris, haut-lieu de la gastronomie française,
Lyon, haut-lieu de la gastronomie provinciale. »*

Nos Mères lyonnaises sauront tirer le meilleur parti des ressources agricoles des alentours : élevages de la Bresse et du Charolais, gibiers et poissons de la Dombes, vin du Beaujolais. Presque toutes les premières Mères lyonnaises ont disparu de la mémoire collective. Seules subsistent celles qui étaient devenues des mythes de leur vivant, immortalisées grâce à leur célébrité. Par la suite, une nouvelle et dernière génération, à partir de l'entre-deux-guerres et suite à la crise de 29, viendra clôturer l'épopée des Mères lyonnaises.



Œuvres de La Mère Bizolon

Au milieu du XVIII^e siècle, La Mère Guy ouvre, en 1759, son restaurant à la Mulatière qui restera ouvert pendant deux cent trente-six ans. Il fermera ses portes en 1995. Elle représente la plus ancienne enseigne connue dans le Lyonnais : « La mère des Mères ». Elle sera suivie au milieu du XIX^e siècle par La Mère Brigousse, « La Mère des Plaisirs » qui ouvrira à partir des années 1830 son auberge dans le quartier des Charpennes. Au-delà, dans le Beaujolais, dès les années 1880, La Mélie (1856-1941), alias L'Amélie, diminutif de La Mère Amélie, est un personnage haut en couleur, maintes fois représentée sur des cartes postales dans des positions provocatrices pour l'époque : « La Mère excentrique ». Puis viendra, à la fin du XIX^e siècle, La Mère Fillioux (1865-1925), « l'Impératrice des Mères lyonnaises » qui transforma dans les années 1890 la boutique de ses beaux-parents, « Fillioux, marchande de vin », en un bistrot réputé. La Mère Fillioux fut immortalisée par son célèbre couteau dont un exemplaire est exposé au Musée Escoffier de l'art culinaire dans le sud, à Villeneuve-Loubet. Le couteau de la Mère Fillioux est actuellement fabriqué à nouveau à Thiers dans son Auvergne natale. Par la suite, à partir de 1908, se fait connaître La Mère Bourgeois (1870-1937), « La Mère Dombiste ». Enfin, pendant la guerre de 14/18, c'est la réputation de La Mère Bizolon (1871-1940), alias « La Madelon » qui marquera le plus



LA MÉLIE - Marie-Louis Émilie DESCHAMPS (1856-1941)

ses contemporains. Les saucissons et les bouillons de La Mère Bizolon ainsi que les biscuits offerts aux soldats de cette femme au grand cœur incarnaient si bien le coq et le patriotisme national. Entre-temps, de nombreuses « Petites Mères » ont définitivement disparu de la mémoire collective par leur modestie. La crise de 1929 allait faire renaître une dernière fois cette tradition bicentenaire. Les dernières cuisinières de la bourgeoisie lyonnaise quittent leur maison pour se mettre à leur compte et viendront continuer la tradition jusqu'à la fin du XX^e siècle.

« Paris capitale de la France, Lyon capitale de la province. »

L'histoire de la cuisine lyonnaise commence dans l'Antiquité, à Lugdunum, capitale des Gaules. Le Moyen Âge voit la cuisine lyonnaise prendre ses lettres de noblesse. À la Renaissance, on distingue la cuisine dite « bourgeoise » de la cuisine populaire. La première édition de Pantagruel, publiée à Lyon en 1532, est inspirée du comportement des Lyonnais. Il évoque déjà la cuisine lyonnaise en citant une liste de plats cuisinés, de charcuteries et de fromages :

« Saucissons, cervelas, jambons, andouillettes, gigots à l'aillade, fressures, fricandeaux, gras chapons au blanc mangier, hochepots, carbonnades, cabirotades, hastereaux, gibiers à poil et à plumes, éclanches qui sont des gigots farcis, carpes farcies, lavarets, recuites qui sont des fromages aromatisés avec des feuilles de pêcher, craquelins et macarons, pâtisseries sèches, pâtes de fruits, bugnes... »

