

SITÔT PASSÉ LA GARE DU CREUSOT

SITÔT PASSÉ LA GARE DU CREUSOT, dès que le TGV s'était mis à rouler à travers l'inusable campagne charolaise (champs scarifiés de haies, vaches piquant les prés de leur blancheur placide...), l'homme avait paru se détendre. Il était assis seul, côté fenêtre, et son visage lunaire était ce qu'on remarquait d'abord : un ovale parfait, barré d'une bouche immense, aux lèvres fines, ondoyeuses, gourmandes, interminables. Le reste était plus ordinaire. La soixantaine massive, timidement replète. Minuscule diamant à l'oreille. Peut-être aussi, ça n'était pas certain, léger parfum d'eau de toilette.

Fermant à demi les yeux, il avait poussé un soupir (de soulagement, aurait-on dit) et posé la main sur le livre ouvert devant lui, comme pour ne pas perdre la page. Dans sa tête, l'habituelle machinerie à penser crachotait ses limailles. Il avait eu, se rappela-t-il, un mal de chien pour se procurer *The Invention of the Restaurant* de Rebecca L. Spang. Il l'avait glissé au dernier moment dans ses bagages, parmi les cahiers, les carnets et une flopée d'ouvrages qui, tous, parlaient de cuisine ou de Lyon. Ses doigts, distraitement, caressèrent le livre de l'historienne américaine. Il se doutait, sans se

l'avouer, qu'il n'en finirait pas la lecture. Plus envie, plus besoin, plus faim.

Le train surplomba l'autoroute. On venait de passer Mâcon ; il y avait comme une odeur de rivière, l'horizon se troublait : la Saône nageait non loin, cachée dans l'herbe. Bientôt, ce serait Sathonay, ses maisons ombragées, modestes et décaties, et puis le Rhône soudain, immense et clair et bouillonnant, qu'on traverse comme on se jette dans la lumière. Miribel-Jonage, Le Grand Large, Meyzieux, les noms scintillaient dans sa tête, noms de communes ou de lieux-dits, joyeux comme du mica. La traversée du Rhône, c'est l'instant qu'il avait toujours préféré, le dernier saut avant la ville, le tramway, les bistrots, le tourbillon qui vous avale.

Il était né à Lyon, il y avait grandi. Il y était revenu quelquefois, sans jamais s'attarder. Cette fois, c'était différent. Il allait y rester une quinzaine de jours, peut-être plus. Il pensa à ce film avec Jovet, *Le Revenant*, un vieux nanar en noir et blanc qu'il avait découvert sur YouTube. Puis à d'autres histoires qui se passent à Lyon, des récits de revenants précisément, pleins de brouillard et de sentiment.

Il avait bien aimé *Le Regard intérieur* (1988), film de Bertrand Tavernier – un documentaire d'obédience familiale, avec enfance lyonnaise et père tuteur. Et avait été bouleversé, sans comprendre pourquoi, par *Le Voyage à Lyon* (1981), film de Claudia von Alemann, où l'on suit les pérégrinations d'une jeune femme errant dans la ville, un été, sur les traces de la militante socialiste Flora Tristan. Dans ces deux films, découverts lors de ses recherches sur Lyon, les premières images montrent une arrivée en gare : celle de la Part-Dieu, dans le Tavernier ; celle des Brotteaux, dans le Von Alemann. Avaient-ils songé aux frères Lumière et à

L'Arrivée du train en gare de la Ciotat ? Lui, sûrement ; elle, moins sûr, avait-il hésité.

Il avait noté des bouts de dialogues, des phrases. Qui l'émouvaient ou l'agaçaient. Parfois les deux ensemble. Par exemple, dans le Tavernier : *Je crois surtout que Lyon est une ville qui prédispose au retour en arrière, une ville où on peut récapituler, se retrouver mieux que partout ailleurs. Parce qu'on s'y heurte sans cesse à la lancinante question du temps ; du temps qui passe et du temps arrêté*, dit la voix off – celle du réalisateur : une voix privée d'accent, avait-il remarqué, appliquée, solennelle, épaisse et granuleuse comme une soupe de légumes qu'on aurait passés au moulin. Mieux que partout ailleurs ? Mieux qu'à Bordeaux, à Tunis, à Bologne ? C'était idiot. Il avait aussi noté le nom de Paulette (Paulette Anteli ? s'était-il demandé), qui *mitonnait écrevisses et escargots* pour l'équipe du tournage de *L'Horloger de Saint-Paul*.

Adieu, ville de Lyon ! Adieu ! murmure de son côté la folle et sage Elisabeth (Rebecca Pauly dans *Le Voyage à Lyon*). Premières images du film : la jeune Allemande vient d'arriver, mais elle ne sort pas tout de suite de la gare. Dans la salle d'attente des Brotteaux, cathédrale habitée de mille voix sans visages, la voyageuse, assise sur un banc, lit un extrait du journal de Flora Tristan, laquelle a séjourné à Lyon plus d'un siècle auparavant, au printemps 1844. *Adieu, ville de Lyon !* Elle prend le livre par la fin. Somnole. Après quoi, l'héroïne de Claudia von Alemann se fait tirer le portrait pour *3 francs* dans le photomaton de la gare. Maintenant, elle peut y aller. Entrer dans Lyon.

