



La Mère Léa

CHEFFE CUISINIÈRE

CARRIÈRE

Née en 1908 en Bourgogne, Léa Bidaud commence à travailler en 1927 dans la famille bourgeoise Schneider avant de travailler dans un grand restaurant puis de s'installer à Lyon.

Elle monte son premier restaurant rue Tupin avant de s'établir place Antonin Gourju en 1943, près de la place Bellecour. Elle y installe son restaurant « La Voûte » au rez-de-chaussée et son appartement au premier. On raconte que tous les soirs, Léa sortait sa table à repasser pour repasser les billets gagnés pendant la journée.

Léa vit de sa cuisine lyonnaise, avec pour spécialité son tablier de sapeur, son gratin de macaroni, sa choucroute au champagne ou encore son canard au sang. Elle est connue autant pour ses plats que pour son caractère bien trempé.

Pendant la guerre, son restaurant continue de marcher, alimenté sans doute au marché noir, malgré l'effondrement du plafond de son bistrot en 1944 à cause du bombardement du pont Bonaparte par les allemands, à deux pas.

Dans une interview qu'elle donne à la fin de sa vie, lorsque la journaliste lui demande : « Qu'est-ce que vous vouliez faire [comme] cuisine ? » Elle répond sans hésiter : « Tout ! ».

La Mère Léa faisait tous les jours son marché quai Saint-Antoine avec son diable surnommé « pouet pouet » muni d'une sonnette de vélo, où y est posé son panneau « **Attention ! Faible femme mais forte gueule !** », et on dit qu'elle se débrouillait toujours pour ne pas dépenser un rond.

RECONNAISSANCES

Elle reçoit une étoile au guide Michelin, et reçoit également la Clé d'Or Gault et Millau en 1979.

Elle est la première femme à intégrer le fameux « Cercle des Toques Blanches Lyonnaises », en 1973.

Elle cesse d'exercer en 1981.

Son restaurant, « La Voûte, chez Léa » a été réhabilité presque à l'identique et repris par Christian Morel, Christian Têtedoie et Laurence Ginet, toujours à la même adresse.

LES MÈRES LYONNAISES

La Mère Léa est l'une des femmes cheffes qu'on appelle les mères lyonnaises. Elles sont à l'origine de l'excellente réputation gastronomique de Lyon: Lyon s'est déclarée capitale de la gastronomie en 1930 !

On sait souvent très peu de choses de leurs vies. La plupart du temps, les mères Lyonnaises sont des femmes d'origines modestes qui ont été formées dans des familles bourgeoises puis installées à leur compte. On retrouve ainsi un mélange de cuisine bourgeoise et populaire chez elles, dans des cartes de menus qui ne changent sensiblement pas mais avec des prix abordables.

Les premières mentions de «mères» datent du XVIIIe siècle, avec le restaurant de la Mère Brigousse, dans le quartier des Charpennes, et celui de la Mère Guy, à La Mulatière.

L'âge d'or des mères se situe au XXème siècle. Parmi elles, on compte la mère Fillioux, la mère Blanc, la mère Célestine, etc ; et la mère Brazier, la plus connue, qui a reçu 3 étoiles au guide Michelin, et qui a formé Paul Bocuse.

Ces mères sont patronnes de leurs lieux, à une époque où seulement 40% des femmes travaillaient, et qu'il fallait avoir un associé homme car il ne leur était pas encore permis d'avoir leur propre chéquier et compte bancaire.

Même la guerre ne parviendra à interrompre ni le fonctionnement des bistrotts ni l'approvisionnement en nourriture !

André Mure, critique culinaire, dit que «**Ce sont les femmes qui ont fait la gastronomie lyonnaise, la 1ère gastronomie du monde !** Les femmes ont créé tous les grands plats lyonnais.

C'est grâce à elles que la cuisine lyonnaise a gardé cette simplicité qui fait sa primauté, car notre ville a la réputation d'une cuisine où les choses gardent leur goût originel »

En entrant dans cette tente, vous assistez à un cours de cuisine donné par la Mère Léa, suivi d'une dégustation d'une de ses spécialités !