

Pierre Troisgros

LA BONNE ÉTOILE  DE ROANNE



UN JOUR, LE GÉNÉRAL
DE GAULLE ME
DEMANDA SOUS
FORME DE CONSEIL :
" J'AI DEUX ÉTOILES,
QUE FAUT -IL FAIRE
POUR AVOIR LA TROI-
SIÈME ? " AU MOMENT
OÙ J'ALLAIS LUI
RÉPONDRE, JE ME SUIS
RÉVEILLÉ.

Pierre Troisgros

**PIERRE TROISGROS,
LA BONNE ÉTOILE DE ROANNE.**

Ce supplément a été intégralement réalisé par le service Communication mutualisé de la Ville de Roanne et Roannais Agglomération.

Directrice de publication : Jade Petit. Directeur de la rédaction / Rédacteur en chef : Emmanuel Demont. Rédaction : Céline Chaudagne, Pascal Simonnot, Yannick Vernay et Catherine Zappa. Maquette : Elsa Deschamps. Photos (sauf mention contraire) : Frédéric Rizzi. Imprimerie : Chirat. Distribution : Adrexo. Dépôt légal : 4^e trimestre 2020. Tirage : 57 086 exemplaires. Magazine imprimé sur papier PEFC.



Chers habitants de Roannais Agglomération,

Dans l'élite de la cuisine française, il y a des noms qui restent célèbres. Mais s'il y en a un à Roanne dont nous pouvons être sûrs qu'il restera à jamais gravé dans nos mémoires, c'est bien celui de Pierre Troisgros.

Déjà presque deux mois que notre chef étoilé nous a quittés. Il nous manque comme il manque à sa famille et au monde de la Gastronomie. L'émotion reste encore forte dans le cœur des Roannais qui ont eu la chance de connaître ce « monument de la cuisine ».

Pierre Troisgros était plus que le chef de notre Ville. Il était l'Étoile qui, depuis son petit hôtel-restaurant devenu par la suite Maison Troisgros, faisait briller Roanne et la gastronomie française partout dans le monde.

Roanne rayonnait à travers non seulement sa cuisine, mais aussi son grand cœur. Engagé pour les grandes causes, d'une extrême gentillesse, Pierre Troisgros savait diffuser la joie de vivre aussi bien dans l'assiette que dans ses paroles.

Notre territoire a la chance de compter parmi ses concitoyens d'incroyables talents, ne l'oublions pas. Ce sont des figures comme Pierre Troisgros qui contribuent à créer l'identité de notre territoire roannais et à le promouvoir au-delà de nos frontières.

Je garderai toujours en mémoire le souvenir d'un ami et d'un passionné au grand talent.

J'ai une pensée pour sa famille. Ses enfants et ses petits-enfants ont désormais le soin d'un héritage culinaire hors normes, que ce géant de la gastronomie française leur a laissé.

Fidèlement,

*Je garderai toujours en mémoire le souvenir d'un ami et d'un passionné
chacun avec ses grands talents*

Yves Nicolin
Président de
Roannais Agglomération
Maire de Roanne

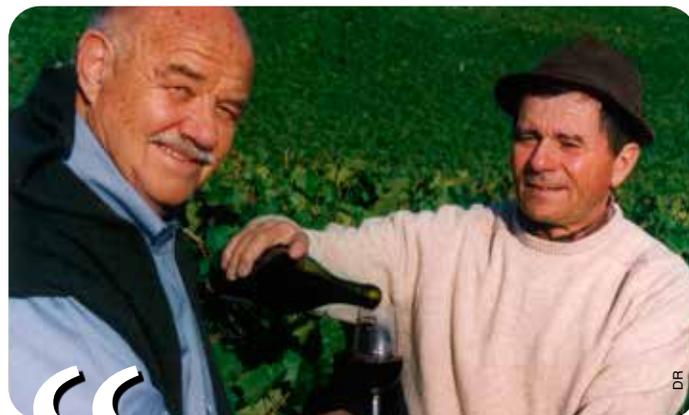
UN CŒUR Troisgros COMME ÇA

La générosité de Pierre Troisgros ne s'exprimait pas seulement à travers sa cuisine. Là où d'autres se seraient contentés de savourer leur succès gastronomique, l'illustre chef roannais n'hésitait pas à mettre sa célébrité et son talent au service des causes qui lui tenaient à cœur. Qu'il s'agisse de venir en aide aux enfants malades, de soutenir le club fétiche de sa ville, de transmettre son savoir ou de valoriser notre terroir.

