EUGÉNIE BRAZIER - FRANKREICH (1895-1977)



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: François-Régis Gaudry. On va deguster. Marabout 2015

KURZ VORGESTELLT

Paris ist nicht nur die politische Hauptstadt Frankreichs, auch in der Kultur laufen sehr viele Fäden dort zusammen. Lyon aber hält in der Gastronomie dagegen. Heute noch in aller Munde: Paul Bocuse. Seine grosse Lehrmeisterin La Mère Brazier wird immer wieder ans Licht geholt, ganz prominent durch ein Google-Banner zu ihrem 123. Geburtstag.

INFORMATIONEN

- Als Bauerntochter wurde Eugénie 1895 südlich von Bourg-en-Bresse geboren. Mit 10 Jahren verlor sie ihre Mutter und wurde gezwungen, Kühe und Schweine zu hüten, lernte aber auch die Grundlagen der regionalen Küche.
- Mit 19 Jahren schwanger, wies der Vater sie weg. In Lyon fand sie eine Anstellung als Amme im Haushalt eines Teigwarenfabrikanten. Als die Köchin erkrankte, sprang sie ein. Ihr Talent war offensichtlich, bald konnte sie eine Lehre im damals renommiertesten Restaurant von Lyon, dem La Mère Fillioux, beginnen.
- Im April 1921 eröffnete sie ihr eigenes Restaurant. Die Anfänge waren nicht einfach. Doch sprach es sich herum, dass sie gut koche und als Curnonsky, der Gastrokritiker Frankreichs, sie empfahl, rannte man ihr die Türe ein.
- Aus einem Chalet ausserhalb Lyon, wo sie eigentlich Ruhe suchen wollte, entwickelte sich vorerst gegen ihren Willen ein zweites Restaurant.
- 1933 schliesslich erhielt Brazier für beide Restaurants je 3 Sterne im Michelin, was erst Alain Ducasse in den 1990er-Jahren egalisierte.
- In den 1930er-Jahren standen auf den Speisekarten auch der renommierten Restaurants nur wenige Gerichte, die Plats signatures. Bei Mère Brazier im Grunde rustikale Rezepte, präzise gekocht mit einer kostbaren Zutat, etwa Volaile demi-deuil (Poulet de Bresse mit Trüffelgemüse).

DATEN