



# Le Père Brazier

TESTO di ANDREA PETRINI  
FOTO di ANNE BOUILLOT



“**P**rima di fare il grande passo, presi appuntamento con Paul Bocuse. Per sondare il Papa di Collonges e avere il suo beneplacito” racconta Mathieu Viannay, nel mezzo del cammin della sua vita. A un pelo dal guado della terza stella. Vox populi, i bookmakers lo danno nella pole position dei favoriti. Preceduti – scommettiamo? – da Monsieur Paul, pace all’anima sua, quel mattino di dieci anni fa quando Viannay, ancora più magrolino e senza la barbetta, proseguì annunciando al pontificale interlocutore di aver deciso di riprendere la storica insegna della Mère Brazier a Lione. Magone, commozione. “Vidi il volto di Monsieur Paul illuminarsi. Con un gran bel sorriso mi diede la sua benedizione, ringraziandomi per il coraggio. Esortandomi a proseguire per la mia strada indifferente alle inevitabili dicerie. Per ripuntare i riflettori sulla storica maison impolverata dal logorio degli anni”. Dove il Papa della cucina, allora ancora con i pantaloni corti nell’immediato dopoguerra, fece il suo apprendistato. Ma questo lo trovate in tutti i libri di storia, e non stiamo certo a raccontarvelo noi.

Le breaking news strillavano dai titoli d’apertura non del *The New York Times* ma del *Progrès de Lyon*, il locale quotidiano Rhonalpino. Il che la dice lunga non solo sull’aura effetto seppia che avvolgeva oramai la Mère Brazier, reliquia di atavici tempi sfiancata col fiatone in groppa. Ma anche sull’incongruo scacco matto del post-giovincello, già assicuratosi d’una parcella sotto il sole cittadino, con i suoi due precedenti affari ben popolari Les Oliveraies e M, quanto di più inclusivo vide la luce in situ accorciando i termini tra il gastronomicamente corretto e una prezzolata bistronomia che non osava ancora in provincia dire il suo nome. Ma c’era sicuramente nella sua scelta la voglia palese di riflettersi nel suo doppio, nell’altro da sé. Di cimentarsi con una centenaria istituzione dimenticata dai più. E che fu al suo apogeo quando Eugénie Brazier, prima ancora della sciagurata manipolazione dei *Best Female Chef*, mercificazione della mistica femminile, entrò negli annali - più di mezzo secolo prima di Veyrat, Ducasse, Thomas Keller, Alléno o Robuchon - in quanto primo chef ad avere raddoppiato le sue tre stelle Michelin con due ristoranti, quello della rue Royale a Lione e quello montano di Pollionnay sul Col de la Luère.

Ma che fare quando, a quaranta anni, ci si ritrova sulle spalle un’istituzione mondialmente identificata con i suoi culinari exploits? Quelli che diedero l’ufficiale la alla pubblicistica delle Mères Cuisinières - variabile indipendente lionese d’una cucina nazional-popolare data in gestione a uno squadrone di mamme (e di nonne) preposte ai fornelli? Ce lo ricordiamo ancora il Mathieu Viannay nell’ottobre del 2008 (dieci anni di già!) rimboccarsi le maniche per gestire l’attenzione sulla sua aulica Maison sui due piani della rue Royale, tutta distribuita in sale, salette e privati saloni echeggianti ancora degli effluvi della Volaille tartufata, del Gâteau di fegato di pollo e coniglio, del Cuore di carciofo al fegato grasso prima dei rituali falò della Galette e Chabraninof alle mele confit, ovviamente flambées.

“Cercai con un successo abbastanza immediato, di riportare ai suoi antichi splendori le ricette faro della casa, modificandole con parsimonia, alleggerendo qui e là, modernizzando secondo la mia sensibilità ma senza strafare. E ancora timidamente proponendo delle ricette mie, accordandole con la filosofia del luogo che ricusava qualsiasi forma di belligeranza” ricorda lui. Presero tutti il treno (e l’aereo, il taxi) per lasciarsi deporre davanti al portone massiccio nel fondo dei bassi della Croix-Rousse, in un angolino del popolare quartiere ben poco ricapitato di scoprire giorno dopo giorno che il pellegrinaggio verso la rue Royale era improvvisamente ricominciato. Il tamtam batté unanime: critici, cronisti, ristoratori e viaggiatori si annodarono intorno al collo incravattato la salvietta in uno dei tanti saloni. Compreso pure un estasiato François Simon (allora sniper culinario del *Figaro*, ora segugio solitario sulle pagine di *Le Monde*) appagato di riscoprire la fattuale coerenza del classicismo nella modernità.



