

## Tchin ...

par Patrick Lebas

Le bon,  
la brute et  
le truand

Que penser de ce restaurateur – comprenez le gérant d'un restaurant – qui nous interpelle à table pour nous faire réfléchir sur le maniement de ce métier ? Selon lui, l'humanité est divisée en deux : les établissements rentables et... les bons ! Il y a donc ceux qui font du fric et ceux qui font bon (je vous rassure, lui crie toute la journée à ses clients qu'il ne gagne pas d'argent !). Constat terrible de ce restaurateur qui énervera, on les comprend, tous ceux qui équilibrent les comptes à la fin de l'année (quant à tous ces mauvais qui ne sont pas riches...). On ne conseillera pas à ce gérant d'aller défendre cette idée à une assemblée générale de l'Umih – quoi que ça pourrait être drôle –, mais la question laissera perplexe les clients de son bistrot. Le bon serait donc l'ennemi des biens. Tout ceci me paraît tout de même un peu raccourci. Le garçon la joue provoc', on l'avait compris, mais tout de même, ne nous emballons pas : il y a derrière tout cela un fond de vérité. Car faire bon coûte cher et donc rapporte moins. « *Il faut donc savoir si l'on fait ce métier pour le fric ou pour le plaisir* », nous lance l'aubergiste. J'ai envie de lui répondre qu'il n'y a pas de honte à gagner de l'argent, surtout si c'est pour « nourrir » sa famille. Parce que sa réflexion trotte dans ma tête depuis. Tous les bons que j'ai visités seraient-ils dans la difficulté ? J'aime à croire que non. Pire, que penser de ceux qui ne semblent pas connaître de difficultés ? Houlala, ça va chercher loin toute cette histoire ! De toute façon, je n'ai finalement pas envie de savoir, ni de tomber dans un maniement primaire. Ce qu'on demande à un restaurateur, c'est de bien nous recevoir, de nous faire plaisir : le rapport qualité-prix pour certains, le cadre pour d'autres, l'assiette, les produits... peu importe l'emballage pourvu...

**Gastronomie.** Après avoir investi les capitales du luxe, Michel Troisgros et sa femme emménagent à Iguerande, dans le Brionnais.

Troisgros...  
en toute simplicité

La Colline du Colombier est un lieu différent des autres restaurants de Troisgros. Marie-Pierre et Michel ont souhaité créer un concept plus rural, avec une cuisine « simplement » bonne, dirigée par Cédric Gilliot.



Marie-Pierre et Michel Troisgros ont atteint l'excellence avec leur établissement roannais, couronné par trois étoiles Michelin. Ils ont essaimé leurs idées et leurs découvertes culinaires à Moscou, à Tokyo et à Paris... Mais après s'être immergés dans les capitales du luxe, Michel Troisgros et sa femme ont décidé de se lancer dans un tout autre univers. Ils ont choisi Iguerande, petit village du Brionnais en bordure du Charolais pour monter un nouveau projet, La Colline du Colombier. Au concept complètement différent...

Séduit par une ferme sur les hauteurs de ce village connu pour son église romane, ils ont décidé de redonner vie à un site authentique surplombant la Loire et le canal de Digoïn à Roanne. Amateurs d'art contemporain et d'architecture, Marie-Pierre et Michel Troisgros ont fait un véritable pari architectural. Si l'objec-

tif de rénover les trois corps de bâtiment de La Colline du Colombier sans dénaturer l'existant, le couple a décidé de faire appel à un architecte prestigieux – Patrick Bouchain – dont ils ont découvert les œuvres lors d'une exposition à la Villa Noailles à Hyères. Père du « Magasin », Centre national d'art contemporain de Grenoble, de la « Volière Dromesko » à Lausanne, du « Théâtre du radeau » au Mans, architecte de la transformation de l'usine Lu de Nantes en un lieu culturel et de bien d'autres projets couronnés de succès, Patrick Bouchain a accepté de mettre son art au service de la maison Troisgros.