Le livre d'Amable Leroy (1748-1830), « La cuisinière bourgeoise », publié en 1783, invente et immortalise les recettes qui vont faire le succès de la cuisine lyonnaise. Dans les dernières années du XVIII^e siècle, les premiers restaurants de nos Mères lyonnaises apparaissent. Souvent des relais de diligence, guinguettes aux bords de l'eau, auberges campagnardes aux portes de la grande ville... Le poète Joanny Carmouche, membre de la Société épicurienne de Lyon qui réunit les fins gourmets, a sûrement eu l'occasion de déjeuner chez La Mère Guy ou La Mère Brigousse.

Bien des poètes et écrivains ont encensé les premières Mères lyonnaises, mais également les critiques gastronomiques qui se sont donné à cœur joie de mettre en avant certaines d'entre elles, quittant leur notoriété locale pour devenir des sommités nationales de la restauration française. On pense bien sûr au guide Michelin avec La Mère Bourgeois *******, La Mère Guy *******, La Mère Brazier ******* qui ont décroché le Graal de la gastronomie française.

« Je ne connais qu'une chose que l'on fasse très bien à Lyon, on y mange admirablement, et, selon moi, mieux qu'à Paris. »

*Henri Beyle (1783 -1842) dit Stendhal
De passage à Lyon en 1837*

Il y a un siècle, les premières Mères lyonnaises deviennent si célèbres que le gastronome Maurice Edmond Sailland, alias Curnonsky, qui vient passer plusieurs semaines, chaque hiver, à Lyon, déclare déjà en 1934 :

« Lyon, capitale mondiale de la gastronomie. »

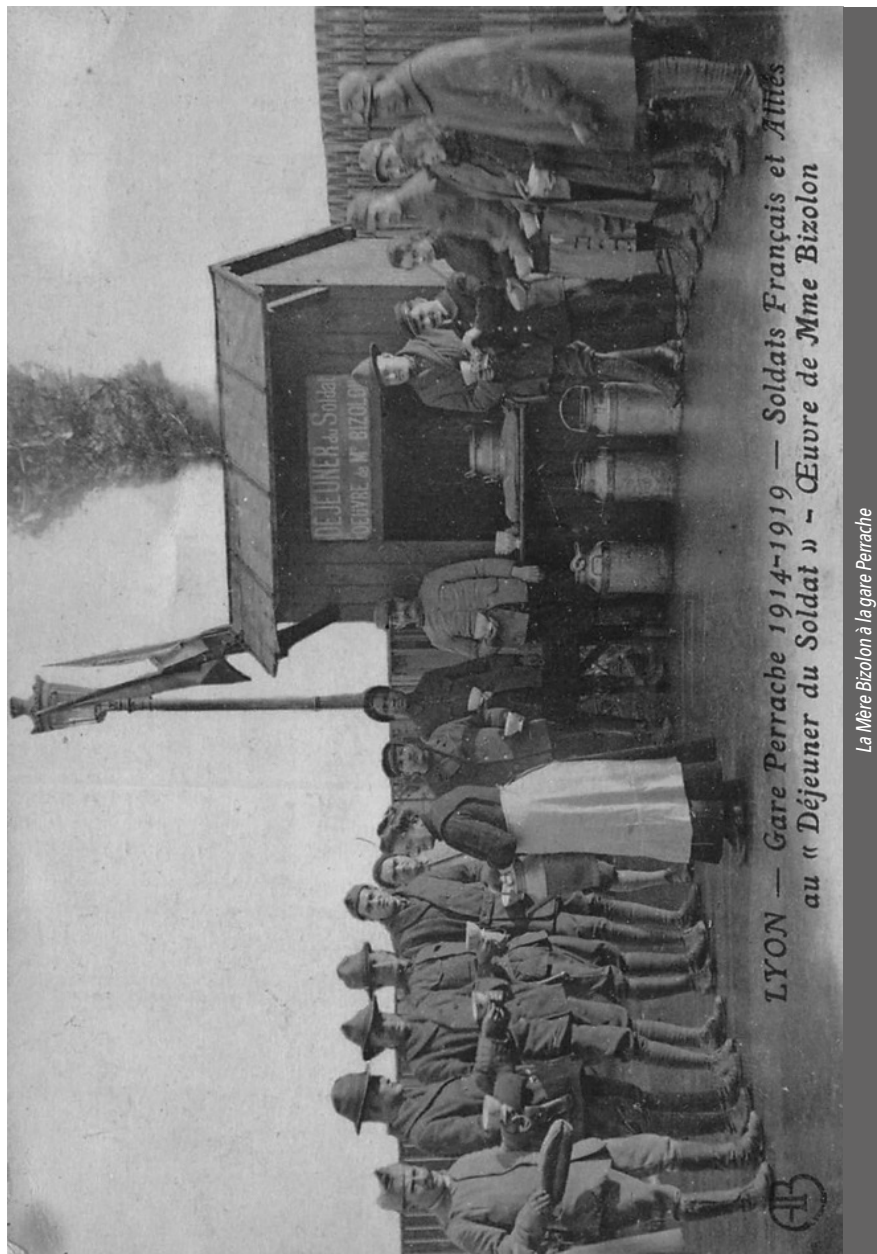
*Curnonsky et Marcel E. Granger
Éditions Lugdunum, 1935*

