

A cozinha das *Mères*: um breve estudo sobre a importância das *chefs* femininas de Lyon

The Mères cuisine: a brief study on the importance of Lyon's female chefs

La cocina mères: un breve estudio sobre la importancia de las chefs de Lyon

Aline de Amorim Cordeiro Viana | pesquisaalineamorim@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-4376-5516>

Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO), São Gonçalo, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 24-fevereiro-2021

Aceite: 11-outubro-2021

VIANA, A. A. C. A cozinha das *Mères*: um breve estudo sobre a importância das *chefs* femininas de Lyon. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 27-41, dez. 2021.

RESUMO

O termo 'Mères Lyonnaises', ou 'mães de Lyon', refere-se a uma longa linhagem de chefs do sexo feminino que começou em meados de 1700, e trouxeram os holofotes gastronômicos para Lyon, a incontestável capital gastronômica da França. Sua influência e impacto ajudaram a definir e moldar a culinária francesa clássica nos tempos modernos. O presente artigo tem como objetivo realizar um estudo sobre as *chefs* femininas de Lyon, analisando seus feitos, conquistas e representatividade na história da cozinha francesa. Para tal, foi realizada uma revisão bibliográfica através de livros e artigos, como também, matérias em blogs e sites, a maioria nas línguas francesa e inglesa, que versavam sobre o tema proposto, nos fazendo compreender o porquê elas são citadas como referências culinárias em vários textos do século XX e consideradas como um emblema do turismo de Lyon.

Palavras-chaves: Gastronomia; Mulheres; Lyon; História; *Chefs*.

ABSTRACT

The term 'Mères Lyonnaises', or 'mothers of Lyon', refers to a long line of female Chefs that began in the mid-1700s, and brought the gastronomic spotlight to Lyon, France's undisputed gastronomic capital. Its influence and impact helped define and shape classic French cuisine in modern times. This article aims to conduct a study on the Female Chefs of Lyon, analyzing his achievements, achievements and representativeness in the history of French cuisine. To this end, a literature review was carried out through books and articles, as well as articles on blogs and websites, mostly in French and English, that were about the proposed theme, making us understand why they are cited as culinary references in various texts of the twentieth century and regarded as an emblem of Lyon tourism.

Keywords: Gastronomy; Women; Lyon; Story; Chefs.

RESUMEN

El término 'Mères Lyonnaises', o 'madres de Lyon', se refiere a una larga línea de chefs femeninas que comenzó a mediados de 1700, y trajo el centro de atención gastronómica a Lyon, la capital gastronómica indiscutible de Francia. Su influencia e impacto han ayudado a definir y dar forma a la cocina francesa clásica en los tiempos modernos. Este artículo tiene como objetivo llevar a cabo un estudio sobre las chefs femeninas de Lyon, analizando sus logros, logros y representatividad en la historia de la cocina francesa. Con este fin, se llevó a cabo una revisión de la literatura a través de libros y artículos, así como artículos en blogs y sitios web, la mayoría en los idiomas francés e inglés, que estaban en el tema propuesto, haciéndonos entender por qué se citan como referencias culinarias en varios textos del siglo XX y considerado como un emblema del turismo de Lyon.

Palabras claves: Gastronomía; Mujeres; Lyon; Historia; Chefs.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Mães de Lyon (*Mères Lyonnaises*) - este termo genérico designa várias cozinheiras de origem modesta, que se estabeleceram por conta própria após terem servido às grandes famílias de Lyon. Oferecem uma cozinha popular e burguesa, simples e requintada, assente num conjunto de especialidades que se tornaram indissociáveis da fama gastronômica da cidade. O presente artigo tem como objetivo realizar um estudo sobre as *chefs* femininas de Lyon, analisando seus feitos, conquistas e representatividade na história da cozinha francesa.

O apagamento da participação das mulheres na história da gastronomia é incontestável, embora atualmente muitos pesquisadores já se debrucem sobre o tema, ainda existe a “invisibilidade” das mulheres em várias áreas do saber, como nos mostra Béatrice Didier (2008) em seu artigo intitulado *Le Dictionnaire des femmes créatrices*¹ ao dizer que: “Ao consultarmos os dicionários que se dedicam à literatura, como além da música, artes plásticas e pintura, estamos impressionadas pela escassez, senão pela inexistência de entradas dedicadas às mulheres².” Discursos como o do aclamado *chef* Auguste Escoffier (1846-1935) que fazia clara apologia ao domínio masculino na cozinha profissional, assim como a existência de obras gastronômicas da contemporaneidade, como exemplo a autobiografia do *chef* Estadunidense Anthony Bourdain (2001) intitulada *Cozinha Profissional*, repleta de falas misóginas e sexistas, levaram-me a questionar a não e/ou baixa participação das mulheres na gastronomia e o porquê da história das *Mères Lyonnaises* ser tão pouco conhecida, visto que essas mulheres foram as responsáveis por estabelecer as bases das cozinhas locais dos séculos XVIII até início do XX (BOUCHEIX, 2016).

Metodologicamente, foi realizada uma revisão bibliográfica através de livros e artigos, como também, matérias em blogs e sites, a maioria nas línguas francesa e inglesa mediante a dificuldade em encontrar materiais na língua portuguesa, que versavam sobre o tema proposto, sendo possível fazer uma releitura histórica, embora breve, caso contrário não caberia neste escopo, da história dessas *chefs*, nos fazendo compreender o porquê elas são citadas como referências culinárias em vários textos do século XX e consideradas como um emblema do turismo de Lyon. Além dessas Considerações Iniciais, o artigo encontra-se subdividido em Lyon: capital da gastronomia, contando um pouco da história dessa cidade tão importante para a construção da cultura gastronômica na França, suas particularidades e tradições; “As mães de Lyon: um modelo gastronômico”, encontrar-se-á a trajetória histórica dessas mulheres que trouxeram originalidade, regionalidade e um toque feminino à gastronomia de Lyon, contendo dois subtópicos com uma breve biografia de duas *Mères* que ao decorrer da pesquisa julguei como as que mais se destacaram: *Mère Fillioux* e *Mère Brazier*; concluindo o artigo com as Considerações Finais.

