



Meneau, Troisgros, Roellinger : la relève



À 30 ans, ces trois fils de grands chefs sont en train d'écrire une nouvelle page de la haute cuisine française.

«Les journalistes me demandent souvent s'il est difficile de se faire un prénom. Mais je ne cherche pas à me faire connaître!» C'est dit. Hugo Roellinger, 28 ans, est arrivé à Cancale (Finistère) sans faire de bruit. Depuis février 2015, c'est pourtant bien lui qui dirige le restaurant étoilé le Coquillage, fondé par son père, Olivier Roellinger, pape des épices et de la «cuisine corsaire». C'est aussi lui qui, en qualité de directeur général (comme sa mère, Jane) de l'entreprise les Maisons de Bricourt, pilote depuis juillet la nouvelle Ferme du Vent, superbe gîte planté dans un champ d'herbes folles voisin du fief familial. «Si je n'avais pas été là pour reprendre l'affaire, mes parents ne se seraient pas lancés dans ce nouveau projet», commente, lucide, l'intéressé.

L'histoire est vieille comme la cuisine: elle porte le nom de «transmission»

Succéder à un grand chef à la direction d'une institution n'est probablement pas chose aisée. Mais que dire lorsque l'on est un «fils de» et que se mêlent travail et sentiments. L'histoire est vieille comme la cuisine: elle porte le nom de «transmission». En 2012, le documentaire *Entre les Bras* avait déjà montré avec beaucoup de sensibilité la lente passation entre Michel et Sébastien Bras à Laguiole. À Roanne (Loire), où le titre de «grand chef» se transmet depuis quatre générations, on est rompu à l'exercice. Inauguré face à la gare, en 1930, par Marie et Jean-Baptiste Troisgros, le restaurant trois étoiles Troisgros fermera ses portes le 2 janvier ... pour rouvrir aux alentours du 20 février dans un manoir doté d'un parc de 17 hectares, à 10 kilomètres de là, dans la commune d'Ouches. «C'est un projet de famille, explique César Troisgros, 30 ans, à la tête des cuisines depuis 2014. Mes parents (Marie-Pierre et Michel, NDLR) s'y sont lancés parce qu'ils savaient qu'il y aurait une suite. L'histoire va continuer.»

[Visualiser l'article](#)

Entre Marc et Pierre Meneau, 73 et 30 ans, la passation s'opère, de manière inattendue, à quelque 9000 kilomètres du fief de l'Espérance, à Saint-Père-sous-Vézelay (Yonne), où le père décrocha trois étoiles en 1999. Le restaurant ayant fermé ses portes en février 2015, les deux cuisiniers ont ouvert en juin, à Shanghaï, «Marc», la table gastronomique de l'hôtel Wanda Reign on the Bund. L'adresse distille les plats historiques de l'aîné, tels les cromesquis au foie gras, les huîtres en gelée, l'ambrosie de foie gras ou le tournedos de homard au lard de Colonnata, mais aussi, dixit Pierre, «des recettes plus délirantes dans les menus découverte, le midi et le soir».

Pierre Meneau a été révélé au grand public lors de « Top Chef » 2016. Mais il dirige déjà, depuis 2012, à Paris, son propre restaurant, le Crom'Exquis. «Je n'ai jamais travaillé à l'Espérance, à part l'été pour équeuter les mousserons, raconte celui qui fut formé aux Prés d'Eugénie de Michel Guérard. Les recettes de mon père, je ne les ai jamais apprises, mais je les ai mangées tellement de fois que je les connais par cœur.» On veut croire que le goût est une affaire sensible, qu'il se transmet d'une génération à l'autre. Pierre Meneau dément: «Mon père et moi avons plus de quarante ans d'écart: cela nous donne des visions différentes de la cuisine. Il aime beaucoup l'amer. Il faisait des épinards sautés avec un zeste de citron et d'orange confite, puis il déglaçait au Campari. Moi, je préfère le sucré, ou plutôt la douceur.»

Changement de cap

En Bretagne, en tout cas, c'est l'iode qui réunit le père et fils [Roellinger](#). «Mon enfance a été bercée par les histoires du port maritime de [Saint-Malo](#)», raconte Hugo, qui a suivi pendant quatre ans les cours de l'école de marine marchande avant de devenir officier de 1re classe et de sillonner le globe. «Je voulais voyager, me créer mon histoire, j'avais terriblement envie de découvrir les différentes mers du monde. Pour comprendre et apprendre à respecter l'océan, il faut passer du temps dessus.» Il connaît alors les tempêtes de 72 heures, les creux de six mètres, les vagues submergeant la moitié du navire, les embruns frappant la passerelle, l'excitation lorsque apparaît la côte d'un nouveau pays après plusieurs mois au large... À bord, le futur chef prend l'habitude de préparer des crêpes au caramel au beurre salé à ses coéquipiers.

«Je crois énormément à l'intelligence collective. J'échange beaucoup avec mon père. (...) La cuisine du Coquillage est ma cuisine, pas celle d'[Olivier Roellinger](#)»

2012 sera l'année du changement de cap: un diplôme à l'école Ferrandi puis trois ans dans les cuisines de Michel Bras, Michel [Troisgros](#) (tiens, tiens...), Pierre Gagnaire, Michel Guérard et au Langdon Hall, Relais & Châteaux dans l'Ontario, au Canada. «Mon copain Hugo et moi avons beaucoup de souvenirs ensemble. Jusqu'à nos 15-16 ans, nous sommes partis en vacances avec nos parents, se rappelle César Troisgros. Le jour où il a décidé de tout plaquer pour faire de la cuisine, je me suis réjoui. Nos liens se sont renforcés. Nous nous retrouvons sur plusieurs points: le respect des hommes, des produits, l'approvisionnement.»

«Je suis un peu fougueux; j'apprends l'humilité, confie Hugo. Je crois énormément à l'intelligence collective. J'échange beaucoup avec mon père et Jérôme (Aumont, également chef du Coquillage, NDLR). Mon père me laisse faire ce que je veux. La cuisine du Coquillage est ma cuisine, pas celle d'[Olivier Roellinger](#).» Les algues s'imposent comme un de ses produits favoris. En début du menu «Au gré du vent et de la lune», il a pris l'habitude de servir un petit ormeau des Abers avec un bouillon de dulce et wakame: «C'est un concentré du goût de la baie du Mont-Saint-Michel», résume l'ex-marin.

Et la cuisine servie chez Troisgros, au fait, est-elle celle de César? «C'est plutôt la cuisine de César et Michel Troisgros, rectifie l'intéressé. Aujourd'hui, je ne me sens pas capable de revendiquer un style personnel. Mais ce que je propose est fondamentalement "Troisgros". Mon éducation tourne autour de l'acidité, des condiments.» On pense au saumon à l'oseille imaginé par Pierre Troisgros ou à la lotte à l'épine-vinette de

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Michel. Le déménagement à venir augure de jolis changements. «Ouches s'annonce comme une remise en question énorme sur la manière d'accueillir, la façon de servir..., annonce César. Il est évident que le lieu dans lequel nous allons travailler fera évoluer notre cuisine.» Le «petit» Léo Troisgros, 23 ans, actuellement en formation dans le restaurant gastronomique de l'Hotel Adlon, à Berlin, devrait d'ailleurs rejoindre la tribu, le temps de mettre cette nouvelle adresse sur orbite. Pas de doute, «l'histoire va continuer»...