## « LE GRAND COUVERT »

Le « grand couvert » qui abritait autrefois les animaux est transformé en auberge de 60 couverts. La longère et son colombier offriront un gîte luxueux à deux familles. Dans le pré, l'architecte designera trois petites habitations sur

pilotis, en bois, acier et toile. Ces cadoles, reprenant le nom et le concept des abris de vigneron, seront la cabane du fond du jardin imaginé ou exploré au cours de notre enfance. Côté fourneaux, Marie-Pierre et Michel Troisgros veulent une cuisine du terroir présentée avec des mots simples, modeste en apparence mais moderne et personnelle sous sa face cachée. Focaccia au chèvre frais et à l'artichaut, jambon persillé à la menthe, crème moutardée, truite « arc-en-ciel » dorée aux amandes et à la sauge, tomates à l'envers, farcies de jarret de veau au thym... Autant de mets « simplement bons » mais raffinés concoctés par Cédric Gilliot, chef formé chez Troisgros que l'on pourra désormais déguster à des prix doux dans un « gîte de campagne façon Troisgros ».

CATHERINE ZIVI

◆ La Colline du Colombier, une entrée, un plat, un dessert, 34 euros

## dégustations ...

## Bourgogne

Menu dégustation d'Olivier Elzer,  
Abbaye de la Bussière



C'est un peu l'histoire d'un mec, comme dirait Coluche. Une de ces rencontres qui vous marquent, pile entre le fromage et le dessert. Comme quoi, malgré tout le respect que vous imposez ces lieux – ici, 900 ans d'histoire cistercienne vous contemplant –, un homme, un seul, parvient à perturber la concentration presque religieuse que vous vous êtes imposée pour percer tous les mystères aromatiques des plats servis en cascade. Et pourtant, le jeune homme ne fait rien pour voler la vedette à Étienne Harding (le fondateur de La Bussière), ni à la cuisine étoilée d'Olivier Elzer, le chef tout aussi jeune de l'abbaye de La Bussière. Oui mais voilà, le « mec » n'a pas un CV mirobolant – quoique – mais plutôt une histoire, une belle histoire même. C'est donc l'histoire d'un mec, appelons le par son nom et prénom, Julien Houis, de son état civil. Sourire poli, élégance naturelle, et surtout un verbe taillé pour vous faire relever le nez de l'assiette. On vous surprendra à écouter l'histoire des fromages de France et de Navarre. Julien Houis a fait de l'histoire des fromages plus qu'un métier, son livre de chevet. Son étal est une carte de géographie en 3D et d'histoires au pluriel : 477 fromages hexagonaux au total et quelques centaines de plus répertoriés dans sa mémoire affinée aux plus belles odeurs lactiques. Et pourtant son histoire commence dans un autre pré,



carré celui-là, celui des courses hippiques. Eh oui, avant de côtoyer vaches, chèvres et autres brebis, Julien Houis a débuté à cheval. Mais voilà, le jockey a finalement dépassé le mètre 60 requis. Trop de calcium ?

Après une école hôtelière, l'ancien jockey s'installe donc chez son frère, à Saulieu, et fait le pied de grue pour convaincre un autre Loiseau – Bernard – de lui laisser tenter un galop d'essai. Bingo, le jeune homme fait ses classes à Saulieu et est envoyé par la suite chez Tante Marguerite, un des trois restaurants que possédait le chef bourguignon dans la capitale. Pendant son temps libre, le poulain de Bernard a pris l'habitude de traverser la rue dans ce septième arrondissement, pour s'enfermer dans les caves de Barthélemy, un saint affineur, et surtout une référence dans le milieu. C'est là qu'il apprend tout. Les fermentations, les odeurs, le toucher... Julien Houis repart avec 477 souvenirs et plus encore au vu de ses « affinités ». Comme un poisson dans l'eau au milieu de ses broccios corses, appenzel..., Julien Houis raconte et raconte encore, inlassablement, l'histoire de ces appellations d'origine contrôlée : l'animal, le lait, la fabrication... Il est incollable. Et nous scotchés ! Sa connaissance des terroirs est ahurissante. On ne vient pas dans un étoilé pour se laisser surprendre au fromage. Mais la fin justifie les moyens et le mec a de la réserve, lorsqu'il nous annonce qu'il n'en apprécie aucun à sa juste valeur puisqu'il est purement et simplement allergique aux ferments lactiques !

◆ Menu dégustation de La Bussière à 95 euros. Premier menu le soir à 60 euros. Plus d'infos : [abbaye-dela-bussiere.com](http://abbaye-dela-bussiere.com)



Pizza, Pasta  
& Basta !

Le Verdi

restaurant-grill

Nouvelle Déco - 220 places à l'intérieur - 140 places en terrasse

Ouvert du mardi au samedi - 3 salles - 2 caveaux - 22 place Emile Zola - 21000 Dijon - 03.80.30.25.88