

# LA MÈRE BRAZIER

## UN SIÈCLE DE GASTRONOMIE

**L**a vie entre parenthèses de ces derniers mois a failli nous détourner d'un anniversaire exceptionnel, le centenaire du restaurant La Mère Brazier à Lyon.

C'est en 1921 qu'Eugénie Brazier reprend un modeste estaminet au pied de la colline de la Croix-Rousse.

Cuisinière lyonnaise emblématique de la première génération du siècle dernier, sa vie témoigne du rôle nouveau joué par les femmes à l'issue de la première guerre mondiale.

100 ans plus tard, en 2021, la Mère Brazier est une institution, un porte-étendard du bon vivre lyonnais.

100 années de succès. Une histoire riche qui a vu naître la cuisine des Mères Lyonnaises, qui a vu également pour la première fois, en 1933, une cuisinière recevoir la récompense suprême, 3 étoiles au Guide Michelin.

100 années qui ont vu défiler à sa table les plus grandes personnalités. Fidèle parmi les fidèles, Edouard Herriot (Président du Conseil des Ministres et Maire de Lyon) a contribué à installer la réputation de la Mère Brazier. Le tout Lyon et bien au-delà se presse pour déguster sa pouarde demi deuil, son artichaut foie gras, ses quenelles, ...



Malgré la disparition de sa fondatrice, le restaurant la Mère Brazier continue à régaler les épicuriens. Chef talentueux, élu Meilleur Ouvrier de France 2004, Mathieu Viannay ravive la flamme allumée par « l'ardente Brazier » comme l'appelait Jacques Prévert. Malgré le poids de l'histoire, il n'a pas hésité à reprendre le flambeau en 2008 quand l'occasion s'est présentée. Avec une cuisine créative, moderne, personnelle mais qui respecte l'âme des lieux, il continue d'enchanter le restaurant de la rue Royale à Lyon. En réalité, j'ai mis mes pieds dans des chaussons. Je n'ai rien voulu brusquer, la Maison m'a adopté.

L'Âme de la Maison va au-delà de la cuisine. A l'instar d'une grande marque qui fait évoluer son image et avec le concours des décorateurs Alain et Dominique Vavro, les principales composantes du décor d'origine sont conservées. Ainsi en est-il des faïences 1930, des parquets et des baies vitrées. Des éléments de modernité sont apportés avec des rideaux de velours, du mobilier contemporain, ....

En cuisine, les choses ont largement évolué. Plus ça va, plus je m'éloigne de la cuisine de la Mère Brazier, mais sans rien trahir concède Mathieu Viannay. Par exemple, avec le Choux farci, je suis dans l'esprit Maison très proche des spécialités tout en apportant ma touche personnelle. En fait je n'ai pas de contrainte.

J'arrête la Pouarde de Bresse demi-deuil quand on ne trouve plus de truffe fraîche et je la remplace par la Pouarde de Bresse et homard en cocotte à l'étouffée, ragoût de légumes au jus.

En homme libre, Mathieu Viannay fait la cuisine qu'il aime. Sans renier l'héritage, il ne se force pas à rester dans un concept ou dans un devoir de mémoire. Sur ma carte, les spécialités lyonnaises ou d'inspiration sont présentes, comme le Pâté en croûte, ou la Timbale de ris de veau et à côté je peux faire une cuisine très actuelle, tout en fraîcheur. *La Mère Brazier est immuable et ça me va bien*, résume-t-il.

Il poursuit sa route en suivant son instinct sans céder aux modes éphémères. Les avis clients comptent plus pour lui que les critiques gastronomiques.

L'origine du produit, par exemple, n'est pas le critère essentiel. Ce qui lui importe avant tout, c'est le goût. Une viande maturée peut venir de n'importe où pourvu qu'elle soit bonne ; qu'elle provienne d'un bœuf Wagyu ou non. Il faut être fier de notre pays. En France, nous avons tout autour de nous des produits fabuleux. Il faut y mettre le prix. Moi je discute toujours la qualité, mais jamais le prix, tranche Mathieu Viannay.