Para Poulain e Neirinck (2004), Gastronomia é a estética da maneira de comer, envolvendo todos os aspectos, desde a produção do alimento até os hábitos nas refeições. A

¹Disponível em: <<https://www.desfemmes.fr/dictionnaire-des-creatrices/>> Acesso em 18 Fev 2021.

²Do original: À consulter les dictionnaires qui sont consacrés à la littérature, comme d'ailleurs à la musique, aux arts plastiques et à la peinture, on est frappé par la rareté, sinon l'inexistence d'entrées consacrées à des femmes. Tradução livre. Disponível em: DIDIER.. Béatrice, *Le Dictionnaire des femmes créatrices*, dans IRVINE. Margot (dir.), Les réseaux des femmes de lettres au XIX Siècle. 2008. pages, 55-67.

França é tida como o berço da gastronomia, como explica Ferguson (2004) que primariamente só existia cultura gastronômica no país. A palavra gastronomia³ remonta a 1801, como definição de um tipo de cozinha criativa (POULAIN; NEIRINCK, 2004). Já no século XIX, a expressão *maitre queux* – os cozinheiros das grandes casas aristocráticas – foi sendo modificada para *chef e chef de cuisine* (DORIA, 2012, p. 254).

Drouard (2007) explica que após a Revolução Francesa houve a difusão e expansão da alta gastronomia em cafés e restaurantes, florescendo novas instituições, em Paris, na primeira metade do século XIX. Diante deste contexto social, segundo Bueno (2016) a gastronomia passou a ser definida de acordo com uma configuração que tinha como os principais agentes os *chefs* de cozinha e os críticos, e as publicações como instâncias de propagação e consagração.

A feminização da preparação da comida, historicamente, teve início no século XVIII, porém segundo Viana (2020) os registros sobre as mulheres nas cozinhas profissionais, daquele período, ainda são reduzidos. Com base na experiência de alguns pesquisadores, sabemos que há diferenças quando se trata de mulheres ou homens no espaço das cozinhas, Mennell (1996) explica que por trás dessa diferenciação, existem os níveis mais profundos da cultura onde as mulheres estão associadas à cozinha doméstica diária, e em sociedades onde emergem cozinhas diferenciadas, o papel do *chef* é masculino. O termo '*Mères Lyonnaises*', ou 'mães de Lyon', refere-se a uma longa linhagem de *chefs* do sexo feminino que começou em meados de 1700, trazendo os holofotes gastronômicos para Lyon, a incontestável capital gastronômica da França. Sua influência e impacto ajudaram a definir e moldar a culinária francesa clássica nos tempos modernos. Embora a maioria das pessoas tendam a pensar nas cozinhas profissionais como um domínio masculino repleto de algumas mulheres simbólicas, este estudo irá mostrar que na realidade é que muitos cozinheiros começaram nas cozinhas dessas mulheres, principalmente lendas da atualidade, como os *chefs* Paul Bocuse e Georges Blanc.

LYON: CAPITAL GASTRONÔMICA DA FRANÇA

A cozinha *Lyonnaise* refere-se às tradições e práticas culinárias históricas centradas na área ao redor da cidade francesa de Lyon (KINDERSLEY, 2011, p. 49). Como resultado da localização geográfica de Lyon, Chistman (2004) explica que muitas influências culinárias diferentes convergiam na culinária da cidade, em particular as do Sul – Provença e Mediterrâneo, e as do Norte – Alsácia e Lorena. Conforme Lach (1994) cada cozinha possui suas próprias características: as do Norte, utiliza-se bastante da manteiga e das natas e as do Sul, vegetais frescos e azeites. Lyon, no século XV, também serviu como um dos principais centros de distribuição para as especiarias importadas do Oriente, pelos comerciantes italianos (LACH, 1994, p. 124).

Segundo Bromwich (2013) a história da cozinha de Lyon começa na antiga Lugdunum, capital da província romana da Gália Lugdunense, considerado um importante comércio de vinhos, com óleos e salmoura importados da África e do sul da Espanha. Fishwick (2002) conta

³A palavra gastronomia deriva de dois vocábulos gregos, *Gaster*, "estômago" e *Nomos*, "regulamento ou orientação". Disponível em: <<https://www.gramatica.net.br/origem-das-palavras/etimologia-de-gastronomia/>> Acesso em 18 fev. 2021.

que o comércio de vinho já era bem documentado antes da chegada dos colonos romanos à região; tal comércio ocorria na planície aluvial de Vaise durante o século II a.C., onde os vinhos italianos da costa do Tirreno também estiveram presentes, e apenas nos séculos III e IV os vinhos mais exóticos, como os da Tunísia, chegaram à região. Um famoso cozinheiro da antiga Lugdunum, conhecido como Septimanus, foi imortalizado na obra clássica *A Relíquia* (1887) do escritor português Eça de Queiroz, ao ser descrito como dono de uma pousada, local onde hoje é a rue Sainte-Hélène, que garantia risonha acolhida, vinho forte da Campânia e “todas comodidades à maneira de Roma”; “ele obviamente sabia como dar ao porco o gosto de aves de caça ou penas”⁴ (BENOIT, 2004, p. 84).