L'homme avait fermé les yeux pour de bon. Il se rappelait encore et encore. C'était sa façon de réfléchir. Il enchaînait. Les images, les mots, les odeurs. Les saveurs aussi, bien sûr.

Au commencement était la buée. La première phrase avait jailli toute seule, la suite coulant de source. Publié en 2005, occupant une pleine page du *Gastronomical Harper Magazine*, cet article sur les mères cuisinières lyonnaises lui avait servi de sésame. C'est grâce à ce papier qu'il se retrouvait dans le TGV, ce frais matin d'avril, à rêvasser nez à la vitre. Il avait reçu commande d'une série à paraître dans *Le Progrès de Lyon*. Un certain Desprez avait téléphoné. Ils voulaient un récit sous forme de feuilleton, qui raconterait la saga des mères cuisinières. Lesquelles avaient forgé, dès la fin du XIX^e siècle, la réputation gourmande de la ville, comme rappelé « fort justement dans votre fameux papier », avait insisté l'horripilant Desprez. La copie devait être prête pour la mi-mai, arrivée des beaux jours et des premiers touristes. Le journaliste avait commencé par refuser. Trop petit, mon ami ! avait-il murmuré à part lui. Ça sentait la province, le mièvre, le folklore. Aucun intérêt. Le lendemain, ils étaient revenus à la charge. Il aurait carte blanche. Vingt jours à Lyon, tous frais payés. Il avait fini par céder.

Les mères lyonnaises... Une histoire ressassée, réglée comme du papier musique, mais trouée de zones d'ombre, d'angles morts, de non-dits. Figure de proue : la mère Fillioux, née Françoise Fayolle, petite-paysanne-venue-d'un-patelin-du-Puy-de-Dôme, hissée au rang d'icône (ses quenelles au brochet, ses volailles demi-deuil, ses deux petits couteaux et sa robe empesée qui balayait la sciure lorsqu'elle entraînait en salle...). Elle avait été la première à se faire un nom, reléguant dans les limbes du kitsch les pionnières du bien-manger – la mère Guy et sa matelote d'anguilles, la mère Brigousse et ses tétons de Vénus, la mère Célestine et son fameux poulet... Gloire à elles toutes ! gloire aux *vestales de la*

table ! comme les avait baptisées Curnonsky, alias Edmond Sailland, chroniqueur bedonnant et publiciste de génie, qui avait sacré Lyon *capitale de la gastronomie*.

N'existaient alors ni le fret réfrigéré ni le prêt-à-manger de l'industrie agro-alimentaire, claironnait-on dans les cercles éclairés. La ville était idéalement située, avec, à portée de main, les produits de la terre les meilleurs et les plus variés : les volailles de la Bresse, les bœufs du Charolais, les truffes de la Drôme, les fromages de l'Ardèche, du Jura et de la Savoie, les vins du Beaujolais et de la proche Bourgogne, les fruits et les poissons de la vallée du Rhône... Tout cela avait été dit et répété mille fois. Ville de bistrots, de pieds humides* et de guinguettes, Lyon accueillit les mères sans même s'en rendre compte.

Cette prose chantournée, vieillotte et enthousiaste, l'homme du TGV la connaissait par cœur. Les mêmes bons mots revenaient d'une décennie à l'autre, servis à l'identique sous la plume valetière d'interchangeables commentateurs. Le folklore culinaire – *une des bases du tourisme*, avait plaidé l'intarissable Curnonsky – l'avait toujours intrigué. Base du tourisme ? Ou des *lyonnaiseries* ? Ce fatras moisi l'agaçait. D'ailleurs, les mères étaient mortes. Oubliées. Mangées. Il n'y en avait plus. Ne restaient que leurs fantômes. Et encore...

Il avait ressorti ses notes, les interviews qu'il avait faites au début des années 2000. Rien de clinquant. Parfois de la fierté ou un peu d'amertume. Des vies de femmes en cuisine. Jacotte Brazier, Paule Castaing, Colette Sibilila, Mireille Sarcirron, Arlette Hugon... Les prénoms à eux seuls disaient

* Voir glossaire en fin d'ouvrage pour tous les mots suivis d'un astérisque.

à quel point les mères, et la flottille à présent clairsemée de ceux qui les avaient connues, faisaient partie du siècle passé. Rien que d'y songer, il se sentait comme accablé. Lui aussi se savait vieilli. C'est pourtant ça qui les faisait bicher, les gars du *Progrès*. Ce délicieux côté vintage. Une belle histoire, lentement mijotée, loin des ébahissements planétaires, des explosions paniques, du crépitement des réseaux sociaux : un récit simple et bête, goûteux comme un gratin de cardons à la moelle, un truc qui captive le lecteur, lui mette l'eau à la bouche. C'était ça qu'ils voulaient. Et pourquoi pas ?

« Une chance pour toi, ce reportage, avait prédit son ami Sofiane. Même si c'est dans la presse régionale, tu t'en fiches. » Il avait haussé les épaules. L'idée de séjourner à Lyon lui plaisait, voilà tout.

