

ESPRIT DE MARMANDE



Peut-on vivre dans un monde sans oiseaux ?

Peut-on vivre dans un monde sans oiseaux ? Pas plus que sans eau. Là-bas, au fond des petites Pyrénées, l'enfance traînait dans un lumineux paradis d'ennui. Unique moteur à explosion, le boulanger passait deux fois par semaine. Tracteurs et engins n'avaient pas débarqué. Seule musique, les voix, les cloches, les bêtes et les oiseaux. La population des béarnaises blondes, cornes en lyre, le jarret ferme, musclées comme des sprinteuses, lestes, bondissant dans les pentes, comptait 50 000 représentantes. Cent quarante aujourd'hui. (...) Seule et unique menace pour les poussins et poulets, la buse. Elle spirait, l'œil envieux, et sachant comment fondre. Mon grand-père agita son chapeau de paille en poussant d'étranges cris d'Indien. Le soir, il rentrait les poules. Il savait leur parler, comme les cousins aux béarnaises et les toreros aux toros. Vie très complexe. L'ennui ? Par bonheur, la lecture et l'étude...

Plus tard, à l'adolescence, les rapaces sont devenus des alliés objectifs. Quand, en planeur, vous évoluez au-dessus de la montagne, assoiffé d'invisibles ascendances dans l'air qui ne ressemble à rien pour qui ne sait pas piloter, buses et vautours sont de précieux indices. Eux ne se trompent jamais. Là où ils spiralent pour le pur plaisir, foncez : ça pompe ! Serrez-les fraternellement de près. Les planeurs non plus n'ont pas de moteur. Pourtant, le vent s'engouffre dans leur sarcophage en criant des insanités. (...) On savait que ça se gâtait. (...)

Si l'on veut sortir du cercle infernal où la grippe aviaire enferme les éleveurs, il n'y a pas trente-six solutions. Au tourniquet catastrophe-effondrement-dénégation sur fond de destructions massives des volatiles, jouer le potlatch : le don sans contrepartie, l'invention, le sacrifice. Au lieu de « confiner » dans l'espoir malade de « compensations » de malheureux canards qui ne manqueront pas de s'entre-tuer ; au lieu de subir les dépressions économiques et psychiques qui vont avec, les régions d'élevage en plein air (Bresse, Gers, Landes, etc.) doivent, dans les huit jours, s'inspirer des théories de Marcel Mauss (*Essai sur le don*, 1925). Et changer de vitesse.

Ne plus subir, agir : sacrifier, dans d'immenses et délirantes fêtes à la campagne, l'ensemble de la population saine des canards, oies et poulets. Tout sacrifier galement. Congeler à tout-va tout ce qui peut l'être. Conserver le reste et garantir un label. Fignoler des pâtés surprenants, des terrines, des chichons hardis, des nems inattendus, des sushis archi-cuits. (...) Plus tard, repeupler le Gers (400 000 canards) sera un jeu d'enfant. Mais vivre en pestiféré ne se rattrapera jamais. Cela éviterait du moins au présentateur de la Une de déplorer en nasillant (ouverture du « 20 heures » vendredi 24 février) : « Onze mille dindes ont été euthanasées dans une ferme de la Bresse. » ■

FRANCIS MARMANDE

Article publié le 2 mars 2006.
Journaliste de jazz et de taoumachie, Francis Marmande (1945-2025) a écrit pour « Le Monde » de 1977 jusqu'à sa disparition, à l'âge de 80 ans

Une Tour d'argent bâtie comme un phare à Paris

Plus qu'un restaurant - 5/6 - La famille Terrail mise sur le passé glorieux de l'institution qui surplombe la Seine, et fait prospérer sa légende depuis trois générations

Bizarrement, la Tour d'argent ne ressemble pas vraiment à une tour. Mais la nuit, vu de l'extérieur, le bâtiment du XVI^e siècle pourrait passer pour un drôle de phare conçu pour orienter les gastronomes. C'est d'autant plus vrai depuis le colossal chantier de rénovation mené par l'architecte Franklin Azzi, achevé en 2023 après dix-huit mois de travaux : avec ses baies vitrées agrandies et son plafond couvert de tuiles en aluminium, le restaurant panoramique perché au 6^e étage et surplombant la Seine prend d'étonnantes reflets métalliques.

