
**Roxane Debuissou, photographiée
par Robert Doisneau au milieu des enseignes
qu'elle a préservées vers 1971.**
Elle s'était liée d'amitié avec le photographe,
qui l'a fait figurer dans un documentaire tourné
par François Porcile sur Paris et ses amoureux.



ROXANE DEBUISSON, L'EXTRAVAGANCE EN PARTAGE

**CE PERSONNAGE PROUSTIEN,
DONT LA COLLECTION D'ENSEIGNES ET D'OBJETS DE LA CAPITALE
VA ÊTRE DISPERSÉE PAR CHRISTOPHE LUCIEN À DROUOT,
VOULAIT PARTAGER AVEC TOUS SON AMOUR DE PARIS,
DES ARTS ET DE LA GASTRONOMIE.**

PAR VINCENT NOCE

Portant lunettes noires, descendant de sa Rolls, accueillie comme une vedette et aussi redoutée, invitant la confrérie des gastronomes à de fastueux repas, Roxane Debuissou ne passait pas inaperçue dans les restaurants parisiens. Cette grande dame, disparue à 91 ans en juin dernier, avait une passion pour sa ville et pour son art culinaire.

Roxane Debuissou, pour ceux qui ont eu la chance de la croiser et de l'entendre chanter, était extrêmement touchante. Elle avait transformé son appartement du boulevard Henri-IV en musée de la ville ; l'envie lui était venue, disait-elle, d'en conserver les témoignages après avoir vu, en 1962, tomber une vieille enseigne de coiffeur, dont le patron était content de se débarrasser.

DOUZE ARRONDISSEMENTS

Elle récupérait des potences et des effigies du XVIII^e siècle de maisons détruites dans les années Pompidou, une fontaine démolie dans le Marais, des bancs publics ou des sièges des premiers métros envoyés à la décharge. Au besoin, elle allait commander aux fonderies des exemplaires de lampadaire ou de mobilier urbain. Roxane Debuissou a réuni trois mille ouvrages sur la

ville, ainsi que des plans, des photographies, des objets d'art, 70 000 cartes postales et autant de factures de commerces. Les chercheurs étaient toujours les bienvenus. Elle a été mécène de la bibliothèque historique de la ville ou du musée Carnavalet.

Hors les vacances passées avec son cortège d'invités au Royal Evian, elle n'aimait pas s'éloigner. « Son vrai bonheur, raconte sa fille Florence, était de se promener dans la rue. À une époque où il n'y avait pas de digicode, elle entraînait partout, nous faisant à chaque fois découvrir une statue ou une fontaine.

Elle photographiait tout et avait une mémoire visuelle extraordinaire. » Roxane en serait volontiers restée aux douze arrondissements de l'an IV, elle qui ne s'engageait guère vers les XIV^e ou XV^e. « Une anecdote dit tout sur elle, raconte sa fille. En 1975, elle a voulu acquérir la corbeille à papier à côté du bac à sable des Tuileries, dans lequel elle avait joué étant enfant. Elle proposa de l'échanger pour une neuve. L'administration voulut bien lui en céder une qu'il fallait remplacer aux Buttes-Chaumont. Elle n'était pas contente : ce parc enfin, une création du second Empire, ce n'était pas la même chose que les Tuileries ! »

SECONDE VIE

« Elle savait ce qu'elle voulait, mais surtout elle savait ce qu'elle ne voulait pas ! Et elle savait très bien le dire », résume un ami fidèle, Georges Lepré, ancien sommelier du George V, dont elle aimait le chef, Philippe Legendre. C'était sa seconde vie : chaque jour ou presque, elle invitait à déjeuner des professionnels de la gastronomie dans une grande adresse. Nul doute, elle abhorrait la solitude. Chacune de ses apparitions était une cérémonie. Elle ne dînait jamais. Mais, bien souvent, elle était la dernière à partir, restant des heures à savourer les desserts, en invitant les derniers convives à partager les grands flacons qu'elle avait fait ouvrir.

« À chaque fois, tout le monde était un peu tendu, témoigne Michel Roth, un de ses chefs préférés, qui dirigea les cuisines du Ritz. Car c'était Madame Debuissou ! et elle pouvait toujours être accompagnée de gens importants, des critiques gastronomiques... Elle était très gentille mais franche aussi, et n'hésitait pas à nous dire ce qui n'allait pas. » Dans ces moments-là, tout le monde piquait du nez. « Elle était excessive et possessive, mais elle avait toujours raison », résume Christian Constant, l'un de ses chefs favoris, avec ses élèves, comme Éric Frechon, qu'elle alla



Vue de la salle à manger de l'appartement de la famille Debuissou, boulevard Henri-IV à Paris. DR

découvrir à ses débuts – non loin des Buttes-Chaumont –, ou Jean-Louis Nomicos, qui lui apportait encore des macarons au foie gras chez elle dans ses dernières années, quand elle se déplaçait moins.

