

Portrait d'un mornantais.....

Paul Brottier

Entre 1945 et 1965 qui n'a pas goûté la cuisine préparée par Paul Brottier !« Communions, mariages, repas de classes et nombre de repas associatifs ». A 10 ans, Paul devient mitron dans une pâtisserie de la Drôme. Puis, accompagné de son frère qui deviendra plus tard restaurateur à Lentilly, ils montent à Paris et entrent en apprentissage dans la restauration. Toujours à Paris en 1931, Paul rencontre puis épouse Madeleine. Il part en saison dans le sud de la France et à Cannes où il fait l'ouverture du "Majestic" De 1932 à 1939, il est à la brasserie Georges à Lyon où il lui arrive de servir journalièrement 3.500 couverts. Le 15 mai 1939, c'est sous la neige que Paul et sa petite famille arrivent à Mornant. La famille qui compte déjà 2 filles Suzanne, Yvette s'agrandit avec l'arrivée de Paul en 1941. Une opportunité lui permet d'acheter l'Hôtel des Sports à Mornant pour prendre la suite de Mr DANTIN.

L'hôtel, c'était au rez-de-chaussée, l'entrée, la salle de café et la cuisine. C'est au premier étage que l'on servait les repas. Les gens qui venaient à la foire ou au marché du vendredi garaient leurs charrettes au garage et les chevaux à l'écurie qui se trouvait sur le côté. En septembre 1939, Paul est mobilisé à Sathonay. En juin 1940, les allemands arrivent à Mornant et réquisitionnent le garage. Sitôt démobilisé, Paul reprend son activité mais les denrées sont rares ! Alors, à la Grange Dodieu Paul cultive ses produits et élève volailles et lapins. Après la guerre, Paul entreprend de grandes transformations, il supprime le garage et les écuries. A l'étage seront les chambres et tout le rez-de-chaussée devient le restaurant, les cuisines sont agrandies, le gaz remplace le charbon. « l'anecdote veut que peu de temps après le passage du contrôleur, une explosion de gaz se produise lors de l'arrivée d'une famille qui venait de mettre en terre un parent.» Saucisson brioché, sole normande, faisan en volière, omelette norvégienne flambée au Grand Marnier etc..., font très rapidement la renommée de la table de Paul Brottier.

C'est ainsi que l'on peut voir affluer une clientèle de Lyon , de St Etienne... Antoine Pinay, le Préfet, les verreries Hemain, les Ets Marrel faisaient partie de sa clientèle. Pendant 17 ans, un V.R.C (Voyageur représentant placier). M. Fleury Fournel prit journalièrement tous ses repas. Il partageait même la table familiale. A cette époque il n'est pas très facile de s'approvisionner. C'est au marché du quai St Antoine à Lyon, que Paul choisit ses légumes, puis aux halles des Cordeliers il commande viande et gibier et les cars Jasserand remontent les caquettes de produits de Lyon à Mornant. La charcuterie est fournie par Bernard Condamin de qui il exige même la confection des saucissons façon Paul Brottier. Du travail, il y en a et les enfants le savent. Les samedis et dimanches, il faut plumer les volailles, nettoyer les poissons, amener avant 7h du matin les pains de glace depuis les établissements Bonnier etc.. Au service, on trouvait Mme Rondet, mais aussi Mesdames Carra, Demure, Nogent. De 1949 à 1951, un jeune mornantais, Robert Carrichon fit son apprentissage en cuisine. S'il avait le cœur sur la main, Paul Brottier prenait des colères subites dès que quelque chose ne tournait pas rond. Madeleine était douce, calme et ne se plaignait jamais à la tâche. En 1964, le guide Michelin annonce le prix des repas de 7.5 à 15 Frs, on peut rêver! Comme on peut rêver qu'une nouvelle aventure aurait pu être tentée après la disparition de Paul Brottier en 1967. Tous ses contemporains n'ont pas oublié le renom qu'il avait apporté à son village. On entendait couramment dire à cette époque - « Tu habites Mornant.? - « Ah oui, Paul Brottier.. ! »

F. FAURE

Témoignages recueillis auprès de Mme Demure (fille de Paul BROTTIER)