Généreux ! Voilà un adjectif qui caractérisait bien Pierre Troisgros ! Une qualité souvent citée en tête de liste par ses proches et ses amis. Généreux, il l'était derrière ses fourneaux comme en dehors, n'hésitant pas à s'investir dans la vie de sa ville et de sa région, à s'impliquer personnellement et à donner de son temps pour les causes qu'il avait choisies. Doté d'une grande curiosité d'esprit, il s'intéressait à de nombreux domaines en dehors de la cuisine.

PREMIER AMBASSADEUR DE LA CÔTE-ROANNAISE

Bourguignon de naissance et fier de ses racines, Pierre Troisgros a toujours été passionné par le vin. Et il ne tarda pas à s'intéresser à la Côte-Roannaise, en apportant son soutien aux viticulteurs et en contribuant à l'obtention de l'AOC en 1994. Ami de longue date, Robert Sérol, qui dirigeait alors l'association vinicole roannaise, le confirme : « L'agriculture perd aujourd'hui un grand serviteur. Pierre s'intéressait à toutes les productions. Et pourtant, à la fin des années 70, la Côte-Roannaise était au fond du trou ! Et quand il s'est intéressé à nous, cela nous a poussés à devenir meilleurs. Il assistait à nos



“

IL A JOUÉ UN TRÈS GRAND RÔLE DANS L'OBTENTION DE L'AOC

S'il a motivé et encouragé les vignerons roannais, il s'est aussi mué en véritable ambassadeur, poursuit Robert Sérol. « Pierre était connu dans le monde entier. Et à chaque fois qu'il avait l'occasion, il parlait de nos vins. C'était un réconfort inestimable.

manifestations, il venait à nos dégustations... Il nous suivait. Pour les vignerons roannais, c'était un stimulateur incroyable ! Sa considération, sa présence, son aide, ce sont des choses que je n'oublierai jamais ! Car en nous apportant le soutien d'un trois étoiles, il a joué un très grand rôle dans l'obtention de l'AOC. C'est certain ! »

1928

03.09

Naissance de Pierre Émile René Troisgros à Chalon-sur-Saône où ses parents, Jean-Baptiste et Marie, tiennent le Café des négociants (71).



1930

Installation à Roanne, ville industrielle idéalement située sur la N7, où ses parents achètent l'Hôtel-restaurant des Platanes, face à la gare. Il sera rebaptisé l'Hôtel Moderne en 1935. La cuisine est simple et de qualité, la clientèle fidèle...

Il nous a également permis de rentrer au Savour club, une société de vente de vin par correspondance très cotée à l'époque ! Cela représentait 200 000 bouteilles vendues chaque année dans le monde entier ! Ce qui nous a apporté une formidable notoriété tout en nous confortant dans nos exploitations. »

VICE-PRÉSIDENT DE LA CHORALE



IL A CONTRIBUÉ AU REDRESSEMENT DU CLUB

dont il ne manquait aucun match. Et il ne se contenta pas de soutenir le club en tribune.

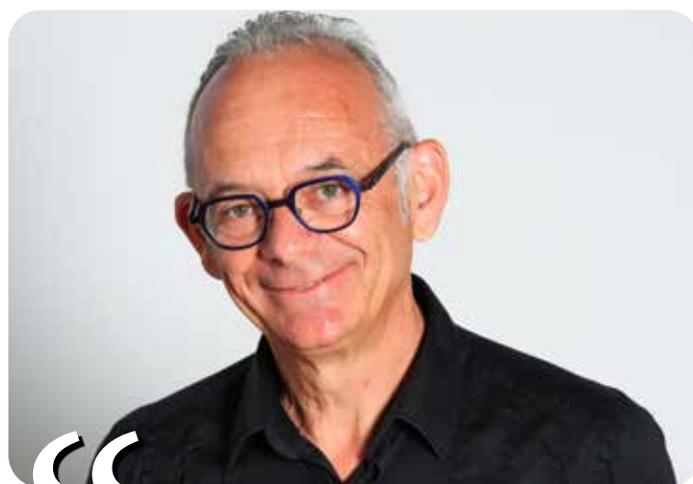
En 1994, il devint vice-président, dans un contexte financier compliqué, se souvient Yves Le Gaillard, le président d'alors. « Quand j'ai pris la présidence, il s'agissait de sauver le club ! J'ai sollicité Pierre car je savais l'importance d'avoir quelqu'un comme lui dans une équipe. » Un choix qui s'est avéré judicieux. « Lorsqu'il nous a fallu prendre des décisions pour éviter que le club