Cette déclaration intervient pendant les journées de la cuisine lyonnaise auxquelles participent gens de plumes et gastronomes. L'idée se répand et devient, pendant plus d'un siècle, l'image que les Lyonnais vont donner à leur ville. Ce gastronome appuie son raisonnement sur plusieurs points pour dire que la cuisine lyonnaise reflète les valeurs de la société locale et notamment, sa simplicité, son honnêteté et son respect particulier pour la saveur des aliments :

« C'est cette probité, ce goût de la mesure, que j'aime à retrouver dans l'honnête et la saine cuisine lyonnaise. »

Paul Bocuse (1926-2018)

Bernard Poche (1860 -1940), dans son ouvrage, « Lyon, tel qu'il s'écrit » sur les romanciers et essayistes lyonnais, conclut que le bien-manger touche toutes les couches de la population de la ville. Au XIX^e siècle, la marionnette Guignol, le célèbre canut, met un accent final à ses pièces en mettant en perspective un « fricot chenu », un bon repas. Les romans, quant à eux, valorisent ou se moquent de la gourmandise légendaire du bourgeois lyonnais. Guignol relate également régulièrement La Mère Brigousse dans les journaux locaux du XIX^e siècle. Guignol qui a également comme partenaire théâtrale, La Madelon. Elle n'est pas sans rappeler l'immense notoriété de La Mère Bizolon, décorée de la Légion d'Honneur pour service rendu à la Nation. La place « La Madelon » à Coligny et la rue Clotilde Bizolon à Lyon ainsi que sa fameuse louche au Musée Gadagne rendent aussi hommage à cette femme patriote au grand cœur. Elle était devenue l'incarnation de La Madelon lyonnaise internationalement reconnue pendant la guerre. De nos jours, une allée porte son nom, « Allée Mère Bizolon », son portrait trône à Lyon aux Halles Paul Bocuse.



