

# Des Mets et des Mots

par  
Thierry Caquais



Léa-Bidault

## « Faible femme mais forte gueule\* »

« Les mères lyonnaises... Une histoire ressassée, réglée comme du papier à musique, mais trouée de zones d'ombres, d'angles morts, de non-dits ». Ainsi s'exprime un des personnages principaux de Catherine Simon, dans « Mangées, une histoire des mères lyonnaises » (éd. Sabine Wespieser), passionnant livre à la croisée des genres, roman, récit, enquête documentée, réflexion sur la place des femmes dans la gastronomie, des années 30 aux années 70. Eugénie Brazier, Paule Castaing, Léa Bidault, Marie-Thé Mora, la mère Gache... Cet ouvrage, sans concession, met de la chair sur la personnalité de ces femmes, cheffes et patronnes, dont on a souvent vanté la cuisine, mais sur la vie desquelles on ne s'est jamais attardé.

**Gastronomia : Catherine Simon, si cette histoire est « ressassée », pourquoi avoir écrit ce livre ?**

**Catherine Simon :** C'est la reprise d'un travail effectué il y a 13 ans. J'avais déjà interviewé plusieurs de ces grandes cuisinières et, en 2005, j'avais écrit un article pleine page sur les mères lyonnaises pour Le Monde. En fait, j'étais frustrée car je n'avais pu qu'effleurer le sujet, et je m'étais surprise à le folkloriser : raconter des anecdotes, broder un peu, parler de leurs plats... Mais de ces femmes, on ne savait rien, ou pas grand chose.

Bien qu'aujourd'hui on reconnaisse leur mérite (certaines ont initié des générations de chefs, comme Paul Bocuse, formé par la plus célèbre d'entre elles : la Mère Brazier), on ne leur a pas vraiment rendu hommage. À Lyon, seule une rue (et petite encore...) porte le nom d'Eugénie Brazier, et une plaque signale le bistro où Marie-Thé Mora « perpétua l'art culinaire et la convivialité dans l'esprit des mères lyonnaises » (et cette plaque est là grâce à l'opiniâtreté de la confrérie gastronomique des Francs-Mâchons). Pourtant, ce phénomène des « mères » est essentiellement urbain, et lyonnais. J'ai donc repris mon travail et, pendant 10 ans, j'ai enquêté, fouillé les archives. Je me suis lancée sur les traces de ces femmes, avec l'idée de savoir qui elles étaient vraiment, sans me préoccuper de l'aspect gastronomique.

**G : Et qu'avez-vous appris ?**

**C.S. :** D'abord que cette appellation « mères lyonnaises » est, en elle-même, une façon de les réduire, et surtout qu'elle est mensongère : elles n'étaient pas de Lyon mais venaient des campagnes avoisinantes, de l'Ain, de la Bresse... Et puis elles étaient tout sauf maternelles ! Forts caractères, elles étaient possédées par leur passion au point de mettre de côté tout le reste

(même si elles peuvent être de redoutables amoureuses). « Mère lyonnaise », c'est un label touristique, un label qualité vieillot et kitsch qui donne l'idée de femmes un peu rustaudes, au verbe haut. Et du coup, elles ont aussi été un peu méprisées. On – les hommes, les chefs masculins – les appelaient « les cuisinettes », pour marquer l'idée de mères nourricières, alors que certaines, comme Paule Castaing, étaient de véritables génies, créatives en diable !

Ces femmes ne correspondent à aucun stéréotypes. Elles n'étaient ni victimes ni héroïnes. Elles ont juste cherché à s'assumer, à assumer leur passion pour la cuisine. C'était des cheffes et des patronnes, des femmes qui avaient la gastronomie chevillée au corps et qui ont tout fait pour tenir leur restaurant, un lieu façonné à leur image et à leur goût, à une époque, il faut le rappeler, où peu de femmes travaillaient et où elles n'avaient surtout pas le droit d'être propriétaires de leur entreprise !

