



L'EMBOBINÉ, L'ASSOCIATION POUR LA JUBILATION DES CINÉPHILES, VOUS PROPOSE AU PATHÉ MÂCON

jeudi 21 décembre 2023 à 18h30 et vendredi 22 décembre 2023 à 19h30

MENUS-PLAISIRS LES TROISGROS

de Frederick Wiseman (Etats-Unis/2023/240min./V.F.)



Fondée en 1930, **la maison Troisgros** détient trois étoiles Michelin depuis 55 ans. Enfants de la quatrième génération, les fils de Marie-Pierre et Michel poursuivent la voie de l'entreprise familiale ; César dirige le restaurant étoilé, Le Bois sans Feuilles, et Léo est à la tête de l'un des deux autres restaurants Troisgros : la Colline du Colombier. Du marché quotidien aux caves d'affinage du fromage, en passant par le vignoble, l'élevage bovin et le potager contigu au restaurant, *Menus-Plaisirs* est un voyage intime et sensoriel dans les cuisines d'un des plus prestigieux restaurants du monde.

Cinéaste américain né en 1930, **Frederick Wiseman** débute comme professeur de droit à Harvard. En 1967, il réalise son premier documentaire, *Titicut Follies*. Au fil des décennies, ses portraits sociologiques de grandes institutions américaines tels que *Ex Libris* (2017) ou *City Hall* (2020) lui valent d'être considéré comme l'un des documentaristes les plus incontournables. Une véritable conscience du politique traverse cette œuvre essentielle que l'on peut sans aucun doute considérer comme « un seul et très long film qui durerait plus de 100 heures ». En 2017, il reçoit un Oscar d'honneur pour l'ensemble de son œuvre. En 2021, il reçoit de la SRF le carrosse d'or pour l'ensemble de sa carrière lors du festival de Cannes. Dès 1971 afin de se garantir une indépendance de création, il crée sa propre société de production et de distribution Zipporah Films.

Note de Frederick Wiseman (extrait du dossier de presse):

Durant l'été 2020, j'ai séjourné chez des amis en Bourgogne. J'en ai profité pour explorer les grands restaurants de la région. Parmi ceux-ci, nous sommes allés au Bois sans feuilles, restaurant étoilé de la maison Troisgros.

À la fin du déjeuner, le chef César Troisgros est passé à notre table, nous l'avons remercié pour cet excellent et succulent déjeuner, je lui ai spontanément demandé s'il serait envisageable de réaliser un film documentaire sur leur institution familiale. Il m'a répondu qu'il devait y réfléchir et en parler avec son père Michel, puis il est revenu une demi-heure plus tard, en me disant : « pourquoi pas ? ».

Michel et César Troisgros ont réuni la famille sur ce projet, ils ont ensuite échangé lettres et courriels avec moi et m'ont donné leur accord officiel pour filmer. J'ai attendu le printemps 2022 que l'épidémie de COVID soit terminée pour venir tourner le film.

La maison Troisgros a trois étoiles au Michelin depuis cinquante-cinq ans. L'art culinaire fait partie du rayonnement de la France à l'international. La maison Troisgros est un exemple remarquable de cette tradition gastronomique française.

Quand je suis arrivé pour la première fois en France, dans les années cinquante, à Paris, mes premiers pas m'ont amené vers les musées, les théâtres et les grandes tables.

En regardant César, Léo et Michel Troisgros au travail dans leurs cuisines, c'est comme si je me trouvais dans l'atelier de grands artistes. J'ai pu observer comment l'imagination, le travail pré- paratoire, la sensibilité, l'intelligence, le sens de l'accueil et de l'organisation collective se combinaient pour produire dans la tradition et la modernité, les multiples œuvres éphémères que chaque combinaison d'ingrédients représente dans chacune des assiettes servies à leurs clients.