LYON — Gare Perrache 1914-1919 — Soldats Français et Alliés
au « Déjeuner du Soldat » - Œuvre de Mme Bizolon

La Mère Bizolon à la gare Perrache



Hôtel Foray - A. Bourgeois - 1909

« La buvette de La Mère Bizolon accueillit jusqu'à mille soldats par jour... Elle reçut plus de cent mille lettres... Ils furent par milliers à travers le monde à lui être reconnaissants... des milliers de cartes postales circulaient sur cette Madelon lyonnaise. »

Devenue chasse gardée des premières Mères lyonnaises, la tradition culinaire s'est de nouveau transmise aux hommes. Fernand Point (1897-1955), pionnier de la gastronomie française, est le premier chef à obtenir trois étoiles au Guide Michelin en 1933, la même année que La Mère Bourgeois (1870-1937) et la jeune Eugénie Brazier (1895-1977). Bien des célébrités du monde politique, des arts et des lettres et du show-business feront escale dans leur restaurant. Nos Mères deviennent du jour au lendemain des célébrités nationales au point que même le Général de Gaulle signa leur livre d'Or.

Déjà Curnonsky a dit de La Mère Fillioux en 1924, un an avant sa mort :

« Elle est célèbre comme le maréchal Foch, comme Anatole France, comme Kipling, comme Charlot, comme Mistinguett. C'est une étoile mondiale, mais aussi une bonne et brave femme de France, et l'un des plus grands cordons-bleus qu'il y ait au monde. »

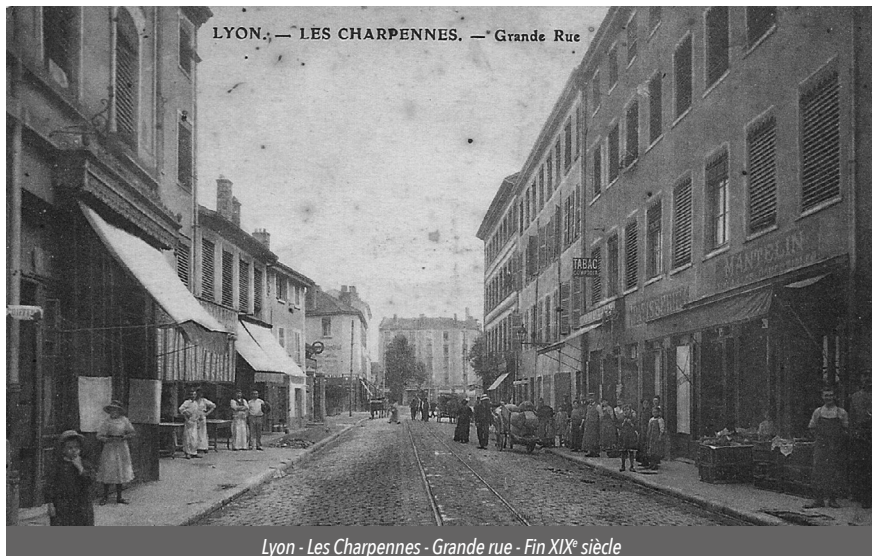
Pour nos Mères lyonnaises, on peut distinguer plusieurs terroirs autour de Lyon. Les populations paysannes apportent le meilleur de leur savoir-faire. Certaines Mères lyonnaises sont bressanes comme La Mère Bizolon et La Mère Brazier, d'autres auvergnates comme La Mère Fillioux, dombiste comme La Mère Bourgeois, beaujolaise comme La Mélie. Quant à La Mère Brigousse et à La Mère Guy, elles sont tout simplement issues de l'agglomération lyonnaise du village de la Mulatière et du quartier des Charpennes.

« Pour que le vin fasse du bien aux femmes, faut que ce soient les hommes qui le boivent. »

Au Nord-Est, la Bresse de La Mère Bizolon et de La Mère Brazier les fournit en volailles, alors que la province du Bugey voisin apporte ses écrevisses dont La Mère Bourgeois fit une spécialité. Pêchées dans le lac de Nantua, elles servent de base à une sauce qui accompagne les quenelles, la sauce Nantua. Ce n'est pas sans rappeler les quenelles en forme de « Tétons de Vénus » de La Mère Brigousse. La Dombes de La Mère Bourgeois est un ensemble géographique qui compte plus de mille étangs. Creusés par les moines au Moyen Âge, ils servent à la

pisciculture : brochet, tanche, sandre, carpe, grenouille. Les grenouilles sont d'autres spécialités de La Mère Bourgeois tout comme sa création de l'île flottante aux pralines et son fameux pâté en croûte. Au nord, les éleveurs du Charolais fournissent la viande de bœuf, le Beaujolais le vin, tandis que les pêcheurs de la Saône délivrent leur friture.