A destra: Pane di luccio croccante ai gamberi, verdure, salsa Nantua



I bene informati sanno che più fece per Lione il ritorno in auge della Mère Brazier che tutte le turistiche operazioni della Pro Loco cittadina. Facce nuove, giovani volti, apprendisti e stagisti in lista d'attesa. Ma anche importanti letterati, come l'immenso Bill Buford, un tempo direttore della rivista britannica *Granta* (quindi scopritore dei vari Martin Amis, Julian Barnes, Jonathan Coe, Ian McEwan, Salman Rushdie) poi delle pagine fiction del *The New Yorker*. Che dopo due libri da knock out *Among the Thugs* (1991) e *Heat* (2006), per proseguire il suo immersive reporting - dal mondo itinerante degli hooligans alle sedentarie cucine di Mario Batali - abbandonò la sua scrivania a New York per redigere in diretta da Lione, proprio dai fornelli della Mère Brazier, il suo progetto *La cucina francese spiegata a un americano*, titolo-pitch ancora in sospeso, come l'opera stessa tuttora in gestazione. Daniel Boulud, il più lionese dei newyorkeesi, ce lo spifferava una sera a Londra rivelandoci che "oramai siete vicini di casa. Bill, che non hai più rivisto dal gennaio del 1996, ora abita sul lungofiume, a men di tre chilometri da casa tua".

Aveva mirato giusto, Buford. Per tre anni nel posto giusto al momento giusto. Testimone esterno alla destra di Mathieu Viannay nel delicato momento delle prime ovazioni dopo le ripetizioni generali. Un periodo di studio, d'immersione nel territorio come si dice, d'incontri scolpiti per sempre nella memoria (oltre a *Cook\_inc.* abbonatevi pure al *The New Yorker*, leggete per credere *The first time I met Paul Bocuse* del Bill, pubblicato all'indomani della scomparsa del Papa di Collonges, il 22 gennaio 2018). Un periodo d'intensità e di gradazioni, di meccanismi ereditati e sfumati per farli propri. Sino alla decisione, alla metà del 2013 che, finito il rodaggio prolungato (e dire che Viannay aveva raccolto la seconda stella nel 2009, appena un anno dopo la sua investitura rue Royale), era giunto il momento di mettere un tigre nel motore. "Ovvero uscire allo scoperto. Smetterla di trincerarmi dietro l'ombra dell'illustre eredità" spiega Viannay che in altri termini decise un bel dì di coltivare infine la sua singolarità.