A cozinha de Lyon, também foi citada em outras obras clássicas, Mennell (1996) explica que na época do Renascimento, havia uma distinção entre os tipos de cozinha: uma cozinha burguesa e uma outra das classes mais baixas. Esta última, no século XVI, fora imortalizada pelo autor François Rabelais no pentateuco *A vida de Gargantua e Pantagruel*⁵ com publicações de 1532 até 1564; a obra evoca a cozinha *Lyonnaise* citando uma vasta lista de pratos que vão desde “linguiças, javalis assados, cordeiros recheados, a queijos aromatizados com folhas de pêssegos, *macarons*” entre outros.⁶ De acordo com Maynard (2009) a cidade de Lyon especializou-se no preparo de alguns alimentos, que podem ser encontrados até no nome de algumas ruas, como a *Rue de la Fromagerie*⁷, por exemplo. Ainda segundo o autor, a tradição culinária italiana chega no início do século XVII quando, em 1600, é celebrado em Lyon o casamento do rei Henrique IV com a italiana Maria de Médicis: a nova rainha da França trouxe “entre outros, a alcachofra que os *Lyonnais* combinaram com *foie gras*”.

Conforme Benoit (2004) foi no século XVIII que o sorvete foi introduzido em Lyon pelo italiano Spreafico quando a reputação culinária de Lyon nasce verdadeiramente com a publicação de um poema de Joseph de Berchoux, a obra *Gastronomia ou o homem do campo à mesa*⁸ (1801/1803), traduzida em várias línguas, introduz a ideia do “bem-comer” à francesa e torna universal o termo gastronomia; Ele precede Brillat-Savarin com sua *Fisiologia do gosto* (1825), que perpetuou esse elogio da arte de comer bem, essa arte específica do individualismo burguês, e característica da sociedade francesa no século XIX. Berchoux havia acabado de colocar a cidade de Lyon no centro da gastronomia francesa. Em 1783 fora publicado o livro de Amable Leroy, *La Cuisinière bourgeoise*, a obra inventa e imortaliza as receitas que farão o sucesso da culinária *lyonnaise*⁹. Segundo Spang (2003), nos últimos anos do século XVIII, surgiram os primeiros restaurantes, no sentido moderno do termo. O *Déduit*, localizado no alto da *rue Romarin*, conhecido por sua cabeça de bezerro, chamada “à la Déduit” ainda encontra-se em funcionamento (BENOIT, 2004, p. 191).

⁴ Tradução livre. Do original: *il savait manifestement donner au cochon le goût du gibier à poils ou à plumes.*

⁵ Título original: *La vie de Gargantua et de Pantagruel.*

⁶ Citação de François Rabelais, em Félix Benoit, *Lyon Secret*, 1993, op. Cit., p. 189.

⁷ Explicação do autor: “*Rue de la Fromagerie*: o nome desta rua vem da existência neste lugar, antigamente, do mercado de queijo.” Disponível em: MAYNARD, Louis. *Rues de Lyon, avec indications de ce qu'on peut y remarquer en les parcourant*, Éditions des Traboules, 2009.

⁸ Título original: *Gastronomie ou l'homme des champs à table.*

⁹ Retirado do artigo *Collectif, Lyon, capitale mondiale de la gastronomie?* dans Rapport du groupe de travail du Grand Lyon, janvier 2007, p. 13. Disponível em: <https://www.grandlyon.com/pratique/recherche/requete/Collectif%2C+Lyon%2C+capitale+mondiale+de+la+gastronomie+%3F%2C+dans+Rap/page/2.html?no_cache=1> Acesso em 18 Fev 2021.

Neste mesmo período, segundo Gamson (1995) também apareceram as mães de Lyon. Elas destituíram os grandes *chefs* e *charcutieres* da região, e em 1759 *Mère* Brigousse tornou famosa pela sua forma de preparar *brochet*. As mães de Lyon ganharam fama na época. Arbellot (1965) descreve que o crítico gastronômico e escritor Maurice Edmond Sailland, mais conhecido pelo seu pseudônimo Curnonsky, costumava passar o inverno em Lyon, declarando em 1934 que “Lyon era a capital da gastronomia”, tal afirmação rapidamente se espalhou tornando-se um dos componentes utilizados à imagem da cidade até os dias atuais; Curnonsky ainda afirmou que a culinária de Lyon reflete os valores da sociedade local, incluindo sua simplicidade, declaração que casa com a fala do famoso *chef* lyonnais Paul Bocuse ao declarar que: “É essa honestidade, esse gosto da medida, que gosto de encontrar em um prato Lyonnaise honesto e saudável.”¹⁰

Os *bouchons* como explica Benoit (2004) são típicos restaurantes de Lyon onde é possível comer as especialidades da região incluindo o *tablier de sapeu*, as *quenelles*, a *salade lyonnaise* e a *cervelle de canut*, esse tipo de estabelecimento era comum entre as *mères*, sendo nomeados com seus sobrenomes. Desde 1997, a Associação para a Defesa dos *Bouchons* Lyonnais atribuiu um rótulo denominado “*Authentiques Bouchons Lyonnais*” a fim de identificar os estabelecimentos considerados entre os mais típicos e os mais antigos. Após vários anos de operação, a associação teve que enfrentar críticas. Em 2012, o CCI (Câmara do Comércio) de Lyon lançou sua própria marca “*Les Bouchons Lyonnais*”. Entre os restaurantes que detêm esta nova marca, há alguns que já faziam parte dos “*Authentiques Bouchons Lyonnais*”.¹¹ Uma outra organização importante de Lyon é a *Les Toques Blanches*, fundada em 1936 por sete renomados *chefs* da região com o objetivo de unir cozinheiros e confeitores no intuito de preservar a história e as tradições culinárias da cidade, incluindo o *mâchon*¹², as *Mères Lyonnaises*, os *bouchons*, como também visar a promoção da gastronomia de Lyon e de seus produtos regionais, tendo completado oitenta anos de sua criação no ano de 2016, com mais de 116 membros.¹³ Diante desta breve exposição sobre a cozinha de Lyon, fica fácil perceber porque a cidade é considerada a “capital da gastronomia”.

