Les carottes rouges

© Elodie HOLVECK – mars 2024

La porte à peine entrouverte, lui parvient le bruit caractéristique d'une poêle secouée sur la gazinière, une suite de tintements métalliques, rapides et précis. Ce son a toujours résonné telle une douce musique aux oreilles d'Agathe. Pour elle, il est annonciateur d'un repas délicieux et empli de saveurs, il lui met littéralement l'eau à la bouche. La jeune femme se rapproche de la cuisine, les odeurs s'infiltrent dans son nez, d'abord un mince filet, bientôt remplacé par un effluve plus prégnant qu'elle connaît par cœur et qui accentue encore la production de salive sous sa langue, elle déglutit. Elle passe l'encadrement de la porte, la pièce est baignée d'une lumière douce et tiède, les rayons de soleil caressent les meubles en bois vieilli, le bout de table en formica, les murs recouverts de papier peint suranné.

La jeune femme, petite vingtaine, un peu enveloppée, engoncée dans sa jupe en jean et son pull souple, une queue de cheval vite faite retenant ses fins cheveux blonds, s'approche du plan de travail. Un petit crépitement parvient alors à ses oreilles et ses yeux dévorent le contenu de la poêle. Le beurre jaune doré fond en grésillant doucement, tandis qu'une main experte empoigne le manche de l'ustensile et d'un mouvement souple du poignet fait glisser la matière grasse odorante sur le fond bientôt enduit et luisant. Elle déglutit à nouveau, son odorat a capté tous les arômes de ce beurre fondu et son cerveau qui les a reconnus réussit, comme par magie, à les retranscrire en goût, sans qu'elle n'ait déposé la moindre goutte sur sa langue.

La poêle au beurre mousseux, reposée dans un petit fracas sur le fourneau, est aussitôt garnie de quenelles de brochet. La main ridée se saisit d'une pince en silicone pour retourner délicatement les quenelles, fragiles, qui ont déjà commencé à dorer. Après les avoir toutes retournées, puis arrosées et nourries de beurre, la vieille main appose un couvercle sur le poêlon et baisse le feu un tantinet. Quelques minutes, à peine, en surveillant de temps en temps, et voilà de belles quenelles meunières soufflées prêtes à être dégustées.

Agathe se détourne du fourneau pendant que le plat cuit et met le couvert sur la nappe en toile cirée, jaunie ou brûlée par endroit. Elle apporte sur la table le saladier débordant de jeunes pousses de salades mélangées, agrémentées de quelques tomates cerises, le tout accompagné d'une belle miche de pain. Elle s'assoit et observe la vieille femme un peu voûtée se saisir de la poêle et la poser sur le dessous de plat en fer forgé noir, puis s'installer en face d'elle, soupirant, certainement ravie de faire une pause bien méritée.

Les deux femmes n'ont pas encore échangé un mot. Depuis quelques mois, le dimanche midi, Agathe se rend chez sa grand-mère pour d'abord y partager un repas, ensuite, et surtout, discuter, échanger, parfois chercher un peu de réconfort. C'est un de leurs rituels. Après avoir servi sa grand-

mère, la jeune femme dépose une belle portion de salade et une quenelle dans son assiette puis plante sans attendre sa fourchette dans la tendre pâte de forme cylindrique. La croûte dorée au beurre apporte une note croustillante à la texture moelleuse incomparable de cet aliment qui fond dans la bouche. Tout simple et pourtant tellement savoureux.

– C'est délicieux, Baby.

– Arrête avec cette prononciation à l'anglaise, je t'ai déjà dit. C'est Babie. Je le tiens de toi ce surnom d'ailleurs.

Voyant sa petite-fille lever un sourcil, la vieille femme poursuit.

– Tu ne te souviens pas, quand tu étais petite ? Mamie Babette c'était trop long pour toi, ou je ne sais pas, alors tu as fait un mélange des deux et tu as raccourci à « *Babie* ». Et c'est resté. Finalement, j'y aime autant, mamie Babette ça fait vraiment vieux.

Babette déguste sa quenelle, observant Agathe à la dérobée. Quelque chose cloche. Elle pose ses couverts, s'essuie les coins de la bouche avec sa serviette et posément demande :

– C'est quoi le souci, fillette ?

La jeune femme reste le nez dans son assiette, tentant en vain de piquer un bout de feuille de salade avec sa fourchette.

– Allez, vide ton sac. Je finirai bien par savoir.

– Je ne veux pas retenter l'examen, en juin.

– Tatatata, sottise !

– Babie… je vais encore échouer, ça ne sert à rien.

– Tu as échoué parce que tu n'étais pas bien préparée, l'an dernier. Depuis, tu as intégré une bonne école qui va te permettre d'acquérir toutes les compétences, et…

– Je ne sais pas…

Babette se lève et commence à débarrasser la table.

– Oh bichette ! Les jeunes d'aujourd'hui, vous baissez bien vite les bras je trouve ! Allez, termine ton assiette, cet après-midi on s'entraîne sur les truites.

Un autre rituel d'Agathe et Babette, en lien avec les études entreprises par la jeune femme : la transmission des savoir-faire familiaux. Babette, fine cuisinière autodidacte, tient un restaurant sur la presqu'île lyonnaise et consacre à présent ses dimanches après-midi à enseigner tout ce qu'elle sait à sa petite-fille. Agathe, qui suit un cursus de Chef cuisinier à l'École Hôtelière du Lyonnais a un objectif peu commun pour une personne de vingt-deux ans : remporter le concours national de cuisine, le

© Elodie HOLVECK

concours Bocuse. Fin juin se dérouleront les pré-sélections régionales, qu'Agathe a ratées l'année précédente.

Les deux femmes se partagent la tâche pour confectionner un court-bouillon aromatique, avec du vin, des carottes et des oignons émincés, du persil, du poivre en grains et du sel. Après l'avoir fait bouillir pendant une bonne demi-heure, Agathe le filtre et le réserve. Dans une autre casserole, elle porte du vinaigre de vin à ébullition avec du sel, tandis que Babie se rend à la cave et remonte avec un seau, assez gros, rempli d'eau. Agathe se précipite pour l'aider, le récipient paraissant lourd. À l'intérieur, quatre truites, vivantes.