A présent dotée d'un bar et d'un rooftop gentiment chahuté par un DJ certains soirs, l'institution parisienne est un déroutant mélange de neuf et de vieux. Une jeune barista, Kadia Louis-Diop, manipule une antique cafetière à siphon balancier. Les cuisines mitonnent des homards Thermidor sont truffées de tablettes connectées. Et en traversant les salons rénovés, on a le sentiment d'explorer un musée.

Au rez-de-chaussée, un tableau brunâtre représente un bonhomme sévère, crâne dégarni et favoris s'allongeant jusqu'au nœud papillon. Il s'agit de Frédéric Delair, le maître d'hôtel qui a fait entrer dans la légende cette vieille maison (qui fut une auberge dès 1582). Pro du marketing avant l'heure, il codifie la recette du canard au sang, proposé dans une sauce obtenue en broyant la carcasse dans une presse. A partir de 1890, il a l'idée géniale de numérotter les volatiles servis : aujourd'hui encore, on repart avec une carte indiquant le matricule de son canard (le cap de 1,2 million est franchi).

Face-à-face avec Notre-Dame

En 1911, l'entrepreneur qui lui succède accroche durablement un nom de famille à la Tour : André Terrail, dont le buste en bronze veille toujours sur la réception. Ce Drômois, qui fait naître plusieurs hôtels haut de gamme dans Paris (George-V, San Régis...), comprend vite l'importance que prendra le tourisme de luxe transatlantique. C'est lui qui ajoute le sixième étage et fait monter tout là-haut le restaurant, jusqu'alors au rez-de-chaussée, pour permettre à la clientèle de jouer du face-à-face de sa Tour avec celles de Notre-Dame.

Dans le dédale du bâtiment, le profil qui apparaît le plus souvent est néanmoins celui de son fils, Claude Terrail qui en est le patron et l'incarnation de 1947 à 2006. On le voit sur une photo poser crânement dans une Jeep (il fut engagé volontaire dans la 2^e division blindée), attablé avec Salvador Dalí face à un improbable empilage d'écrevisses (pour le livre *Les Dîners de Gala*, éd. Draeger, 1973), à cheval aux côtés de sa seconde épouse d'origine finlandaise, Tarja Terrail, avant une partie de polo, l'un des sports favoris de cet amateur qui s'est même essayé au catch avec Lino Ventura.

Rale impeccable, éternel œillet à la boutonnière, Claude Terrail est un dandy qui vit la Tour d'argent comme une scène de théâtre. Régulièrement, dans sa chambre du premier étage, il travaille élocution et bagout en lisant à haute voix des textes de Sacha Guitry. « C'était un homme qui impressionnait, se souvient Stéphane Trapièr, passé en trente-cinq ans de maison de commis sommelier à directeur d'exploitation. Très grand, une voix cavernueuse qui vous enveloppait, une



Le restaurant panoramique, au 6^e étage de la Tour d'argent, à Paris, le 24 septembre 2025. BENOÎT LINERO/LA TOUR D'ARGENT

manière de vous fixer droit dans les yeux... Il avait un charisme fou ! »

Le patron fait le baise-main aux clients, leur donne du « chère madame » en tirant sur les « a ». Son élégance, son cabotinage, deviennent la marque de fabrique de l'institution. « Il ne manquait aucun service et demandait à être placé à la table 8, en retrait, pour avoir une vue stratégique sur toute la salle qui comptait à l'époque une centaine de couverts, le double d'aujourd'hui, se souvient le directeur d'exploitation. Il nous avertissait par un signe discret dès qu'un client manquait de quelque chose. »

Infatigable noceur, abonné aux doubles whiskys, Claude Terrail entraîne ses copains dans de folles virées nocturnes chez Maxim's ou Lapérouse. De son vivant, la Tour s'enflamme. John Wayne s'entraîne avec lui au tir au pistolet sur un stand bricolé à quelques pas des cuisines. Une écurière de cirque pénètre dans un salon avec son cheval. Orson Welles se fait déposer sur le toit en hélicoptère.

