

## LA MÈRE BRAZIER, CHEF MATHIEU VIANNEY

---

**Chef Mathieu Vianney**, *La Mère Brazier*, Lyon

L'héritage de cette maison, c'est déjà une maison emblématique. La Mère Brazier, c'est la première femme trois étoiles Michelin, même deux fois trois étoiles.

Le premier jour de l'ouverture, j'ai un monsieur qui m'a dit : « écoutez, la première fois que je suis venu ici, c'était en 1936... ». Vous imaginez le poids de la pression, et tout ça arriver...

J'aime bien reprendre les très vieux plats de grande tradition. Et pour moi c'est important de faire travailler mes équipes encore sur ces plats. Pourquoi on fait ça ? Parce que la transmission est importante.

[En cuisine]

Sur la table ça. Un ormeau ! Dernier bon !

**Chef Mathieu Vianney**, *La Mère Brazier*, Lyon

La principale qualité, je pense, pour un chef, c'est la persévérance, la remise en question. En fait, plus ça va et moins ça va ! Plus ça va et moins je sais ! Plus ça va et plus je doute en fait... Dès qu'on fige les choses, on régresse.

Pour moi, il y a deux grandes cuisines, c'est la cuisine japonaise et la cuisine française. La cuisine japonaise parce qu'il y a... elle est très rituelle, et elle est très codifiées. Et la cuisine française elle est extrêmement codifiée et il faut qu'on arrive à garder ces codes.