« À Lyon coulent trois fleuves : le Rhône, la Saône... et le Beaujolais. »
Léon Daudet (1867-1942)



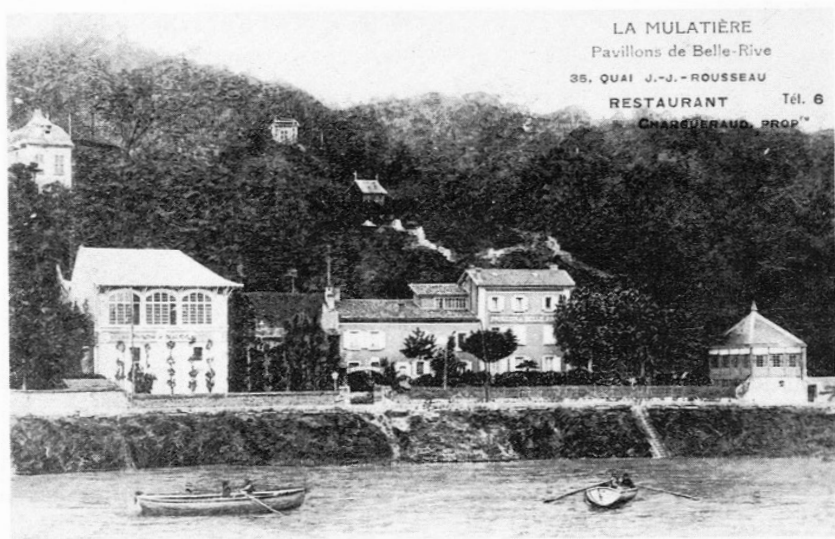
À l'ouest, les élevages des Monts du Lyonnais sont à l'origine des charcuteries et salaisons appelées cochonnailles lyonnaises et produits fermiers dont certaines de nos Mères en feront leur spécialité : saucisson sec ou à cuire, pieds de cochon, rosette et jésus, couenne, jambon, filet mignon, terrines et pâtés de campagne, grattons, fromages ou rigottes : rigotte de Pélussin, de Condrieu, ou, plus généralement, petits fromages fermiers au lait de vache ou de chèvre.

Dans les marchés lyonnais, nos Mères lyonnaises se croisent régulièrement. En ce temps-là, elles venaient tous les matins avec une charrette acheter leurs produits frais et bio. Elles viennent à la rencontre des agri-

culteurs et des petits producteurs dont l'activité principale est le maraîchage. L'arrivée des frigos, des congélateurs et des nouvelles technologies, allaient radicalement changer la vie des dernières Mères Lyonnaises.

Le sud de la région produit les fruits, les légumes et les vins de la vallée du Rhône. Les agriculteurs de l'Ardèche développent la culture des marrons, tandis que le Dauphiné est connu pour sa production de cochonnaille et de ses fromages comme le Saint-Félicien ou le Saint-Marcellin moulés à la louche. Comment ne pas penser à la célèbre louche de La Mère Bizolon ? Cette ancienne Bergère bressane eut maintes fois l'occasion de faire son propre fromage autour de Coligny, tout comme La Mère Richard (1928-2014), crémière de son état, était une référence dans sa fromagerie. L'allée de la Mère Fillieux aux Halles Paul Bocuse de Lyon n'est pas sans rappeler que La Mère Fillieux a été sélectionnée également grâce à son fromage venu tout droit de ses monts d'Auvergne et à ses noix cueillies dans son Massif Central. La Mère Brigousse avec ses spécialités en forme de mamelons pour les amoureux sont également des spécialités incontournables de Lyon. De même, l'allée de La Mère Guy aux Halles de Lyon Paul Bocuse immortalise définitivement cette antique Mère Lyonnaise.