– Le secret pour réussir la truite au bleu, c'est de lui faire avaler une cuillère à café de vinaigre avant de la tuer, énonce sa grand-mère en reprenant difficilement son souffle. Ne me regarde pas avec cet air déconfit, en cuisine, il n'y a pas de pitié. Aide-moi plutôt, on va les mettre dans l'évier. Tiens, attrape le vinaigre sur le plan de travail.

L'opération effectuée, Babette montre à sa petite fille comment assommer une truite d'un coup sur la tête et la vider. Agathe s'exerce sur la deuxième, non sans mal. Elle échoue à la première tentative, le poisson peu coopératif se tortillant toujours. Les deux truites sont ensuite posées dans une casserole qui les contient juste et arrosées avec le vinaigre bouillant. Agathe ajoute le court-bouillon refroidi et les fait cuire à feu doux sans jamais laisser bouillir, durant une dizaine de minutes.

Puis, à part, elle fait fondre du beurre auquel elle adjoint un jus de citron, qu'elle dresse ensuite dans une saucière maintenue précédemment au chaud dans le four. Babie attrape un plat de service et y dépose les truites égouttées. Elles sont d'une magnifique et uniforme teinte bleutée.

Il reste du temps aux deux femmes pour réaliser une recette de filet de truite rôti. À la fin de l'après-midi, Agathe s'affale sur une chaise, les mains poisseuses et encore recouvertes d'écailles collées. Babette s'affaire au nettoyage et au rangement, pendant que les dernières truites cuisent dans le four.

– Du nerf, fillette ! Aide-moi donc à ranger la poissonnière au-dessus du buffet !

La jeune femme laisse échapper un soupir puis s'exécute, faisant abstraction de sa lassitude.

– Je suis exténuée Babie. Ça doit être le stress.

– Le stress ! Tu as encore près de trois mois pour te préparer. Arrête ton cinéma, il faut te ressaisir Agathe. Est-ce que je râle, moi, à quatre-vingt-un ans lorsque je fais toujours mes vingt couverts le midi, cinq jours par semaine ?

Les réminiscences d'une adolescence somme toute normale passée auprès de sa grand-mère refont tout à coup surface, Agathe lève les yeux au ciel et souffle bruyamment en retournant se poser sur la chaise.

© Elodie HOLVECK

– Mouais.

Et voilà Babette repartie dans un laïus sur la génération Z, ces jeunes accrochés à leur téléphone portable comme si leur vie en dépendait mais qui semblent si peu armés face aux obstacles de la vie.

– De mon temps, la jeunesse, elle s'y posait pas la question, elle y faisait ce qui devait être fait et puis c'est tout. Un problème ? On y trouvait une solution ! Dis-toi que ton arrière-grand-mère a réussi à ouvrir un restau à une époque où les femmes n'avaient pas le droit de vote et encore moins le droit d'avoir un compte à la banque, c'est dire !

Sa grand-mère se plante soudain devant elle, les poings sur ses hanches larges, le regard acéré comme un couteau d'office aiguisé, le nez et les sourcils froncés, accentuant encore les rides de son visage.

– Je vais te dire une chose, Agathe. Il faut du caractère pour travailler en cuisine et il faut de la confiance en soi. Je sais que tu as les deux et toi tu sais que ce n'est pas mon genre de plaindre qui que ce soit. Tu veux que je t'y botte les fesses ? Pas de soucis !

Cette dernière phrase arrache un sourire à la jeune femme, qui se redresse un peu. Elle sait pertinemment que Babie a raison, les pré-sélections régionales sont dans plusieurs semaines et elle s'entraîne, sous la houlette de la femme la plus forte et la plus douée en cuisine qu'elle n'ait jamais connue. Elle finit par se confier, verbalisant ce qui la gêne le plus.

– Je sais, Babie… Je suis angoissée de me retrouver à nouveau entourée uniquement d'hommes pendant la compétition, comme l'an dernier. J'ai perdu mes moyens à cause… de certaines remarques déplacées…

– Ah pour ça, je peux y comprendre. Le concours Bocuse est effectivement connu pour être le plus difficile de l'Hexagone. Et en plus, il n'est mixte que depuis quelques années seulement. Ces bonshommes doivent être un peu déstabilisés de se retrouver face à des cuisinières talentueuses, dis-toi que les plus effrayés, c'est eux.

– Oui, j'ai choisi la difficulté.

– Tu es de taille, tu as déjà remporté le Prix Gnafron, à Lyon, il y a deux ans.

– C'est différent ce concours lyonnais, il n'y a quasiment que des amatrices. Peu d'hommes s'y frottent, tu sais. Il n'y en avait qu'un, dix-huit ans à peine, quand j'y ai participé, et qui a abandonné avant la fin de l'épreuve. Pourtant, le concours Gnafron est ouvert à tout le monde depuis plusieurs dizaines d'années. Et puis, bon, il n'a pas la même notoriété, ce n'est qu'un évènement régional et même pas à destination des professionnels. Alors que le concours Bocuse… c'est tout autre chose, une renommée nationale… mais c'est aussi se confronter pour ainsi dire qu'à des hommes.

Agathe reste pensive un temps et formule tout haut la question qui la taraude.

© Elodie HOLVECK

– Babie, pourquoi le concours national Bocuse à Paris est resté si longtemps presque uniquement masculin ? Et pourquoi, dans les restaurants à Lyon, ce sont plutôt les femmes qui tiennent les rênes des fourneaux ?

*****

Babette a toujours été avare de détails sur sa vie, son passé. Lorsqu'elle a été en âge de poser des questions et d'accueillir les réponses, Agathe a été confrontée à un mur. Et pourtant, la jeune femme avait des tonnes de questions. Orpheline de mère à tout juste cinq ans, père aux abonnés absents, elle a été recueillie par sa grand-mère maternelle qui l'a élevée comme sa fille. Une éducation plutôt sévère, sans être dépourvue de marques d'affection, mais sans trop de câlins non plus, Babette n'étant pas une femme prompte à extérioriser ses sentiments ou à encourager de tels comportements dans son entourage. Dans l'histoire familiale des Vial, les femmes prennent de la place, enfin, certaines, comme se met à raconter sa grand-mère tout-à-coup, entre le rangement de la vaisselle et la mise sous vide des truites refroidies.