“AS MÃES DE LYON: UM MODELO GASTRONÔMICO”

A gastronomia, para muitos, é um universo, quase que exclusivamente, masculino. Entretanto, a cozinha é muitas vezes feita por mulheres, como afirma Vitaux (2009) as quais

¹⁰ Tradução livre. Do original: “*C’est cette honnêteté, ce goût de la mesure, que j’aime retrouver dans un plat lyonnaise honnête et sain*” Retirado do artigo Collectif, Lyon, capitale mondiale de la gastronomie?, dans Rapport du groupe de travail du Grand Lyon, janvier 2007, p. 14-16. Disponível em: <https://www.grandlyon.com/pratique/recherche/requete/Collectif%2C+Lyon%2C+capitale+mondiale+de+la+gastronomie+%3F%2C+dans+Rap/page/2.html?no_cache=1> Acesso em 18 Fev 2021.

¹¹ Disponível em: <<http://cuisine-des-gones.com/>> Acesso em 18 Fev de 2021.

¹² O *mâchon* é uma tradição gastronômica de Lyon, servido nas primeiras horas da manhã por restaurantes tradicionais Lyonnais. Geralmente é feito com carne de porco ou tripas, e acompanhado por uma taça de vinho Beaujolais ou Mâconnais. A palavra *mâchon* é derivada do verbo mastigar. BERTINIER, J. François Mailhes et Alain Postel, *Francs-Mâchons – Les apôtres de la cuisine matinale* : Histoires et recettes, Les deux collines, 2011.

¹³ Disponível em: <<https://lejournaldeleco.fr/les-toques-blanches-lyonnaises-80-ans-de-gastronomie/>> Acesso em 18 Fev de 2021.

foram consideradas as cozinheiras no passado, e hoje em dia, donas de casa, ou mais raramente, *chefs*, demonstrando como as mães de Lyon, deram forma a uma definição gastronômica original, feminina e regional, são de fato uma exceção notável para a história da gastronomia, especialmente naquela época.

Em 1894, final do século XIX, fora publicado o livro *La vie à la table à la fin du XIX^e siècle: théorie, pratique et historique de gastronomie moderne*¹⁴ do autor Chatillon-Plessis, que declarou: “Os bons cozinheiros não são raros no nosso tempo, embora muitas vezes possamos lamentar as razões de economia que, em algumas casas, fizeram com que substituíssem os líderes”¹⁵. Diante dessa citação, e sem querer usar de anacronismo, a misoginia era regra nas brigadas de cozinha e entre os *chefs* que se destacavam, dessa forma, as *Mères lyonnaises* fizeram história, apresentando pratos saborosos, tradicionais e repletos de saberes. Segundo Boucheix (2016) *Mère* (a palavra francesa para mãe) é um título honorário concedido às talentosas cozinheiras profissionais, muitas das quais não tiveram nenhum treinamento formal, na França durante os séculos XVIII, XIX e XX. Entre 1759 e final do século XX, várias mulheres foram chamadas de *Mère*.

O trabalho delas transformou Lyon no centro gastronômico da França e do mundo, e a mais famosa delas, *Mère Brazier*, é considerada “a mãe da cozinha francesa moderna” Sabe-se que os séculos XVIII-XIX foram períodos de grandes transformações, em meio a tantas mudanças e após a primeira grande guerra. Laurentin (2010) explica que na região industrial de Lyon, onde trabalhavam homens e mulheres de origens modestas, muitas destas eram cozinheiras nas casas das famílias burguesas, e devido à crise econômica instalada no pós-guerra perderam seus empregos, tomando como alternativa para estabelecerem-se por conta própria, abrir seus restaurantes.

Porém, de acordo com Boucheix (2018) em meados do século XVIII, a primeira “mãe” a ser dona de um estabelecimento, *Mère Guy*, abriu seu restaurante em 1759 na região de *La Mulatière*, permanecendo em funcionamento por 236 anos, e encerrando suas atividades em 1995, tornando-se o mais antigo em Lyon e conhecida como “*La Mère des Mères*”. Em meados do século XIX, *Mère Brigousse*, abriu a partir da década de 1830, sua pousada no distrito de Charpennes; logo mais, em Beaujolais na década de 1880, *La Mélie*, também conhecida como *L'Amélie*, também inaugurou seu estabelecimento; já no final do século XIX *La Mère Fillioux* conhecida como “a *l'impératrice des Mères Lyonnaises*” (a imperatriz das mães de Lyon), transformou na década de 1890 a loja de seus sogros, um armazém de vinhos, em um famoso bistrô; outras *Mères* também tiveram seus nomes reconhecidos, embora outras definitivamente desapareceram da memória coletiva por sua modéstia. A crise de 1929 ressuscitou essa tradição bicentenária pela última vez continuando a tradição até o final do século XX, quando em 1921 *La Mère Brazier*, a primeira mulher a ganhar dois pares com três estrelas do Guia Michelin, abriu seu primeiro restaurante situado na Rua Royale 12, com apenas 15 lugares (BOUCHEIX, 2018, p.10-12).

Moccozet (2020) em sua entrevista com Catherine Simon, uma das idealizadoras do documentário sobre as *mères*: “*Un siècle de pionnières, à la table des mères lyonnaises*”

¹⁴ Tradução livre: A vida na mesa no final do século XIX: teoria, prática e história da gastronomia moderna.

¹⁵ Do original: “*Les bonnes cuisinières ne sont pas rares, à notre époque, bien qu'on puisse souvent regretter les raisons d'économie qui, dans certaines maisons, les ont fait substituer à des chefs.*”

questionou sobre a invisibilidade na trajetória dessas mulheres; Catherine por sua vez, explicou que essas mulheres, ao contrário de muitos *chefs*, eram discretas, com exceção da mãe Brazier, e não tinham senso de comunicação; e em segundo lugar, porque não houve o devido reconhecimento pela mídia da época, dos acadêmicos e romancistas que também não se interessavam por suas vidas, assim as mães permaneceram invisíveis¹⁶. Apesar desse apagamento, Champion (2012) destaca que algumas mães ficaram verdadeiramente famosas, com destaque para o século XX a qual ela denominou de “época de ouro das mães”, que mesmo com a crise do pós-guerra e muitas dessas ex-cozinheiras das famílias burguesas se encontrassem desempregadas, os guias gastronômicos e de viagens de turismo automobilístico estavam em desenvolvimento, colocando rapidamente a gastronomia de Lyon em destaque, tornando-a emblemática.

