

AMBIANCE

SUD-EST

LE PREMIER MAGAZINE DES EVENEMENTS DU SUD-EST LYONNAIS - décembre 2013 - N°68

ESCALES MA GOURMANDES >

ESCALES MA GOURMANDES >

Les Noël de Jacotte Brazier

Assise aux côtés des auteurs culinaires qu'elle soutient, Jacotte Brazier, présidente des Amis d'Eugénie Brazier et petite-fille de la célèbre « mère » de la rue Royale, est affable et souriante. Mais quand on lui parle repas de Noël en famille...

« Ça ne m'évoque absolument rien ! Mes parents travaillaient, pour Noël. On allait à la messe de minuit, on laissait un verre de vin pour le Père Noël et du sucre pour l'âne. Le lendemain, ma sœur et moi avions des cadeaux, mais c'était tout. Le 24 et le 25, j'allais chez des amies d'enfance. On nous invitait, pauvres petites dont les parents travaillaient ! »

Tout de même, chez les Brazier, pas de repas de Noël ? « Non ! Bien sûr, au restaurant [Jacotte Brazier a régné sur le mythique restaurant La mère Brazier de 1974 à 2004, NDLR], je faisais toujours un menu de Noël avec du homard ou de la langouste Belle-Aurore et une dinde aux marrons. La dinde à Noël, c'est obligatoire. »

D'ailleurs, Jacotte ne nous laisse pas partir sans un précieux tour de main : « La dinde - ou le chapon, d'ailleurs - c'est un produit qui mérite d'être bien cuisiné. Il faut la bouillir avant. Vous la mettez dans un petit linge et vous la faites pocher au moins une demi-heure, si ce n'est plus. Vous la séchez bien et vous la mettez au four comme d'habitude. Et tout à coup, elle est moelleuse ! Moi, je préparais la farce avec des godiveaux. »



Jacotte Brazier (en noir), avec Elisabeth Boutte, auteur des Meilleurs desserts de nos terroirs (Editions Stéphane Bachès) et d'Aurélié d'Assignies-Chauvin, auteur des Bonnes blanquettes (Editions La Martinière) lors d'une séance de « dédicaces gourmandes au féminin », au salon de thé Angéline des Galeries Lafayette, à Lyon.

Tous droits réservés - Crédit photo : Ville de Lyon - Fête des Lumières 2013



Offre exclusive votre CUISINE OFFERTE*
pour toute réservation de votre logement du 1^{er} au 31/12/13.

L'Orée du Parc

RÉSERVATION AU
04 78 40 27 14

*Valeur maximale de 5 000€ auprès de notre partenaire sélectionné.



NOUVEAU PROGRAMME

Sérézin-du-Rhône en centre-ville