Son article de 2005 avait été illustré avec la photo d'Eugénie Brazier, la plus étoile-michelinée des mères lyonnaises. Photo signée Blanc & Demilly. On y voit la *maréchale-des-fourneaux*, comme il l'avait écrit lui-même (rougissant au passage de son insigne aisance à cracher du cliché), on y voit donc la mère Brazier, dressée au-dessus d'une énorme marmite où, devine-t-on, cuisent pour l'éternité des poulardes de Bresse demi-deuil : des lamelles de truffes noires, glissées sous la peau, parfument les chairs d'un blanc crémeux. Une buée odorante monte au visage de la cuisinière. Celle-ci fait l'effort de sourire. Clic-clac. Ce n'est pas si souvent. Il s'était d'ailleurs demandé comment les photographes avaient bien pu s'y prendre pour lui arracher un sourire.

Tout lui revenait, identique et pourtant différent, comme un livre lu à l'adolescence, qu'on redécouvre vingt ou trente ans plus tard. Théo Blanc et Tony Demilly. Ces

deux-là aussi, il les connaissait, il avait même longtemps cherché un moyen d'acheter leurs photos, en vain. Le Tout-Lyon de l'entre-deux-guerres se pressait dans leur studio de la rue Grenette. Il y eut même un bal, en 1938, au palais d'Hiver, où furent affichés leurs plus beaux portraits – les dix meilleurs étant vendus aux enchères. Les deux artistes étaient des pros, des « cracks » comme on disait, et d'efficaces retoucheurs. D'ailleurs, la buée montant de la marmite d'Eugénie Brazier avait été rajoutée au tirage. Dixit Jacotte, une des petites-filles d'Eugénie, dans une émission de France Culture.

Le tandem avait aussi réalisé des photos de Lyon, les quais, les fleuves, les rues hantées par le brouillard. Quelques-unes d'entre elles avaient longtemps orné les murs du restaurant La Voûte/Chez Léa – où Tony Demilly avait ses habitudes, venant, jusqu'à la fin (il était diabétique et termina cul-de-jatte), y manger le midi.

L'homme du TGV s'était longuement documenté. C'était un maniaque, « un perfectionniste », assurait Sofiane. Après cet article mémorable, il n'avait plus écrit grand-chose. Il guettait, il ne savait quoi.

Le Rhône une fois franchi, il s'était levé pour rassembler ses affaires. Autour de lui, les voyageurs commençaient à se bousculer, à s'entasser sur la plate-forme, lorgnant les quais de la Part-Dieu. Lui avait mis son écharpe, posément ; enfilé sa vieille veste en cuir, un peu large pour lui. Tiré, enfin, ses deux valises de l'espace à bagages. Quelques boucles de cheveux grisonnants s'échappaient de sa casquette. Tandis qu'il patientait, debout dans le couloir, attendant que la file s'ébranle, ses yeux noirs, vifs, ceux d'un chat, fixèrent une

scène sur le quai : une grand-mère accueillant sa petite-fille, embrassades, effusion. La vieille lançait un mot, la gamine s'esclaffait. La foule les avala. Il fut l'un des derniers à descendre du train.

Comme pas mal de natifs de Lyon, ceux de sa génération du moins, il aurait pu porter un nom maghrébin, italien ou arménien, Francis Benozillo, Albert Agostino ou Frédéric Terzian. Les hasards de la vie en avaient décidé autrement. Arrivé en bas de l'escalator, Étienne Augoyard suivit le flot des voyageurs, mais, contrairement à ces derniers, pressés de sortir de la gare, il marchait d'un pas lent. Il s'arrêta au Relay, acheta la presse locale. Puis il disparut comme tout le monde dans la bouche du métro.

2

SANDWICHS, TRABOULES ET PANINIS

AU-DESSUS DE LA TABLE DE LA CHAMBRE D'HÔTEL, il avait disposé des photos. L'une d'elles, format minuscule et pourtour denté à l'ancienne, représentait Marie-Thé Mora enfant. La future mère cuisinière de la rue Ozanam devait avoir huit ou neuf ans. Robe blanche, sourire mutin, tête de renarde. Il y avait aussi, exceptionnelle, celle qu'il avait arrachée dans un livre des années 1970 : on y voyait la mère Gache de profil, debout, en train de servir ses clients, en chignon et blouse à fleurs sans manches. Celle, connue, de Léa et de sa carriole, sur le marché du quai Saint-Antoine. Celle, moins connue, d'Eugénie Brazier à vingt ans, le visage long encore, presque doux, un peu flou. Celle de Leni enfin, l'inclassable nomade, avec Christo et Jeanne-Claude, en train de leur servir l'un de ses plats préférés, le cabri rôti à la moutarde avec de l'ail nouveau en chemise. À côté des photos, il avait punaisé une feuille de cahier à carreaux, où la grande Paule Castaing avait recopié, de son écriture haute et ferme, sa recette de quenelles au brochet. Une fois son « mausolée » installé, comme se moquait Sofiane, Étienne Augoyard avait avalé une gorgée de vin et s'était mis au travail.