

Portrait Michel Troisgros



■ Michel et Marie-Pierre Troisgros.



Reportage : Sophie Brette
Photos : Rina Kurra



Extrait de Cuisine Créative N°33

" Tout ce que vous allez voir n'est pas accidentel mais volontairement pensé, les écritures, les clous, les murs vieillis... "



■ Une des caboles de la Colline du Colombier à Iguérande. Les chambres des maison sur pilotis.

« Je considère l'imprévu comme une forme de perfection, » Telle est la philosophie du Grand Chef de Roanne.

Et si Marie-Pierre et Michel Troisgras n'avaient pas interrompu leur tour du monde ?

Que serait-il advenu de cette maison mythique qui fête, cette année, ses 40 ans de trois macarons ? C'était il y a plus de 20 ans, à l'époque, Michel Troisgras officiait dans les cuisines d'un restaurant new-yorkais lorsqu'il apprend le décès

de son oncle, Jean Troisgras. Il est alors rappelé par les obligations familiales et c'est progressivement qu'il sera amené à partager les fourneaux avec son père, Pierre, alors mondialement connu. Un nouveau destin se dessine. Michel et Marie-Pierre Troisgras s'inscriront dans la grande lignée familiale. À l'époque, inconscients du poids des responsabilités qui pèsent sur eux, ils se lancent dans l'aventure sans appréhension.



■ *Le Grand Couvert, le restaurant de la ferme.*

C'est en 1996 qu'ils se retrouveront seuls aux commandes d'un des fleurons de la cuisine Française. Débordant d'énergie, le couple perpétue la tradition et développe l'affaire : ouverture d'un restaurant au Japon, reprise de la direction des cuisines de l'hôtel Lancaster à Paris, transformation d'un hôtel des années 20 dans l'esprit d'un « café-épicerie » gourmand annexé à l'édifice principal. Enfin, les projets d'extension de la Maison Troisgros se concrétisent, Marie-Pierre et Michel Troisgros réalisent un rêve de jeunesse en rénovant une ferme à Iguérande située à une vingtaine de kilomètres de Roanne, aux portes de la région bourguignonne. Ce nouveau projet décuple les énergies, entre les activités familiales de Roanne et la réalisation des travaux entrepris par l'architecte Patrick Bouchain : décoration, aménagement du jardin, le couple supervise tout, jusqu'à l'installation des rideaux ! Une grande bouffée d'oxygène, de nouvelles perspectives s'ouvrent à eux, loin

des contraintes inhérentes aux grandes institutions. « *Tout ce que vous allez voir n'est pas accidentel mais volontairement pensé, les écritures, les clous, les murs vieillis...* » nous dit Michel Troisgros sur les hauteurs d'Iguérande. « *Nous voulons que le lieu reste simple, pas saturé de mobilier, toujours atypique.* »

La maison Troisgros à Roanne

On comprend mieux l'esprit visionnaire de Michel Troisgros en découvrant les cuisines de Roanne conçues, il y a maintenant plus de trente ans par Pierre et Jean Troisgros. Certes la technique a évolué mais la structure, le plafond, les sols, les inox, la hotte, les plans de travail successifs fonctionnent depuis trois décennies. Michel Troisgros l'a modernisé bien sûr, mais la conception de base était avant-gardiste et très bien pensée. Au milieu de sa brigade, le grand chef tra-