

LE FAIT DU JOUR

Reconversion

Lorsqu'en juillet dernier, il a vendu EMS Télécom au groupe Afona, Pascal Troisi, le « *poil à gratter* » du marché « *switchless* » des Télécom aurait pu se reposer sur ses lauriers, couler des jours heureux au bord d'une piscine ou cultiver le parc du château de Tannois où il avait installé sa jeune société.

C'eût été mal connaître le jeune chef d'entreprise meusien dont le cerveau « *tourne* » à dix idées à la minute.

En fait, après s'être assuré que son repreneur intégrait son personnel administratif et commercial, Pascal Troisi s'est lancé dans une nouvelle aventure, avec à ses côtés son ancien directeur général, Didier Rambeaux, et le reste de ses anciens salariés.

Sa nouvelle boîte s'appelle A. Tribu, c'est une holding qui chapeaute cinq branches d'activités : la communication, l'immobilier, la rénovation de bâtiments, le « *lease* » c'est-à-dire la location de matériel- et une dernière filiale spécialisée dans l'événemen-

tiel dont on devrait entendre très vite parler.

C'est en effet cette filiale de la holding qui va ouvrir dans les sous-sols du château une cave à vins digne de ce nom. Elle a également prévu de fêter la Saint-Valentin en rouvrant le 14 février un restaurant gastronomique au château de Tannois. Elle a enfin construit un chapiteau de cinq cents places dans le parc du château pour accueillir mariages, baptêmes, fêtes de famille, congrès et séminaires. Bref, Pascal Troisi et Didier Rambeaux ont décidé de combler le vide abyssal de la restauration de qualité qui pénalise le Barrois en s'appuyant sur de vrais professionnels comme sur leur expérience de chefs d'entreprises, habitués critiques des tables d'affaires.

Une nouvelle aventure dans laquelle ils lancent toutes leurs forces de jeunes Meusiens, convaincus qu'il est possible d'être prophète en son pays.

Jean-Claude MIDON

Tannois retourne à ses premières amours.

Depuis quelques semaines, le Château de Tannois accueille ses clients derrière la table avec une cuisine raffinée et originale et surtout une carte à vins étoffée qui en ravira plus d'un. Découverte.

Au menu aujourd'hui : Marbré de foie gras au pain d'épices en entrée, suivi d'une Crêpinette de homard et sa julienne de petits légumes ou d'un Suprême de pigeon et sa cuisse sur lit d'endives déglacé au macis. Et pour terminer après un Brie de la maison Dongé sur lit de salade, un gratin de fruits de saison au Grand Marnier. Pour arroser le tout, on vous laisse le choix mais au fil du repas on se laissera tenter par un petit Château Yquem servi au verre. Les papilles s'affolent, l'estomac s'émoustille, bref l'appétit vient avant même d'avoir mangé. Juste quelques mots, un peu comme une poésie qui frappent les oreilles, illuminent l'esprit et aiguissent les mâchoires, prêtent à dévorer ce festin, qui n'est qu'un exemple de la carte proposée

au Château de Tannois depuis quelques semaines.

Le Château de Tannois, ça vous dit quelque chose ?

Mais oui, mais c'est bien sûr, cette magnifique bâtisse, située en plein cœur de ce charmant village de la vallée de l'Ornain, à quelques encablures de Bar-le-Duc.

C'est en quelque sorte un retour aux sources ou du moins un retour aux premières amours.

Tous les amoureux de la table et de la bonne chair se souviennent de l'époque de Josette Marchand, qui, avec son mari, a donné ses lettres de noblesse à cet établissement.

Ensuite, le Château est devenu propriété de Pascal Troisy, un jeune homme doué, dynamique et ambitieux, qui a développé sur place une «start-

up», avant de la revendre, une fois celle-ci cotée en bourse.

Pour autant, cet entrepreneur passionné n'a pas rangé le couvert. Au contraire, avec son complice Didier Rambeaux, il a agrandi l'espace pour profiter d'un « cadre exceptionnel » : 300 places, une terrasse extérieure près d'une mare à canards et entourée d'arbres centenaires, un eldorado à la sauce meusienne !

Et derrière les fourneaux, de vrais professionnels, deux cuisiniers qui ont fait leurs armes dans les meilleurs établissements de la région.

Bien-être du client

« Vous savez » avoue Didier Rambeau « Nous ne sommes pas des professionnels de la restauration et nous n'avons pas vocation à l'être. Mais par goût et par passion de la cuisine, avec Pascal, nous avons pris ce parti. »

Attention cependant, derrière ce qui pourrait ressembler au prime abord à un coup de tête se cache une vraie réflexion et des atouts que nos acolytes

étaient à la face de la clientèle, qui naturellement retrouve le chemin du Château.

Ainsi outre le cadre et la qualité des maîtres-queux, on notera le service, source de toutes les préoccupations.

Service au quotidien naturellement. « Le repas du midi ou le repas du soir sont des moments privilégiés, il est plus que nécessaire de s'occuper des clients. Ce qui nous préoccupe c'est leur bien-être. »

Service de l'instant aussi. « Jamais on ne refusera un client » assure Didier Rambeau « Si un client vient à 22 heures ou même en plein milieu de l'après-midi, jamais on ne le refusera. Dans notre esprit, on imagine des personnes se rendant au cinéma et désirant après le film vouloir se restaurer. »

Service également pour l'assiette. « Notre cuisine est raffinée, originale, bien présentée et agréable ». En un mot, elle doit être à la hauteur de la réputation d'un lieu qui depuis toujours a placé la qualité au cœur de son univers. Avec en

prime une carte renouvelée trois fois par an.