Pierre Troisgros était également un grand fan de sport : basket, football, rugby à XV, pétanque... Il était notamment un supporter inconditionnel des Verts, mais aussi de la Chorale,

disparaisse, il a été à mes côtés pour trouver des solutions. Nous avons passé des mois d'enfer à faire le tour des entreprises et des organismes susceptibles de nous aider. Et je peux témoigner que Pierre a mis tout son poids dans ces démarches. Sa personnalité nous a clairement ouvert des portes ! Il a contribué au redressement du club. » S'ils quittent tous deux leurs fonctions en 2000, leur amitié perdurera jusqu'au bout.

« Le jour de son décès, nous l'attendions chez moi pour faire une partie de tarot. Je l'ai eu au téléphone une heure avant », confie Yves Le Gaillard. « C'était un homme de très grande qualité, d'une simplicité extraordinaire, d'un savoir-faire dans son métier exceptionnel et d'une grande fidélité en amitié. Une somme de compétences formidables ! »

LE GOÛT DE LA FORMATION



IL TRANSMET-TAIT L'AMOUR DU MÉTIER

À toutes ces qualités, il faut ajouter le goût de la transmission du savoir. Que ce soit dans sa cuisine, mais aussi, plus tard, aux côtés des apprentis cuisiniers roannais. Frédéric Menth en fut le té-

DANS LES ANNÉES

1950

Jean & Pierre font leurs armes dans de prestigieuses maisons (Maxim's et Lucas-Carton à Paris, La Pyramide à Vienne chez Fernand Point - et comme disait Sacha Guitry « pour bien manger en France, un Point, c'est tout »...) aux côtés de Paul Bocuse, dont ils vont devenir inséparables.



1953

Retour à Roanne de Pierre & Jean Troisgros.

1955

Mariage de Pierre avec Olympe et 1^{re} étoile Michelin

moins privilégié. Aujourd'hui responsable de formation au CFA du Roannais, en charge de l'unité alimentation-restauration, il travailla aux côtés de Pierre Troisgros de 1982 à 1984. « On apprend tout d'un grand monsieur comme lui. Il avait une très grande rigueur. En même temps, il savait se montrer attentionné et reconnaissant envers ses cuisiniers. C'est là où j'ai découvert le travail en brigade. Avec son frère, ils avaient une conception avant-gardiste de la cuisine, dans l'assiette comme dans l'organisation. » Mais ce n'est pas le seul domaine dans lequel le chef étoilé l'a inspiré. « On avait la chance de voir défiler dans la cuisine des personnalités qu'il nous présentait. Et cela nous a donné de la dextérité dans le dialogue avec la clientèle. Pierre Troisgros savait se mettre à la hauteur de chaque convive, célèbre ou anonyme. » Doué pour la cuisine et les relations humaines, Pierre Troisgros était aussi pour Frédéric Menth un formateur. « Il transmettait l'amour du métier. Il est souvent venu au CFA pour nous aider lorsqu'on accueillait des concours de cuisine. Et bien sûr, il était président du jury ! Chaque année, il venait manger avec ses collègues roannais et échanger avec nos apprentis. Il leur donnait beaucoup d'encouragements. Ils ont toujours été éblouis par ce personnage mythique. Il savait mettre des étoiles dans les yeux des jeunes. »

PARRAIN EMBLÉMATIQUE DU TÉLÉTHON

Autre cause qui lui tenait à cœur, le Téléthon, dont il fut le parrain d'honneur pendant sept ans. En 2015, Pierre Troisgros expliquait son engagement dans les colonnes de notre magazine : « Trois raisons m'ont poussé à m'investir : la volonté d'aider, grâce aux dons récoltés, la recherche sur ces maladies rares et injustes qui touchent les enfants, la solidarité avec tous les bénévoles et enfin mon admiration pour l'AFM* qui a su mettre au point une grande organisation comme le Téléthon. »