Café de la mère Guy devenu « Pavillons de Belle Rive » au début du siècle. Au temps de la mère Guy on buvait chez elle du vin de Bramafan produit à Ste-Foy même.

« Quiconque passe par Lyon ramène un souvenir de La Mère Bizolon. »

Les bouchons lyonnais, sorte de restaurant typique, incarnent les Mères lyonnaises. Certains deviendront des restaurants gastronomiques. On y mange des spécialités comme le tablier de sapeur, les quenelles, la salade lyonnaise, la cervelle de canut... Le tout est généralement arrosé d'un verre de beaujolais ou de Côtes-du-Rhône. Cité par de nombreux auteurs, ce lieu traditionnel se doit d'être simple et convivial. Même si certaines Mères comme La Mère Bourgeois et La Mère Guy décrocheront par la suite leurs trois macarons au Guide Michelin, elles garderont malgré tout des plats roboratifs même s'ils ne correspondent plus aux exigences de la cuisine moderne.

« Dans ces bouchons, s'épanouit une ambiance qui ne souffre pas l'exportation, et dont la fortune fugace procède de critères impondérables qui tiennent à la fois de la qualité du vin servi au comptoir, de la tête du patron, et des pieds de cochon présentés sur la table. »

Félix Benoit (1917-1995)

L'appellation « bouchon » viendrait peut-être du mot « bouchonner », mais également remonterait au temps où les cabaretiers signalaient leur établissement par des branchages accrochés à leur porte comme des pieds de vigne.

« Le vrai "bouchon" se doit d'entretenir une tradition sincère de la cuisine lyonnaise, basée sur l'authenticité des produits, mais il doit aussi être un foyer d'accueil chaleureux dans la joie et la bonne humeur. »

Jean-Marie Fonteneau (1931-1988)

L'expression « Mères » lyonnaises désigne les cuisinières à l'origine de la réputation gastronomique de Lyon. L'histoire de ces dernières se mêle au XX^e siècle à celle du développement du tourisme automobile et des premiers guides touristiques des constructeurs, inaugurant la critique gastronomique qui met à l'honneur les cuisines régionales. On peut les classer en deux catégories. Il y a d'abord les plus anciennes, « Les Vénérables » avec l'antique Mère Guy, puis celle dévouée aux amoureux, La Mère Brigousse, sans oublier l'exubérante Amélie et enfin, la consacrée Mère Bourgeois. Vient après « Les Reines-Mères de Lyon », les plus célèbres dans la capitale des Gaules au cours du XX^e siècle : La Mère Fillioux pendant « La Belle Époque », La Mère Bizolon au cours des « Années Folles » et enfin La Mère Brazier qui régna pendant « Les Trente Glorieuses ». De cette dernière période, Les Mères lyonnaises ont définitivement marqué le paysage de

la gastronomie française. Elles sont l'âme de la gastronomie lyonnaise. Leur restaurant était plus proche du bistrot où le comptoir était omniprésent. Dans les premiers bouchons lyonnais, la nourriture était accessoire, leur conception relevait plutôt de celle de bars à vin qui offraient aux ouvriers le matin le mâchon et à midi un déjeuner. A cette époque, la vie suivait la lumière du jour. Nos « Vénérables » s'éclairaient à la lueur de la bougie et de la cheminée, avant l'arrivée de la lampe à l'huile et du poêle à bois. Par la suite, le repas prit de plus en plus d'importance et certaines de nos cordons-bleus ont définitivement marqué leurs contemporains. Au cours de cette dernière période des « Trente Glorieuses », c'est bien Eugénie Brazier qui transmet le flambeau à son apprenti Paul Bocuse. Les mythiques Mères lyonnaises au fort caractère et aux couleurs de nos patois et dialectes locaux deviennent une race en voie d'extinction dans ce monde aseptisé en pleine standardisation.