Dietro l'impressionante sfilza di premi e di nobili blasoni, dietro il classicismo repertoriato al patrimonio storico dell'umanità buongustaia, ci son modi e mode, appropriazioni ed espropriazioni generali che modificano di brutto il tangenziale senso di una maison architettuale concepita in stanzette, alcove e cellette. Basta prendere il lungo corridoio in pietra grezza all'entrata, spingere la porta battente tale John Wayne in un saloon poi, passato l'ingessato check-point all'entrata, sprofondare sino a metà polpaccio nella moquette che porta ai piani superiori. Da dove, seduto col *livre de cave* sulle ginocchia, vedi arrivare per le scale il vicino del salottino accanto, un trentenne scravattato col completo di velluto slim e lo skate board sottobraccio. "L'età media è più giovane di quanto si pensi" chiosa Mathieu che del tempo che passa fa la metafora della sua cucina. Tre ore della nostra vita non son bruscolini. Ogni passo va valutato, validato. E c'è ricompensa, c'è elevazione spirituale nel ritrovare, oltre all'indolente reificazione del menu degustazione, anche il libero arbitrio della carta. Fatto il primo passo, togliete l'erba sotto i piedi del nemico. Non solo non ci proverà più di tanto a spingere l'opzione del matrimonio cibo-vino (come se il divorzio non fosse più allettante di totalizzanti e forzate unioni), ma quando vede che il librone lo compulsate per davvero, per poco Denis Verneau, insigne sommelier che qui ufficialmente salutiamo e abbracciamo, non si siede accanto a voi. Per discutere sine die delle mille vie del rinnovo del Beaujolais. "Abbiamo tanti vini d'eccezione in cantina, compresi quelli d'una fascia media che va dai 50 agli 80 euro" fa lui. Quando si accorge che fate sul serio e, ambarabaccicoccò, il dito cade, subito dopo gli Champagne, sulla prima bottiglia in alto a sinistra dei Beaujolais bianchi: un Terres Dorées, succo di Chardonnay puro firmato da Jean-Paul Brun e venduto a 50 euro tondi tondi. "Sono i vini che amo" confessa Matthieu Viannay ignaro però che, oltre alle sue ultime creazioni, noi professiamo già il nostro amore alla madame del nostro cuore. E ringraziamo Denis di avercela presentata: "È la cuvée di Anita Kuhnel, un Moulin-à-Vent del domaine Cœur de Vigneronne, uno splendido Gamay speziato, fruttato, piccante come l'ai-tante vignaiola che alla morte di suo marito - più stagionato - ha ripreso in mano la proprietà familiare". E beviamo dal calice come berremmo dalle sue labbra il procace Beaujolais rosso, tondo tondo e pieno di verve, attante, a suo agio con le tante creazioni che sfilano sfidando le leggi della gravità. E delle attese.

Una Tartare di carabinieri ai ricci di mare con folate di agrumiche rifrazioni, divina mimesi di yuzu che altro non è che limone grattugiato che si prolunga in una bis repetita dei Ricci di mare serviti su una bruschetta alle erbe amare in contrappunto alla bisque di crostacei che declina burro su iodio, opulenza e vivacità. La passerella è stretta, il trampolino a picco sul dirupo. Eppure il salto mortale finisce sempre in elegantissima piroetta, fitto fitto rapsodico dialogo tra Vin Jaune del Jura, noci fresche e tartufi su delle Capesante, tra il cotto e il crudo, in levitazione di effluvi di mandorle bianche o capolavori inaspettati. E Mathieu Viannay che ci interpella, quello che traccia autobiografici raccordi e rettilinei ricordi tra *knock out* celati alla carta e poetiche dichiarazioni pubblicamente rivendicate. E chi non si dannerebbe per la Galette di grano all'ostrica con caviale e crema d'Isigny all'andouille di Bretagna? "Vi riscrivo i primi ricordi culinari, le vacanze in Bretagna in famiglia, la spiaggia, i frutti di mare - e ovviamente le crêpes per le quali andavamo, piccoli e grandi, tutti pazzi" racconta evocando i primi incontri con le andouille, trippose salsicce d'interiora, "col loro delicato gusto di... merda. Quaranta anni più tardi, qui al ristorante, l'omaggio in questo piatto che divide, o ami o detesti, ma che non lascia nessuno indifferente".

Parola d'un cuoco snello e aitante, che sa dove e come inferire, pronto a mettersi a nudo, senza mai paventare la nota animale. Che siano gli Abaloni ai funghi selvaggi con testa e orecchiette di vitellino croccanti o il Pain de Brochet, con l'imperfettibile luccio e gamberi d'acqua dolce alla salsa Nantua, preparano tutti il terreno all'evergreen della Verza farcita di pernice. Un piatto che vale il transatlantico viaggio. Come un Millefoglie di verza, ogni foglia cotta separatamente, ancora croccante intercalato strato su strato da pernice, germano reale e fegato grasso, piatto di sapori antichi ma scattanti, giocando col delicato brodetto di pollo alla barbabietola, sull'infinita complementarità tra animale e vegetale. L'eleganza non è solo là dove la si aspetta, al varco della fermata dell'autobus: è anche nell'inflessione dell'erudizione, nel mettere a portata di palato quel che per decenni e mezzi secoli fu solo riservato a una ristretta cerchia. La tecnica, il retaggio del Classico Pensiero, per Viannay non è mai fine a se stessa ma è la base per veicolare sapori d'intensa delicatezza, per prolungare spazianti sapienze passate. Ricordando en passant visto che qui a Lione ci siamo, e da nessuna altra parte, che il mito delle prodezze tecniche, dell'eccellenza della complessità ha preso radici e trovato fiancheggiatori proprio nell'immaginario popolare.