Pour Marie-Claude Chataignier, qui a ouvert et dirigé l'antenne roannaise de l'association de 2009 à 2016, faire appel à Pierre Troisgros était une évidence. « Il impulsait un élan de solidarité tant par sa présence que par les recettes qu'il écrivait et qui étaient vendues avec son "empreinte" au profit du Téléthon. Sans réfléchir un instant, il a accepté de m'accompagner dans notre belle aventure humaine et il a été immédiatement à nos côtés. Il a souhaité être présent sur toutes nos manifestations pour être au plus



UN HOMME
DE CŒUR,
INTÈGRE, D'UNE
« GÉNÉROSITÉ
INCROYABLE !

près des malades, de leur famille et donner du sens à son implication. » Au-delà de son dévouement, Marie-Claude Chataignier retient ses qualités humaines. Il aimait faire plaisir. Il s'arrêtait à chaque stand, achetait un article pour l'offrir à un enfant. Pour certains,

il a même assouvi leur souhait de découvrir les coulisses d'une cuisine en les emmenant derrière les fourneaux. Pierre était un homme de cœur, intègre, d'une générosité incroyable ! » Et son engagement, il l'a tenu jusqu'au bout. Lors de ses obsèques, des urnes étaient à disposition au profit du Téléthon. Un « homme de cœur » on vous dit !

*Association française contre les myopathies



1957

L'Hôtel Moderne devient Les Frères Troisgros.

1962

Création du plat signature « le saumon à l'oseille », le plat culte et emblématique des Frères Troisgros. « Génial, j'ai goûté du saumon intelligent », écrit La Reynière, chroniqueur gastronomique au journal *Le Monde* (recette p12).
2° étoile au Guide Michelin.

1966

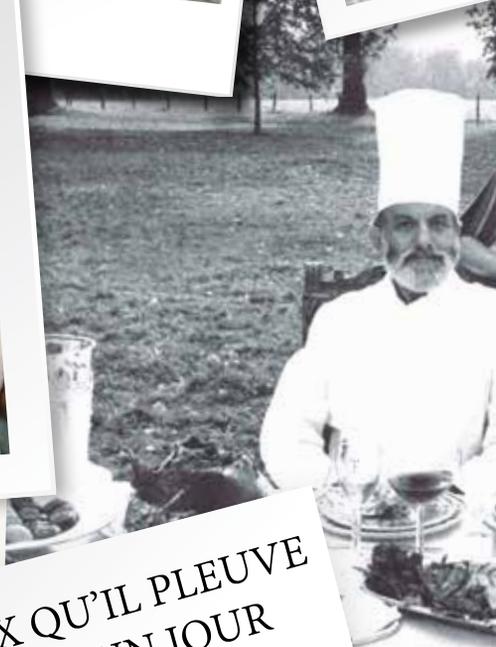
Ouverture de Maxim's à Tokyo (voir p.11).



“
A VAINCRE,
ON TRIOMPHE
EN GLOIRE.

PRINTEMPS

- Salade Nouvelle
- Escargots de Bourgogne Poêlés
- Escalope de Saumon à l'Oseille Troisgros
- Canon d'Agneau à l'Essence d'Estragon
- Frison de Concombre
- Chèvre de Marcigny F
- Le Grand Dessert
- Macarons Mous



“
ÊTRE CONTENT DE SA VOITURE, EST-CE DE L'AUTOSATISFACTION ?

“
IL VAUT MIEUX QU'IL PLEUVE AUJOURD'HUI QU'UN JOUR OÙ IL FAIT BEAU.

