



## ELOGE DE EUGENIE BRAZIER

### Par Christophe MARGUIN

Le 12 juin 1895, le jeune couple BRAZIER était à la foire de BOURG EN BRESSE.

Claudine Marie BRAZIER, Née LACROIX, était enceinte de 9 mois mais en ce temps-là, la future mère ne devait laisser son activité que le jour même de l'accouchement. Cette coutume fit qu'au lieu de naître à Dompierre dans l'AIN, dans la ferme familiale, Eugénie BRAZIER vit le jour près de Bourg, à la Tranclière, un village du canton de Pondin.

Son père exploitait une ferme à Certine. C'est là qu'elle vécut ses premières années au milieu des cochons, vaches et chevaux. A 5 ans elle avait la charge des cochons, son rôle de gardienne était sérieux. Lorsqu'elle avait faim, sa mère lui apportait la meilleure des soupes : Un bouillon de poireaux et de légumes cuits à l'eau et au lait, dans lequel on battait des blancs en neige et que l'on versait ensuite dans un bol sur des jaunes d'œufs et des tranches de pain.

Après la garde des cochons, il lui fallait traire les vaches 3 fois par jour. Elle allait à l'école par hasard, seulement l'hiver et lorsqu'il n'y avait pas de travail à la maison.

Eugénie regrettait de ne pas être instruite. Elle n'écrivait pas ses courriers car elle faisait trop de fautes mais les relisait toujours avant de les signer. Sa mère est morte lorsqu'elle avait 10 ans et elle fut placée dans une famille où elle continuera son travail à la ferme et commencera à apprendre la cuisine auprès de sa mère d'accueil. Elle restera dans cette famille jusqu'à ses 20 ans.

Durant cette période, elle eut un fils Gaston sans être mariée, ce qui lui valut la colère de son père. En 1914, par relations, elle trouva un travail dans la famille Millat à Lyon, fabricant de pâtes alimentaires.

Chez Millat, elle était la bonne à tout faire, sauf la cuisine.

L'été, elle partait avec ses patrons à Cannes pour s'occuper de la garde de leurs enfants.

La Deuxième année, durant la guerre, les patrons décidèrent de rester à Cannes et là, elle dû tout faire, même la cuisine

La vieille cuisinière restée à Lyon lui avait appris quelques notions de son métier, mais elle mettait toujours trop d'eau dans la crème par soucis d'économie.

C'est elle aussi qui lui apprit à mettre des truffes et des champignons dans ses sauces.

Eugénie BRAZIER dit qu'elle a appris à faire la cuisine en la faisant tout simplement.

Après quelques années dans cette grande famille, elle rentra travailler pour la première fois dans un restaurant, chez la mère Filloux rue Duquesne à Lyon car les frais de garde de son fils lui demandaient des revenus plus importants. Le Père FILLoux épluchait des champignons à longueur de journée et la Mère dirigeait la maison.

Lorsque la Mère Filloux devint trop âgée, sa fille prit la direction et Eugénie fit la cuisine avec Madame Jeanne. Son apprentissage continua donc dans une cuisine gérée encore par des femmes.

La Mère Filloux était très jalouse de sa jeune cuisinière, car elle avait peur du talent qu'elle lui avait décelé.

La tradition voulait que le dimanche, la mère Filloux fasse un civet de lapin pour les employés. Un jour, Eugénie dû faire le civet à sa place et sa patronne demanda à ses employés comment était celui-ci.

Sa fille lui répondit : « Je le préfère au tien, car il est plus noir et plus gouteux. »

Ce jour-là, Eugénie eut peur de perdre sa place.

C'est bien chez la mère Filloux qu'elle découvrit la Volaille demi-deuil et la sauce béchamel pour les quenelles.

Sa plus grande fierté à cette époque : « Être la première employée à avoir le droit de brider les volailles à la place de la Mère. »

Le menu traditionnel de la Mère FILLoux était :

Fond d'artichaut au foie gras

Quenelles sauce béchamel

Poularde demi-deuil

Fromage - Dessert

La différence entre les deux Mères était que la mère Filloux servait le fond d'artichaut Chaud.

