

Les Troisgros, un roman familial

— Le documentariste américain Frederick Wiseman nous plonge dans les cuisines de l'un des plus fameux restaurants gastronomiques au monde.

Menus-Plaisirs, les Troisgros ★★★
de Frederick Wiseman
Documentaire américain,
4 heures

En février 2017, Michel Troisgros quitte l'établissement historique fondé par son grand-père face à la gare de Roanne pour installer son restaurant à Ouches, à quelques kilomètres de là, dans une propriété magnifique en pleine campagne. Accompagné par l'architecte Patrick Bouchain, il fait de sa table triplement étoilée le « Bois sans feuilles » une oasis gastronomique dont l'épure et la sobriété architecturale s'accordent à sa cuisine délicate. « *Le démenagement a été à la fois une tristesse et une joie, confie celui-ci. C'est comme si je m'ouvrais de nouvelles possibilités. Je n'étais plus dans les pas de mon père, je traçais mon propre chemin en même temps que je préparais l'avenir.* »

« Les Troisgros », c'est d'abord une histoire familiale. Quatre générations de cuisiniers qui se sont succédé aux fourneaux depuis 1930, les inventeurs du célèbre « Saumon à l'oseille », symbole de cette Nouvelle Cuisine qui s'annonce au tournant des années 1960, n'hésitant pas à parcourir le monde pour renouveler leur inspiration et faire briller les étoiles au firmament du guide Michelin depuis maintenant cinquante-cinq ans. Michel a succédé en 1996 à son père et son oncle, Pierre et Jean, qui ont fait la réputation de la maison, et travaille lui-même désormais avec ses deux fils, César et Léo, auxquels il s'apprête à passer la main. Une véritable institution de la gastronomie française comme les affectionne Frederick Wiseman. Le documentariste, âgé aujourd'hui de 93 ans, n'a cessé au cours de sa riche carrière d'ausculter la société américaine à travers certains de ces lieux emblématiques qui concentrent l'essence même d'une nation (la justice, le système de santé, les mairies, les musées, les bibliothèques) ou en France, La Comédie-Française et le ballet de l'Opéra de Paris. Avec toujours la même méthode : s'immerger, faire oublier sa caméra et laisser la place au temps long pour être au



Frederick Wiseman a toujours la même méthode : s'immerger, faire oublier sa caméra et laisser la place au temps long. Météores

Le documentaire de quatre heures se déguste comme un grand cru.

plus près de la vérité, pas de commentaire superflu, pas d'interviews face caméra, et pas de musique.

Le réalisateur américain résidait chez des amis en Bourgogne durant l'été 2020 lorsqu'il a découvert la table des Troisgros. Il a immédiatement décidé d'y poser sa caméra et, après accord de la famille, a tourné

au printemps 2022, attendant que la vie reprenne pleinement son cours après l'épidémie de Covid. « *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* », a-t-il expliqué. Ou comment « *l'imagination, le travail préparatoire, la sensibilité, l'intelligence, le sens de l'accueil et de l'organisation collective se combinaient pour produire les multiples œuvres éphémères que chaque combinaison d'ingrédients représente dans chacune des assiettes servies à leurs clients* ».

C'est à ce mystère, avec toute sa dimension liturgique, que nous invite

Frederick Wiseman pendant les quatre heures de ce documentaire-fleuve qui se déguste comme un grand cru, à condition de se donner le temps. À peine au fond celui d'un service. Du marché, où César et Léo choisissent soigneusement leurs produits, à la table, le film en suit toutes les étapes : élaboration des menus, mise au point de nouvelles recettes, commandes de grands vins aux prix faramineux, réunion quotidienne avec les chefs de rang pour passer en revue les clients du jour et leur fournir un service sur mesure, jusqu'à la confection des plats qui se font dans le calme et la concentration d'une cuisine où tout a été pensé

pour travailler avec fluidité. Loin, très loin de l'image de la brigade survoltée à l'heure du coup de feu et du chef aboyant ses ordres.

Tout juste Michel Troisgros s'énervait-il contre un apprenti qui a oublié de débarrasser une cervelle de ses parties sanguines. La sanction consistera à amener le responsable en pénitence jusqu'à la bibliothèque du restaurant pour ouvrir le livre d'Auguste Escoffier et *Le Grand Larousse de la cuisine*. « *Quand tu as un doute, tu viens les consulter. Tout y est !* », lui explique-t-il. Car derrière le luxe raffiné de ce grand restaurant, c'est aussi une histoire d'exigence et d'excellence, de tradition et de transmission que célèbre Frederick Wiseman. Michel, omniprésent à l'écran, concède auprès d'un client qu'il a du mal à « *s'effacer* ». Mais dans son ombre, César au « Bois sans feuilles » et Léo à « La colline du Colombier », une auberge de campagne créée en 2008, ou ensemble à bord du food-truck itinérant qu'ils ont lancé pendant le confinement, sont déjà en train d'écrire un nouveau chapitre de ce roman familial.

Céline Rouden

repères

Une institution presque centenaire

1930. Jean-Baptiste et Marie Troisgros, cafetiers à Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire), reprennent l'hôtel-restaurant des Platanes face à la gare de Roanne, rebaptisé l'hôtel Moderne.

Début des années 1950. Leurs fils, Pierre et Jean, formés dans les meilleures maisons, reprennent les fourneaux. Ils obtiennent leur première étoile en 1956, la deuxième en 1965 et la troisième en 1968.

1996. Michel, fils de Pierre, leur succède à la direction de l'établissement après avoir fait un tour du monde culinaire et ou-

vert son propre restaurant, Le Central. En 2003, il est désigné « Chef de l'année » par le Gault et Millau.

En février 2017, la maison s'implante à Ouches (Loire). César reprend les rênes de la cuisine en 2022, tandis que son frère Léo s'installe à la tête de La Colline du Colombier, une auberge créée en 2008.