

*Il ne faut pas boire pour oublier,  
Mais déguster pour se souvenir.*



C.O.T.W.E. FRANCE - Branche de Franche-Comté

# *Quelques Nouvelles Du Whisky*

## *N° 67 - 26/03/2022*

*Spécial Retrouvailles,  
à Roanne et à Malbuisson*

**Au cours des deux dernières années, la plupart de nos rendez-vous ont dû être annulés. Le virtuel n'étant pas le remède à tout, nous sommes restés éloignés les uns des autres. Si quelques branches ont néanmoins su organiser un Chapitre, partout la fréquentation a été en retrait par rapport aux éditions précédentes. Elles n'en méritent pas moins un coup de chapeau, ou mieux un Slainte !**

En ce début d'année 2022, deux événements ont permis de reconstituer des assemblées étoffées et peuvent à ce titre être considérées comme les « *Retrouvailles de notre Confrérie* » : le week-end gastronomique de Roanne, et les A.G. / chapitre /gala nationaux en Franche-Comté.

Ce numéro spécial leur est dédié.

### **Le week-end gastronomique des 26 et 27 février à Roanne**

**Ce premier événement, dû à l'initiative de notre Président National, a rassemblé 65 membres de la COTWE (le nombre de places était limité à ce niveau) pour un dîner au « Central » de Roanne et un déjeuner au « Bois sans feuilles » à Ouches, deux des trois adresses de la prestigieuse maison.**



**Au cours de ce rendez-vous, Michel Serraille a présenté l'histoire des quatre dernières générations de la Famille TROISGROS. Avec son accord, nous en reproduisons le texte ci-dessous.**

C'est dans les années 1930 que **Jean Baptiste TROISGROS**, natif de Chalons-sur-Saône, décide d'acheter un hôtel-café-restaurant à Roanne.

Il achète, avec son épouse **Marie Troisgros née Badeau**, « l'Hôtel des Platanes », face à la gare de Roanne. On peut d'emblée souligner le caractère très intuitif de cette décision de la part de cet homme qui, à une époque où les « Congés payés » n'existaient pas, avait souhaité se rapprocher de la Nationale 7, ralliant le Nord, en particulier Paris, au Sud de la France...

A cette époque, l'affaire est un café-restaurant où Marie est en cuisine et Jean-Baptiste gère le bar où il reçoit les industriels locaux, centrés sur la bonneterie, pour des parties de cartes en leur servant des bons vins de Bourgogne, avant un repas familial élaboré par Marie.

De ce couple, naissent trois enfants : **Jean** en 1926, **Pierre** en 1928, et **Madeleine** née en 1935 devenue **Madeleine Serraille** suite à son mariage avec **Roger Serraille**, le frère de mon père.

Dès que les deux fils aînés atteignent l'âge de choisir leur avenir professionnel, leur père Jean-Baptiste les dirige autoritairement sur l'école de cuisine. C'est donc dès leur adolescence, après le Certificat d'Etudes, que les deux frères partent faire ce chemin, les conduisant dans les grandes « Maisons » réputées de France, chemin au cours duquel ils rencontrent **Paul Bocuse**, avec lequel ils connaîtront une amitié et une complicité légendaires. Il est savoureux de connaître les gags et anecdotes connus ou organisés par ce trio qui ne seraient pas forcément acceptés par la législation de notre époque.

Alors que les deux frères sillonnent la France chez *Lucas Carton*, *Point à Vienne*, etc ..., Jean Baptiste leur impose de revenir à Roanne, sous prétexte du départ de son chef de cuisine ...

L'histoire Roannaise des deux frères Jean et Pierre démarre ainsi, tous deux en cuisine, leurs deux femmes **Maria** et **Olympe** en salle et à la direction. Première étoile en 1955, deuxième étoile en 1965, troisième étoile en 1968, toujours d'actualité, classant actuellement le restaurant Troisgros parmi les plus anciens restaurants triplement étoilés de France.

Jean a eu deux enfants : **Georges** qui quitte Roanne après le lycée pour être au service dans des grands restaurants à New York, **Catherine** qui se marie et fait une vie autre.

Pierre a trois enfants : **Claude** qui part très tôt au Brésil où il dirige maintenant de nombreux restaurants de haut niveau, **Michel** qui part aussi rapidement faire son cursus d'apprenti de cuisine dans les grandes maisons de France et du monde entier, et **Anne-Marie** qui ouvre un restaurant à Bordeaux.

Au cours de son cursus d'apprenti de cuisine, Michel rencontre **Marie-Pierre**, qui va devenir son épouse. De ce couple naissent trois enfants : **César** et **Léo** qui adhèrent tous deux très vite à l'apprentissage de cuisinier et **Marion**, qui se passionne pour l'équitation, avec une orientation, entre autres, par ce biais, pour aide aux handicapés.

Michel et Marie-Pierre passent par Roanne dans les années 1980 avec la ferme intention de créer une affaire en Australie. Mais, brutalement, Jean Troisgros décède subitement sur un court de tennis à Vittel début Aout 1983....