Enfin, j'ai découvert que certaines étaient de véritables « vigies sociales ». Elles étaient partie prenante de l'âme d'un quartier, d'une rue, et leur restaurant une plaque tournante qui pouvaient être fréquenté par « le populo ». Elles tenaient des lieux où les gens venaient pour se rencontrer, passer ou échanger des infos. Elles faisaient preuve de générosité, en toute discrétion. Marie-Thé Mora, par exemple, est connue pour avoir offert souvent des repas aux habitants du quartier peu fortunés. Il y a un épisode avéré où la mère Gache a renseigné deux tunisiennes de son quartier, venues la voir pour qu'elle leur explique les démarches au planning familial !

**G : Mais alors pourquoi n'a-t-on pas de traces de ces femmes, ou très peu ? Pourquoi elles-mêmes n'ont-elles rien revendiqué ?**

**C.S. :** Leur attitude laisserait penser qu'elles étaient « féministes ». Or ce n'est pas du tout leur propos, ni leur combat (en tout cas, aucune ne se positionne comme tel). Mais en réalisant leur rêve de devenir cheffes, parfois influentes (Eugénie Brazier était « sous la protection » d'Édouard Herriot, maire de Lyon, président du Conseil sous la III<sup>ème</sup> République ; dans le restaurant de Léa Bidault se pressaient des personnalités comme Bernard Pivot, Raymond Barre, des vedettes du cinéma), elles ont réalisé instinctivement qu'elles franchissaient « la ligne rouge », et outrepassaient la place que la société accordait aux femmes de cette époque. Et pour ne pas en rajouter, pour qu'on les laisse tranquille, elles n'ont cherché ni la gloire, ni les honneurs, ni la publicité médiatique. Elles ont tout fait pour ne pas se faire remarquer.

Ce qui rend difficile le travail de ceux qui s'y intéressent. Mon livre est aussi une réflexion sur la mémoire, qui trébuche parfois, enjolive aussi, sur la transmission (ou l'absence de transmission), le passé, la façon dont nous le (re)construisons. Il rend compte un peu de l'envers et des dessous de mon enquête. Je le raconte à travers les yeux et les propos de deux journalistes, qui sont un peu des doubles de moi-même, et deux façons de recomposer le passé de ces femmes : une, très factuelle, rigoureuse mais sèche et un peu pontifiante. L'autre qui retient l'écume, les anecdotes vivantes, réelles mais insuffisantes, pour en faire des mythes, ou au moins de belles histoires. La réalité de ces femmes est bien sûr entre les deux, à la confrontation de ces visions. Et j'ai utilisé la fiction pour leur redonner leur vérité !



Catherine Simon



Léa-Bidault

\* Femme qui ne s'en laissait pas compter, Léa Bidault (restaurant La Voûte / Chez Léa) arpenteait quotidiennement le marché lyonnais Saint Antoine. Pour porter ses marchandises, elle utilisait un diable sur lequel elle avait placardé cette pancarte : « Attention faible femme mais forte gueule ». Un avertissement en forme de pochade, puisque « forte gueule » est à prendre au sens de « qui a une fine bouche », « un palais d'exception » (et non pas « forte en gueule »).

### Bio-biblio gourmande

Catherine Simon a grandi à Lyon. Après des études de lettres et une formation de journaliste à Bordeaux, elle s'installe à Nairobi au Kenya et devient la correspondante locale de RFI, puis du Monde pour toute l'Afrique de l'Est. Journaliste free lance, elle collabore sur le même sujet avec différents titres comme Libération, Le Point ou La Croix. En 1993, elle rejoint Alger et devient la correspondante attirée du Monde dans la région, puis grand reporter pour ce même journal.

En 1998, forte de son expérience de l'Afrique du Nord, elle crée le personnage d'Emma Saïd Saada, archéologue algérienne à la personnalité marquée, qu'elle inscrit en tant que détective privé dans son premier roman policier qui paraît à la Série Noire, « Un Baiser sans Moustache ». L'enquêtrice acariâtre dont le Campari est le principal carburant devient récurrente avec « Du Pain et des Roses » et passe au Mâcon blanc en même temps qu'elle visite les « bouchons » lyonnais. Retour en Afrique enfin pour une troisième aventure : « On ne Quittera Jamais le Territoire des Loups ».

D'autres livres de Catherine Simon : On ne quittera jamais le territoire des loups, éd. de l'Aube, 2004 ; Du Pain et des Roses. Mewrtres à la Croix-Rousses, éd. de l'Aube, 2003 ; Un baiser sans moustache, éd. Gallimard, 2001 ; etc.

