

---

**Mot d'Accueil de Grégory Doucet, Maire de Lyon**

Accueil de la cérémonie de fin d'année de remise des prix Eugénie Brazier  
Salon Justin Godart  
Mercredi 14 décembre 2022 – 18h00

*(Seul le prononcé fait foi)*

---

Mesdames et Messieurs les élu.e.s,  
Mesdames et Messieurs,  
Chers amis,

C'est une grande joie de pouvoir vous recevoir, ce soir, dans notre bel hôtel de ville, pour cette cérémonie dite de fin d'année ... de l'association « **les amies d'Eugénie Brazier** ». Qui a vocation à récompenser l'application et les qualités de jeunes filles particulièrement méritantes, issues de lycées professionnels de et autour de Lyon ... en soutenant financièrement leur cursus.

Pour moi, Maire de Lyon, c'est aussi l'occasion, en plus de promouvoir à ma façon cette action de solidarité qui me touche, de célébrer notre patrimoine culinaire lyonnais. Un patrimoine unique, une histoire hors du commun qui a porté de bien belles valeurs et qui a participé, de manière exceptionnelle, à notre rayonnement. Et qui, bien évidemment, continue à y participer.

Comme le disait mon illustre prédécesseur Edouard Herriot à propos d'Eugénie Brazier : « **Elle fait plus que moi pour la renommée de la ville.** ». Je le dis, en toute modestie, les choses n'ont guère changé.

Elle a disparu, il y a exactement 45 ans, mais nous ne cessons pas de penser à elle et à ce que nous lui devons. Et pas seulement, parce qu'en son temps, elle a formé Paul Bocuse.

Nous pensons à elle pour de multiples raisons.

A deux pas d'ici, l'établissement qu'elle a ouvert, il y a 101 ans dans un quartier alors à la fois animé et travailleur, est toujours là, au 12 rue Royal, même si son environnement s'est un peu transformé. Son nom à elle fait toujours rêver. Il y a de la

magie qui se déploie quand on prononce le nom « Brazier ». Un nom connu dans le monde entier.

Elle était une légende vivante qui a accompagné le développement de notre ville et y a contribué. Parce que cette fierté d'être devenue grâce aux mères, aux grands chefs et à la plume de Curnonsky, *alias le prince des gastronomes* ... « la capitale de la gastronomie » ... nous la portons encore et toujours !

L'an passé, nous avons, avec mon exécutif, eu la chance d'accueillir la remise des étoiles Michelin dans la cour haute, c'était un grand moment. Peu après, nous avons eu le privilège de recevoir Davy Tissot pour célébrer son titre mondial. Cet automne, j'ai pu aussi rappeler notre grande tradition culinaire lors l'anniversaire des cinquante ans des Halles Paul Bocuse.

Aujourd'hui, c'est vous chère Jacotte qui êtes là, accompagnée par une superbe assemblée de connaisseurs, de passionnées. Des actrices et des acteurs de la table et de la cuisine lyonnaise et toutes celles et tous ceux qui s'emploient à former, de tout leur cœur, des potentielles continuatrices et continuateurs, pour ce métier qui ne ressemble à aucun autre.

Eugénie Brazier est la seule femme à avoir obtenu, en deux lieux différents, la plus haute distinction : trois étoiles au Michelin ! Son parcours est un exemple de volonté, fantastiquement inspirant pour les jeunes générations. C'est pourquoi nous vous sommes très reconnaissants de votre action, depuis près de 15 ans en faveur de l'émergence et de l'accompagnement des talents féminins de demain.

Parce qu'il est vrai qu'il y a un extraordinaire paradoxe dans notre société à célébrer d'un côté les qualités des cuisinières, quand elles régalaient leurs familles et leurs convives dans l'espace privé ... mais à assimiler, en même temps, avec autant de réticence les grandes cuisinières en tant que cheffes.

Peut-être faut-il y voir une difficulté dans les mentalités à reconnaître qu'une femme peut commander à une équipe avec l'autorité qu'il faut ... ou diriger une entreprise.

En cela aussi, Eugénie Brazier et les autres mères de l'entre-deux-guerres ont incontestablement ouvert une voie.

Et puis, rappelons que l'adversité à laquelle elles ont fait face était double. Eugénie Brazier, votre grand-mère, chère Jacotte, était de la Bresse et d'extraction très modeste.

Elle est « partie de rien », comme on dit.

Du reste, pour cela, ce n'est pas une exception. On le sait, souvent les mères venaient de la campagne ou bien de familles relativement pauvres. A Lyon, elles ont trouvé leur place, d'abord en étant embauchées par des familles bourgeoises qui aimaient recevoir. Où elles ont tout d'abord découvert la vie des fourneaux et les arts de la table. Les bonnes manières, les bons produits.

C'est une peu une caractéristique de notre ville, d'ailleurs, d'avoir vu ces femmes passés par la domesticité, s'installer à leur compte, relativement nombreuses. Et réussir ! A une époque où il était pourtant juridiquement impossible pour une personne de ce sexe de diriger une entreprise sans la caution d'un mari, d'un père ou d'un associé. Les femmes, d'après le Code Civil Napoléon, étaient tout simplement mineures.

Cela donne une idée des obstacles qu'il a fallu surmonter.

Mais il est vrai que - *beaucoup en ont témoigné* - Eugénie Brazier avait une force de caractère peu commune. Sans doute n'a-t-elle jamais oublié d'où elle venait. Elle a toujours su, en tout cas, conjuguer une immense exigence et générosité.

C'est ce qu'a décrit notamment l'un des parrains de votre association, Bernard Pacaud, l'enfant placé de la DASS à qui elle a donné refuge en 1962 dans son établissement du Col de la Luère et à qui elle a tout appris. A qui elle a prodigué suffisamment d'attention et d'affection pour lui donner confiance dans ses capacités et son destin. Au point de lui permettre de mener son établissement 3 étoiles, « L'ambroisie », place des Vosges à Paris, avec le succès que l'on sait.

J'observe qu'aujourd'hui la tradition perdure. D'abord parce que le restaurant de la mère Brazier, sous la houlette du chef Mathieu Vianney, que je salue, enchante encore et toujours les palais. Dans son décor initial et avec les faïences d'origine s'il vous plaît.

Et puis au travers de la transmission du métier et cette volonté chevillée au corps que le talent puisse s'exprimer quels que soient les moyens économiques de la personne qui veut se dédier à cette activité, dès lors qu'elle en a le courage, le potentiel et les capacités.

Tout cela fait, que je suis infiniment heureux d'annoncer qu'Eugénie Brazier aura bientôt une école à son nom dans notre ville. Dans le 2<sup>e</sup> arrondissement.

Vous le savez sans doute : un jardin a été dénommé au nom de Marie-Thérèse Mora, la première année de mon mandat dans le 4<sup>e</sup> arrondissement.

Ces deux décisions conjuguées sont une façon pour nous de faire vivre la mémoire de ces femmes exceptionnelles qui ont été des pionnières.

Des pionnières qui ne demanderaient sans doute qu'à être imitées aujourd'hui ... grâce notamment à l'engagement de votre association.

J'adresse donc pour finir mes félicitations les plus sincères et les plus chaleureuses aux 16 lauréates qui vont être récompensées ce soir. Vous héritez, les unes et les autres d'une histoire, qu'il vous reste à continuer de faire vivre. C'est pourquoi je vous souhaite de tout cœur de la prolonger de la manière qui vous correspondra mais toujours dans ce souci d'excellence, de générosité et de partage qui nous fait vibrer. Parce que c'est cela la cuisine lyonnaise, je vous remercie.