Melogue (2019) explica que os restaurantes regionais eram bastante simples, com equipamentos de cozinha bastante primitivos, em comparação com os da atualidade, antes do desenvolvimento dos guias de viagens, dando início em 1900 ao Guia Michelin criado para incentivar a venda de pneus e carros; com o passar dos anos, o guia encontrava-se repleto de informações úteis para os motoristas, incluindo listas de hotéis e restaurantes, inclusive os estabelecimentos das *mères*, evoluindo rapidamente e tornando-se o principal referencial em gastronomia da França. A partir desse período, seus restaurantes ou *bouchons* começaram a sofrer transformações significativas, em relação a clientela e aos pratos oferecidos, como descreve Champion (2012) que até então, eram frequentados por uma clientela popular e operária, principalmente, ganhando fama e recebendo cada vez mais patrões e industriais que vinham buscar uma cozinha familiar e de boa qualidade, incluindo além das tradicionais *quenelles* e do *gratin de macaroni*, um cardápio mais “enobrecido”.

As primeiras mães ficaram conhecidas por servirem pratos com uma conotação fortemente popular e regional, como o *matelote d'aiguille* - especialidade da *mère Guy* – ou os *tétons de Vénus* – *quenelles* em formato de seios – especialidade da *mère Brigousse*, agora elas haviam desenvolvido novos pratos, passando a receber reconhecimento dos críticos gastronômicos da época, como exemplo da *mère Blanc* e seu *poulet de Bresse aux morilles*, rendendo-lhe uma estrela no Guia Michelin em 1929 e uma segunda em 1933, sendo declarada a “melhor cozinheira do mundo” pelo crítico Curnonsky (CHAMPION, 2012).

Del Carmen e Amorim (2020) declararam que as mães de Lyon foram mulheres muito à frente de seu tempo, moldando a gastronomia Lyonnaise através de propostas inovadoras que enaltecera a região como uma das cozinhas mais famosas a nível internacional, passando seus estabelecimentos e conhecimentos, de geração em geração como também formando *chefs* mundialmente renomados, como Paul Bocuse, Roger Vergé e Alain Chapel.

¹⁶ Disponível em: <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/emissions/qui-sommes-nous/documentaire-siecle-pionniers-table-meres-lyonnaises-lundi-27-janvier-22h50-france-3-1778219.html>> Acesso em: 19 Fev 2021.

MÈRE FILLOUX, A IMPERATRIZ DAS MÃES DE LYON: UMA BREVE BIOGRAFIA

Foi na época dos *bouchons*, os famosos bistrôs de Lyon, que a *mère* Filloux, nascida Françoise Foujolle, comandou seu estabelecimento de 1890 a 1925 fazendo história com sua especialidade o *poularde demi-devil* – “frango ao meio luto” que apresentava lascas de trufa preta inseridas sob a pele – considerado um clássico da culinária francesa (FEUILLY, 2013).

No final do século XIX, um modesto comércio de vinhos transformou-se em um pequeno restaurante onde, como descreve Boucheix (2017) uma mulher forte passava, por entre as mesas, com seu vestido, o qual foi apelidado pelos seus clientes de “o varredor”. Seu restaurante, sito à *Rue Duquesne, 73*, serviu por trinta anos o mesmo cardápio: *Potage velouté aux truffes* (sopa “aveludada” com trufas), *Quenelles au gratin au beurre d’écrevisse* (quenelles gratinadas ao molho de lagostim), *Culs d’artichauts au foie gras* (alcachofra com foi gras), *Poularde demi-devil* (frango ao meio-luto), *Fromages* (queijos), *Desserts* (sobremesa), adquirindo, rapidamente, notoriedade internacional (BOUCHEIX, 2017, p. 8-10).

A *mère* Filloux conquistou mais do que uma reputação nacional, pois segundo Blanc (2001) ela foi “a” precursora da reputação de todas as *Mères Lyonnaises* e contratava apenas mulheres para trabalhar em sua cozinha, a *mère* Brazier que foi sua aprendiz e ganhou notoriedade durante os “anos gloriosos” de fama gastronômica em Lyon, como aponta Boucheix (2017):

Durante o século XX, três mitos da gastronomia Lyonnaise transmitiram sua arte culinária à capital mundial da gastronomia. *Mère* Filloux, teve *Mère* Brazier como sua aprendiz, e esta por sua vez, transmitiu seus conhecimentos ao Paul Bocuse. Um século de transmissão de sabores nesta boa cidade, Lyon (BOUCHEIX, 2017, p. 19).

Boucheix (2017) ainda complementa que no dia 02 de dezembro de 1965, uma placa comemorativa em memória da *mère* Filloux foi instalada no local de seu antigo restaurante, que havia sido demolido desde o pós-guerra, evidenciando que sua cozinha, repleta de sabor e regionalidade, tornou-se uma referência em termos gastronômicos, sem deixar dúvidas que a *mère* Filloux continua sendo a “imperatriz da cozinha *Lyonnaise*”.

MÈRE BRASIER, A MÃE DA COZINHA FRANCESA MODERNA: UMA BREVE BIOGRAFIA

Nascida em 12 de junho de 1895, em La Tranclière, uma vila ao sul da França, Eugénie Brazier, carinhosamente apelidada de *mère* Brazier, é um grande nome da culinária francesa (DOUET, 2018).

