



Michel TROISGROS

La Joie de Créer



Dialogue avec Denis Lafey
illustré par Pascal Lemaitre

 l'aube

LA JOIE DE CRÉER

La collection *Monde en cours*
est dirigée par Jean Viard

Dans la même série, illustrée par Pascal Lemaître

Pierre Rabhi, *La part du colibri*

Boris Cyrulnik, Edgar Morin, *Dialogue sur la nature humaine*

Patrick Weil, *Être français. Les quatre piliers de la nationalité*

Stéphane Hessel, évocations avec Pascal Lemaître, *Dessine-moi un Homme*

Leila Slimani, *Simone Veil, mon héroïne*

© Éditions de l'Aube, 2017

www.editionsdelalube.com

ISBN 978-2-8159-2596-9

Michel Troisgros

La joie de créer
Dialogue avec Denis Lafay

Illustrations de Pascal Lemaître

éditions de l'aube



Créer, tout un art

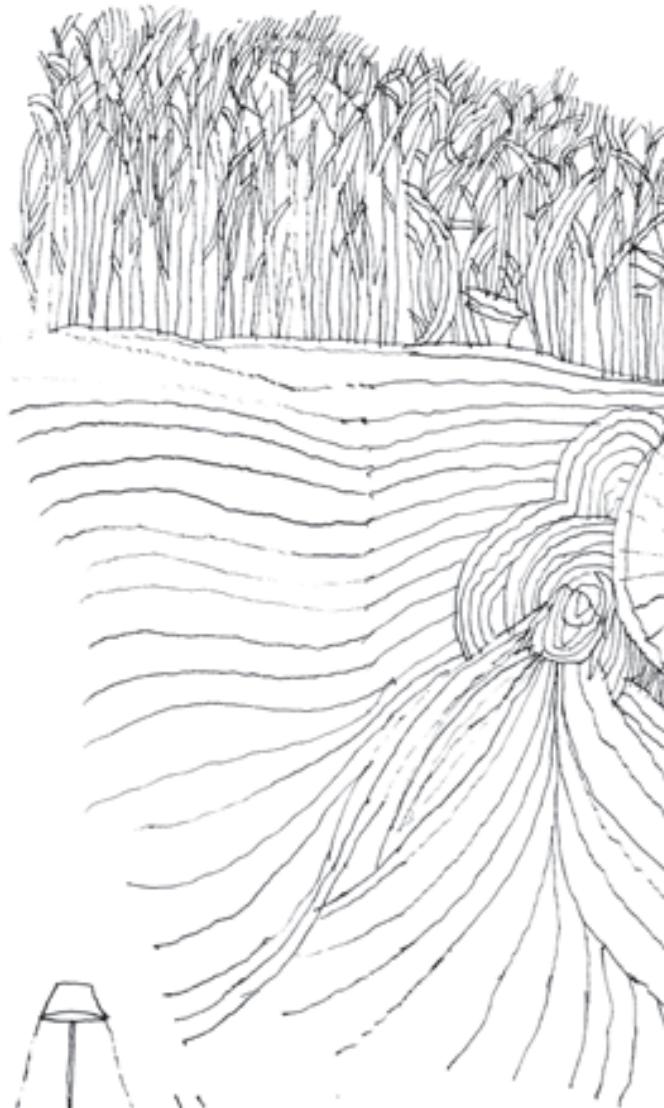
Même dans la petite commune d'Ouches, que l'on atteint après avoir emprunté une étroite route serpentant au milieu des vignes et des pâturages, aucune indication. Aussi modeste puisse-t-elle être. Se rendre chez Troisgros « se mérite », pense-t-on. La propriété de 17 hectares – restaurant trois étoiles Michelin et hôtel – qu'occupent désormais Michel, son épouse Marie-Pierre et leur fils César se laisse alors déshabiller, avec