La matriarche, la Mère Vial, la mère de Babie était une force de la nature. Née dans la période des années folles, elle était l'aînée d'une famille de six enfants. A dix ans, elle était placée dans une famille bourgeoise du nord de Lyon, en tant que bonne à tout faire. Nourrie, logée, blanchie, le peu qu'elle gagnait, elle le faisait parvenir à sa mère, pour aider à nourrir ses frères et sœurs. La famille qui l'employait, les Brac, était plutôt bien, de braves gens. Mado, leur cuisinière à demeure depuis plusieurs années, leur mitonnait de bons petits plats version lyonnaise : tripes, andouillettes, cochonnailles, petit salé. Elle n'était guère plus âgée que la Mère Vial, une gamine d'à peine seize ans quand elles se sont rencontrées. De ce qu'en sait Babie, Mado et la Mère Vial s'étaient bien entendues rapidement, l'adolescente prenant la petite sous son aile et lui enseignant des rudiments de cuisine.

– Mado disait « *viens m'aider à faire à manger* », m'a raconté la Mère, une fois, explique Babie en s'essuyant les mains pleines de mousse dans le torchon pendu à côté de l'évier. Elle ne disait pas « *cuisiner* ». Elle n'avait aucune famille. Enfin, sa famille, c'était la Mère Vial. Et les Brac. En tout, elle est restée employée chez eux pendant presque dix ans. Et puis, il y a eu cet accident, elle est décédée des suites d'une chute dans l'escalier, quand elle avait dix-huit ans. Triste histoire… Un malheur pour elle, qui a été une chance pour la Mère.

– Une chance ?

– Hé oui, Mado a légué tout ce qu'elle avait à la Mère, un petit pécule de rien du tout, mais pour l'époque c'était inespéré. Et la Mère Vial s'est retrouvée cuisinière de la maisonnée.

– C'est sa famille qui a dû être heureuse, ta mère leur a transmis ce petit bas de laine, non ?

© Elodie HOLVECK

Babie écarte la question d'un geste de la main et poursuit son récit, racontant la fin des années folles, le début de la Grande Dépression. Même à Lyon, les bourgeois, durement touchés par les répercussions du krach boursier de 1929, avaient dû se séparer de leurs gens de maison, cuisinières en tête car souvent les mieux payées. Comme beaucoup d'autres, la Mère Vial avait rejoint la cohorte de femmes cuisinières qui s'étaient retrouvées sans emploi, pratiquement du jour au lendemain.

Une flopée de restaurants tenus par des femmes avait alors poussé comme des champignons dans la Cité des Gônes, aux côtés des bistrots ouverts par leurs aînées qui avaient amorcé le mouvement à la fin du dix-neuvième siècle.

– Les Mères Lyonnaises, résume Agathe.

Sa grand-mère opine du chef.

– Oui, la Mère Vial, ton arrière-grand-mère, était l'une d'entre elles. Oh, elle n'a pas ouvert son propre bistrot tout de suite, non, non, il y a fallu attendre une petite décennie au moins après la Grande Dépression. Et puis en ce temps-là, les femmes ne pouvaient pas travailler ou ouvrir un compte bancaire sans l'autorisation d'un homme, elle dépendait du père ou du mari. Alors, encore moins signer un contrat de bail commercial. Quand je te dis qu'il faut y avoir de la détermination, en cuisine !

La jeune femme sourit et se lève pour aider sa grand-mère à essuyer la vaisselle, lavée à la main. Pas de lave-vaisselle, chez Babie. D'un regard, Agathe l'invite à continuer son histoire. Elle est pendue à ses lèvres.

– La Mère Vial, délogée de son cocon, si l'on peut dire, poursuit Babie, avait alors cherché une place dans les bouchons des Mères. Le ménage et les tâches domestiques, ce n'était pas son truc ! La cuisine, en revanche, elle sentait que c'était fait pour elle. Elle avait alors treize ans.

Au début des années trente, à Lyon, pas moins d'une douzaine de Mères Lyonnaises géraient leur restaurant d'une poigne de fer dans un gant de boxe. Hautes en couleurs, toutes dotées d'un caractère bien trempé et d'un sens certain pour les affaires, il n'en fallait pas moins pour être patronnes de bistrot, dans un monde d'hommes.

– L'une d'elle, la Mère Léa, si je me rappelle bien, se baladait tout le temps avec une pancarte accrochée à son chariot, lorsqu'elle faisait ses commissions au marché Saint-Antoine, sur laquelle on pouvait lire : "Attention faible femme, mais forte gueule". Avec son chapeau et sa moumoute, elle payait !

Ces Mères, que la Mère Vial a côtoyé de longues années avant d'en devenir une, n'étaient pas des pionnières. La Mère Guy a ouvert son estancot à La Mulatière en 1759 ; elle régalait ses nombreux clients de sa spécialité, la matelote d'anguille. Puis des dizaines d'autres ont suivi son exemple, chacune avait sa ou ses recettes fétiches : le brochet au gratin ou les célèbres rognons de veau de la Mère Bigot ;

© Elodie HOLVECK

les mamelons de la Mère Brigousse ; le poulet Célestine de la Mère du même nom ; la Mère Fillioux et sa poularde de Bresse demi-deuil, systématiquement découpée en salle.

– Une volaille par table même s'il n'y avait qu'un seul convive ! s'exclame Babie.

– Tu l'as vécu ?

– Ah ça non, on me l'a raconté. Elle est décédée en 1925 il me semble, bien avant ma naissance. Son restaurant a été l'un des plus réputés de Lyon.

Et Babette de reprendre son énumération : le saucisson du Beaujolais, cuit dans son jus, de la Mère la Mélie ; le poulet de Bresse aux morilles concoctée par la Mère Blanc ; les grenouilles ou les écrevisses du Bugey de la Mère Bourgeois ; le café, le pain, le vin, les biscuits, le saucisson et le bouillon que la Mère Bizolon, installée à Perrache, surnommée "La maman des Poilus", proposait gratuitement aux soldats en transit pendant la Première Guerre Mondiale…

– Leur cuisine faite de produits locaux était vraiment à leur image : simple et généreuse. Ces bistrots respiraient la convivialité. On allait y manger tant pour la qualité de la nourriture que pour le personnage derrière les fourneaux.