Segundo Baker (2014) no auge de sua fama, os restaurantes da *mère* Brazier, que celebravam a culinária de Lyon, atraíram presidentes, primeiros-ministros e celebridades francesas, incluindo a estrela de cinema Marlene Dietrich, que adorava sua *Langouste Belle Aurore* (lagosta com conhaque e creme). David (1984) descreveu a culinária de Brazier como “calma, elegante e aparentemente fácil, Madame Brazier era invisível, embora ela estivesse na cozinha...”.

Conforme Brazier (2016) em seu livro de receitas publicado postumamente, *La Mere Brazier: The Mother of Modern French Cooking*, ela se lembra de uma sopa que sua mãe lhe trouxe enquanto cuidava de porcos no pasto – um caldo de alho-poró e vegetais cozidos em leite e água, enriquecido com ovos, e derramou sobre pão velho para substância – dizendo que ela “nunca tinha comido melhor”; aos 20 anos, ela teve um filho, Gaston, fora do casamento. Relembrando que seu nascimento foi “algo que era definitivamente desaprovado naquela época”. Mudou-se para Lyon em busca de trabalho, encontrando emprego para cuidar de outra família. “Fiz tudo”, escreveu ela, “inclusive cozinhar. Eu tinha muitas bocas para alimentar”. Segundo Bernstein (1998), depois de alguns anos, Eugénie deixou seu emprego e começou a trabalhar para a famosa *chef Mère Fillioux*, que empregava apenas mulheres. As pessoas treinadas em seu restaurante tinham a reputação de serem boas cozinheiras e Brazier não foi exceção; no entanto, como diz a lenda, à medida que a aluna, neste caso Brazier, “crescia em estatura e talento, os confrontos com sua professora eram terrivelmente líricos, levando a uma separação de caminhos”.

Boucheix (2018) relata que sete anos depois de chegar a Lyon, aos vinte e seis anos, ela comprou uma pequena mercearia na *rue Royale*, que se tornou *La Mère Brazier*, servindo no dia da inauguração, no almoço e jantar, apenas dois pratos, *écrevisses à la mayonnaise* (lagostim com maionese) e *pigeon aux petits pois* (pombo com ervilhas); a decoração era simples, elegante e as garçonetes eram todas mulheres, e à medida que sua reputação crescia, o restaurante precisava de mais espaço, onde chegou a acrescentar um andar. Buford (2010) relata que o *La Mère Brazier* rapidamente se tornou um dos melhores destinos culinários e um segundo restaurante, em 1928, sete anos após a sua abertura, inaugurou um bangalô em *Col de la Luère*, a oeste de Lyon. No início era rústico, sem água encanada nem luz elétrica e o cardápio era igual ao de seu restaurante em Lyon. Em 1933, o Guia Michelin premiou Brazier com três estrelas cada um dos seus dois restaurantes, tornando-a a primeira *chef* da história a receber tantas estrelas ao mesmo tempo, demorando mais de meio século para que outro *chef* atingisse o mesmo status, apenas quando Alain Ducasse ganhou seis estrelas em 1998 (RIVRON, 2020). O *chef* Paul Bocuse, conhecido como o “Papa da gastronomia mundial”, foi contratado aos vinte anos de idade para ser balconista do restaurante em *Col de la Luère* da *mère* Brazier. Alexandre e L’Aulnoit (2010) reproduzem em seu livro uma fala de Bocuse que descreve essa experiência como uma “escola de vida, onde a mãe nunca havia dado um dia de folga.”¹⁷

A *mère* Brazier era conhecida por seu temperamento forte, sua generosidade, humor e trabalho árduo. Rivron (2020) discorre que em 1968 ela se aposentou, porém dez anos antes de seu falecimento, em 1977, seu filho Gaston havia assumido o *La Mère Brazier*, passando alguns anos depois para sua filha, Jacotte, que vendeu o restaurante em 2004 vindo a falência pouco tempo depois, sendo comprado, em 2008, pelo *chef* Mathieu Viannay, que optou por manter várias receitas emblemáticas, reexaminando determinados processos com toques delicados e sutis, em sintonia com as iguarias da alta cozinha contemporânea. Sua neta, Jacotte, por sua vez, criou uma associação em 2007, *Les Amis d’Eugénie Brazier*, para patrocinar jovens das camadas mais pobres, que sonham em se tornar grandes profissionais da gastronomia, além

¹⁷ O relato pode ser encontrado no livro *Des fourchettes dans les étoiles*, e um trecho está disponível em: <https://www.academiedugout.fr/articles/que-reste-t-il-de-la-mere-brazier_3213> Acesso em 20 Fev 2021.

disto, criou o prêmio literário junto com a autora e cozinheira Sonia Ezgulian, para premiar livros de receitas e outras obras *gourmet* (RIVRON, 2020).

Analisar a biografia histórica dessas “mães”, em especial a da *mère* Brazier, apesar dos recortes feitos devido ao limite exigido para esse artigo, apresentando apenas os acontecimentos mais marcantes, é dar margem para o surgimento de questionamentos como: Por que sabemos tanto a respeito dos *chefs* renomados e tão pouco ou quase nada, sobre a história dessas mulheres tão imprescindíveis para a história da gastronomia francesa? Dois anos antes de morrer em 1977, Brazier começou a trabalhar em um livro de receitas, permanecendo inacabado por décadas até que sua família o concluisse, publicando-o sob o título *Les secrets de la Mère Brazier* em 2009, a versão em inglês – *La Mere Brazier: The Mother of Modern French Cooking* – foi publicada em 2014 e também traz parte de sua história, receitas, fotos e homenagens, um registro do passado ilustre da família Brazier, na tentativa de resgatar a memória de Eugénie, ou parte de sua história que começou a desaparecer após sua morte. Na contramão, em 1998, uma manchete no *New York Times* proclamou que era Alain Ducasse quem alcançou a conquista do “*A First for Michelin Guide: One Chef Wins Six Stars*”¹⁸, embora o jornal tenha emitido uma retratação cinco dias depois, reportagens como essa contribuem para histórias como a dessas *chefs*, caírem no esquecimento.