SANS BARIL,
HE SANS

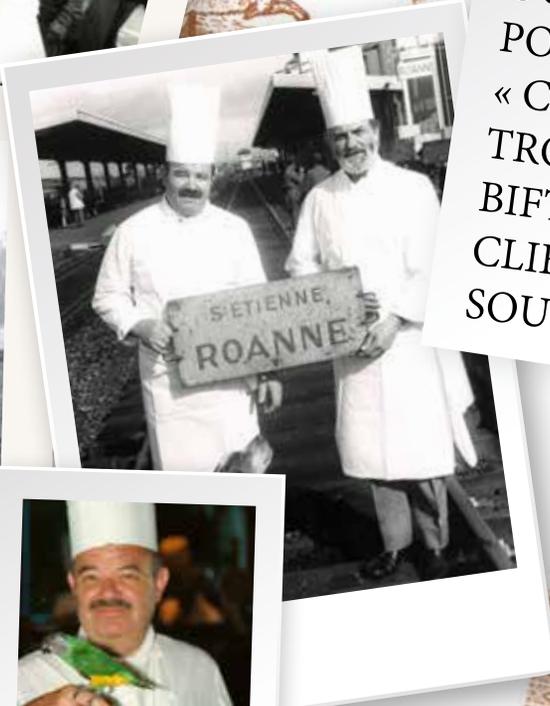


Pierre troisgros

INTIME

“

C'ÉTAIT À L'ÉPOQUE
OÙ LE RESTAURATEUR
POSAIT LA QUESTION :
« COMMENT AVEZ-VOUS
TROUVÉ VOTRE
BIFTECK ? » RÉPONSE DU
CLIENT : « PAR HASARD,
SOUS UNE FRITE ».



“

QUI VOLE UN ŒUF A UNE
BIEN PETITE OMELETTE.



Salade de Faisan
au Pissenlit

Chausson
aux Truffes Fraîches

Panaché de Poissons Ajano

Bécasse Maître Richard

Fromages d'Auvergne

Oranges Douce Amer

Opus Incertum

Saisi(s) À CŒUR

Pierre Troisgros a laissé un souvenir impérissable dans le cœur de celles et de ceux qu'il a croisés. En attestent les huit témoins privilégiés, qui ont ouvert leur cœur pour lui rendre un vibrant hommage.

JEAN AUROUX

Ancien maire de Roanne

« Depuis les fours de potiers gallo-romains jusqu'aux fourneaux étoilés de la Maison Troisgros, en passant par les faïences révolutionnaires, les eaux minérales, la viticulture et l'élevage bovin, le Roannais a toujours eu le goût de la bonne table.

Certes, les saumons ne remontent plus la Loire, mais Pierre leur avait rendu un hommage aromatisé et coloré, gagnant jusqu'aux couleurs de la gare.

Une grande réputation entraîne des vocations et des réussites bien présentes aujourd'hui : la viande charolaise, les eaux de Saint-Alban et de Sail-les-Bains, les vins de la Côte roannaise, la

praluline, les chocolats, les papillotes, les cakes, les plats cuisinés, sans oublier les fromages ! Quelle région peut présenter autant de bonnes tables et un tel menu gourmand ?

Les « Fourchettes » du sculpteur Arman ne sont pas là par hasard ! Mais Chef Pierre ne s'intéressait pas qu'au « contenu ». Il mit son prestige - avec la Ville de Roanne - dans la valorisation de l'industrie et de l'artisanat produisant le « contenant » : faïence, porcelaine, verrerie, cristallerie, coutellerie, orfèvrerie et linge de table. Il fut le précieux ambassadeur de nos Arts de la Table comme de la gastronomie française. Sur la célèbre RN 7 et sur les rives du plus long fleuve de France, il fallait bien une « Table méritant le voyage ». Les quatre générations Troisgros l'ont superbement dressée et leur belle histoire n'est pas achevée...»

Pierre, tu resteras toujours en bonne place dans le menu de nos souvenirs.



1968

3^e étoile au Michelin, 18/20 au Gault & Millau, 4 étoiles au Bottin gourmand.

« Je traverse la route et je me rends à la maison de la presse pour acheter le tout nouveau Guide Michelin. Je l'ouvre et je découvre que nous avons gagné la 3^e étoile. »

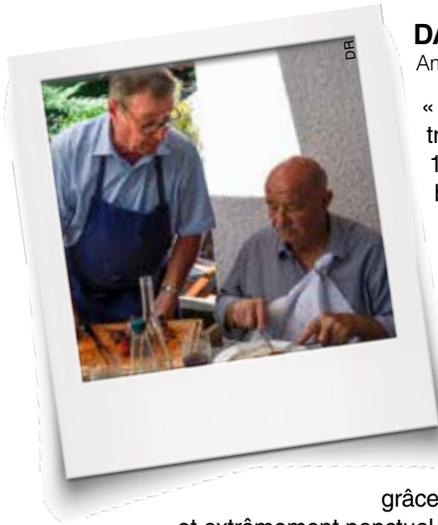


1972

Gault & Millau les distingue « Meilleur restaurant du monde ». Créateurs et précurseurs de la Nouvelle cuisine française, qui a remis la créativité au centre de la tradition. C'est une révolution dans le domaine du goût, de la technique et de l'esthétique.

1977

Rénovation complète de la cuisine du restaurant par l'architecte français Hubert Cormier.