– Un peu comme dans ton bouchon, Babie.

Cette remarque anodine et spontanée, de la part d'Agathe, émeut profondément la vieille cuisinière.

– Et puis, il y a eu Brazier.

– Ah ! Elle, je la connais !

– Tout le monde la connaît, ou presque, en tous cas dans la région. Elle a été initiée par la Mère Fillioux et a ensuite monté son propre restau. Ça a marché du tonnerre pour elle, à tel point que dans les années trente, elle tenait deux établissements, le restaurant rue Royale à Lyon et un bungalow, plus modeste, au col de la Luère vers Pollionay. Celui-ci est devenu plus tard une auberge, une annexe de la rue Royale, ouvert les week-ends et aux beaux jours.

La Mère Vial avait travaillé chez quasiment toutes les Mères, se faisant embaucher pour la plonge ou pour l'épluchage des légumes, du moment qu'elle était dans une cuisine, ça lui allait. Chez Brazier, elle avait fait la plonge justement. Puis juste avant la Seconde Guerre Mondiale, elle s'était dégoté une gâche chez une autre Mère, en tant qu'aide de cuisine et là avait noué des liens avec un des clients réguliers, un jeune chimiste travaillant chez Rhône-Poulenc.

– On y aurait pas dit comme ça, mais elle était fine stratège la Mère, je peux te le dire. Faire la plonge ou aide-cuisinière, même si ça lui allait, dans le fond, elle voulait faire autre chose. Être sa propre patronne. Pour ça, elle avait besoin de trois choses : un lieu, de l'argent et surtout un homme avec qui

© Elodie HOLVECK

s'associer pour la signature des papiers. Pour le lieu, elle avait eu un coup de chance, une gargote venait de se libérer, rue des Marronniers.

– Elle avait de l'argent, ta grand-mère à l'époque ?

– Oh, oui, un peu. Tu te souviens de Mado ?

– Tu ne vas pas me dire qu'elle avait gardé l'héritage de Mado ?

– Si, si. Tu pensais qu'elle avait envoyé l'argent à sa famille ? Que nenni. Elle l'a gardé pour elle, elle l'a bien planqué et n'en a parlé à personne. Elle m'a raconté cette partie de sa vie peu de temps avant de mourir. Fine stratège, je te dis.

– Bon, et pour l'homme ? Le chimiste ?

– Tu suis, dis donc. Oui, le chimiste. Mon père. Je l'ai peu connu. Quand il est rentré de la guerre, en quarante-cinq, j'avais trois ans. Au dire de la Mère, il avait changé. La guerre l'avait marqué. Il a retrouvé son poste, à Rhône Poulenc, il a aidé la Mère à ouvrir son restau, début quarante-six. Il s'est pendu quelques mois plus tard.

*****

Babette déplie ses jambes et se lève, s'appuyant lourdement sur la table en formica. Agathe sent que sa grand-mère est émue de remuer ainsi le passé. Partagée entre deux sentiments, elle voudrait dire à cette vieille femme qu'elle peut refermer la parenthèse et passer à autre chose, et d'un autre côté elle est curieuse de connaître la suite. Jamais Babie ne s'était livrée autant, auparavant.

La vieille cuisinière se saisit de la bouilloire en métal posée sur le fourneau, la remplit d'eau au robinet et la repose avec fracas sur le brûleur. Elle tourne la molette, après quelques bruits claquants, les flammes apparaissent. Agathe se lève à son tour et dépose tasses, cuillers et la boîte à tisane sur la table. L'eau fumante versée dans les mugs, les deux femmes se font à nouveau face, chacune triturant son sachet d'herbes sèches, camomille pour Babie, verveine pour Agathe.

– Au début, ça a été dur. La gargote où elle s'était installée n'avait pas bonne réputation, la Mère a dû déployer des trésors d'ingéniosité pour faire évoluer cette image. Mais elle n'a jamais lâché, ça on peut dire qu'elle y a mis de l'huile de coude ! Et puis, les Mères entre elles, il n'y avait pas vraiment de concurrence. Chacune avait sa spécialité. Les clients allaient chez l'une ou l'autre comme on change de chemise, selon l'envie du jour. Et elles s'entraidaient même, parfois.

– C'était quoi, la spécialité de ta grand-mère ?

– Sans hésiter, le gâteau de foies de volaille et les quenelles meunières.

– Ah, les mêmes spécialités que toi, sourit Agathe.

© Elodie HOLVECK

– J’y ai rien inventé, fillette. Elle savait cuisiner la Mère Vial, on peut pas lui enlever ça. Elle m’a enseigné tout ce qu’elle savait.

– Tu as côtoyé des Mères toi aussi alors ? Et Bocuse aussi, non ? J’ai lu quelque part qu’il avait commencé chez Brazier. Et après, il a disparu de la région.

Babie porte la tasse de liquide brûlant à ses lèvres, souffle dessus et avale une gorgée de tisane odorante.

– On y est.

Agathe lève un sourcil, sans comprendre.

– Tu voulais savoir pourquoi, aujourd’hui, à Lyon, les femmes sont majoritaires dans les cuisines des restaus ? Eh bien la réponse tient à un évènement qui s’est déroulé fin 1946.

Avant la guerre, et même après, même si les femmes devaient s’associer avec un homme pour pouvoir ouvrir un commerce, il n’empêche qu’elles en restaient les patronnes. Parfois le mari œuvrait en salle, mais ça s’arrêtait là. Les mères, c’étaient des travailleuses acharnées, volonté de fer et détermination à toute épreuve. Elles consacraient leur temps et leur vie à leur restaurant, qu’elles aient ou non des enfants dans les jambes.

– Parfois, elles prenaient des hommes comme commis, explique Babie. L’un d’entre eux a fait basculer les choses.

– Bocuse ?

Babie hoche la tête de haut en bas.

– Selon la légende familiale, il viendrait d’une famille de cuisiniers. Ses parents tenaient une guinguette, à Collonges-au-Mont-d'Or. Enfant, l’école ne l’intéressait pas, son père l’a donc mis en apprentissage quand il avait une quinzaine d’années, chez un ami qui tenait un restaurant à Lyon. Après la Seconde Guerre, il a voulu se remettre aux fourneaux. Il est monté au col de la Luère et Brazier l’a pris sous son aile. Cette année-là, la Mère Vial ouvrait son bistrot.