Service enfin pour les portefeuilles. Naturellement la qualité a un coût et certaines additions peuvent flamber. Mais il est aussi possible de ressortir du Château de Tannois sans être déplumé. Le service à la carte pour le menu avec des entrées de gammes tout à fait abordables et la carte des vins avec un service au verre permettant au client de faire en fonction de ses moyens. Sans pour autant être rejeté.

Ce qui laisse la possibilité de se faire le petit plaisir du moment comme s'offrir un petit verre de Château Yquem pour 60 euros ou autre chose puisque 150 vins sont référencés.

Que du bonheur !

Pour la petite histoire, le Château de Tannois a accueilli ses premières convives le 14 février dernier, jour de la Saint-Valentin, fête des amoureux. Alors en amoureux, par goût, par plaisir, par passion, Tannois se laisse déguster.

CHATEAU DE TANNOIS

Mis en page et archive : tannois.free.fr

SOURCE : http://lesgourmandisesdephilippe.zumablog.com/index.php?sujet_id=2514

L'article du site internet :

Au Dîner

C'est l'histoire d'un homme d'affaires, Pascal Troisi, qui va toujours au bout de ses projets et de ses passions.

En 2003, il rachète ce château du 16e siècle, transforme les salles de l'ancien restaurant et installe le siège social de sa société. Un matin, en se promenant dans le parc de 3 hectares, il regarde son château et se prend à rêver d'un restaurant comme autrefois. Fonceur, Pascal revoit l'agencement des bureaux, décide de consacrer tout le rez-de-chaussée à son futur établissement et depuis la Saint-Valentin 2006, parfums et saveurs se sont de nouveau donnés rendez-vous dans les salles du château.

Le Meusien, Hervé Guerdin, ancien de l'Orée du Bois à Futeau et du Coq Hardi à Verdun s'est glissé derrière les fourneaux et composé une carte en toute liberté. Il est le seul maître à bord, Pascal lui laissant carte blanche pour la gestion et le choix de ses fournisseurs, comme si c'était sa propre affaire.

Dès les premiers jours, les créations d'Hervé ont séduit les clients. Déjà, le consommé de langoustines, le gigot de lotte à la provençale, les brochettes de lapin au romarin, le dos de sandre rôti aux écailles de pommes de terre et le millefeuille de madeleines aux fruits ont leurs adeptes.

Mais la crépinette de homard et sa julienne de petits légumes, le carpaccio de St Jacques à l'effilochée de pommes vertes, le suprême de pigeon et sa cuisse servis sur un lit d'endives et la ganache à la coriandre et son pain d'épices caramélisé devraient eux aussi séduire les gourmets qui retrouvent avec plaisir le chemin de ce château.

Des gourmets qui peuvent, s'ils le souhaitent, descendre dans la cave du château totalement réaménagée et tenue d'une main de maître par Philippe Duperry, venu d'Argenteuil, qui fait office de sommelier et de caviste puisque sans être client du restaurant, on peut aussi venir simplement acheter son vin et choisir parmi 153 références.

Il ne reste plus qu'à attendre l'été et profiter de la future terrasse qui offre une vue magique sur le parc arboré.

Le Restaurant du Château.

Château de Tannois à Tannois.

Carte : de 29 à 50 €.

03-29-78-65-65.



Un château grand cru

Prélude à la réouverture du restaurant du château de Tannois, Philippe Duperry propose, avec modération, une cave aux amateurs de vins.

« C'est la première phase de la réouverture du château de Tannois comme haut-lieu de la restauration. » Patron du holding A. Tribu, dont la filiale événementielle a inauguré hier en début de soirée « Les caves du château », un bar à vin qui fait commerce de bonnes bouteilles et propose dégustations et initiations à l'œnologie, Didier Rambeaux ne souhaitait surtout pas dissocier l'inauguration de la cave de la réouverture, le 14 février, du restaurant du château.

Mission complémentaire

D'autant que pour tenir cette cave, Didier Rambeaux s'est assuré le concours de Philippe Duperry, un œnologue formé à l'école d'Alain Siegel, premier échanton de France qui conjugue connaissance des vins et amour de la gastronomie. Créateur et propriétaire d'une cave à Argenteuil, ce bon vivant a intégré avec joie l'équipe de Didier Rambeaux et de Pascal Troisi pour assumer à la fois les fonctions de caviste et de sommelier au restaurant du château. « Un travail complémentaire » se réjouit,



Dans le repaire de Philippe Duperry, sommelier-caviste passionné de gastronomie.

Photo Fabrice JUNG

Philippe Duperry qui guidera les clients afin de les aider à accompagner les plats servis sur table par les vins les mieux adaptés. En atten-

dant le 14 février, les caves XVII^e renouvées du château se contenteront d'accueillir en fin de semaine les amoureux de bons vins pour des

dégustations (avec modération) et une vente de vins. « On trouvera chez nous une gamme de vins à tous prix : de 4 € à 400 € la bouteille »,

insiste Didier Rambeaux, qui a fait rentrer des grands crus bordelais (Yquem, Mouton Rothschild), de somptueux Bourgogne, des vins de pays, de nombreux Champagne et une cave d'alcools, whisky, vieux Armagnacs et Cognacs à faire pâler les amateurs.

Des soirées œnologiques

Dans les prochaines semaines, Philippe Duperry s'attachera à enrichir ses caves de cépages étrangers, espagnols, australiens, californiens, sud africains et chiliens, afin de diversifier l'offre.

Il proposera également des soirées de découvertes œnologiques à des passionnés de petits et grands crus. Bref, une évidente volonté de faire partager son métier et sa passion.

En attendant, il a prévu d'accompagner chacun des vins répertoriés dans les caves d'une notice expliquant son histoire et conseillant un accompagnement gastronomique.

Jean-Claude MIDON