Son fils André (baptisé comme le premier Terrail aux manettes), l'actuel dirigeant, vit la Tour avec moins d'insouciance. « Mon père ne m'a pas donné le choix, se souvient-il. Il a organisé une grande réception en 2003, et il a annoncé que je reprenais la suite.

J'avais 26 ans. » Avec sa haute stature et son sourire avenant, André semble une version assagie du patriarche. Même élégance, mais l'œillet est remplacé par une pochette de costume saumon. Son père, qui n'avait aucun diplôme, l'a orienté vers les écoles de commerce (Babson, dans le Massachusetts, et l'Institut européen d'administration des affaires). Comme lui, il se présente au restaurant pour chaque service, mais sans s'éterniser. Et il n'habite plus dans la Tour. « Mon père était un dompteur de tigres, je suis un Monsieur Loyal », résume-t-il.

Gourmets soucieux de diététique

Ce dernier a surtout pris les bonnes décisions pour que le groupe familial prospère et reste indépendant. Derrière le restaurant se profile aujourd'hui ce que les employés appellent « le village de Tourmelle », du nom du quai sur lequel il s'élève. Des bâtiments voisins de la Tour abritent une brasserie (La Rôtisserie d'argent, propriété des Terrail depuis 1989), une boulangerie (créée en 2016) et une épicerie fine (2020). Une cave à vins devrait bientôt s'ajouter à la collection, qui pourra s'appuyer sur les impressionnantes réserves de la maison : 14 000 références (dont des romanée-conti aux tarifs vertigineux) listées dans une carte aux allures de bible géante, aussi lourde qu'un nourrisson.

Les satellites, bardés de produits siglés, jouent un rôle décisif. « A la boulangerie, on peut acheter une baguette à 1,25 euro et emporter un bout de la Tour, souligne André Terrail. Cela permet de casser le côté hautain et de se rendre sympathique dans le quartier. » Les prix pratiqués au restaurant gastronomique (175 euros au déjeuner, jusqu'à 480 euros pour le menu en six services, sans le vin) l'ont en effet rendu inaccessibles à la plupart des bousins. L'établissement, qui n'a conservé qu'une étoile sur les trois acquises en 1933, dépasse nettement la moyenne de sa catégorie (autour de 110 euros, selon le Michelin).

La Tour peut s'appuyer sur sa légende pour rendre l'addition plus

digeste. Sur l'imprenable vue panoramique sur Paris. Et sur un chef, Yannick Franques (en poste depuis 2019), qui réussit un tour de magie : tout changer sans rien changer, ressusciter le passé glorieux des cuisines en s'adaptant à des gourmets soucieux de diététique.

Ce Meilleur Ouvrier de France, entouré d'une trentaine de cuisinots, préserve la sensation d'opulence en garnissant les assiettes de belles portions et les nappes de saucières à discrétion. « Mais on choisit des garnitures plus fines : des pommes, du céleri bouilli, égraine le chef. Pour nos quenelles de brochet, une recette du grand-père Terrail, on réalise une farce moins riche en poisson, avec une sauce champignon moins crémeuse. » Yannick Franques conçoit aussi ses plats en matière de service : les découpes à la volée des canetons, les flambages des crêpes, les sauces au poivre terminées près des tables font partie du spectacle.

C'est finalement ce spectacle en salle, un certain art de vivre à la française, qui maintiennent intact le pouvoir de séduction de la Tour d'argent. Sous le ciel d'aluminium du restaurant, l'élégance des convives est de mise et des vestes sont prêtées aux messieurs qui auraient la maladresse de venir en tenue décontractée. Chacun est peu à peu enveloppé par la politesse surannée des serveurs. « On abuse des mots de confort, d'une certaine chaleur très maison de famille », reconnaît Stéphane Trapièr. Cet art de recevoir, André Terrail a eu l'idée de le convertir en concours : le Trophée Frédéric-Delair, créé en 2013, récompense chaque année les jeunes talents des métiers du service. Dans *Ma Tour d'argent* (Stock, 1974), Claude Terrail écrivait que pour « maintenir » la Tour d'argent, il fallait « la renouveler indéfiniment ». Apparemment inchangé, mais profondément remodelé, le phare du quai de Tourmelle ne semble pas près de s'éteindre. ■

LÉO FAJON

Prochain épisode *La brasserie La Cigale*, à Nantes