Formé chez Henri Faugeron et Jean Pierre Vigato, à Paris, sur un répertoire de cuisine

bourgeoise gourmande portée sur le produit, il tire son inspiration des voyages, d'autres restaurants, du marché, des étalages. *J'aime les grosses pièces à partager, elles ont un goût différent ; une Belle pièce de viande, une Volaille comme la Pouarde demi deuil, un Beau poisson ou un Foie Gras entier rôti par exemple. Avant, il y avait la voiture de tranche avec des foies de veau entier. C'était superbe ! L'inspiration c'est l'expérience, c'est la vie. Je suis libre.*

Grand connaisseur et amateur de vin, Mathieu Viannay a ouvert à côté du restaurant gastronomique, une table d'hôtes dans une cave à vins avec de belles bouteilles à prix caviste. *Avec un bon vin, on s'arrête de manger et on boit ! assure-t-il.*

L'enthousiasme du Chef quinquagénaire est intact. La Mère Brazier propose une carte vivante qui change chaque mois avec les produits de saison. Une carte qui n'hésite pas à se teinter de l'air du temps en proposant un menu ou des plats végétariens.

*Si la pandémie a privé les clients de sorties au restaurant, depuis la réouverture, ils veulent sortir mieux. Ainsi avec le retour des anciens clients, nous recevons une nouvelle clientèle se félicite Mathieu Viannay. La belle histoire continue chez la Mère Brazier. ■*

**Restaurant la Mère Brazier : 12 rue Royale 69001 Lyon - Tél : 04 78 23 17 20**



Pouarde de Bresse et homard en cocotte à l'étouffée, ragoût de légumes au jus  
©Cherrystone



choux farci



### De la Mère Brazier à la Samaritaine.

La véritable actualité pour Mathieu Viannay en 2021, est à Paris. Le principal événement de bon goût de l'année est sans aucun doute la réouverture de la Samaritaine Paris – Pont Neuf, après 16 ans de travaux. Dans cet écrin Art Nouveau et Art Déco, magnifiquement rénové par le groupe LVMH qui entend en faire une luxueuse vitrine de ses plus grandes marques, la place de la restauration est essentielle. De la street food à la grande gastronomie, toute la palette de l'offre de restauration est à disposition de la clientèle.

La carte de la brasserie VOYAGE, installée sous la grande verrière, au 5ème étage sur plus de 1000m<sup>2</sup> a été confiée à Mathieu Viannay. Il a trouvé dans ce lieu exceptionnel un terrain d'expression pour une cuisine actuelle, respectant les codes du moment pour convenir à une clientèle internationale.

La carte est un savant dosage de cuisine néoclassique, de plats emblématiques de Mathieu Viannay, de cuisine de voyages, de plats à partager qui se mangent tout seuls. Ceviche de maigre de ligne, Tartare de bœuf au couteau dans l'huître, Pâté en croûte Mère Brazier, Sushis de légumes, Araignée de mer et tourteau, Fricassée de ris de veau et homard, Cochon du Cantal, ...

Une cuisine avec plus de légumes (cf Sushis de légumes), des desserts sans produits laités ou sans matière grasse animale.

Le succès est au rendez-vous. Depuis l'ouverture, avec 500 à 600 couverts par jour, VOYAGE est « the place to be ».

**BG : Pourquoi vous êtes-vous lancé dans une telle aventure ?**  
Je pense que l'on est meilleur quand on a des projets, le cerveau est en alerte. On se renouvelle.

A vrai dire, ce type de proposition ne se refuse pas. Le lieu est juste dingue, c'est le plus beau magasin du monde, le restaurant est décoré pas Jean Michel Wilmotte. C'était pour moi une expérience nouvelle, une façon de travailler inscrite dans la modernité.

L'exploitation est confiée aux équipes de la Folie Douce. J'ai travaillé en étroite collaboration avec leur Chef Exécutif, Franck Mischler, pour avoir une carte adaptée à un grand volume.

**BG : Comment expliquez-vous le succès ?**

Je suis convaincu depuis longtemps que la réussite d'un restaurant, résulte d'une alchimie entre un lieu, un cuisinier, une équipe et des clients. Tous les talents sont réunis dans ce projet, c'est la clé du succès.

**BG : Que pensez-vous des plats végan ?**

Il faut être très ouvert. La clientèle à la Samaritaine est plutôt féminine. Il a fallu en tenir compte. Le véganisme n'est pas ennuyeux. Au restaurant la Mère Brazier j'ai toujours fait des plats végan. Ce n'est pas une contrainte.

**BG : Quels enseignements retirez-vous de cette expérience ?**  
C'est un exercice de style riche en enseignements. Il y a certainement des process de préparation à reprendre y compris à la Mère Brazier, une meilleure rationalisation des tâches.