

«Monsieur Girardet est ma plus belle expérience! Il réussissait à marier les goûts avec une justesse élégante sans jamais trop en faire»



Michel Troisgros a toutes les raisons d'être comblé. Son clan vient de déménager et ouvre ainsi un nouveau chapitre de son histoire. Adieu au légendaire restaurant en face de la gare de Roanne, auréolé depuis 49 ans de trois étoiles au Guide Michelin. Bonjour à la commune d'Ouches, où un nouveau temple de la gastronomie française vient de voir le jour.

Même si sa vie n'a pas toujours été un long fleuve tranquille, tout prédestinait Michel Troisgros à porter la toque. Dépositaire de l'héritage imposant laissé par son père Pierre et son oncle Jean, épaulé par son épouse Marie-Pierre rencontrée à l'âge de 17 ans et par son fils César qui dirige la cuisine, le chef se livre de manière aussi discrète que directe.

Michel Troisgros se souvient avec nostalgie des premières odeurs de sauce tomate acidulée aux zestes d'orange que préparait sa grand-mère. Avec un père et un oncle constamment aux fourneaux, le jeune Michel trouve très tôt refuge dans les jupons de sa *nonna* italienne. «Sa cuisine, était moderne avant l'heure. Aucun gaspillage alimentaire; rien ne se jetait, tout s'utilisait, elle nous régalaient.»

A l'école hôtelière de Grenoble, il tombe amoureux de Marie-Pierre, celle qui deviendra son roc, sa confidente. C'est dans cette union qu'il va puiser sa force. Leur idylle commence par des voyages: dans le sud-ouest, chez Guérard à Eugénie-les-Bains, au Comme chez soi à Bruxelles, au Connaught à Londres, chez Taillevant à Paris, à New York et au Brésil. Mais c'est sans compter sur son passage à l'Hôtel de ville de Crissier, chez Frédy Girardet. «J'ai eu la chance de travailler dans ce que je considérais comme la plus belle des maisons. Un exemple de pureté qui sert de ligne de conduite à ma cuisine. Monsieur Girardet est ma plus belle expérience! Il réussissait à marier les goûts avec une justesse élégante sans jamais trop en faire.» Le destin s'en mêle. Il l'entraîne sur une autre route: Jean Troisgros

décède prématurément en 1983. Le couple décide alors de revenir à Roanne. Ils y resteront. L'héritage Troisgros, un fardeau ou une bénédiction? «Il faudrait poser la question à César, mon fils aîné, qui est en train de vivre cette situation», plaisante le chef. «En fait, ce n'est ni l'un ni l'autre. Tout dépend de sa nature, de ses capacités à rêver, à s'épanouir, à ne retenir que ce qui est positif. En ce qui me concerne, je suis une personne joviale, ouverte et légèrement insouciant, ce qui m'a toujours aidé à surmonter les difficultés, y compris quand, jeune cuisinier, j'arrivais dans une nouvelle brigade.»

Reste quand même à gérer la pression au quotidien pour atteindre l'excellence et conserver les trois étoiles qui brillent sur les Troisgros depuis 1968. «Je ne réalise pas toujours ce que je détiens. Les étoiles sont une récompense magnifique, un signe de reconnaissance du travail accompli au fil des

Grand chef en famille

MICHEL TROISGROS

Héritier d'une des plus belles maisons gastronomiques de France, le cuisinier vient de déménager le restaurant familial sur lequel brillent trois étoiles depuis 49 ans

EDOUARD AMOIEL
@EAmoiel

PROFIL

1958 Naissance à Roanne.

1968 La Maison Troisgros acquiert sa troisième étoile Michelin.

1983 Reprend le restaurant à la mort de son oncle.

2017 La Maison Troisgros quitte Roanne et s'établit à Ouches.

salle. Nous ne savons pas où se trouvent ses limites», observe le patron. Côté cuisine, le saumon à l'oseille, plat phare de la cuisine nouvelle des années 1970, a cédé la place à des préparations plus modernes et avant-gardistes. Inspiré depuis toujours par le Japon et l'Italie, Michel Troisgros est un passionné d'agrumes et de vinaigres. «Mon père est parti pour la première fois au Japon en 1967. Il a ramené dans ses bagages du gingembre confit, du vinaigre de riz, de la sauce soja, du wasabi, et du yuzu. Dans ces années-là, ces produits étaient introuvables en France.»

