



CHEZ TROISGROS

UNE GRANDE CAVE MYTHIQUE

PAR ORIANNE NOUILLHAC
PHOTOS GIANNI VILLA

Les amateurs de grands vins de Bourgogne en pâlisent d'émotion : la cave de la maison Troisgros, à Roanne, abrite un véritable trésor depuis un demi-siècle. Un petit bout d'histoire et de patrimoine...

Dans le tout petit monde des établissements mythiques, la maison Troisgros, trois étoiles Michelin depuis 1968, occupe une place à part. Les frères Troisgros, Pierre et Jean, ont fait rêver des générations entières de cuisiniers et ont formé quelques-uns des plus célèbres d'entre eux. Art millimétré de la cuisson, associations géniales, justesse, révolution, aux côtés de l'ami Michel Guérard, vers une cuisine légère, moderne. Le fils de Pierre, Michel Troisgros, a su insuffler à son tour un nouveau langage culinaire.

Mais l'assiette n'est pas le seul attrait de cette maison installée à Roanne dans un bâtiment sans charme – l'essentiel, comme souvent, se passe derrière les murs –, une cave exceptionnelle attire également des amateurs du monde entier. La Bourgogne en est le joyau. Car le grand-père Troisgros, Jean-Baptiste, Bourguignon originaire d'un petit village proche de Chalon-sur-Saône, ne transportera pas seulement avec lui son Café des Négociants de Chalon à Roanne, en 1932. Il emmènera aussi dans ses valises ses racines, ses amis vignerons. Sa femme Marie est alors aux fourneaux et la maison Troisgros commence à attirer les gourmets et buveurs arpenteurs de la fameuse nationale 7. Le vin est servi dans des pichets en étain : les tonneaux arrivent de chez les producteurs, le plus souvent Drouhin-Laroze, et Jean-Baptiste tire le vin.



En 1957, les fils de Jean-Baptiste, Pierre et Jean, prennent le relais. Ils se révèlent vite de grands cuisiniers et d'immenses dégustateurs. Et leurs amitiés de prouver le nez et le flair des deux hommes : Henri Mayer, Jean-François Coche-Dury, Michel Lafarge et Lalou Bize-Leroy font partie des intimes. Jean Troisgros découvre Jean-François Coche-Dury en 1977 lors d'une dégustation. Il se précipite dès le lendemain au domaine. Avec l'arrivée de la troisième étoile, en 1968, Pierre et Jean ne cessent d'acheter auprès de leurs amis pour encaver. Ils constitueront ainsi au fil des ans une cave de plus de 115 000 bouteilles (aujourd'hui, la cave en compte 39 000 pour 2 400 références, dont 40 % de bourgognes). Quand on achetait, à l'époque, ce n'était pas par 48 bouteilles mais plutôt par 240 !

En attendant que les flacons "vieillissent" tranquillement, un bourgogne d'appellation régionale de chez Lalou Bize-Leroy, servi en pichet, accompagne le mythique saumon à l'oseille et la pièce de bœuf de charolais au fleurie et à la moelle. Le meilleur, tout simplement ! Au milieu des clients, Jean-Baptiste, le patriarche, passe entre les tables, thermomètre en main et rafraichisseurs toujours prêts. Son fils Jean le remplace bientôt, proposant cognacs et autres cigares.

Les années passent et sous l'impulsion de Jean, dégustateur hors pair, tous les grands producteurs de Bourgogne fleurissent dans la cave Troisgros : Henri Mayer, Bernard Morey, les comtes Lafon, Ramonet, Dugat-Py, Jean-François Coche-Dury, les domaines Leroy, Roulot, Rousseau, Roumier, etc.

Michel Troisgros, le fils de Pierre, est élevé dans cet univers d'exception : *"Dans la maison familiale, les réunions se faisaient toujours autour d'une table avec le vin d'Henri Mayer, le Cros Parantoux pour les grandes occasions. Et puis, à l'adolescence, mon père a commencé à m'emmener avec lui en Bourgogne pour ses achats de vin."*

Pierre Troisgros, en laissant la maison à son fils Michel en 1997, deviendra, à plus de 70 ans, vigneron en Côte Roannaise.

Michel, quant à lui, développe son style. Qu'il est difficile de succéder à deux monstres sacrés... Mais il atteint finalement le sommet. Surtout, comme ses père et oncle, il est un cuisinier amoureux

QUELQUES FLEURONS DE LA CAVE : YQUEM 1937, MONTRACHET DES COMTES LAFON 2005, ROMANÉE-CONTI 1995, CHÂTEAU CLIMENS 1988, CORTON-CHARLEMAGNE COCHE-DURY 1999, ERMITAGE JEAN-LOUIS CHAVE 1998...





JEAN-JACQUES
BANCHET EST
DANS LA MAISON
TROISGROS
DEPUIS 1975.

LA CAVE,
REFAITE EN
L'AN 2000,
A ÉTÉ GRAND
PRIX WINE
SPECTATOR DE
1996 À 2008.



