



Philippe Legrand a fait ses débuts de journaliste au « Quotidien de Paris » puis à la radio, entre autre sur RMC. Il a animé une dizaine de programmes différents. Animateur, auteur de quatre livres : « L'Age de Presse » ; « Du caviar dans les nuages » ; « Oh Happy Days » (avec Clyde Wright – Prix d'Excellence 2011) ; « Carnet de reporters », il présente aujourd'hui « Match + » sur le site de Paris Match et sur RFM, et dirige la communication de Paris Match et du Journal du Dimanche.

CHRONIQUE

Le 02 novembre 2015 | Mise à jour le 02 novembre 2015

LE FEU SACRÉ



Alexandre MARMUS fait rayonner la Maison Papillon en digne héritier d'un feu sacré qui satisfait les exigences des plus fins gourmets. © Jean-Philippe Pariente/Paris Match

Cette famille-là doit avoir un secret. Le secret de la longévité, de l'éternelle jeunesse qui, d'une génération à l'autre, a tendance à maintenir une même cadence autour d'une même dévotion pour l'art de vivre et les arts de la table.

La Maison Papillon, créée en 1955 dans l'Aveyron en France, défend un héritage familial à la fois historique et artisanal. Cette maison est la plus ancienne fabrique de recettes gastronomiques pour réussir entre autre les apéritifs - on dit ici les amuses bouches de terrine, pâtés, foie-gras comme dans les établissements de référence -, à partir des produits du terroir.

Ses cuisines sont à l'image de sa notoriété mondiale. Jackie Kennedy en son temps recommandait même la carte de leurs délices pour agrémenter la table de la Maison Blanche.

De l'espace, un savoir-faire qui ne date pas d'hier, des produits de la terre du soleil, la Maison Papillon a acquis ses lettres de noblesse en faisant le choix d'une rigueur constante. L'apéritif est un art plus qu'on ne le pense, qui ne se limite pas aux traditionnels chips grasses. C'est lui qui donne le ton d'une ambiance, qui rapproche, fédère, qui agit indiscutablement sur l'épais voile de timidité en le laissant plomber une atmosphère ou bien au contraire en le poussant à disparaître.

Si sa fondatrice fête aujourd'hui ses cent ans, en restant attentive à ce que mijote le bataillon des chefs de la nouvelle génération, son petits fils, Alexandre MARMUS, lui, veille en professionnel qui a reçu la passion en héritage.

La Maison Papillon vole de ses propres ailes vers des sommets toujours plus hauts sans se soucier du temps qui passe. Avec force et vigueur, la tradition de ce qui est bon chez Papillon s'impose comme une règle qui se moque de l'âge. La démonstration est faite... si une enseigne est capable d'afficher le nombre des années, c'est bien que l'art qui est le sien se suffit à lui-même pour régner en maître d'un genre unique.

La Maison Papillon qui a inventé l'apéritif gourmand, scintille de toutes les étoiles des fourneaux qui font appels à ses talents. Tout le monde peut aussi profiter de la sélection de ses produits sur www.maison-papillon.fr

Noël approche, une visite chez Papillon s'impose !

Philippe Legrand est l'auteur de « Kennedy – Le roman des derniers jours » (Le Passeur Editeur). Son sixième livre dont Philippe Labro dit qu'il est « audacieux et émouvant à la fois ». Pour « Le Parisien », « Ce nouvel ouvrage est un subtil hommage ». Ce « Kennedy » se classe aujourd'hui parmi les romans de l'été 2015. Actuellement, il prépare un nouveau livre, sous forme d'entretiens vérités, pour raconter autrement la religion, qui paraîtra aux éditions du Cherche Midi.