Più che certo ve lo certifichiamo noi, non la trovate dal discount sotto casa, ma solo in stagione nelle migliori gastronomie del centro cittadino. In primis ovviamente alla Pizzicheria Comptoir della Mère Brazier, nel popolare quartiere di Vaise, con i primi freddi, trovate di sicuro pure l'Oreiller de la Belle Aurore, *The ultime Pâté en croûte*, venduto al taglio come la pizza da noi con le sue sette pregiate carni e cacciagioni utilizzate. Roba da urlo. Un morso, ed è l'evidenza stessa. L'apparente semplicità che si dà in pasto ai più curiosi, la modernità della sua essenziale paradossalità. Ed è sicuramente per alimentarsi alla fonte della più classica cultura francese che Bill Buford si era installato a Lione. Per elucidare da Mathieu Viannay il mistero non tanto a cipolla, uno strato cela l'altro, ma da Millefoglie della cucina repubblicana sempre d'attualità. D'altronde, e chi non l'ha notato o è guercio o è in malafede... Sono un paio d'anni e passa che, per reazione al *rewind* delle immarcescibili spagnoleggiate, ai vegetarismi di circostanza, alle nordicherie alla lettera applicate, il massimo della tendenza, il top dello sfoggio è lasciare all'eterno ritorno per i pronipoti i crudi alle erbe, i tartare di barbabietole e le sifonate di sedani rapa appannaggio dei senza denti per tornar infine alle cose serie: il Pithiviers che sembra essere ritornato a essere il nuovo metro di paragone (come gli assolo dei chitarristi jazz rock di quaranta anni fa) della padronanza espressiva.

A destra: Fricassee di abalone e funghi di bosco, testa e orecchie croccanti di vitello, jus corsé



“Un posto storico dove il padrone di casa non dissimula mai, ma si esprime con la stessa verace intensità nelle sue ultime creazioni che nei best of.”



Se glielo chiedete di sicuro Viannay il Pithiviers ve lo fa (ma uomo di cultura è, allora la quaglia farcita neanche col cazzo!) senza mai ricusare quel che è la spina dorsale della Mère Brazier. Un ristorante dove il cuoco si mette a nudo da solo per economizzare il divanetto dello psicanalista. Un posto storico dove il padrone di casa non dissimula mai, ma si esprime con la stessa verace intensità nelle sue ultime creazioni che nei best of, svisati e corretti, della tradizionale casata. La prossima volta, provate per crederci: il prototipo del Carciofo al Fegato Grasso di cui serve in questa stagione primavera/estate la 15° versione, la Poularde demi-deuil o l'Omelette norvegese non stonano affatto con gli altri *intitulés* dalla più nicchiosa modernità. Chiamiamola la Forza di Mathieu Viannay. Quel saper spogliarsi di artefatti e camice di costrizione. Quel saper declinare, senza mai strafare, nella sua casa madre, nell'adiacente e tanto sciccoso wine bar o nella Rue Royale by Mathieu Viannay da pochissimo trasportata a Dubai, le varie sfaccettature d'una giovanile personalità che fa dell'iconica Sfinge Brazier/Viannay la chiave di volta congiunta e del suo plateale successo patinato quanto basta di mistero. Più bella ricetta esistenziale è difficile trovarla.



***La Mère Brazier***

12 Rue Royale  
69001 Lione - Francia  
Tel: + 33 4 78 23 17 20  
[www.lamerebrazier.fr](http://www.lamerebrazier.fr)



## Tartare di gamberoni in gelatina, riccio di mare, toast al burro di prezzemolo

per 4 persone

### Per la gelatina di gamberoni

8 teste di gamberoni  
25 ml di vino bianco  
1 foglietto di gelatina  
olio d'oliva q.b.  
agar-agar q.b.

