

**Une « mère » qui, par ses quenelles et sa poularde demi-deuil,
est une figure de l'histoire de la gastronomie lyonnaise**

La Mère FILLIOUX

(née Benoîte Fayolle dite Françoise et devenue la Mère Fillioux)

née le 2 septembre 1865 à 14 h à Auzelles 63 Puy-de-Dôme

selon acte n°41 (source AD63 en ligne)



Cuisinière dans une famille bourgeoise, elle deviendra une illustre « mère lyonnaise »

Au 19^e et début du 20^e siècle, beaucoup de restaurants de Lyon étaient tenus pas des femmes surnommées « les mères ».

En effet, certaines familles lyonnaises, faisant faillite au 19^e siècle, doivent se séparer de leurs cuisinières qui continuent à cuisiner dans les auberges, telle la Mère Fillioux qui, à la fin de la Grande Guerre, a pour apprentie celle qui deviendra une autre Mère à la réputation internationale : la **Mère Brazier** ...

De son Puy-de-Dôme natal, Françoise Fayolle, se retrouve jeune cuisinière à Lyon, la capitale des Gaules. Puis, elle va à Grenoble s'activer autour des marmites dans la cuisine bourgeoise d'un directeur de compagnie d'assurance. Cela dure dix ans. Et si elle s'applique à régaler la tablée de son maître, elle se constitue un bon cahier de recettes raffinées.

Avec son mari, elle débute dans un fond de marchand de vin

Elle épouse Louis Fillioux dont le père possède un petit immeuble. Les jeunes mariés investissent le rez-de-chaussée pour créer un très modeste fonds de marchand de vin, au 73 de la rue Duquesne dans le 6^e arrondissement de Lyon. On y mange le casse-croûte pour 1 franc 25 et le menu complet de cochonnailles pour 3,50.

A la fin du 19^e siècle, l'établissement devient bistrot de luxe. La Mère Fillioux y promène sa large entournure entre les tables tandis que l'écriteau placé au-dessus du comptoir prévient le client :

Ceux qui chantent ne doivent pas monter sur les tables...

Puis son bistrot devient restaurant réputé au menu unique

Pendant une bonne trentaine d'années, la Mère Fillioux va y servir un menu unique :

- potage velouté aux truffes
- quenelles au gratin au beurre d'écrevisse,
- culs d'artichauts au foie gras
- volaille demi-deuil

Le succès est rapide chez cette mère où la cuisine est simple, la poularde inimitable et l'ambiance très conviviale.
Ainsi la quenelle et la volaille demi-deuil font la notoriété de ce restaurant sur la place lyonnaise mais aussi en France et à l'étranger.

On prétend qu'elle aurait découpé 500 000 volailles dans sa vie et qu'elle n'aurait jamais utilisé que deux couteaux ! Elle fait cuire une quinzaine de volailles à la fois, tout en conservant sans cesse le bouillon de cuisson d'une quinzaine à une autre.

Pour commémorer la mémoire de cette cuisinière qui a porté haut la renommée de la gastronomie lyonnaise, une plaque est inaugurée le 2 décembre 1965 au 73 de la rue Duquesne.

