

---

*Par Jérémie Couston*  
*Photo Jérôme Bonnet pour Télérama*

---



Le 11 décembre  
à l'Arlequin, à Paris.  
De gauche à droite:  
Lisa Roche,  
compagne de Léo  
Troisgros, Frederick  
Wiseman, Marie-  
Pierre, Michel et  
César Troisgros.

# CUISINÉ À LA MÉTHODE WISEMAN

*Le documentariste américain Frederick Wiseman fait du cinéma à cuisson lente. En filmant durant sept semaines l'univers de la famille de chefs étoilés Troisgros, il a trouvé ses alter ego aux fourneaux. Une rencontre savoureuse.*



*Frederick Wiseman est un réalisateur américain, né le 1<sup>er</sup> janvier 1930 à Boston. Il est avant tout auteur de documentaires. Réalisateur très prolifique qui est aussi scénariste, producteur, monteur, preneur de son, voire interprète de ses films, il s'attache principalement à brosser un ta-*

*bleau critique de la société et des institutions américaines.* » La notule vaut ce qu'elle vaut. L'efficacité stylistique Wikipédia, barbarisme inclus. C'est la page consultée en douce et en cuisine par le jeune chef César Troisgros après qu'un vieillard aux oreilles décollées et au fort accent américain lui proposa tout de go, à l'issue d'un déjeuner d'août 2020, de faire un film sur son restaurant, Le Bois sans feuilles, à Ouches, dans la campagne roannaise (Loire). Prétextant le besoin impérieux de demander l'aval de son « papa », Michel Troisgros, pourtant absent ce jour-là, le fils, prodige des fourneaux mais pas expert en cinéma documentaire, s'est donc précipité sur Internet pour vérifier le pedigree de ce client étrangement entreprenant. Renseignements pris, le cuisinier répondit au cinéaste : « Pourquoi pas ! »

Une semaine plus tard, Frederick Wiseman envoyait un long mail à la famille Troisgros pour expliquer sa démarche et confirmer que son intérêt n'était pas une promesse en l'air, encore moins d'ivrogne, le nonagénaire ne buvant plus de vin. « *Je construis mes films au montage, écrit-il dans son courriel. Je travaille sans thèse ni a priori. Je montre simplement ce que j'ai appris pendant le tournage. Je ne fais aucune interview, je ne mets en scène aucune séquence et filme les événements comme ils viennent. Il n'y a pas de commentaire ni de musique ajoutés. Le film se construit de lui-même, au fil des différents moments que je retiens. Je suis le monteur de mes films et garde tout contrôle sur ceux-ci.* » Voilà résumée par le principal intéressé la méthode qui porte doréna-

vant son nom, testée et éprouvée à quarante-cinq reprises depuis 1967 et le séminal *Titicut Follies*, immersion dans un hôpital pour aliénés criminels du Massachusetts.

« *J'ai commencé avec une prison pour fous et je finis dans un restaurant de folie* », plaisante le documentariste, qui se déplace avec une canne mais dont l'esprit malicieux gambade comme au premier jour. Costume gris en laine, Mephisto aux pieds, foulard bleu sur polaire orange, il déguste la « tête de veau en tortue », spécialité maison, préparée par César en son honneur. En ce lundi de novembre, jour de fermeture du restaurant triplement étoilé, la famille est réunie pour un déjeuner rapide (amuse-bouche, entrée, plat, fromages, deux desserts, quand même) avant la projection de *Menus-Plaisirs. Les Troisgros*, le dernier – personne n'ose dire l'ultime – film fleuve signé Frederick Wiseman. Quatre heures d'hédonisme à la française pour cinéphiles gourmets. Du cinéma à cuisson lente. Les principaux acteurs sont autour de notre table : Michel, le père (né en 1958), Marie-Pierre, la mère (née en 1957), Marion, la fille (née en 1983), César (né en 1986) et Léo (né en 1993), les fils. Le reste de la distribution, quatre-vingt-dix personnes environ (serveurs, maîtres d'hôtel, cuisiniers, sommeliers, réceptionnistes, fournisseurs...), tout aussi indispensables pour faire tourner ce fleuron du patrimoine gastronomique hexagonal, découvrira le film à l'heure du goûter à l'Espace Renoir, le cinéma associatif de Roanne, un mois avant la sortie en salles.

Fidèle à son modus operandi de caméléon, Wiseman a donc passé, au printemps 2022, sept semaines en pension complète à Ouches. « *C'est l'inverse d'un film de fiction. Je n'ai aucune idée de structure, aucun scénario, avant le tournage. Je laisse le hasard me guider.* » Il a mangé, d'après ses calculs, soixante et onze fois chez Troisgros. « *Ce qui fait beaucoup de rognons* », nous glisse-t-il à l'oreille avant de planter sa cuil- »

## À VOIR



**Menus-Plaisirs. Les Troisgros,** de Frederick Wiseman. En salles. **LIRE** page 63.

» lère dans le gâteau de crêpes soufflées de César. Il a accumulé cent quarante heures de rushes, une moyenne rarement dépassée, sauf en 2013 à l'Université Berkeley, en Californie, « car les profs aiment beaucoup parler ». Puis il s'est enfermé pour le montage pendant près d'un an, comme d'habitude, dans son appartement du couvent des Récollets, résidence pour artistes à Paris, où il vit désormais le plus souvent.

