

Le festin étoilé de Frederick Wiseman

Le cinéaste américain s'invite à la table de la maison Troisgros à Roanne pour un documentaire alléchant

MENUS-PLAISIRS. LES TROISGROS

■■■■

Un bref coup d'œil sur l'œuvre de Frederick Wiseman, 93 ans, suffit à donner le vertige. En cinquante-six ans de carrière et une bonne quarantaine de films, excusé du peu, l'ancien juriste bostonien converti au cinéma dans les années 1960 a documenté les principaux carrefours et antichambres de la vie publique américaine, d'hôpital psychiatrique (*Titicut Follies*, 1967) en hôtel de ville (*City Hall*, 2020), en passant par le lycée (*High School I*, 1968, et *II*, 1994), les services sociaux (*Welfare*, 1975; *Domestic Violence*, 2002), une base de l'OTAN (*Manœuvre*, 1979) ou une bibliothèque (*Ex Libris*, 2017).

Installé à Paris, le cinéaste a ouvert, au sein de cette filmographie monumentale, une succursale française, consacrant une poignée de films à l'Hexagone en transfigeant l'infiltré, avec l'œil matois et laconique qui le caractérise. Là encore, le documentariste fait le tour d'institutions, cette fois culturelles, *La Comédie-Française ou l'amour joué* (1996), *La Danse. Le Ballet de l'Opéra de Paris* (2009), *Crazy Horse* (2011), auxquelles vient désormais s'ajouter, avec *Menus-Plaisirs*, la maison Troisgros, à Roanne (Loire), grand restaurant triple étoilé au guide Michelin.

Une question se pose d'emblée. Quelle réalité saisir de la France à travers le lustre de tels fleurons, en l'occurrence le haut lieu d'une gastronomie classée au Patrimoine mondial de l'Unesco? Ce qui intéresse Wiseman, c'est précisément la façon dont ces lieux induisent leur propre mise en scène: la cuisine n'y échappe pas, en tant que forme spécifique de représentation qu'un pays se donne à lui-même autant qu'aux autres. Le cinéaste l'aborde avec la méthode qu'on lui connaît, forgée de longue date: faire «le tour du propriétaire» sans autre commentaire qu'un montage suggestif, et le temps long de l'observation – la montre atteignant ici les deux cent quarante minutes.

La maison Troisgros, affaire familiale sur plusieurs générations, sera donc déclinée dans toutes ses composantes. Le père, Michel, a confié les clés du vaisseau amiral étoilé, Le Bois sans feuilles, où il prête toujours main-forte, à son fils aîné, César, tandis que le cadet, Léo, dirige les

deux tables attenantes, La Colonne du Colombier et, au centre-ville de Roanne, Le Central. La mère, Marie-Pierre, veille sur la partie hôtellerie, et en architecte d'intérieur sur la ligne «déco» des différents établissements.

Grand bal des matières

Toute institution étant d'abord une «machine», Wiseman se penche sur son fonctionnement, ses rouages. Il poursuit pour cela la piste des produits, glanés dès la première scène par les chefs eux-mêmes sur le marché de Roanne, puis chez divers petits producteurs locaux (éleveur, viticulteur, affineur, etc.), pour être acheminés vers les cuisines, pris en main par la brigade, travaillés, transformés et enfin assemblés en cette pointe du processus qu'est l'assiette. Plus encore, c'est l'éventail des pratiques entourant la cuisine qui se voient déclinées au fil des séquences, par capillarité, du service à table à la sommellerie, en passant par les diverses strates de relation aux clients.

Ce qui frappe d'emblée, c'est à quel point la cuisine filmée par Wiseman déjoue l'imaginaire militaire, qui lui est associé à longeur de concours télévisés, de films ou de séries: ici, pas de camp d'entraînement, de coups de gueule ou d'humiliation, mais un empire de concentration. Une scène montre Michel exposer à des clients les lignes épurées de sa cuisine, où rien ne vient entraver la circulation des gestes, des ustensiles et des plats.