Bien avant d'autres, Michel s'éveille donc à la culture et aux techniques nippones et découvre de nouvelles méthodes de cuisson appliquées à de nouveaux ingrédients. «A chaque voyage, j'étais excité comme un gamin! Le Japon apportait des idées nouvelles et donnait un relief particulier à l'évolution de ma cuisine.» Préparé selon une technique japonaise, le «petit rouget rouge» en est l'exemple parfait. Enveloppé dans un tissu, le poisson est cuit à la vapeur de manière progressive sans subir l'agression de la chaleur.

génération. J'éprouve un sentiment de fierté mais je regarde aussi cela avec fraîcheur, avec candeur même. Car un des facteurs de notre réussite familiale, c'est cette capacité à aller de l'avant et à toujours se renouveler. Notre nouvelle maison l'illustre.»

Ouches est un havre de paix situé dans un domaine de 17 hectares planté au milieu de la campagne. Semblable à un temple d'inspiration bouddhiste, une grange agricole à l'armature de bois abrite la réception, les caves, la cuisine. Un couloir céleste accompagne les convives vers la salle du restaurant Le Bois sans feuilles. Le lieu est limpide, aucunement ostentatoire: nous sommes loin des dorures et des sophistications de l'intimidante hôtellerie de luxe. Autour d'un chêne centenaire, la salle à manger se développe entre champ de graminées et sous-bois, traversée de toutes parts par une nature omniprésente. «Elle rentre dans la

Mais la plus grande fierté de Michel Troisgros grande sans aucun doute ses deux garçons. «Je vois que César s'épanouit de jour en jour. Ici, il s'est d'emblée approprié la nouvelle cuisine et la maison. Je m'en réjouis car cette nouvelle maturité n'aurait jamais pu s'opérer à Roanne, ou alors beaucoup plus lentement, car le poids de l'histoire était un peu paralysant.»

Quant à Léo, après avoir vécu l'expérience de l'ouverture à Ouches, il sera sous-chef à La Colline du Colombier, l'un des autres restaurants de ses parents, avant de s'envoler pour le Japon, pour continuer son tour du monde culinaire. C'est bien, la relève Troisgros va de l'avant.

Maison Troisgros, 728 route de Villerest, 42155 Ouches. +33 4 77 71 66 97, www.troisgros.com

Un jour, une idée

Gourmande Cantine des commerçants



A Genève, le boulevard Carl-Vogt regorge de troquets en tout genre: cafés, pizzerias, bistrot, bars. Sur plus d'un kilomètre en ligne droite, l'offre est impressionnante et entraîne une rude concurrence. Et puis, au bout de cette artère où le meilleur côtoie parfois le pire, se trouve une adresse pas comme les autres.

«Depuis plus d'un siècle, La Cantine des commerçants a toujours été un restaurant», explique Nathalie Taraud, propriétaire des lieux. Jadis, les bouchers qui travaillaient dans les abattoirs juste en face venaient y reprendre des forces. Une autre époque. Aujourd'hui l'établissement est un puits lumineux aux tons gris et crème rehaussés par des touches vert pomme. Un cadre atypique pour une ambiance forcément très différente.

Des destins croisés

La patronne ne s'est pas lancée seule dans cette aventure: son époux, Didier, officie aux fourneaux. Ses passages dans de nombreuses maisons étoilées et de prestigieux hôtels lui ont permis de travailler sur tous les continents. Lui est originaire du sud-ouest de la France, elle est fille de médecin et a grandi en Afrique. Leurs destins vont se croiser au Moyen-Orient avant de les guider vers Genève.

Récompensée d'un Bib gourmand par le Guide Michelin, la Cantine des commerçants offre une cuisine à l'image de ce couple tout chou: éclectique, passionnelle et sincère. Pour ces

baroudeurs patentés, le respect des produits est essentiel. Les escargots en coque croustillante à l'ail des ours fréquentent sans complexe une burratina accompagnée de jambon serrano et rivalisent avec un tatakhi de thon et sa vinaigrette d'agrumes. Un filet de féra du Léman rehaussé de wasabi vient compléter le repas et joue l'alternance locale avec des gambas poêlées au curry rouge.

Le soir, des menus «découverte du marché» et «carte blanche» viennent parachever le tableau. Et révèlent sur le mode de la surprise les talents que le chef sort de sa toque. ■ E. A.

La Cantine des commerçants, 29, bd Carl-Vogt, Genève, tél. 022 328 16 70, ma-sa midi et soir, www.lacantine.ch