La grand-mère se met alors à raconter un épisode rapporté par Brazier en personne à la Mère Vial. Bocuse, vingt ans, tout juste marié, est un apprenti doué et bosseur. Il est à bonne école, avec cette fameuse cuisinière, récompensée par trois étoiles au Guide Michelin en 1933. Mais au bout de quelques mois, les choses se gâtent. Brazier se sent comme dépossédée de son établissement lorsque son commis est aux fourneaux. Son sentiment est ténu, pourtant lorsqu’elle échange avec les autres Mères, elle s’aperçoit qu’elle n’est pas seule à vivre cet état de fait : les hommes ne les prennent pas au sérieux, dans cette profession. La cuisine, c’est un métier d’homme. Ne dit-on pas une cuisinière pour une femme, mot également utilisé pour désigner l’appareil ménager soit dit en passant, et un Chef pour un homme ?

© Elodie HOLVECK

– Elles étaient toutes patronnes de leur restau, ça tu le sais. Bosseuses, investies. Elles se sont fait leur place à la force du poignet, si l'on peut dire. Elles ne ménageaient pas leurs peines ! Discrètes, elles n'étaient pas du genre à se faire de la pub. Leur clientèle s'est faite via le bouche-à-oreille. Et modestes avec ça, jamais à se plaindre. Bon, elles ne se laissaient pas marcher sur les pieds par les clients, ça, non. Et par leurs commis, apprentis ou aide-cuisiniers, il n'en était pas question non plus.

Agathe observe Babie, attendant la suite.

– Un jour, Bocuse a dit une phrase de trop, c'est ce qui a mis le feu aux poudres. La Mère Vial m'a raconté l'incident : un midi pendant le coup de feu, Bocuse et Brazier étaient au coude à coude en cuisine. Elle a pris sur elle de débarrasser l'évier qui débordait de vaisselle sale et là, son commis a dit, bien fort : « *je savais bien que les femmes ça servait à quelque chose en cuisine !* ». Les clients proches de l'office l'ont entendu et certains en ont ri, mais Brazier n'a pas réagi immédiatement face à l'affront. À cette époque, elle était fatiguée, elle travaillait plus souvent au col de la Luère pour se reposer et profiter de l'air pur de la campagne et avait laissé le soin à sa fille Gastonne de gérer la rue Royale. Brazier avait accepté Bocuse comme commis pour qu'il l'aide, au bungalow de Pollionay, mais après cet épisode, elle ne lui a plus fait confiance. Pour tout dire, elle a craint d'être évincée de son rôle de Cheffe dans ses propres restaus et que Bocuse hérite de son travail acharné.

Babie termine sa tasse de tisane, maintenant refroidie. Puis reprend son récit. La misogynie et le sexisme étaient prégnants. Les Mères ne se revendiquaient pas féministes, mais elles l'étaient dans leur manière d'être. Sans le dire ou sans le percevoir clairement. Elles ont agi, simplement, dans leur intérêt et aussi par obligation, vu le contexte économique. Faisant preuve de débrouillardise, elles ont ouvert leurs commerces et se sont imposées dans un milieu masculin, où leur condition de femme n'était pas oubliée pour autant. À l'époque, elles avaient bien conscience de leur situation et savaient qu'on les affublait du nom de « *cuisinettes* ».

– La Mère Vial m'a alors raconté le conciliabule entre les Mères Lyonnaises, organisé par la Mère Brazier. Tu te doutes bien que l'offense que lui avait infligée Bocuse n'allait pas rester sans réponse. Presque toutes ont répondu présent à ce rendez-vous, dont la Mère Léa, Madame Andrée, la Mère Gache et la Mère bien sûr. Il s'est déroulé quelques jours à peine après l'incident entre Brazier et Bocuse.

– Un conciliabule ?

En cette fin 1946, les Mères lyonnaises ont fait un pacte. Un pacte oral, personne n'en a jamais trouvé de trace écrite. Qu'elles aient ou non des enfants, qu'elles aient ou non des aides en cuisine ou en salle, elles se sont juré de faire en sorte que leurs bistrots restent en famille et surtout, que l'héritage revienne à des femmes, dans la mesure du possible.

À la suite de ce pacte, lorsque l'une d'entre elles ne « *sentait* » pas un commis ou un apprenti, par précaution elle trouvait le moyen de le virer pour ne pas prendre le risque de le voir s'imposer dans leurs établissements.

© Elodie HOLVECK

– Brazier a viré Bocuse ? questionne Agathe.

– Oh oui, le lendemain de l'affront et manu militari. Après ça, il est parti à Paris, soi-disant la tête haute, c'était écrit dans les journaux, mais toutes savaient le fin mot de l'histoire.

Agathe rentre chez elle à pied, fourbue. Elle travaille dur. La semaine, elle met toute son énergie dans son cursus pour devenir Cheffe de cuisine. Au départ, elle ne se destinait pas à ce métier, mais elle a ça dans le sang, elle le sent. Sa participation au Prix Gnafron, deux ans auparavant, n'a été le fruit que d'un concours de circonstances, un défi lancé par une amie un vendredi soir arrosé. Elle s'est retrouvée lauréate, mais sans faire trop d'efforts. L'année dernière, elle s'est donc lancée, bille en tête, dans le concours Bocuse. Et là, ça a été l'échec. « *Quelle claque !* » se dit-elle, chaque fois qu'elle y repense. Une énorme déception. À tel point qu'elle a arrêté la faculté de Lettres, mais sans trop savoir quoi faire de ses dix doigts ensuite. C'était sans compter Babie. En septembre, elle a donc intégré l'École Hôtelière, regonflée à bloc, avec un seul objectif en ligne de mire : prendre sa revanche.

Ce soir-là, Agathe ne parvient pas à trouver le sommeil. Elle fait défiler des contenus sur son smartphone et, par habitude, se retrouve à nouveau sur le Site Web du concours Bocuse. Elle parcourt encore et encore le descriptif des épreuves. Puis clique sur le menu « *Histoire* » et lit la biographie succincte de Paul Bocuse. Un autre lien renvoie vers une interview du bonhomme, sur le site de l'INA. Agathe observe celui qui est considéré comme un des plus grands cuisiniers français, se féliciter devant la caméra de la meilleure décision qu'il ait prise de toute sa vie à la fin des années quarante : quitter la région lyonnaise, sans avenir possible pour la vraie gastronomie, dit-il, pour la région parisienne, l'eldorado des véritables Chefs.

