



Retour sur une méconnue spécialité lyonnaise Elles ont poussé le bouchon

GASTRONOMIE L'histoire culinaire de Lyon doit beaucoup à des cuisinières, les « mères », souvent oubliées. Un livre rend grâce à leurs forts caractères et à leur art.

C'est un livre travaillé comme une fricassée, entre histoire, enquête contemporaine et fiction. Ce dernier ingrédient n'était sans doute pas le plus nécessaire : pourquoi solliciter une photographe et un journaliste fictifs pour servir de liant à une matière première et une écriture qui se tiennent très bien toutes seules ? Peu importe : Catherine Simon, ancienne grande reporter au *Monde*, rappelle combien la gastronomie n'est pas seulement affaire de goût et de palais mais aussi de langue et de science. Il s'agit ici d'évoquer une particularité lyonnaise finalement peu connue : alors que, partout ailleurs, les bonnes tables sont régimentées par les hommes, ce sont des cuisinières qui ont assis, depuis le XVIII^e siècle jusqu'aux années 1980, la gloire culinaire de la capitale des Gaules. De façon symptomatique, on ne les a pas appelées des chefs, mais des « mères », qui ont été selon l'auteur « mangées », digérées sans restes par la mémoire collective, comme effacées. Elles comptèrent pourtant dans leurs rangs, comme on s'en doute, des personnalités bien trempées, souvent d'origines très modestes, qui surent s'imposer parmi des coqs forts en gueule.

ARRIÈRE-CUISINE

Cela donne lieu à de beaux portraits, mais aussi à de frappantes natures mortes – leurs plats et recettes fétiches, inventant une curieuse alliance entre rusticité et épure, de matelote d'anguilles en omelette velours, de gratin de cardons en poularde demi-deuil (zébrée de truffes). Comme dans *Le Ventre de Paris* de Zola, ce déversement de victuailles nourrit une jouissance de l'accumulation qui, à être soutenue au long cours, rappelle que la passion gastronomique a aussi sa



La « mère » Eugénie Brazier (1895-1977).

part d'étrangeté et d'ambiguïté. Un beau chapitre invoque ainsi les cohortes de bêtes immolées par les mères : écrevisses châtrées, grenouilles « déculottées » à peine assommées, truites à qui on fait boire du vinaigre pour les cuisiner « au bleu »... Le livre évoque également une autre arrière-cuisine, expliquant peut-être pourquoi les mères ont été « mangées » : durant la guerre, elles ont aussi bien régaling les résistants que les nazis. Le livre ne fait pas leur procès, mais n'élude pas l'amertume, sinon la pointe de nausée résidant dans cette concorde des ventres, cette trêve du fond de sauce.

Hervé Aubron

À LIRE



MANGÉES. UNE HISTOIRE DES MÈRES LYONNAISES,
Catherine Simon,
éd. Sabine Wespieser,
264 p., 21 €.