A la saison de la chasse, elle faisait beaucoup de gibier. C'est là qu'Eugénie apprit à faire les Alouettes, les Perdreaux désossés et farcis au foie gras et à la truffe.

Le restaurant fermait en Août et Eugénie reprit du service pour un mois chez la Famille Millat avant de commencer en septembre à la brasserie du Dragon, rue de la République à Lyon.

Il n'y avait pas beaucoup de restaurant gastronomique à Lyon à cette époque, mises à part la Mère Filloux et la Mère Brun.

La Brasserie du Dragon était très renommée. Elle y fut engagée pour un mois, et comme elle était mieux payée que dans ses précédentes maisons, elle y restera plusieurs années.

On y faisait une cuisine simple et saine, mais il s'est produit très vite une confusion :

Alors que la Mère Brazier faisait la cuisine, tout le monde pensa que la mère Filloux avait ouvert une deuxième adresse.

Après la Brasserie, Eugénie décida de se mettre à son compte et d'acheter une épicerie, 12 rue Royale, à Lyon.

A cette époque elle n'était pas officiellement mariée, mais tout le monde connaissait son compagnon qu'on appelait le Père.

Il était chauffeur dans une famille, et quand il rentrait le soir, il balayait les salles faisait tous les couteaux à la poudre et préparait tous les pots de vin.

Eugénie lavait elle-même le linge, toujours blanc bien sûr.

Son premier service fut un Dimanche. Une ancienne fournisseuse du Dragon lui proposa de mettre des langoustes à son menu et si elle ne les avait pas vendus, elle pouvait lui rendre le lendemain avant 4 h du matin.

Eugénie fit donc pour son premier repas :

Langoustes mayonnaises et Pigeons cuits au petits pois et carottes.

Ce dimanche midi fut désert. Il y eu 0 couverts et son fils Gaston lui dit que ce n'était pas une bonne idée d'acheter un restaurant.

Heureusement le soir, le restaurant était complet avec 15 couverts. Nous étions le 19 Avril 1921. Le père, ses deux filles, une vieille dame et Eugénie, voilà le personnel au complet pour cette ouverture.

Petit à petit avec le temps, elle put ouvrir une deuxième salle.

Puis elle acheta un appartement au-dessus, pour faire deux autres salons.

Au début comme elle n'avait pas assez d'argent, elle manquait de chaises mais sa voisine pâtissière, voyant arriver les clients envoyait sa fille la dépanner.

Dès qu'elle avait un peu d'argent, elle achetait deux chaises à la fois. La commerçante lui demanda un jour de combien de chaises elle avait besoin. Elle lui répondit 40. Quelques temps plus tard, un camion livra les 40 chaises qu'elle n'avait pas commandées et la commerçante lui proposa de régler sa dette dès qu'elle le pourrait.

Puis avec le temps, la mère commença à fatiguer et décida de laisser les rênes de la rue Royale à son fils Gaston.

En 1928, on lui proposa un terrain avec une baraque en bois au col de la Luère où il n'y avait ni eau, ni gaz, ni électricité. C'était un lieu de repos uniquement mais lorsqu'elle se sentit mieux elle commença à faire quelques casse-croustes pour ses vieux clients qui revinrent tous petits à petit. Elle décida de remonter un restaurant qui deviendra son annexe les week-ends et au retour des beaux jours

C'est en 1933 que pour la première fois, le guide Michelin délivra 3 étoiles à ses deux restaurants. Elle fut la première femme à recevoir cette récompense suprême.

Pendant la guerre, elle eut des ennuis car elle n'était pas toujours en règle avec les restrictions. Les contrôles successifs lui valurent de grosses amendes, la fermeture du restaurant et même 8 jours de prison.

Dès la réouverture du col, tous les clients sont revenus. Elle voulut alors que ses clients qui venaient la voir à 800 m d'altitude puissent trouver tout le confort d'une bonne maison.

En 1941, elle fit raser la baraque pour y construire un restaurant digne de son rang.

Voici l'origine toute simple, de cette nouvelle aventure.

Les habitants du col, se souviennent des visites officielles ou privées des grands de ce monde : des rois, des Présidents, des Vedettes, de Marlène Dietrich à Charles De Gaulle qui d'ailleurs voulut coucher au col de la Luère.