*****

Comme à l'accoutumée, les effluves des préparatifs du déjeuner accueillent délicieusement Agathe. Le dimanche précédent, leur boisson chaude terminée, Babie avait pris congé de sa petite-fille arguant une soudaine migraine. Agathe pense plutôt, à raison, que tous ces souvenirs revenus à la surface avaient remué la vieille femme. C'était la première fois que la jeune femme apprenait des détails sur l'histoire familiale, sur son histoire. Elle espère secrètement que Babie poursuivra son récit aujourd'hui.

De l'entrée de la cuisine, elle observe sa grand-mère debout devant le fourneau, fidèle à elle-même, un chignon retenant ses cheveux gris sur la nuque, une blouse passée par-dessus les vêtements et le sempiternel tablier, noué sur le ventre, orné d'un petit pin's en forme de betterave. Agathe ne se souvient pas avoir vu sa grand-mère habillée autrement. Elle se demande même si elle ne dort pas ainsi. Cette idée la fait sourire. Elle s'approche et dépose un rapide baiser sur sa joue, en posant une main sur l'épaule de Babie.

Dans la poêle posée sur le fourneau grésillent de gros lardons tout juste rissolés et brillants. Agathe hume l'appétissante odeur de graisse et en salive d'avance. Une casserole remplie d'eau tient

© Elodie HOLVECK

compagnie à la poêle. Reportant son attention sur le plan de travail, elle comprend avec un plaisir non dissimulé que le menu de ce jour se compose d'une salade lyonnaise. Deux assiettes sont garnies de salade frisée et de croûtons parfaitement dorés, le tout assaisonné de sauce vinaigrette au persil. Au dernier moment, Babie remue l'eau de la casserole, à peine frémissante, créant un tourbillon dans le sens des aiguilles d'une montre. D'un geste sûr et précis, elle casse un œuf, le laissant tomber soigneusement au centre du vortex. Quelques minutes plus tard, le blanc enroulé autour du jaune, Babie récupère l'œuf délicatement à l'aide d'une cuillère passoire et le dépose au centre de l'assiette. Puis, elle répète l'opération avec le deuxième. Agathe observe sa grand-mère, fascinée par son tour de main.

Les deux femmes prennent leur repas, parlant peu, savourant le croustillant du lard salé et du pain craquant mêlés au jaune d'œuf coulant, rehaussé d'une pointe d'acidité due au vinaigre blanc ajouté dans l'eau de cuisson des œufs, complété par la légère amertume de la salade frisée. Un véritable délice, simple et à la portée de tout-un-chacun.

Agathe n'a jamais compris les personnes qui achètent des plats tout préparés, industriels, bourrés d'additifs et de sucre. Prétextant le manque de temps ou le manque d'intérêt pour la cuisine. Quand elle y réfléchit, à raison de trois repas par jour, avec une espérance de vie moyenne de quatre-vingt-cinq ans, cela représente tout de même près de cent mille repas sur toute une vie. Comment ne pas s'intéresser à ce que l'on ingurgite ? Le fait maison, il n'y a que cela de vrai.

La jeune femme s'ébroue et sort de ses pensées, se levant pour aider Babie à ranger la table et la vaisselle. Cet après-midi, elles ont du pain sur la planche : la recette du jour est la poularde demi-deuil, un des piliers de la gastronomie lyonnaise.

Le concours national Bocuse se passe en deux étapes. Chaque année, la pré-sélection régionale se tient en juin et le match final entre les compétiteurs régionaux finalistes se déroule en octobre. La première étape, basée sur la réussite d'un plat typiquement régional choisi par le candidat, dure d'une à trois heures selon la complexité de la recette. La seconde étape, d'une durée de trois heures, est fondée sur un thème et un ingrédient imposés, que le candidat découvre à la dernière minute. Agathe avait échoué aux pré-sélections, lorsqu'elle avait tenté de reproduire la recette phare de la Mère Brigousse, les tétons de Vénus. Les candidats masculins, qui s'en étaient donné à cœur joie à cause de l'intitulé de la préparation, lui avaient fait perdre tous ses moyens. Cette année, l'apprentie cuisinière hésite entre deux plats iconiques : la poularde demi-deuil et le tablier de sapeur sauce tartare, également appelé tablier de Gnafron, une recette à base de morceaux de gras-double taillés dans la partie appelée « *bonnet nid d'abeille* » de l'estomac du bœuf. Aujourd'hui, avec l'aide de Babie, elle s'entraîne sur la volaille.

Les deux femmes rassemblent tous les ingrédients dont elles ont besoin sur la table de la cuisine : une belle poularde de deux kilos, deux truffes noires, de la crème fraiche épaisse, deux œufs. N'ayant pas l'usage des jaunes dans cette recette, Babie clarifie les œufs et réserve les blancs au frigo. Peut-être en fera-t-elle des meringues tout à l'heure. Chez Babie, pas de gâchis. Pendant ce temps, Agathe va à la

© Elodie HOLVECK

cave chercher six carottes, trois poireaux, deux cœurs de céleri-branche et trois navets boule d'or. Les étapes de la recette sont notées sur une feuille de papier jaunie, posée sur le plan de travail.

Agathe se lance dans la préparation de la poularde tandis que Babie s'occupe des légumes.

– Pourquoi « *demi-deuil* », au fait, Babie ?

– Ah, c'est une histoire de couleur. La recette consiste à insérer des lamelles de truffes noires sous la peau de la volaille qui est servie accompagnée d'une sauce à la crème. Le mariage des couleurs noir et blanc rappelle le vêtement porté en fin de période de deuil, explique Babie tout en lavant, épluchant et découpant les différents légumes.

La jeune cuisinière vide et prépare la poularde, réservant toutes les parures pour confectionner le fond de volaille. Elle hésite à relancer sa grand-mère sur le sujet qui, en ce moment, l'intéresse autant que la cuisine.

– C'était la spécialité de Brazier, ça, non ?