Michel et Marie-Pierre restent un peu sur Roanne pour ne pas laisser Pierre seul aux commandes. Puis, ils décident finalement de reprendre la « Maison Troisgros » dont ils savent conserver les trois étoiles malgré une refonte totale de la gastronomie.

C'est en 2015, que Marie-Pierre et Michel, après beaucoup de réflexion, décident d'acheter une immense demeure, pour ne pas dire un château, à Ouches, très proche de Roanne (10 kms) où ils déménageront en 2017, sous les yeux admiratifs du « Chef Pierre », qui voit ses petits-enfants, César, Léo et Marion se rattacher à cette démarche en continuant de gérer conjointement les deux annexes Troisgros, le restaurant Le Central à côté de l'ex trois étoiles en face de la gare de Roanne, et la Colline du Colombier, magnifique hôtel-restaurant en pleine campagne à 20 km de Roanne, à la frontière de la Saône-et-Loire.

Malgré cette évolution extraordinaire, cette famille sait rester discrète, modeste, accueillante avec des équipes étonnamment professionnelles, aussi bien en cuisine qu'en salle.

Lors de la pandémie récente et du confinement, les deux jeunes frères ont su réagir en faisant à la demande des plats à emporter depuis un « Food-Truck », un vieux tube Citroën rouge, où chaque jour à midi on pouvait voir un minimum de cent personnes patienter pour goûter la cuisine « ambulatoire » Troisgros.

Les 65 membres présents lors du dernier week-end gastronomique COTWE à Roanne ont pu apprécier la qualité de l'accueil et les prestations diverses accordées par le restaurant « Le Central » le samedi soir et « Le Bois sans Feuilles » le dimanche à midi, privatisé pour nous et animé par nos Pipe Majors **Christophe Dacharry** et **Reinart Van Meteren**.

Ce week-end gourmand de 2022 était le troisième après une première édition en 2014, une seconde en 2018. Ceci dans le respect d'une fréquence quadri-annuelle, tout comme les Olympiades...

*Slainte. Amitiés à tous. Michel.*



## Le National COTWE des 18, 19 et 20 mars à Malbuisson

Après la déconvenue de **Bernard TORGUE** et de son Comité qui avaient dû, en 2020, renoncer à leur National à quelques jours de la date prévue, après la même déconvenue de notre branche franc-comtoise l'an dernier, nous avons longtemps craint de devoir répéter le même scénario en 2022.

Finalement, les circonstances nous ont été favorables et nous avons pu tordre le coup à la soi-disant fatalité du *jamais deux sans trois*. Nous le devons aussi à **Jean-Pierre JAMMET** qui a eu la gentillesse de nous laisser son tour et à qui nous souhaitons un excellent National 2023.

Dans l'écrin du massif du Jura, à deux pas du lac Saint-Point, les 91 participants de la soirée du samedi ont vécu des moments forts.

D'abord, lors du 28ème Chapitre qui s'est ouvert sur un émouvant hommage à **Donald MACKINLAY** interprété à la cornemuse par notre Pipe Major National. Le même, **Reinart VAN METEREN**, se voyait ensuite élevé au rang de *Gardien du Protocole et des Traditions*, précédant **Alain MUTTE** qui recevait après deux ans de patience ses attributs de *Président-Commandeur de la branche de Toulouse-Pyrénées*. **André FRANCOUL**, promu *Vice-Président de la branche Varoise*, fermait la marche des impétrants extérieurs.

La Franche-Comté triplait la mise en présentant dans le strict respect du protocole trois couples d'intronisés, chevaliers et dames d'honneur : **Gérard et Claude DEVILLERS**, **Didier DUPOUX et Fabienne SAPOLIN**, **Jean-Pierre MANDRILLON et Miriam TAYLOR-PONCET**. Elle y ajoutait un chardon d'honneur, attribué à **Jean CHAPUIS**, Vice-Président, en remerciement de 32 années au service de la branche depuis sa fondation.



Ensuite, lors de la soirée de Gala, coanimée par le quintette **HARVEST MOONSHINE** et par notre Pipe-Major **Christophe DACHARRY**, accompagné de deux de ses élèves. Grande émotion lorsqu'après l'annonce du *Grand Chelem* de l'équipe de France de rugby, Christophe entamait une poignante Marseillaise à la cornemuse qui faisait se lever toute l'assistance pour chanter ensemble l'hymne national. Une vraie complicité musicale allait naître de cet instant entre le quintette et Christophe qui lui empruntait un violon, - instrument dont il est professeur au Conservatoire de Dijon -, pour un « bœuf » improvisé.

Bref, une journée mémorable, dans une ambiance chaleureuse, à laquelle nous limitons notre récit pour laisser place à quelques images. Sans oublier toutefois de préciser que, lors de l'assemblée générale du samedi matin, **Michel SERRAILLE** a été réélu à l'unanimité pour un nouveau mandat de trois ans à la Présidence Nationale de notre Confrérie.



slainte