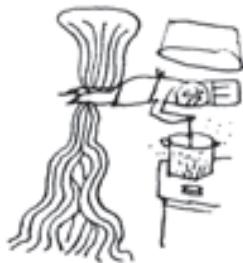
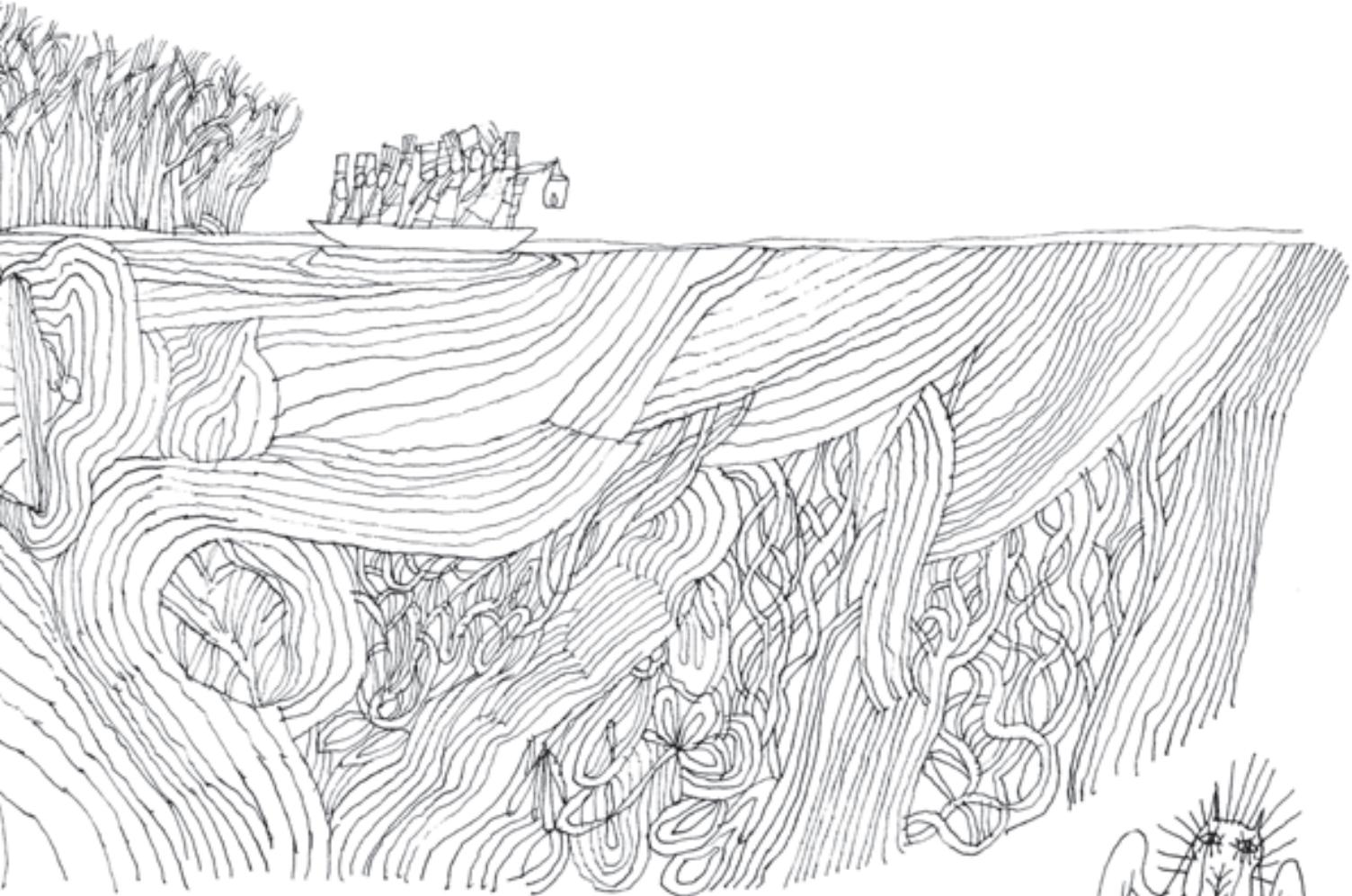




pudeur, avec soin. La discrétion et l'exécution des apparences, qu'illustrent l'humilité et la sincérité du lieu, ne sont pas seulement héritages de l'identité familiale et culinaire, fécondée à Roanne par Jean-Baptiste et Marie en 1930, ramifiée ensuite par Jean et Pierre, enracinée depuis une trentaine d'années par Michel. L'interprétation est que les hôtes ne sont pas encore totalement prêts à totalement dévoiler à la totalité du monde tout ce qu'ils y découvrent, débusquent, ressentent et cultivent depuis le 18 février 2017. L'impression est qu'ils se donnent encore le temps avant de divulguer l'intimité de ces émotions, l'intuition est qu'ils veulent avoir éprouvé puis poli les trésors dans leur intégralité pour les partager le plus généreusement possible avec les convives.

Fécondée, ramifiée, enracinée : des vocables qui, rapportés à un récit, et même une légende, familial aussi illustre, peuvent figer, sceller, voire statufier. Dans l'âme de Michel, c'est-à-dire dans l'inaccessible mystère qui accorde son palais, son odorat, sa science, sa faculté émotionnelle, sa dextérité et sa créativité à la main qui compose la recette puis l'assiette, ce lexique n'est pas geôle. N'est plus geôle. Il n'est pas, car depuis son adolescence, le « fils de Pierre » et « neveu de Jean » a appris à discerner dans le passé ce qui est fardeau et aubaine, ce qui ligote et émancipe, ce qui est douleur inhibitrice et souffrance fertile, ce qui ensommeille et libère. Et il n'est plus, depuis cet hiver 2017 au cours duquel, à l'issue d'un processus de transfert méticuleusement pensé et accompli respectueusement envers une histoire presque séculaire, l'établissement a quitté Roanne pour Ouches.