– Oh, si on veut, fillette. Au départ, c'était la Mère Fillioux qui cuisinait la volaille demi-deuil, à tomber par terre. La recette a été reprise ou volée, selon les rumeurs, par Brazier.

Agathe dépose les parures de volaille dans une casserole remplie d'eau et porte le tout à ébullition. Lorsque les petites bulles apparaissent, une écume se forme en surface qu'elle retire à l'aide d'une cuillère passoire, puis elle ajoute les parures de légumes que Babie a mises de côté. Elle programme quarante minutes sur la minuterie de sa montre connectée. Elle s'attaque ensuite aux truffes, qu'elle découpe en huit belles tranches. Elle réfléchit pendant que ses doigts glissent les truffes sous la peau du volatile et décide de tenter une autre approche.

– J'ai effectué plusieurs recherches après notre dernière discussion et j'ai trouvé des chiffres très parlants. Lyon compte le plus grand nombre de restaurants tenus par des femmes, le ratio, plus de soixante pour cent, est énorme comparé à d'autres villes et à la moyenne nationale qui est seulement de dix-sept pour cent. Au Guide Michelin il n'y a que dix pour cent de Cheffes et aucune à Lyon. Pourtant, jusqu'à la moitié des années quarante, plusieurs Mères Lyonnaises avaient reçu des étoiles, parfois même triplement.

Babie écoute la tirade de sa petite fille, un petit sourire aux lèvres, nettoyant les déchets sur la nappe.

– Babie, que s'est-il passé après que Bocuse a été viré par Brazier ? J'ai vu une interview de lui, datant des années soixante, où il vantait sa stratégique décision de quitter la région lyonnaise à la fin des années quarante. Mais ça sonnait faux, j'ai trouvé.

La grand-mère termine de se laver les mains, s'essuyant sur son tablier, et s'assoit.

© Elodie HOLVECK

– Le pacte n'a pas plu à tout le monde, Agathe. Même s'il n'y avait pas de preuves, que certains hommes soient remerciés, ça n'a pas plu. Et pour Bocuse, encore moins. Il a été vexé comme un pou, tu penses bien.

Bocuse, comme se met à raconter Babie, serait issu d'une longue lignée de cuisiniers, qui daterait du XVIIème siècle. Ce qui est vrai, c'est que la famille est dans la région lyonnaise depuis au moins quatre générations. Ce qui est faux, en revanche, c'est l'héritage revendiqué dans la restauration. Les ancêtres de Bocuse étaient vignerons. Lorsque Brazier l'a mis dehors, fin 1946, l'égo de l'apprenti en a pris un sacré coup. On aurait pu croire un temps qu'il se batte pour tenir tête aux Mères, mais il a préféré prendre la fuite. Il faut dire aussi, qu'à l'époque, les Mères Lyonnaises profitaient d'une très belle renommée et qu'elles se serraient les coudes. Il a certainement écorné un peu leur image, en n'hésitant jamais à donner son avis sur la place de la femme dans la gastronomie, arguant que les femmes « *sont peut-être de bonnes cuisinières mais qu'elles ne font pas de cuisine inventive et qu'elles ne sont pas de bonnes cheftaines* ».

Bocuse quitte définitivement la région au début des années cinquante, préférant expatrier sa famille en région parisienne et délocaliser le restaurant familial de Collonges-au-Mont-d'Or à Saint-Prix dans le Val d'Oise. Mais il ne parvient pas à ce que sa renommée dépasse à Lyon celle, toujours prégnante, des Mères Lyonnaises et de leur lignée. Il ne chôme pas, ensuite, il devient Meilleur Ouvrier de France dans les années soixante et crée le concours national de cuisine Bocuse à la fin des années quatre-vingt. Dans les années quatre-vingt-dix, il ouvre ses quatre célèbres brasseries, le Nord, le Sud, l'Ouest et l'Est, toutes implantées en Île-de-France. Mais dans ses cuisines, point de femme. Bocuse est typiquement représentatif d'une génération d'hommes, en cuisine, qui partage son point de vue : il aime tellement les femmes qu'il n'en veut pas dans ses brigades. Babie a lu un article un jour où une journaliste questionnait Bocuse justement sur ce sujet. La réponse avait été laconique : « *Ma cocotte, il n'y a pas de vestiaire adapté pour les femmes dans mes établissements* ». Une autre fois, Babie l'a vu à la télévision, à la rencontre d'une des Mères lors d'une de ses visites à Lyon. On le voyait tailler le bout de gras avec la Mère Léa, au marché de Saint-Antoine et dire « *Léa, c'est la meilleure cuisinière de Lyon, moi qui suis contre les femmes aux fourneaux, y a que toi que j'admets* ».

Les Mères, de leur côté, ont poursuivi leur petit bonhomme de chemin. Mais il n'y a pas que lui, Bocuse, que les Mères ont froissé avec leur pacte. Le Guide Michelin a clairement boudé les Mères, et donc les femmes, depuis cet évènement. À cette époque beaucoup de Chefs masculins pensaient que la cuisine n'était pas un travail pour les femmes, car c'est un métier difficile qui s'exerce dans une ambiance aux valeurs « *viriles* » : hiérarchie, force, discipline. Ils s'opposaient donc à leur concéder le titre de « *Chef* ».

Dans les années soixante et soixante-dix, les combats féministes ont été remportés dans d'autres domaines : les femmes ont obtenu le droit de voter et de travailler sans la tutelle d'un homme. Les

© Elodie HOLVECK

femmes ont désormais accès à la contraception et gagné le droit de disposer librement de leur corps ; la loi Veil est votée, autorisant l'interruption volontaire de grossesse. Dans la gastronomie, cependant, il en est tout autre : les femmes cuisinières, les Cheffes non reconnues par leur pairs masculins sont, elles, ouvertement écartées des clubs et associations professionnels créés et gérés par des hommes.

Ce comportement misogyne et sexiste est à l'origine de la création de l'Association des Restauratrices Cuisinières, dans les années soixante-dix, à l'instigation des Mères, furieuses que la Société des cuisiniers leur ait claqué les portes au nez, au seul motif d'être… des femmes.

– Alors, l'association, l'ARC, est la suite du pacte en un sens ?

– On peut dire ça, oui, acquiesce Babie. D'autres femmes cuisinières, qui n'étaient pas de Lyon je veux dire, se sont jointes à nous.