Menus-Plaisirs vaut d'abord sur le plan plastique. Dans l'attention que la caméra prête aux produits métamorphosés sous le coup des techniques culinaires se joue en effet autre chose: un grand bal des matières, une valse de formes, de textures, de couleurs, que le montage associe avec un sens du rythme éprouvé, dans une veine «cut» proche de *Boxing Gym* (2010).

Chocolat étalé sur le marbre du plan de travail, blancheur gélatineuse des cervelles d'agneau au bain-marie, roseur ferme des rognons revenus au beurre, réduction

C'est bien d'esthétique au sens large qu'il est question, dont «Menus-Plaisirs» offre une sorte de généreux traité

de sauce crépitant à la poêle ou herbes émincées au couteur, l'œil jouit de cette ronde de substances, qui ne va pas sans convoquer son bouquet des synesthésies. C'est le monde entier qui converge vers la cuisine, chaque produit apportant avec lui une parcelle de nature. Ce même théâtre de nature où semble déboucher la nef du restaurant, avec ses grandes baies vitrées ouvertes sur la campagne, et sa forêt de piliers aux lignes arboricoles.

Lieu par excellence du rituel social, Wiseman n'hésite pas à considérer aussi le restaurant comme l'équivalent d'une salle

de spectacle. Entre les tables de repas et les cuisines se reconduit le même partage qu'entre scène et coulisses, pénombre des préparations et épreuve du feu des projecteurs. Ainsi entendra-t-on, juste avant de lancer le service, le chef lâcher: «Place à la musique!», filant la métaphore concertiste, qui vaut aussi bien pour la symphonie *sotto voce* des cou-teaux, des fouets, des feux doux, des bouillons ou des tintements des verres.

Comédie sociale

Plus largement, la métaphore qui prévaut consiste à installer la cuisine à la table des Beaux-Arts: ici une botte de pleurotes comparée à une sculpture, là des lamelles de saint-pierre peintes au pinceau, un flan revêtu à la feuille d'or ou de longs cordons de pâte tressés façon vannerie. La littérature pointe aussi le bout de son nez, quand père et fils concoctent un dessert caviar-foies rouges, évoquant le rendu d'après *Le Rouge et le Noir*. Synthèse du beau et du bon, carrefour du sensible, la cui-

sine appelle à elle toute une histoire des formes.

C'est bien d'esthétique au sens large qu'il est question, dont *Menus-Plaisirs* offre une sorte de généreux traité. On ne manquera sans doute pas, à ce titre, de reprocher à Wiseman une certaine carence politique (ne filme-t-il pas une affaire qui roule, de surcroît du côté des patrons?), comme jadis on lui reprochait de filmer trop près des institutions.

Or, Wiseman n'est pas de ceux qui brandissent leurs positions. Au contraire, l'observation et la toile du montage prévalent ici sur toute forme de discours. Un élément de satire finit d'ailleurs par pointer le nez, notamment au contact des clients, bel échantillon de comédie sociale et de bourgeoisie agricole. Wiseman ne pouvait pas trouver meilleur sujet, lui pour qui le documentaire est un art vorace, prêt à dévorer la réalité tout entière. ■

MATHIEU MACHERET

Documentaire américain de Frederick Wiseman (2023, 4 heures).



Le documentaire «Menus-Plaisirs. Les Troisgros», de Frederick Wiseman. MÉTÉORE FILMS

Un certain goût cinématographique pour le fumet culinaire

La cuisine, sa préparation ainsi que sa philosophie épicurienne ne cessent d'inspirer scénaristes et réalisateurs

À l'instar de ce qui se cuisine dans la télé-réalité, sur les réseaux sociaux ou dans les séries, un fumet culinaire se diffuse depuis quelque temps dans les salles obscures. Pour l'heure, il s'agit de la sortie récente de *La Passion de Dodin Bouffant* du réalisateur français d'origine vietnamienne Tran Anh Hung, que la France envoie aux Oscars nonobstant les vertes critiques récoltées, en tablant sans doute sur les vertus de cette image d'Épinal à l'étranger. Ensuite, *Menus-Plaisirs. Les Troisgros* du plus francophile des documentaristes américains Frederick Wiseman, qui nous invite derechef, dès mercredi 20 décembre, à passer en cuisine et en salle.