DANIEL ALEX

Ami de longue date

« Nous nous sommes rencontrés avec Pierre Troisgros en 1978 lorsque j'ai repris l'Auberge Costelloise.

En 1981, c'est Jean et lui qui nous appellent pour nous annoncer notre première étoile au Guide Michelin. Mais c'est surtout durant notre retraite que nous nous sommes rapprochés. Et en 20 ans, j'en ai vécu des très belles expériences

grâce à lui ! Toujours positif, joyeux

et extrêmement ponctuel, Pierre adorait le cinéma et la lecture. Il s'épanouissait auprès des jeunes. La belote d'après déjeuner était sacrée ! Il n'aimait pas beaucoup perdre, mais conservait toujours son œil malicieux quelle que soit l'issue de la partie... Pour moi, il était le « Roi des restes ». Parce qu'avec rien, Pierre faisait tout ! Durant notre weekend annuel entre amis dans le Jura, Pierre était préposé au dernier déjeuner du dimanche. Lorsqu'il ouvrait le frigo, il sortait tous les restes et concoctait deux plats magiques. Il avait le génie de l'improvisation culinaire. Pierre était également un vrai amoureux de la ville de Roanne et il observait tous les changements survenus dans le paysage roannais. Il aurait tant voulu voir les nouveaux Bords de Loire... »

Merci Pierre
de tous
ses grands
moments
Daniel

OLIVIER BOIZET

Chef du Château de Champlong

« J'ai souhaité être cuisinier dès l'âge de 7 ans. Mes parents m'ont donc encouragé à découvrir ce métier très tôt. Grâce à leurs liens d'amitié avec la famille Troisgros, j'ai eu l'immense honneur de passer toutes mes vacances scolaires avec Chef Pierre dans les cuisines du restaurant, entre 11 et 17 ans. J'étais respectueux et impressionné par cet homme imposant, tant par le nom que sa façon d'être en cuisine ! C'est lui qui a appuyé mon entrée à l'école hôtelière de Saint-Chamond et c'est encore lui qui m'offre mon premier poste, de 1985 à 1987.



Qu'est-ce que j'en ai croisé des grands personnages de ce monde grâce à lui ! Et quand vous êtes tout jeune, ces rencontres vous marquent pour la vie... Je l'ai vu il y a à peine six mois, car il a voulu goûter à ma tête de veau snackée, curieux de tout et désireux de découvrir une autre façon d'apprêter ce mets si particulier.

Chef Pierre était de ces hommes accessibles et élégants, qui viennent à vous lorsqu'ils vous croisent. Un vrai gentleman. »

Merci Chef Pierre
pour ce que
je suis
aujourd'hui...
Comme cuisinier.
Culinairement votre
Boizet



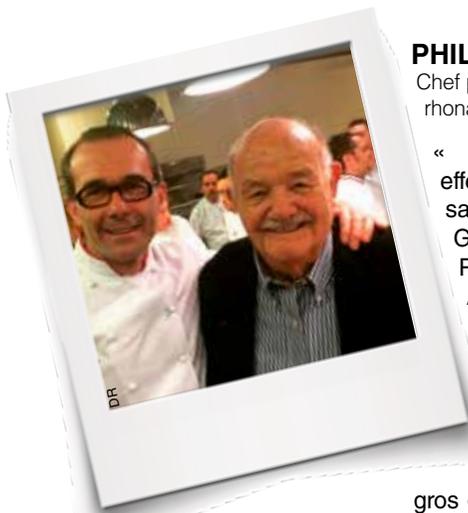
Sortie du premier livre de cuisine *Cuisiniers à Roanne* chez Robert Laffont.

1983

Décès de Jean Troisgros, arrivée de Marie-Pierre & Michel (3^e génération).

1987

Inauguration de la place Jean-Troisgros par François Mitterrand, président de la République.



PHILIPPE GIVRE

Chef pâtissier Exécutif à l'école Valrhona

« Roannais d'origine, j'ai effectué mon apprentissage en pâtisserie chez Gérard Nil au Coteau et Paul Christophe à Roanne. Au retour du service militaire, c'est grâce à Paul Christophe justement que mon parcours professionnel bascule. Il me propose de postuler pour la Maison Troisgros qui recherche un pâtissier.