J'ai retrouvé chez les Troisgros, l'art de la création et du collectif que j'ai exploré dans des films tels que *La Comédie-Française* (ou *l'Amour joué*) et *La Danse* (*Le Ballet de l'Opéra de Paris*). Cette aventure gastronomique a aussi un lien avec les autres films de ma série sur les institutions

Frederick Wisemann a filmé bien des institutions et lieux culturels au cours de sa riche carrière. Son nouveau documentaire est également dédié, d'une certaine manière, à une institution culturelle : le cinéaste a filmé chez Troisgros, restaurant triplement étoilé situé dans le département de la Loire. On arrive littéralement par la gare, puis direction le marché. Au cours de ce documentaire d'une durée habituelle pour le réalisateur (pratiquement 4 heures), aucune étape ne sera négligée. Wiseman filme un lieu, son rayonnement, et ce qui le relie à son environnement.

Il y a régulièrement dans *Menus-plaisirs* des plans bucoliques sur la nature : des arbres, des fleurs, des lacs, des plaines, des reliefs et des hautes herbes. Tout cela est très beau mais ça n'est pas qu'une coquetterie de carte postale, car le film pose la question du lien avec la nature – Troisgros est d'ailleurs titulaire d'une étoile verte, qui vient distinguer un établissement dans la mise en place de ses démarches durables. Au fil des rencontres, le long métrage expose les bienfaits de la production locale, le respect des cycles naturels, les problématiques écologiques, tandis que les différents intervenants tiennent un discours cohérent en termes de biodiversité – cette « boucle vertueuse » permise par le respect du sol. C'est ainsi que Wiseman tisse sa toile : c'est un lieu, un commerce, et tout un monde autour.

Lors d'une longue séquence muette, on assiste à la préparation de divers plats en cuisine. Ce moment est impressionnant, et le film parvient heureusement à être didactique sans avoir le filtre du pittoresque condescendant. Il y a ici un plaisir communicatif à voir des gens qui savent et aiment faire leur travail, et qui savent et aiment transmettre leur savoir. Certaines discussions peuvent, de prime abord, être aussi abstraites que celles des élus dans *City Hall*. Mais elles ont aussi une dimension triviale, comme les décisions prises dans le petit patelin filmé par Wiseman dans *Monravia, Indania*. Faut-il de la mayonnaise ou non ? Quelle bonne assiette pour la crème caramel ? Les quenelles doivent être soufflées ou pochées ? Ces questions peuvent sembler légères mais le désir d'excellence, lui, est très sérieux. Sérieux telle une cuisine filmée comme un atelier d'artistes silencieux, tel le soin qu'on apporte au placement d'un verre ou d'une chaise, telle l'attention au régime alimentaire et aux préférences multiples de la clientèle.

La caméra à distance vient régulièrement saisir les produits, la conception des plats, leur cuisson. Les secrets sont parfois, littéralement, à retrouver dans des grands grimoires. C'est le monde du travail dans ce qu'il peut avoir de plus concret : le harcèlement et les interactions entre collègues, le prix des bouteilles qui s'envole alors que le chef Michel Troisgros veut se réapprovisionner et qu'il commente, fataliste : « c'est du prestige, c'est de la rareté ». Mais il y a aussi un aspect mystérieux dans ce laboratoire. Certes, le traitement des fromages est pratiquement filmé comme un cours de chimie ; « il manque une molécule » commente-t-on plus tard au sujet d'un plat. Et pourtant, malgré les recettes à suivre, Wiseman ne filme pas une science exacte. Le plat est-il piquant ou pas piquant ? Personne ne se met d'accord lors d'une scène en fin de film. Plus absurde, lorsque Troisgros père déclare : « Je me suis régalé, mais c'est à modifier ».

Le temps se déploie chez Wiseman, toujours attentif à mille et un détails. Le temps se déploie dans les cuisines de chez Troisgros car il y a un souffle qui ne s'arrête jamais vraiment. Cela peut être un repas entier qui est quasiment filmé en temps réel. Et c'est toute une conception de la cuisine que Frederick Wiseman dépeint dans ce passionnant documentaire : « c'est jamais fini, c'est toujours en mouvement ».