

Chez les frères « Trassous » : restaurant et bon esprit

Un restaurant où l'on peut croiser Tom Hanks, une vieille dame de 108 ans ou le guitariste de Metallica, ça existe ? Oui, tout ce beau monde se retrouve « Chez Trassoudaine », une adresse comme aucune autre.

Chez Trassoudaine
3, place Nationale
01 45 83 06 45
Métro : Nationale
ou Olympiades

Il y a, place Nationale, un restaurant qui ne ressemble à aucun autre. Architecturalement tout d'abord, « Chez Trassoudaine » a une forme quasi circulaire, avec une terrasse au soleil où il fait bon prendre un verre. Quand on ouvre la porte, on se retrouve immédiatement ailleurs. George Harrison chante « Here comes the Sun » (album *Abbey Road* des Beatles), un piano trône dans la grande salle d'entrée, il y a un perroquet dans sa cage, un dogue géant venu du Tibet qui sommeille, un client extatique qui sort en déclarant : « *c'est une illumination* » et, derrière le bar, une cliente qui calcule elle-même son addition ! En bermuda, Haïgo Trassoudaine vous accueille avec un sourire large comme sa portion de clafoutis, la poignée de main franche et le tutoiement comme seconde nature. Sa gentillesse, son humanité même, vous touchent aussi sûrement que la gauche de Mike Tyson. Il règne sur son restaurant avec professionnalisme et bonhomie : il apporte une carte, conseille un plat, donne une bouteille de digestif à un habitué qui va siroter en terrasse, encaisse un client auquel il lance un incroyable : « *Bruno, je t'aime !* ». C'est sûr, nous ne sommes pas dans un de ces restaurants parisiens standardisés. Haïgo, 48 ans, l'un des deux frères Trassoudaine, adore parler. « *Chez Trassoudaine, c'est une histoire de famille et de mélange. Notre mère était Arménienne, notre père Corrézien, mon frère s'est marié avec une Mexicaine et moi avec une Hollandaise. Notre mère est morte il y a cinq ans, notre père, l'année dernière. Mon frère Arakel travaille en cuisine depuis maintenant six ans. Nous résistons car nous sommes en famille. Nous sommes "Les Trassous". Cela fait maintenant 22 ans que nous sommes là* ».

« L'homme est bon, mais le veau est meilleur »

Dans la salle de restaurant, des habitants du 13^e et des touristes américains en goguette ont un point commun : la certitude de passer un moment d'exception. « *Le midi, nous avons des entreprises et un peu de familles. Le soir, des habitués, des gens du quartier, des étrangers*, détaille Haïgo. *Ici, c'est une maison de famille. Les gens viennent et reviennent. On bosse depuis 40 ans, sans faire faillite – ce qui est un exploit en soi dans la restauration – car nous avons une philosophie. Les gens nous font la gentillesse de venir chez nous. Nous ne nous payons pas, nous ne partons jamais en vacances, nos épouses travaillent avec nous et servent car nous ne pouvons pas embaucher de personnel et notre vie privée, c'est le restaurant ! Mais nous avons une vie glorieuse, la plus belle du monde* ».

Comme disait Bertold Brecht, « *L'homme est bon, mais le veau est meilleur* ». « Chez Trassoudaine », la nourriture est tout simplement excellente. En entrée, tomate-fêta, jambon limousin,

saucisse sèche ou tarama... En plat principal, du costaud, du rustique avec la côte de bœuf de l'Aubrac, le foie de veau, les rognons flambés, le boudin noir aux pommes, le magret de canard aux pêches, les coquilles Saint-Jacques... Et une série de desserts maison à se damner dont le clafoutis de Corrèze ou la crème caramel. « *Du jour au lendemain, j'ai dû prendre la relève de mon père qui est tombé malade*, confie Arakel, 50 ans. *La cuisine, c'est un renouvellement de tous les jours. C'est un plaisir que l'on doit offrir à nos clients. J'aime le mélange et je cuisine ce que mes parents m'ont appris. Il y a des plats fixes, l'andouillette, les coquilles, le foie de veau, l'entrecôte. Puis, je suis mon inspiration. Hier, j'ai demandé à mon frère de m'acheter un beau gigot et je l'ai préparé à la lavande. Le secret, c'est la qualité des produits. Il faut prendre de beaux produits et ne jamais transiger là-dessus. Nos produits sont chers, mais nous avons les meilleures entrecôtes, la meilleure coquille Saint-Jacques ou la meilleure viande d'Argentine* ».

Le repaire de Metallica

Vous l'avez compris, « Chez Trassoudaine » n'est pas seulement une (très) bonne adresse. C'est également un lieu de concert, un point de rencontre. « *L'après-midi, des étudiants investissent le resto pour parler politique*, déclare Haïgo tout sourire. *Quand les gens de l'INSERM veulent se réunir, je leur donne la clé et ils passent l'après-midi chez nous. Nous aimons la musique et, pour nos clients, nous passons tout le temps les Beatles, les Rolling Stones, James Brown, Aretha Franklin ou Johnny Cash. Comme nous avons habité longtemps au Venezuela, pas mal de salsa aussi. Nous faisons continuellement des fêtes, nous avons des big bands, d'une vingtaine de musiciens, qui viennent mettre le feu. Il y a parfois 400 personnes qui dansent. Le pianiste de Charles Trenet passe également tous les deux mois. Il y a donc plein de personnes âgées qui s'habillent, qui sentent bon, et qui chantent « Non, rien de rien ». C'est tellement beau !* ».

Le resto des « Trassous » est aussi un repaire de vedettes. « *Il y a beaucoup de personnalités de la télé, du cinéma comme Tom Hanks ou Michael Madsen, le psychopathe de Reservoir Dogs, des peintres*, confie Haïgo. *Nous avons surtout beaucoup de musiciens qui viennent chez nous : Bernard Lavilliers, que l'on connaît depuis 30 ans, Maxime Le Forestier, Alain Souchon, mais aussi pas mal de groupes de hard. Quand Metallica débarque à Paris, tous les membres du groupe viennent manger avec femmes et enfants. Nous avons Faith no more, Ozzy Osbourne... Frank Black des Pixies a même appris la cuisine chez nous, avec mon père. Nous avons également une dame du quartier de 108 ans ! C'est notre grande fierté : réunir Emilie et les chevelus de Metallica !* ». ■