« Vas-y parce que je te verrais bien dans cet univers », m'a-t-il dit. Et effectivement, il ne s'était pas trompé ! J'ai découvert l'ambiance de brigade, le rush des services et j'ai fait des rencontres exceptionnelles ! Pierre Troisgros était un homme bienveillant et en avance sur son temps. Il avait les mots justes, même si parfois, ils pouvaient être difficiles à entendre. D'une pertinence absolue, cet homme savait vous faire progresser. En déplacement, il associait toujours ses chefs à tout ce qu'il faisait. « Nous sommes reçus comme des artistes aujourd'hui, mais n'oubliez jamais que nous sommes des artisans ! » C'était une personnalité qui n'oubliait jamais les anciens de la Maison Troisgros ! Aujourd'hui, en tant que formateur, j'essaie d'appliquer les valeurs que Chef Pierre et Chef Michel ont su me transmettre. La famille Troisgros est ma deuxième famille professionnelle et j'ai noué des liens très forts avec eux. Pour moi, c'est un des rares modèles familiaux où est inculqué le maintien de l'excellence à travers les générations. Une exception française ! »

C'était un homme passionné, attentionné qui cherchait l'originalité dans la simplicité et avec de l'humour !

THIERRY FERNANDES

Chef étoilé du restaurant Le Prieuré à Ambierle

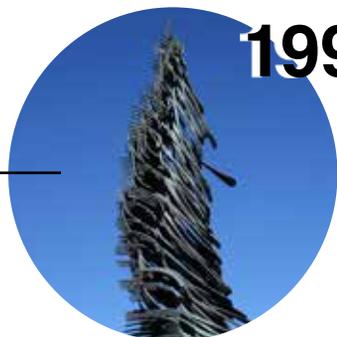
« Chef Pierre était un grand homme ! D'une gentillesse inégalée, il était de ces êtres profondément gentils et généreux. Je l'ai côtoyé dans les cuisines de la Maison Troisgros où j'ai officié en tant que chef de partie poissons chauds, entre 1998 et 2000, mais aussi d'une manière plus intime.

Il a été mon parrain au sein du Rotary, ce qui nous a beaucoup rapprochés. Même du temps de Chef Michel, Chef Pierre passait chaque matin en cuisine et autant vous dire qu'il valait mieux planquer les mises en place ! Sa gourmandise n'était pas une légende ! Je n'oublierai jamais qu'en 2009, pour ma première étoile, ce fut la première personne à passer les portes du restaurant ! Il l'avait su avant tout le monde et il est venu me féliciter en personne. Et ce jour-là, je n'étais que la première étape de son déplacement. Il prenait ensuite la route pour Bordeaux où il se rendait chez Michel Portos, un autre ancien de la Maison Troisgros, pour le féliciter de sa deuxième étoile. C'était ça Chef Pierre ! »



*"Souvenir d'un grand chef...
mais surtout d'un grand homme
passionné et passionnant"*

Thierry Fernandes



1992

Inauguration des Gourmandes réalisées par le sculpteur Arman.



1996

Départ de Pierre Troisgros. Le restaurant s'appelle désormais la Maison Troisgros.

2005

Officier dans l'ordre de la Légion d'honneur.



UN rayonnement INTERNATIONAL

Dès les années 1960, Jean et Pierre Troisgros, véritables globe-trotteurs, consolident leur réputation. En France comme à l'étranger, les deux frères se font les ambassadeurs de leur cuisine moderne, créative et révolutionnaire. Précédés par la réputation de leur célèbre escalope de saumon à l'oseille, plat signature créé en 1962, ils hissent la Maison Troisgros au rang des plus grandes tables mondiales. Une 3^e étoile obtenue en 1968 au Guide Michelin puis une critique élogieuse de Gault et Millau en 1972 leur confèrent une consécration internationale. Les gourmets de tous horizons se pressent devant la porte du désormais « meilleur restaurant du monde ». Pour la première fois, des touristes étrangers débarquent à Roanne, cette petite ville de province dorénavant connue pour sa « nouvelle cuisine ». Une étape inédite et importante sur la mappemonde gastronomique, idéalement située sur la N7.

De voyages en découvertes, les frères Troisgros font rayonner Roanne à l'international et vantent à l'étranger l'art de recevoir à la Française. En Europe, les chefs reçoivent diplômes et distinctions. Pierre Troisgros reprend, à San Francisco, les bases de l'omelette auprès des Américains.