Apesar de a história dessas mulheres ter sido imprescindível, a narrativa histórica da cozinha francesa moderna ainda pertence, em grande parte, a Bocuse, graças ao seu lendário restaurante *Lyon L'Auberge du Pont de Collonges*. Na obra *Great Chefs of France*, crônica seminal da gastronomia francesa dos anos 1983, a *mère* Brazier é mencionada apenas de passagem, criando uma versão de sua formação, no perfil de Bocuse, que apaga Brazier de seu passado profissional; também não fora mencionada nos livros de história mais recentes, como em *Food: The History of Taste*, de 2007, todos os colegas de Brazier são mencionados – Alexandre Dumain, Fernand Point e André Pic – mas ela não. As mães de Lyon fizeram história, especialmente naquela França, extremamente machista, o que parece ainda não termos evoluído muito, dando ênfase, para a mãe Brazier, que pôde proporcionar as cozinheiras que a precederam, através do seu exemplo, a possibilidade de alcançá-la no mesmo nível.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia geralmente se refere a *chefs*, cozinheiros, *gourmets* e críticos literários, um mundo que na maioria das vezes é quase exclusivamente masculino. No entanto, há uma exceção notável: as ‘mães’ de Lyon, que deram forma a uma definição gastronômica original, feminina e regional onde a máxima “por trás de todo grande homem há uma grande mulher” não poderia caber melhor.

A cozinha *Lyonnaise* é tradicionalmente regional, recebendo desde 1935, pelo gastrônomo Curnonsky, o título de “Capital mundial da gastronomia” defendendo desde então,

¹⁸ Disponível em: <[Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029 – Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 27-41, dez-2021.](https://www.nytimes.com/1998/03/04/dining/a-first-for-michelin-guide-one-chef-wins-six-stars.html#:~:text=Monday%2C%20when%20Michelin%20announced%20the,to%20earn%20six%20Michelin%20stars.> Acesso em: 19 Fev 2021.</p></div><div data-bbox=)

a imagem de simplicidade e qualidade, fazendo jus ao seu título; Lyon possui uma das maiores concentrações de restaurantes por habitante da França: os típicos *bouchons* ficam ao lado dos restaurantes *gourmet* administrados por *chefs* de destaque, incluindo o renomado Paul Bocuse que faleceu no início de 2018. Por sua vez, como foi apresentado, a culinária de Lyon deve muito às mulheres conhecidas como *Mères Lyonnaises*, originalmente cozinheiras das famílias burguesas influentes, estabelecendo seus próprios negócios no início do século XX, proporcionando a todos, a oportunidade de descobrir cozinhas simples e sutis, mas não menos saborosas, com destaque para a *Mère Brazier*, que recebia jantares *gourmet* desde 1921, tornando-se a primeira *chef* a alcançar o feito de receber seis estrelas do Guia Michelin. O grande Paul Bocuse, por exemplo, foi aprendiz da *Mère Brazier*. Roger Vergé e Alain Chapel também beberam da mesma fonte. Outros, como Georges Blanc, são descendentes diretos dessas pioneiras e visionárias mulheres e mantêm com muito orgulho a tradição de suas antepassadas.

A título de conclusão e diante do exposto, indubitavelmente, destacou-se a importância em não permitir que trajetórias, como a dessas mulheres, venham a cair no esquecimento. Mas o terreno que pertence a ela só pode desaparecer se permitirmos e felizmente, existem *chefs* e pesquisadores/as dispostos/as a não permitirem que isso ocorra. A história não é tão pequena, exclusiva e auto congratulatória, revelando que pesquisar sobre essas histórias, e abraçar as *mères* e suas conquistas, consiste em corrigir o curso de uma jornada que encontra-se à deriva, devido às disparidades das relações de gênero, cultuadas no âmbito das cozinhas profissionais, permitindo que o trabalho do homem na cozinha, seja mais reconhecido (DEMOZZI, 2011 *apud* VIANA, 2020, p.53). É retornar para a verdade, advertindo sobre o que temos a perder e de como é vital buscarmos por mulheres que precisam ser reconhecidas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARBELLOT, S. **Curnonsky: Prince des Gastronomes**, Paris: Les Productions de Paris, 1965. Biografia.
- BENOIT, F. **Lyon Secret**. Edt. des Traboules, 2004.
- BLAKE, A. **Great Chefs of France**. Smithmark Pub, (English) 1983.
- BLANC, G. **Simple French cooking: recipes from our mothers' kitchens**. Jobard, Coco. London: Cassell & Co, 2001.
- BOUCHEIX, B. **Les Mères Auvergnates, La Mère Gagnevin, La Mère Mesure, La Mère Quinton**, France: Éditions Créer, 2016.
- _____. **La Mère Fillioux-Lyonnaise**. France: Éditions Créer, 2017.
- _____. **Les vénérables Mères Lyonnaises: Guy, Brigousse, La Mélie, Fillioux, Bourgeois, Bizolon**. France: Éditions Créer, 2018.

BRAZIER, E. **La Mère Brazier: The Mother of Modern French Cooking**. Tradução: Smith, Drew. Hardcover, New York: Rizzoli USA, 2016.

BROMWICH, J. **The Roman Remains of Northern and Eastern France: A Guidebook**. Edição comentada. Editora Routledge, 2013.

BUENO, M. L. Da Gastronomia Francesa à Gastronomia Global: hibridismos e identidades inventadas. **Cafajeste. CRH**, Salvador, v. 29, n. 78, pág. 443-462, dezembro de 2016. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-49792016000300443&lng=en&nrm=iso Acesso em 15 Fev 2021.