Rosolare in olio d'oliva i gamberoni, fino a far prendere colore. Deglassare con il vino bianco e far ridurre. Bagnare con acqua e cuocere 20 minuti. Filtrare il liquido con un telo di mussola e aggiungere la gelatina.

### Per la tartare di gamberoni

8 gamberoni  
25 g di gelatina di gamberoni  
1 lime  
peperoncino di Espelette q.b.  
sale q.b.  
olio d'oliva q.b.

Tagliare a brunoise le code di gambero e mescolare con la gelatina spezzettata. Aggiungere il succo e la scorza del lime e condire con sale, olio d'oliva e peperoncino di Espelette.

### Per il toast al burro di prezzemolo

1 pancarré  
5 g di burro demi-sel  
1 ciuffo di prezzemolo

Ricavare delle strisce di pane, tostare in forno a 150°C. Preparare un burro di prezzemolo con il Pacojet.

### Per completare il piatto

4 ricci di mare  
caviale q.b.

Aprire i ricci, ricavarne la polpa e lavare la conchiglia. Nella conchiglia disporre la tartare di gamberoni, su ciascuna disporre 3 lingue di riccio. Nella salamandra tostare il pane e condirlo con il burro di prezzemolo. Finire con una cucchiata di caviale su ciascun riccio.



## Verza ripiena di pernice, germano reale e foie gras, consommé di volatili alla barbabietola

per 4 persone

### Per la verza

1 verza  
800 g di burro

Sfogliare la verza, tenere da parte le foglie migliori per rivestire il recipiente semisferico. Sbollentare le foglie scelte e sminuzzare quelle restanti, saltandole con il burro.

### Per le cosce di germano e di pernice

1 germano reale  
1 pernice  
jus de veau q.b.  
sale e pepe q.b.

Rosolare lievemente le cosce di germano, bagnare con acqua, prima a fiamma alta, poi ridurre fino a far stringere il fondo. Procedere allo stesso modo con la pernice. Lasciare rosolare, sfilacciare, legare con un po' di jus de veau. Salare e pepare.

### Per il consommé alla barbabietola

carcasse della pernice e del germano  
1 scalogno  
1 barbabietola

Con le carcasse, le ali e il collo, preparare un consommé. Fare rosolare prima con uno scalogno, quindi coprire con acqua. Lasciare cuocere a fiamma bassa, mescolando costantemente. Eliminare le carcasse e passare il brodo al chinois, riprendere quindi la cottura delle cosce e legare con il succo di barbabietola cruda centrifugata.

### Per le scaloppe di foie gras

2 scaloppe di foie gras crudo (60 g ciascuna)

Rosolare in padella le scaloppe di foie gras.

### Per completare il piatto

Foderare di pellicola un recipiente semisferico, rivestire l'interno con le foglie di verza precedentemente tenute da parte (avendo cura di eliminare la costa centrale), riempire alternando a strati la verza, la carne del germano e della pernice e le scaloppe di foie gras. Disporre la cupola di verza (rovesciandola) al centro del piatto, versare il consommé alla barbabietola, e completare con delle chips di barbabietola.



MATTHIEU VIANNAY



Capesante à la nage di Vin Jaune, champignon, noci fresche, tartufo



  
**Naturanda**<sup>®</sup>  
LA TUA SCELTA SOSTENIBILE

I nuovi piatti monouso **Naturanda**<sup>®</sup>, in polpa di cellulosa, sono prodotti al 100% con fibre vegetali rinnovabili. Biodegradabili, interamente fabbricati in Italia, garantiscono i più elevati standard di sicurezza sia per l'ambiente che per il consumatore. Grazie alle alte proprietà meccaniche delle materie prime utilizzate e alle migliori tecnologie del processo produttivo, i piatti monouso **Naturanda**<sup>®</sup> sono super resistenti e perfetti per ogni occasione. Scegli **Naturanda**<sup>®</sup>, scegli la sostenibilità.

 made in Italy

[www.naturanda.it](http://www.naturanda.it)