Le prodige se poursuit jusqu'au pays du soleil levant. Sollicité par ses propriétaires, Pierre dirige l'ouverture d'une nouvelle antenne du Maxim's à Tokyo. Au mitan des années 1980, Pierre et son fils Michel se rendent deux fois par an au Japon. En étroite collaboration avec les grands magasins Odakyu, ils développent des produits Troisgros *made in* France. Plats cuisinés, salades, terrines, pains, viennoiseries, pâtisseries, confitures, thé, potages, condiments, vins de propriétaires... sont distribués à la clientèle nipponne dans cinq boutiques. Deux sont situées à Shinjuku, l'un

des quartiers les plus dynamiques de Tokyo. Les Japonais reconnaissent l'expérience, le savoir-faire et la notoriété de la Maison. Une véritable consécration pour l'entreprise familiale, fer de lance de la gastronomie à la Française !

TROISGROS A-T-IL CUISINÉ POUR TROIS GRANDS ?



Et si ? Dans son ouvrage *Troisgros* publié en 1990, Philippe Weil lève-t-il le voile sur un secret bien gardé ? Début des années 1990, secret d'État à l'Élysée. Une rencontre entre François Mitterrand, Mikhaïl Gorbatchev et George Bush se prépare à l'abri des médias. Le lieu de la rencontre est choisi au chapeau, dans lequel sont glissés trois noms de chefs réputés : ce sera Troisgros, à Roanne ! Trois menus sont confectionnés discrètement. Pour des raisons stratégiques et non moins diplomatiques, les trois illustres convives dédicaceront le Livre d'or de la Maison à l'encre sympathique ! Fantasma ? Réalité ? Vous n'en saurez rien...

2011

Pierre Troisgros devient membre d'honneur du Collège culinaire de France.



2017

Déménagement de la Maison Troisgros à Ouches, Le bois sans feuille (4^e génération avec César & Léo).

2018

50 ans dans les étoiles au Guide Michelin.

2020

Décès de Pierre Troisgros dans sa maison du Coteau, le 23 septembre.

Histoire du saumon qui aimait trop l'oseille



HISTORIQUE EN 10 ÉTAPES

- 1960. Contexte favorable à la créativité et naissance de la « Nouvelle Cuisine ».
- Dans l'Adour, ils pêchaient de magnifiques saumons. Découverte d'une habitude locale : les habitants le dégustaient comme une pièce de bœuf... Rosé voire saignant.
- À l'époque, nous le servions en darne (tronçon). En stage chez Maxim's, le chef Monsieur Imbert le leva en filets. Inédite pour moi, cette technique éveilla ma curiosité.
- Anna Forté, ma belle-mère, avait la main verte. Je lui demandai de me planter de l'oseille, difficile à trouver alors. Elle en planta beaucoup.
- Avec mon frère, nous avons décidé de le trancher en escalope, poêlée rapidement. Nous obtenions alors cette sous-cuisson désirée. Bien que réservé au veau, le mot « escalope » est entré dans l'appellation de la recette : audace verbale inhabituelle.
- Mise au point d'une sauce crémée à base d'échalotes hachées et d'une réduction de vin jaune d'Arbois au goût madérisé.
- Des feuilles d'oseille déchirées à la main apportèrent l'acidité nécessaire, marque de fabrique de la famille.
- L'arrivée de la poêle antiadhésive par la suppression de gras pour la cuisson apportera gain de temps, netteté et économie de papier absorbant.
- Mon père déjeuna avec Robert Courtine et dégusta le premier prototype. Dans le journal *Le Monde*, sous le pseudonyme de la Reynière, il intitula son article du samedi : « Enfin, J'ai découvert un saumon intelligent ! »
- De la mère à la rivière, jusqu'à la gare de Roanne : une bien belle épopée.

QUELQUES AUTRES DÉTAILS QUI ONT PARTICIPÉ À SON SUCCÈS :

Le choix de grandes assiettes de 32 cm de diamètre, très chaudes, qui terminaient la cuisson du poisson et assuraient la chaleur du plat, jusqu'à la fin de la dégustation.

La création de la cuillère à sauce, tranchante est très plate, qui permettait de prendre une part de saumon, ainsi que la quantité de sauce nécessaire. Le pain devenait inutile.

L'arrivée sur le marché du saumon d'élevage démocratisa son image de poisson de luxe. Facile à préparer et abordable, il rentra dans les ménages, ainsi que dans toute la restauration.