« La Mère Fillioux fut la patronne de La Mère Brazier. Cette dernière transmet, à son tour, son savoir à son apprenti Paul Bocuse. Un siècle de transmission culinaire dans cette bonne ville de Lyon. »

Il y a les Mères lyonnaises prestigieuses autour de Lyon comme la guinguette de La Mère Guy qui recevait l'Impératrice Eugénie (1826-1920) de passage pour aller faire sa cure ; La Mère Bourgeois à Priay qui fut N°1 au « Club des Cents » ; La Mère Brigousse qui recevait tous les intellectuels lyonnais et la jeunesse dorée. Mais nos illustres Mères offrent avant tout une cuisine simple limitée à quatre ou cinq plats typiques roboratifs. Elles tiennent des tables où se mêlent plaisir culinaire et convivialité soigneusement mise en scène pour lesquels des célébrités, de riches industriels et politiques viennent s'encanailler. L'âge d'or des Mères sera l'entre-deux-guerres et les Trente Glorieuses. La photographie a permis d'immortaliser les dernières. Une pensée pour toutes celles qui sont définitivement tombées dans l'oubli. Même si, pour la plupart, leur réputation ne dépassait pas leur quartier, elles ont été des centaines de Mères lyonnaises à pratiquer pendant plus de deux siècles leur art culinaire. On leur doit beaucoup.

« Lyon capitale des Mères de France. »

Hormis les premières Mères, les plus anciennes, dont la célébrité était devenue considérable en leur temps, Les Mères Guy, Brigousse, La Mélie, Fillioux, Bourgeois, Bizolon... et quelques autres Mères nées au siècle dernier, toutes ont définitivement disparu du paysage. Cela dit, Le

Lyonnais reste la province, et de loin, qui a eu le plus de Mères dans la restauration et de la gastronomie française et qui a tant fait sa réputation auprès des touristes internationaux.



Fillieux marchand de vins au 73, rue Duquesne, où plus tard son épouse s'illustrera par sa fameuse volaille demi-deuil.

La première mention d'une mère lyonnaise célèbre date donc de 1759 avec La Mère Guy, une guinguette des bords du Rhône dont la spécialité est une matelote d'anguilles. Un siècle plus tard, sa petite-fille surnommée « la Génie », est identifiée comme la seconde « Mère Guy ». Le tandem qu'elle forme avec sa sœur reprend les recettes de l'aïeule et la fameuse matelote d'anguilles. À la même époque, La Mère Brigousse obtient un certain succès dans le quartier des Charpennes avec ses spécialités en forme de deux mamelons : des plats, fromages ou desserts en forme de sein, mets préféré des jeunes gens en quête de divertissements gustatifs excentriques. Dès 1908, la Mère Bourgeois officie à Priay dans l'Ain tandis que la jeune Eugénie Brazier ouvre son établissement en 1921. Ces deux restaurants ont la particularité de détenir les premières cuisinières françaises à avoir « décroché le sésame » 3 étoiles au Guide Michelin. Des personnalités de renom goûtent à leur cuisine comme Édouard Herriot (1872-1957), ancien président du conseil et maire de Lyon. Célèbre pour

leur franc-parler, leur « coup de gueule », elles allaient souvent au marché avec un chariot. L'une d'elles avait même écrit :

« Attention ! Faible femme, mais forte gueule. »

Le mâchon, autrefois repas traditionnel du matin pour les ouvriers que servait La Mère Brigousse, est encore servi dans certains bouchons. On peut y trouver la « cochonnaille lyonnaise », les plats à base de porc comme le lard chaud, les grattons, le paquet de couenne, le Jésus et la rosette, les rillettes et pâtés de campagne ainsi que tous les desserts et confiseries de nos Mères illustres.