Les deux films sont a priori très différents. Ici une fiction inter-

prétée par Juliette Binoche et Benoît Magimel, qui porte à l'écran, en jouant de l'aimantation entre la chère et la chair, le personnage de gastronome inventé par le romancier Marcel Rouff en 1924 (*La Vie et la Passion de Dodin Bouffant*, gourmet, réédition Menu Fretin 2021). Là un documentaire qui chronique les rituels, le respect du produit, et la recherche de l'excellence d'un des rares restaurants français affichant trois étoiles au compteur depuis cinquante-cinq ans.

Deux points, pourtant, les rassemblent. D'abord, le fait d'avoir été réalisés par des cinéastes qui ont adopté et d'autant plus aimé la France sans en être natifs. Ensuite, la célébration gourmande d'un art de vivre, partant de cuisiner et de manger, qui fait partie des trésors de la culture natio-

nale, tels que Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) et Auguste Escoffier (1846-1935) en ont jeté les bases.

Sacerdoce

Cette philosophie épicurienne infuse au demeurant la très grande majorité des films tournant, de près ou de loin, autour de la cuisine. *L'Aile ou la Cuisse* de Claude Zidi (1976), *Tampopo* de Juzo Itami (1985), *Le Festin de Babette* de Gabriel Axel (1987), *Le Festin chinois* de Tsui Hark (1995), *Vatel* de Roland Joffé (2000), *Le Goût de la vie* de Scott Hicks (2007), *Les Saveurs du palais* (2012) de Christian Vincent: autant de titres qui distinguent dans la gastronomie – parfois jusqu'au sacerdoce (*Vatel*) et à l'épiphanie (*Le Festin de Babette*) – une esthétique du goût et de la spiritualité.

A rebours de cette tendance majoritaire, une bande de mal léchés et de mauvais coucheurs n'ont de cesse de faire trembler ces nobles fondements de la commensalité. La nourriture, loin d'y être célébrée, y devient le mauvais objet, le symptôme flatulent de la société de consommation, l'instrument corrompu de notre empoisonnement, voire de notre mort programmée. On trouve sans surprise dans les années 1970 – décennie radicale – les deux championnes de la catégorie. Il s'agit de *La Grande Bouffe* de Marco Ferreri (1973), et de *Genèse d'un repas* (1979) de Luc Moullet.

Issu comme par hasard des deux plus grandes traditions culinaires d'Europe, cet infernal attelage franco-italien ne semble rien avoir de mieux à faire que de les mettre cul par-dessus tête. Fer-

rer, en gros comme en détail, prend quatre grands bourgeois et une bougresse et les gave au cours d'un cérémonial gastronomique sans fin jusqu'à leur en crever la panse. Moullet remonte la chaîne d'un repas frugal partagé avec une bonne amie (une boîte de thon, une omelette, des bananes) pour mieux démonter l'impitoyable chaîne d'exploitation et de pillage du tiers-monde grâce à laquelle ces aliments sont arrivés dans leur assiette.

Restés à peu près sans lendemain, ces deux films ne sont pas toutefois sans descendance. Un titre comme *The Chef* (2022), de l'Anglais Philip Barantini met ainsi l'accent sur le fonctionnement délétère d'un restaurant étoilé de Londres qui se bat pour le rester, cumulant en une soirée les inconvénients majeurs d'un

oubli de commande, d'un personnel en sous-effectif et maltraité, d'un contrôle sanitaire et d'un chef sur le fil qui ne tient lui-même que sur la surconsommation de substances illicites.

Quant à *Menu* (2022) de son compatriote Mark Mylod, il fait tout simplement basculer l'expérience gastronomique de haut vol vers l'horreur pure. Une île, un établissement de luxe, une table dressée pour douze convives triés sur le volet, et un chef psychopathe qui, n'ayant pas lu *Le Cru et le Cuit*, de Claude Lévi-Strauss, a décidé que la vengeance est un plat qui se mange chaud. Force est donc de constater que le mauvais esprit contemporain en matière de gastronomie vient d'Angleterre, ce qui se passe évidemment de commentaire. ■

JACQUES MANDELBAUM