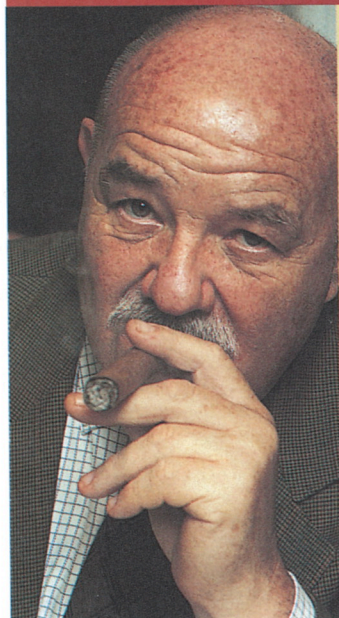


Les fumées de la gare de Roanne

Dans le célèbre restaurant des Troisgros, le havane est à l'honneur depuis trois générations.

Pierre Troisgros, qui a été choisi par *L'Amateur de Cigare* pour sa 7^e Nuit*, parle de sa passion pour le *puro*. Par Jean Cottereau ■ Photo Luc Monnet

La fumée des locomotives a depuis longtemps déserté la gare de Roanne, mais le feu sacré est toujours entretenu dans la maison qui lui fait face. Le cigare fait partie de la saga des Troisgros. « Mon père était un connaisseur. Je l'ai toujours vu avec un havane », se souvient Pierre Troisgros qui évoque avec nostalgie le café de son enfance et l'ambiance enfumée qui y régnait, « à la fois intime et mystérieuse ». Sa mère officiait en cuisine, le père, lui, était en salle. Il pouvait déguster son cigare tranquillement. « Un chef, amateur de cigare, ne peut éviter le conflit entre son métier et sa passion. Il ne peut fumer au milieu des fourneaux. Entre les services, il n'a pas le temps. Le cigare exige calme et disponibilité. Je ne peux le savourer que lorsque je suis de sortie. Pour moi, il est synonyme de temps libre, de délassément. Après un bon repas dehors, je piaffe. » Débonnaire mais l'esprit toujours affûté, notre vieux routier des fourneaux a gardé son enthousiasme et un sens intact de l'émotion pour les choses de la vie. Dès qu'il hume un havane resurgissent les senteurs de crotin de son enfance. « Dans cette odeur de ménagerie entre probablement l'excrément d'éléphant », rigole-t-il. Il est comme cela, Pierre Trois-



Pierre Troisgros

Pierre Troisgros est né en 1928, à Chalon-sur-Saône, d'une famille originaire de Bourgogne. Avec son frère Jean, il appartient à la seconde génération. Pierre Troisgros a été marqué par son séjour chez Maxim's Tokyo au début de sa carrière. Il en a rapporté le sens de l'esthétique des plats, un certain dépouillement qu'il a su marier à l'esprit du terroir. Son fils Michel, qui apprécie lui aussi le havane, a pris la relève.

« Troisgros, trois générations, trois étoiles » ainsi le *Guide Rouge* résume-t-il l'extraordinaire saga de cette famille. Le saumon à l'oseille a fait la réputation de cet établissement - la gare de Roanne est peinte en rose en hommage à ce plat fétiche.

Hôtel Restaurant Troisgros, Place Jean-Troisgros, 42300 Roanne
Tél. : 04 77 71 66 97/Fax : 04 77 70 39 77.

gros, un rire et un parler franc avec un goût pointilleux pour rendre l'exactitude des sensations. « Dans la famille Troisgros, on aime les choses qui ont du caractère, qui dégagent. Le havane ne peut que nous plaire. » On y cultive aussi le goût du vif, du piquant, une certaine verdeur qui se trouve dans l'esprit même de la cuisine des Troisgros que Pierre qualifie d'« acide » faute d'avoir trouvé un autre adjectif. Un je ne sais quoi d'aigu, frais, qui a de la présence. En tout cas le contraire de mou, de plat.

Non sans émotion, Pierre Troisgros réveille la figure de Jean, le frère disparu. « C'était très étrange. Il ne fumait pas le cigare mais il était absolument imbattable sur le sujet. Il était passionné, presque obsessionnel comme un collectionneur de timbres. Il tenait à présenter lui-même les cigares aux clients. Il fallait le voir surgir dans la salle, une pile immense de boîtes sur les bras. Il les calait avec son menton. Son épagneul suivait. Il était un peu timide. Je crois que le cigare permettait d'établir le

contact. »

Les boîtes de cigares sont fastueusement exposées dans la salle de restaurant sur plusieurs rayons d'étagères, près de vieilles eaux-de-vie. La cave à cigares est agrémentée d'une splendide guillotine de bar fin de siècle et d'un présentoir à cigares d'une marqueterie très ancienne. Ces objets font partie de la collection personnelle de Pierre Troisgros qui rassemble depuis quarante ans instruments et articles se rapportant au cigare. Pascal Botton, le directeur, et Pierre Robledo, le barman, veillent sur les vitales. Fidèle à l'esprit de Jean Troisgros, on apporte toujours à la table du client toutes les boîtes de la cave sans exception. Seul changement : les cigares sont présentés sur un immense plateau. Une certaine idée du bien-être consiste pour Pierre Troisgros à regarder chez lui un match de rugby à la télévision avec un cigare et deux centilitres de cognac ou d'armagnac : « Ces trois-là vont bien ensemble. Moi aussi. » Pour l'occasion Mme Troisgros autorise son mari à fumer à la maison. Le bonheur. ●

* Avec Pierre Troisgros, Guy Savoy a conçu le dîner de cette Nuit du Cigare. Il est lui aussi amateur de cigare, son portrait a été publié dans le n° 13 (septembre 1997) de notre revue. Nous nous entretiendrons avec lui dans le prochain numéro.