Il faut rappeler que nos Mères Lyonnaises sont souvent de ferventes chrétiennes. Certaines en ont bien besoin pour se consoler comme la Veuve Bizolon et La Mélie qui perdirent cet enfant unique, fils bien-aimé tombé à la guerre de 14/18. Bien des mets sont évocateurs de personnages bibliques dans le Lyonnais, en France et partout en Europe, caractéristiques des racines celto-chrétiennes de cette identité culinaire européenne tant convoitée. La gourmandise est peut-être un des sept péchés capitaux, mais il n'en reste pas moins qu'elle est une banalité du jour pour nos ferventes chrétiennes restauratrices : Le Saint-Félicien, Le Saint-Marcellin, le Jésus, le Saint-Honoré, le Jésuite, le sacristain, la religieuse... Le tout est arrosé d'un verre de vin rouge comme le Saint-Amour dans le Beaujolais qui nous fait penser à Saint-Vincent, patron des vigneron. Sainte-Blandine, patronne de la ville de Lyon et tant d'autres Saints patrons de nos confréries toujours en activité... certaines de nos Mères ont peut-être fait le marché Saint-Antoine pour s'approvisionner en victuailles proche du quartier Saint-Martin d'Ainay de La Mère Bizolon. Ce n'est pas pour rien que Lyon est toujours la capitale du primat des Gaules.

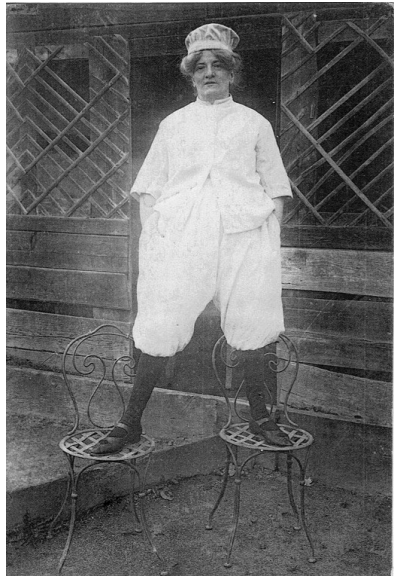
Le déjeuner classique de nos mères lyonnaises dans certains restaurants gastronomiques comportait parfois du boudin, saucisses grillées, garnis de pommes fruits sautés, rôtis de porc aux marrons, babas et glace à la vanille. Les plats portent parfois des noms issus du dialecte lyonnais comme les « clapotons » qui sont tout simplement des pieds de mouton.

« Au travail, on fait ce qu'on peut, mais, à table, on se force. »

Rares sont les restaurants, auparavant tenus par les célèbres Mères, qui ont survécu à la disparition de leur cuisinière. Les restaurants de la



«L'AMÉLIE» - Cuisinier en Chef
Hôtel Carton à Lamure

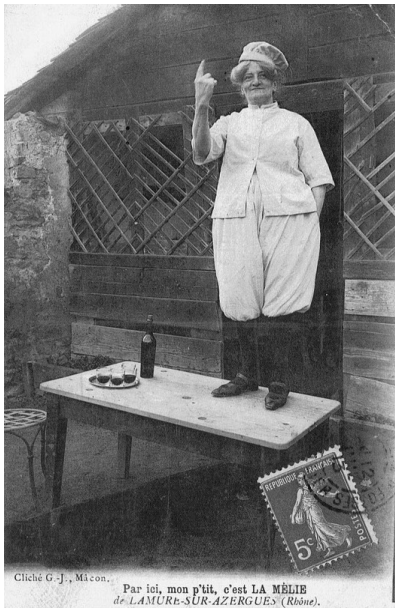


Cliché G. J. Maçon

Souvenir de LAMURE - « LA MÉLIE ».



LAMURE-sur-AZERGUES
L'Amélie ! Cuisinière en chef. - Hôtel Carton



Cliché G. J. Maçon.

Par ici, mon p'tit, c'est LA MÉLIE
de LAMURE-SUR-AZERGUES (Rhône).