PLATS FÉTICHES

Elle appréciait le confort et le décor des palaces, d'autant qu'ils étaient ouverts sept jours sur sept ; elle ne tolérait pas que le chef s'absente pour ouvrir des bistrottes ou courir le monde. Elle a aimé Claude Peyrot, l'un des plus géniaux cuisiniers du temps, et celui qui l'a secondé avant de prendre son envol, Bernard Pacaud, dont elle considérait le chausson aux truffes comme l'«une des sept merveilles au monde». Chez chacun, elle

avait ainsi ses plats fétiches – et ses habitudes, auxquelles il ne pouvait être question de déroger. Son panthéon comptait également Gérard Besson, le roi du gibier dans le quartier des Halles, et elle est venue au Grand Véfour adouber le tout jeune Guy Martin.

Si elle portait des lunettes noires, ce n'était pas pour jouer à la star, mais parce que ses yeux souffraient d'une intolérance à la lumière. Et Roxane Debuissou savait ce que cuisiner voulait dire. Elle avait adopté une dispendieuse extravagance à la soixantaine, parce qu'elle entendait profiter pleinement de la vie, après que son époux eut vendu à prix d'or la société CGI informatique, dont il avait été l'un des fondateurs. Mais elle a toujours fait la cuisine chez elle, y compris pour

les repas de réception de son époux, des plats classiques, comme les côtes Champvallon, inévitablement suivis d'un gâteau maison. Même si elle avait de l'affection pour Pierre Gagnaire, son goût la portait vers une cuisine traditionnelle, de produits nobles, à la technique irréprochable portée par de meilleurs ouvriers de France. «Elle avait un faible pour les plats cuisinés aussi parce qu'ils avaient été préparés avec amour», estime Michel Roth. Elle-même disait à ses enfants : «Vous vous rendez compte, les cuisiniers, c'est une profession qui n'a qu'une passion, donner du plaisir aux autres.»

Elle étendait son intérêt à tous, invitant régulièrement les chefs à des agapes monumentales, mais aussi les sommeliers, laissant des

additions mirobolantes, sans jamais s'en soucier. Elle commandait les plus beaux millésimes, en grands flacons. Quand Philippe Faure-Brac, sacré meilleur sommelier du monde en 1992, publie son ouvrage sur les grands vins, il lui rend hommage, car il n'aurait pas pu, dit-il, «goûter certains millésimes de grands crus sans elle», des la-tâche dégustés avec les chefs autour du lièvre à la royale du Crillon, à une impériale de margaux 1964 servie au Plaza ou un lafleur 1982 chez Jamin. Un jour, chez Taillevent, elle lui demanda s'il avait bu tous les 1961, avant de commander un ducru et un latour de cette année mythique.

CHAMPAGNE ET MACARONS

Roxane Debuissou portait un amour exclusif au blanc de blancs de Ruinart. Si par malheur un restaurant où elle devait se rendre n'en comptait pas à sa carte, elle téléphonait pour en faire livrer. En magnums. Au besoin, elle

envoyait son chauffeur à Reims. Christian Constant ou Michel Roth en parlent comme de «la marraine, voire la maman des chefs». Elle les réunissait chez elle pour des casse-croûte, auxquels chacun apportait sa part, elle-même n'oubliant pas de passer chercher chez Dalloyau les macarons qui lui étaient chers.

Elle nourrissait une tendresse particulière pour les pâtisseries. Sa fille Florence dit qu'«elle voyait le dessert comme l'aboutissement du repas», et non pas, comme aujourd'hui, une épreuve à contourner. Elle a lancé un goûter régulier des pâtisseries. «Elle a beaucoup fait non seulement pour la reconnaissance de notre métier, mais aussi pour faire rencontrer les professionnels entre eux et susciter une fraternité entre les chefs et les pâtisseries», se souvient Pierre Hermé.

Plus d'une fois, elle a facilité l'entrée d'un jeune dans une grande maison. Personne ne semblait échapper à son œil. En salle ou en

cuisine, elle saluait toujours tout le monde par son prénom, jusqu'au dernier commis arrivé, demandant des nouvelles de la famille et distribuant d'énormes pourboires. «Elle était extrêmement fidèle, toujours prête à porter assistance dès que l'un rencontrait une difficulté», raconte Georges Lepré. Sachant le goût de ce dernier pour l'opéra, elle lui offrit pour un anniversaire une lettre de Verdi, dans laquelle le compositeur se plaint de la façon dont est monté *Don Carlos* à Paris... ce qui lui est resté comme «l'un des plus beaux cadeaux» de sa vie. ■

À SAVOIR

Collection Roxane Debuissou
Lundi 18 mars 2019, salle 5-6
Drouot-Richelieu
Lucien Paris OVV.



...
Roxane et Jacques Debuissou
sauvant un buste de Molière
qui se trouvait au-dessus
d'une boulangerie, rue du Pont-Neuf,
au coin de la rue Saint-Honoré.

© ATELIER ROBERT DOISNEAU