BUFORD, B. The food writer on Les Secrets de la Mère Brazier. **The Guardian, Bill Buford: my favourite cookbook**. Disponível em: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/aug/15/bill-buford-favourite-cookbook> Acesso em 20 Fev 2021.

CASATI-BROCHIER, F. **La «gastronomie» de Berchoux et la région lyonnaise ou la salle à manger refugio**, éditions Bellier, 1994.

CHAMPION C. Mais qui sont ces fameuses « Mères Lyonnaises » ? In: **Exploratrice de Saveurs: les carnets**, 2012. Disponível em: <https://exploratricedesaveurs.com/2012/01/22/mais-qui-sont-ces-fameuses-meres-lyonnaises/> Acesso em 19 Fev 2021.

CHRISTMAN, B. **Lyon – a city for all seasons**, Feb. 18, 2004. Disponível em: <https://bonjourparis.com/archives/lyon-a-city-for-all-seasons/> Acesso em 15 Fev 2021.

DAVID, E. **Omelette and a Glass Of Wine**. London: Penguin. 1984.

DEL CARMEM, G.; AMORIM, A. Mères de Lyon. In: **Blog Mulheres na Gastronomia**, Set. 17, 2020. Disponível em: <https://www.mulheresnagastronomia.com.br/meres-de-lyon/> Acesso em 19 Fev. 2021.

DIDIER.. Béatrice, Le Dictionnaire des femmes créatrices, dans IRVINE. Margot (dir.), **Les réseaux des femmes de lettres au XIX Siècle**. 2008. pages, 55-67.

DORIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cad. Pagu**, Campinas, n. 39, p. 251-271, Dec. 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332012000200009&lng=en&nrm=iso Acesso em 15 Fev. 2021.

DOUET, E. Eugénie Brazier : la première femme aux trois étoiles au guide Michelin. In: **RTL**, 2018. Disponível em: <https://www.rtl.fr/actu/debats-societe/eugenie-brazier-la-premiere-femme-aux-trois-etoiles-au-guide-michelin-7793714106> Acesso em 20 Fev 2021.

DROUARD, A. **Histoire des cuisiniers en France: XIX-XX siècle**. Paris: CNRS éditions, 2007.

FEEDMAN, P. **Food: The History of Taste**. Edt. University of California Press, 2007.

FERGUSON, P. P. **Accounting for taste: the triumph of french cuisine**. Chicago: **The University of Chicago Press**, 2004.

FEUILLY, R. Lyon jadis: La Mère Filloux. In: **Le blog de Tout n'est que litres et ratures par Roger Feuilley**, Fév., 2013. Disponível em: <<http://www.toutnestquelitresetratures.com/article-lyon-jadis-la-merefilloux11571395html>> Acesso em 20 Fev 2021.

FISHWICK, D. **The Imperial Cult in the Latin West: Studies in the Ruler Cult of the Western Provinces of the Roman Empire**, vol 3, 2002.

GAMICHON, L. **Quand Lyon s'amusait**. Editions Bellier, 1995.

KINDERLEY, D. **Ultimate Food Journeys: The World's Best Dishes and Where to Eat Them**, Ed. Penguin, 2011.

LACH, D. F. **Asia in the Making of Europe, Volume I: The Century of Discovery, Book 1**. Chicago: **University of Chicago Press**, 1994.

LAURENTIN, E. La mère Brazier, la mère Fillioux, la mère Léa, la mère Blanc: les mères à l'origine de la gastronomie lyonnaise. In: **La Fabrique de l'Histoire 2/4**. Disponível em: <<https://archive.is/kaJi#selection-475.0-477.1>> Acesso em 19 Fev 2021.

MAYNARD, L. **Rues de Lyon, avec indications de ce qu'on peut y remarquer en les parcourant**, Éditions des Traboules, 2009.

MELOGUE, F. **Mères Lyonnaises: The Real Superstar Chefs of France**. In: Medium, Feb., 28, 2019. Disponível em: <<https://pistouandpastis.medium.com/m%C3%A8res-lyonnaises-6a2f7b15e80d>> Acesso 19 Fev 2021.

MENNEL, S. **All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present**, 2nd ed. 1996.

MOCCOZET, S. **REPLAY – Documentaire: Un siècle de pionnières, à la table des mères lyonnaises**. Mis à jour le 11/07/2020. Disponível em: <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/emissions/qui-sommes-nous/documentaire-siecle-pionnieres-table-meres-lyonnaises-lundi-27-janvier-22h50-france-3-1778219.html>> Acesso em 19 Fev 2021.

POULAIN, J. P.; NEIRINCK, E. **Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours**. Paris: Delagrave éditions, 2004.

RIVRON, F. Que reste-t-il de la mère Brazier? Sur academia dugout.fr, 15 juin 2020. Disponível em: <https://www.academiedugout.fr/articles/que-reste-t-il-de-la-mere-brazier_3213> Acesso em 20 Fev 2021.

SPANG, R. L. **A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2003.

VIANA, A. A. C.. Donas ou chefs de casa? Desigualdades na divisão sexual do trabalho. In: **Gastronomia, Cultura e Memória**, 2020, Rio de Janeiro. Encontro de Gastronomia, Cultura e Memória. Rio de Janeiro, 2020. v. IV. p. 346-349.

_____. A Figura Poderosa do Chef-celebridade: Refletindo sobre Machismo nas Cozinhas Profissionais. In: **Congresso Scientiarum Historia 13**, 2020, Rio de Janeiro: Anais do

Congresso Scientiarum Historia XII. Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia-HCTE, 2020. v. 13. p. 44-51.

VITAUX, J. Les mères lyonnaises: un modèle de gastronomie. In: **La chronique «Histoire et gastronomie»**, 2009. Disponível em: <https://www.canalacademie.com/ida4127-Les-meres-lyonnaises-un-modele-de-gastronomie.html?page=article&id_article=4127&var_recherche=lyonn> Acesso em 19 Fev 2021.