CHRISTIAN
VERMOREL
A DÉBUTÉ
COMME COMMIS
EN 1985. IL N'A,
LUI, QUE 26 ANS
DE MAISON...



du vin, un de ceux qui ne conçoit pas l'assiette sans le verre. Et l'histoire est bien faite puisque le langage culinaire de Michel Troisgros, traversé par l'éclat de l'acidité et la vivacité de l'acidulé, se marie à la perfection avec les grands vins blancs de Bourgogne. *"Je me souviens encore du Cros Parantoux 1990 de Mayer, des volnays de Rousseau, des meursaults de Jean-Marc Roulot. Ils ont forcément marqué mon esprit, et donc ma cuisine et mes inspirations."* Les vins préférés du chef: *"Le meursault Perrières du domaine Roulot, le chambolle-musigny du domaine Roumier et le gevey Clos Saint-Jacques du domaine Rousseau."*

Complices de Michel Troisgros, les deux chefs sommeliers de la maison, Jean-Jacques Banchet et Christian Vermorel, nous ouvrent la cave. Ils s'occupent, seuls avec un unique commis, d'une cinquantaine de clients. Sacrée performance toujours délivrée avec le sourire. Jean-Jacques Banchet entre dans la maison Troisgros en 1975. Il a "grandi" au milieu des vins qu'il chérit. Les émotions sont nombreuses, les vigneron admirés. Il cite Bruno Clair, figure de Marsannay, qui travaille si bien mais aussi les pulignys du domaine Louis Carillon, les chassagnes de chez Fontaine-Gagnard... Les noms se bousculent, les yeux brillent.

Seuls quelques regrets viennent assombrir le regard taquin de Jean-Jacques Banchet: *"Les clients demandent de plus en plus des 2004, 2005, 2006; ce n'est même pas une question de prix, c'est la culture de l'immédiat. Boire du 2005, c'est de l'infanticide. Le vin est fermé, il n'y a pas de conversation. Il faut savoir attendre le vin."* Puis, comme dans un éclair, un souvenir fuse, ramenant le sourire sur son visage: *"Nous avons vendu il y a quelques années des musignys de 1955 de Lalou Bize-Leroy, mais les vieux millésimes sont de moins en moins demandés. Nous avons donc dû repenser notre façon de gérer la cave avec des millésimes plus récents à des prix intéressants."* Pourtant, on aurait tort de ne se pencher que sur des millésimes récents lorsque l'on est attablé chez Troisgros. Car le livre de cave recèle ici des pépites à des prix très différents de ceux, parfois indécents, affichés par les grandes tables étoilées parisiennes. De quoi sauter dans un TGV rien que pour déguster une bonne bouteille. La raison en est simple: *"On nous reproche de pratiquer des prix en dessous*





du marché, explique Jean-Jacques Banchet, mais lorsque l'on a, dans un restaurant parisien, deux bouteilles de meursault Perrières de chez Coche-Dury, on peut effectivement se permettre de les mettre à 1 000 euros, la rareté déterminant le prix. Par ailleurs, la clientèle de ces restaurants achètera. Mais nous, nous sommes à Roanne et nous avons en cave non pas deux mais cinquante bouteilles de meursault Perrières ! Nous ne faisons pas de coefficient 10 comme à Paris, où l'on marche parfois sur la tête."

Très peu de maisons peuvent en effet se vanter d'aligner, en provenance du domaine Coche-Dury, 120 bouteilles de meursault village, 48 bouteilles de meursault Perrières, 24 de Genevrières, 24 de meursault Les Caillerets, 36 de puligny ou encore 18 bouteilles de corton-charlemagne ...

Aux côtés de Jean-Jacques Banchet, entré comme commis en 1985, Christian Vermorel avait, quant à lui, une prédilection pour les vins de la vallée du Rhône, notamment ceux de Jean-Louis Chave. Il a appris à se passionner pour la Bourgogne au fil des dégustations : "Avec Henri Mayer, vous avez à chaque fois une émotion intense : Cros Parantoux, Richebourg, Aux Brûlées, c'est toujours superbe. Je pense aussi à Jean-François Coche-Dury, qui m'a bluffé avec un meursault Perrières 1978, ou encore au chambolle-musigny Les Amoureuses 1978 de Jacques-Frédéric Mugnier." Christian Vermorel se souvient également, quelques mois à peine après son arrivée à Roanne, de la visite de Didier Dagueneau : "Ce fut un choc pour nous tous."

Car dans cette cave baignée par l'âme d'Henri Mayer, les grands noms de la Loire, du Bordelais ou du Rhône s'invitent aussi aux côtés de nos Bourguignons. Et c'est en Champagne que nos deux sommeliers ont eu leurs derniers coups de cœur : "La maison Agrapart, située à Avize, avec de superbes chardonnays de la côte des Blancs mais aussi la maison Chartogne-Taillet à Merfy, produisant un bel ouvrage de vigneron avec le fils, Alexandre, aux commandes, un disciple d'Anselme Selosse." Dans la maison Troisgros, troisième génération aux fourneaux, rien n'est plus émouvant que de voir les enfants des vigneron prendre la suite et faire perdurer les domaines préférés de Jean et Pierre. Grâce à eux, la cave Troisgros a de beaux jours devant elle.

DES MERVEILLES
À TOUTES LES
PAGES DANS
LE LIVRE DE CAVE
À DES PRIX
D'AMIS, DE QUOI
SAUTER DANS UN
TGV RIEN QUE
POUR DÉGUSTER
UNE BELLE
BOUTEILLE
SANS SE FAIRE
ASSASSINER
PAR L'ADDITION.