Là en effet, au cœur de cette Côte roannaise, Michel semble naître une deuxième fois. Mieux, il semble se réaliser. Il semble être. Jamais peut-être sa liberté de créer n'a semblé aussi extatique. Jamais peut-être le risque entrepreneurial, bien sûr majeur, n'a paru autant assimilé. Sans doute parce que se sentir intrinsèquement chez soi permet de se sentir intrinsèquement en soi. L'adepte du peu, le disciple de l'essentiel, est redevenu apprenti au milieu de cette nature qu'il a refusé de domestiquer, au milieu de ces arbres et de ces prés qui le protègent et encerclent presque sauvagement l'édifice hôtelier et gastronomique, au milieu de ce verger et de ce potager qui lui offrent une « matière première » que ses mains ont semencée, puis que ses yeux voient grandir, puis que ses mains, de nouveau, recueillent. Ses mains ? Plutôt leurs mains : les

siennes, celles de Marie-Pierre et de César, ici encore attelés à dépersonnaliser une reconnaissance et une aventure « définitivement collectives ».

Oui, Michel Troisgros est en joie. Et en premier lieu de créer. Cette re-naissance, qui signifie non une quelconque résurrection mais bien une naissance nouvelle, une naissance munificente, une naissance joyeuse, une naissance jubilatoire, s'épanouit dans un environnement inédit. Lui que le talent et l'expérience ont promu **maître** – des arômes, des goûts, des saveurs, des aliments, des combinaisons – s'avoue désormais **radieux vassal**. D'une lumière qui s'impose, de couleurs et de parfums qui décident, d'un ciel qui commande, d'espèces vivantes, aussi bien végétales qu'animales, qui dictent. Pommiers, pruniers, cerisiers, poiriers, cognassiers,

figuiers, plaqueminiers, mais aussi chevaux et troupeaux bovins, intempéries et douceurs, champignons et feuillages, écorces et brumes, silences et chants, étang et vent, rosée et sécheresse, assemblent cet environnement féodal qui, là encore, n'est pas enclave. Il n'est pas claustration, il ne séquestre pas, il n'emmure pas. Bien au contraire, il déconstruit chaque rempart, il lézarde tout morcellement, il décompartmente et décroïsonne. Il exhorte l'hôte à une relation physique, charnelle, affective, à ces éléments naturels, grâce à laquelle la conception des temporalités est bouleversée, l'assujettissement aux réalités des temps – climatique et organique – devient délicieux, la substance, les vertus et le sens des mots sont réinterprétés, même revivifiés : caresser, humer, découper, pétrir, croquer...

Pour une disposition intellectuelle, artistique et émotionnelle aussi puissante que celle de Michel, cette nature constitue une opportunité complice d'explorer nouvellement, d'oser singulièrement. Elle est libératrice, comme en témoignent la joie de créer dans cette cuisine tout entière ouverte sur la forêt et les prés, mais aussi la joie de manger et de boire dans cette salle de restauration dite Bois sans feuilles, constituée autour d'un majestueux chêne centenaire. Croit-on que l'un conçoit puis que l'autre savoure indistinctement, uniformément, selon que la lumière pénétrant l'ancre est diaphane ou tempétueuse, pâle ou rougie, brûlante ou crépusculaire, égale ou marbrée ?

Liberté. Voilà bien l'axe cardinal du cheminement culinaire et entrepreneurial de Michel et de Marie-Pierre, qui escorte l'accomplissement progressif déjà de César et bientôt de Léo.

Mais cette liberté nouvelle n'est que complément, elle n'est que supplément de celle que l'hôte a façonnée dans, irriguée dans, honorée dans l'art. Les arts de la sculpture, de la peinture, de l'architecture et de la photographie ont innervé son processus créatif au-delà d'une culture, inédite, de la disruption et de l'audace, de la curiosité et de l'expérimentation. Ils ont inspiré concrètement des plats emblématiques de sa carte. Sans Mark Rothko, point de « Champ coloré » ; sans Lucio Fontana, point de « Blanc de lait et noir de truffe » ; sans Silvia Bächli, point de « Papillon. » Mais lui qui, à l'aune de la répétition des œuvres et de la construction « éminemment » collégiale de l'acte créatif, se considère davantage comme un artisan ne confine pas l'expression artistique aux seuls plats. Traquandi, Tušek, Schütte, Favier, Viallat, ornent les murs. Quant à Éric