En 1943, suite à des querelles avec son fils Gaston, elle lui céda définitivement l'établissement rue Royale et se concentra sur celui du col de la Luère.

En 1953, le Directeur du Waldorf Astoria de New York lui proposa de diriger le restaurant de son hôtel pour 150 000 Dollars par an. Elle en sourit longtemps. Ali Khan lui aussi voulu absolument l'emmener en Suisse. Le confort des banques Helvétiques ne réussit pas à la séduire.

CURNONSKI, le prince des gastronomes qui avait goûté à toutes les cuisines du Monde, considérait la mère BRAZIER tantôt comme une Sainte (la sainte des gastronomes), tantôt comme une princesse.

Quand on lui demanda qui est le plus grand cuisinier du monde, il répondit sans hésiter « LA MERE BRAZIER ».

En revanche elle n'aimait pas beaucoup la radio, la télévision, ni les journalistes qui l'impressionnaient.

Grand tablier blanc, sur l'éternelle blouse blanche, chignon perché sur sa bonne mine rouge de chaleur et d'ardeur, telle était la mère BRAZIER.

Elle criait, criait, du matin au soir. Elle n'admettait pas la réplique, elle était obsédée par l'autorité, autant que par la propreté. Chaque matin, elle passait l'inspection minutieuse des salles du restaurant, du linge, et des couverts. Tous les jours les réfrigérateurs et les chambres froides étaient vidés et nettoyés avec grand soin.

Son cauchemar était la pâtisserie car c'est l'activité la plus salissante du métier.

La mère BRAZIER était une très grosse travailleuse, mais le 1er février de chaque année, on la voyait prendre la route de la Côte d'Azur, accompagnée de sa chère Odette, sa nièce et de Roger son chef de cuisine. C'était un itinéraire gourmand : Chaque jour une grande table

- POINT à VIENNE
- PIC à VALENCE
- LATRY à MONTELMAR
- LOUSTO DE BEAUMANIERE
- LA BONNE AUBERGE à ANTIBES
- LA RESERVE à BEAULIEU
- L'HOTEL de PARIS à MONACO

Elle était reçue comme la princesse, qui avait été glorifiée par CURNONSKY.

Elle en profitait pour noter tout ce qui « pêchait » dans la cuisine et le service, mais notait aussi tout ce qui valait d'exemple.

Son horreur du gaspillage, était un autre aspect de son caractère

Le personnel était réduit au minimum, elle n'a jamais voulu ni Maître d'Hôtel ni Sommelier jugeant ces fonctions inutiles. Le personnel était nourri

uniquement, des restes des plats de retour. Mais où la mère donnait l'exemple de la rigueur absolue, c'était dans ses fourneaux.

Elle ne se déplaçait jamais ou presque ni au Marché, ni aux Halles. Elle était cependant une cliente « importante », payait tout au comptant sans jamais discuter les prix.

En revanche, chaque produit était examiné, son poids vérifié, sa fraîcheur contrôlée. Un producteur de volaille de Louhans eut un jour cette réflexion : « Il faudra bientôt faire manucurer les volailles avant de les livrer. »

La mère faisait son marché par téléphone, sans que ce ne soit jamais elle qui appelle.

Chaque soir après 22 h, on l'appelait de Lyon, de Louhans ou de Roscoff, où elle commandait ses langoustes. On devait la solliciter.

Autant de gagner sur le coût du téléphone, malheur à celui qui mangeait la consigne et risquait de perdre sa prestigieuse cliente.

Pour les vins, elle passait tous les ans un marché avec le patron de chaque maison sans jamais discuter avec un représentant. Les commerciaux n'étaient pas reçus chez elle.

Cette rigueur qui fait maintenant sourire, était largement compensée par le résultat :

- Une perfection incomparable et un respect de la clientèle qui expliquait le succès.
- La sévérité n'a jamais empêché la mère de conserver son personnel très longtemps. Si elle fut toujours crainte, elle fut aimée de tous.

Elle ferma son restaurant au col de la Luère en Juin 1974 et finit ses jours dans sa maison de Roche Coucou à 2 km du col de la Luère. Elle nous quitta en 1977.