– Tu fais partie de l'ARC, Babie ?

– Bien sûr !

D'un geste du menton, Babie indique à Agathe que le fond de volaille a besoin d'un peu d'attention. Agathe s'emploie à le filtrer, puis le porte à nouveau à ébullition et y dépose la poularde pour la pocher à petit feu, pendant une petite heure.

– Je comprends mieux pourquoi il y a tant de restaurants tenus par des femmes à Lyon, et moins ailleurs, alors, et aussi le comportement de certains participants lors du concours l'année dernière. Une sorte d'héritage de tout ça.

Babie hausse les épaules.

– Je ne sais pas si elles ont bien fait à l'époque, ce pacte. Tu le dis toi-même, Paris ville de Chefs masculins, sa gastronomie réputée dans tout le pays, reconnue et récompensée avec le concours Bocuse et les étoiles du Guide Michelin ; et Lyon, ville qui a néanmoins un poids, mais qui reste la ville des « c*uisinettes* » comme les hommes les appelaient à l'époque. Les Mères nourrissent pourtant la ville entière depuis plus de cent ans. On y mange comme chez mamie, certes, mais une mamie raffinée.

– Pourquoi tu m'as raconté tout ça, tout d'un coup, mamie ? Tu as toujours été secrète, sur ton histoire… sur notre histoire.

– Il est temps que je passe la main, fillette et c'est toi qui vas t'y coller. Je veux te transmettre tout ce que je sais, tout ce que je suis. Il me reste une chose à te dire, d'ailleurs, en parlant de secret. Tu m'as souvent demandé à quoi faisait référence le pin's attaché, là, à mon tablier.

– Le pin's en forme de betterave, oui, oui. Tu ne m'en as jamais rien dit.

– Dans les années quatre-vingt-dix, l'ARC, l'association des cuisinières, était en perte de vitesse. Peu de médias s'étaient intéressés à notre collectif, il s'est mis en sommeil. Pour autant, nous étions toujours actives à nos fourneaux et soucieuses de rester soudées. Puisqu'au départ, nous cherchions

© Elodie HOLVECK

simplement à nous regrouper et à conserver et promouvoir la cuisine des Mères, nous avons alors fondé la confrérie des Mères Lyonnaises. Encore aujourd'hui, plusieurs fois par an, les Mères se muent en professeurs pour qui de leur personnel désire apprendre et transmettre à son tour les recettes de la gastronomie lyonnaise. Une fois par an, un examen est organisé. Si l'apprenti réussit l'épreuve, il entre dans la confrérie.

– Presque une société secrète ? Ça alors ! Et elle n'est ouverte qu'aux femmes ?

– Auparavant, oui. Plus maintenant. On évolue, nous aussi. L'objectif aujourd'hui, c'est la conservation du patrimoine culinaire lyonnais, la transmission des valeurs, des recettes typiques avec de bons produits. Mais aucun homme ne s'est pour l'instant montré intéressé par notre club.

– Mais quel rapport avec le pin's betterave, Babie ?

– Sais-tu comment on appelle une betterave, à Lyon ?

– Agathe remue la tête de gauche à droite.

– Une carotte rouge. On a cherché longtemps un insigne, quelque chose avec un nom typique, lyonnais. Les carottes rouges, ça nous plaisait. Nous sommes toutes reconnaissables à ce petit signe, sur nos tabliers. Au départ, il s'agissait d'un petit écusson cousu, puis les pin's sont arrivés…

Agathe enlace Babie, heureuse de connaître son histoire. Puis, elle reporte son attention sur la poularde et termine la recette en suivant les conseils de sa grand-mère.

*****

Fin juin, Agathe remporte la pré-sélection du concours Bocuse, avec la spécialité de la Mère Brigousse, les tétons de Vénus. Seule devant les évaluateurs et vêtue entièrement de noir, elle sourit peu malgré l'avalanche de compliments. Cette préparation régionale a totalement conquis les membres du jury, qui ne se souviennent pas avoir goûté d'aussi délicieuses quenelles depuis des lustres.

À cette même période, un jeune apprenti du nom de Bocuse est lauréat du concours Gnafron, à Lyon. Une première depuis la création de cette compétition dans les années soixante, à l'initiative des Mères lyonnaises, auparavant exclusivement réservée aux femmes puis ouverte à tous dans les années quatre-vingt-dix.

À l'automne, Agathe décroche la première place du concours national Bocuse, avec la fameuse recette de poularde en demi-deuil. Le thème de cette année, « *volaille et forêt* », permet à la jeune femme de faire une nouvelle fois honneur aux recettes des Mères Lyonnaises. Ce jour-là, elle aussi est vêtue aux couleurs demi-deuil, en noir et blanc.

Le trophée Bocuse trône sur le comptoir du bouchon de la Mère Babette, rue des Marronniers, qu'Agathe gère seule désormais. Une grande ardoise noire a été accrochée derrière le bar, remplaçant le

© Elodie HOLVECK

vieux miroir terni. Les spécialités sont inscrites à la craie blanche d'une belle écriture déliée, gâteau de foies de volaille en entrée, quenelle soufflée meunière en plat, tarte tatin pour le dessert. Les clients peuvent également lire sous le menu : « *établissement ouvert depuis 1946, par la Mère Vial* », et voir un peu plus loin, sur le mur vers l'office, deux photographies-souvenirs, l'une jaunie et l'autre accrochée récemment. Des femmes posent devant le restaurant, elles portent toutes deux un tablier avec une sorte de petite tache rouge : les portraits de l'arrière-grand-mère et de la grand-mère d'Agathe. Lorsqu'elle pose le regard sur la Mère Babette, Agathe ne peut empêcher les larmes de perler à ses cils. Babie l'aurait rabrouée, c'est sûr : « *allons, allons, fillette, ressaisis-toi !* », elle sourit et s'attelle bien vite à « *faire à manger* » aux clients réguliers de sa grand-mère, ravis que le restaurant conserve l'âme et la mémoire de ses précédentes propriétaires.

Sur son tablier, Agathe arbore fièrement, à son tour, un petit pin's en forme de carotte rouge, qui suscite de nombreuses questions de la part de son nouveau commis, un certain François… Bocuse.

© Elodie HOLVECK