Après ses films sur la Comédie-Française ou l'Opéra de Paris, le cinéaste américain, qui parle parfaitement français, propose une nouvelle incursion dans les coulisses d'une institution bien de chez nous. Il y voit une continuité, dans l'art de la création et du collectif. « En regardant César, Léo et Michel au travail dans leurs cuisines, c'est comme si je me trouvais dans l'atelier de grands artistes. » Et Michel Troisgros de relever une autre analogie entre les métiers de cuisinier et de cinéaste : « Le tournage, c'est les ingrédients et le montage, l'art de les assembler. Tout est question d'équilibre, de nuance, de soin. » Pour se faire une idée du style de Wiseman et de ce qui les attendait, Michel et Marie-Pierre ont regardé son film sur le Crazy Horse, deux heures quatorze (seulement) captées dans le cabaret parisien lors de la création d'une nouvelle revue par Philippe Decouflé. « On mange mieux chez nous qu'à la cantine du Crazy Horse, n'est-ce pas ? » interrogea en plaisantant Marie-Pierre, grande ordonnatrice de la décoration du restaurant et de l'hôtel de luxe attenant. « Ce sont d'autres nourritures », lui répondit le cinéaste, résolument gourmand.

Frederick Wiseman est né en 1930 (comme Eastwood et Godard), année où la famille Troisgros s'installe dans l'hôtel-restaurant des Platanes, en face de la gare de Roanne. Encore le hasard. La maison détient trois macarons depuis cinquante-cinq ans. Même si Michel a pu ouvrir, dans les années 2000, comme tant d'autres chefs étoilés, des tables à Paris, Moscou et Tokyo, toutes fermées depuis, la famille est restée fidèle à sa région lyonnaise. Ce sont les autres qui viennent à eux. La semaine dernière, Jean-Pierre Jeunet, natif du Coteau, sur l'autre rive de la Loire, est passé dîner, en voisin. « Un jour, on a même vu débarquer au restaurant Milos Forman en habits de cycliste. Il faisait un tour de France des étoilés avec son vélo et ses sacoches », se souvient Marie-Pierre. On reproche souvent aux artistes leur égocentrisme et leur déconnexion de la réalité. Rien de tel à Roanne, où les cuisiniers savent rester à leur place : derrière les fourneaux.

On ne déplore aucune participation à *Top chef* ni patronyme apposé sur des plats industriels. César dirige le restaurant gastronomique Le Bois sans feuilles et Léo est à la tête de La Colline du Colombier, plus canaille, deux adresses perdues au milieu des prés et des forêts, que le père et ses fils aiment parcourir à VTT. Pendant le confinement, César et Léo ont lancé un food truck, la Petite Cuisine, dans un vieux fourgon Citroën rouge pétard pour alimenter les Roannais en burgers et pâtisseries. Une simplicité relativement rare dans un milieu où les chefs médiatisés ont parfois bien du mal à trouver une toque à leur taille. Signe qui ne trompe pas : « Fred » s'est laissé adopter de bon cœur par cette famille de substitution, ce qui n'est pas dans son habitude. Même après des semaines de tournage, il ne noue jamais d'amitié avec ses « acteurs », professionnels ou non. Avec les Troisgros, le respect et l'humilité sont réciproques.

Il est 20 heures à Roanne. Les spectateurs de *Menus-Plaisirs* sortent du cinéma et arrivent progressivement au Central, troisième et dernier restaurant de la maison Troisgros, en face de la gare, où se tient une réception. Suivant l'horaire et l'appétit, la projection d'un tel film (quatre heures, précédées ici d'une demi-heure de présentation) peut vite tourner au supplice de Tantale. Heureusement, tout est prévu pour sustenter les affamés. Sur les tables : œufs mayo, tortillas avocat-cheddar, gougères, sabodet lyonnais (saucisson cuit composé d'un mélange de poitrine, de museau, d'oreilles et de couenne de porc). Dans les bras de son père, Marcel, le dernier-né des Troisgros (la cinquième génération !), 2 mois à peine, se contentera d'un biberon. Michel et Marie-Pierre ont préparé un discours pour Christian Vermorel, le chef sommelier, qui part à la retraite après trente-neuf ans de maison. Une vie de sacrifices, jamais avec ses enfants le soir. Sa voix tremble. Elle est aussi là, sa famille. On lui offre un gravel électrique, pour parcourir les vignobles. Musique et champagne réchauffent une ambiance qui n'en avait pas besoin. Les vingtenaires sont largement majoritaires. On salue un autre jeune retraité sans qui rien ne serait arrivé : Olivier Giel, délégué général à la diffusion de la Comédie-Française, qu'il a quittée en juin après cinquante et un ans de services chez Molière. C'est dans sa maison de Cluny que Wiseman a passé le mois d'août 2020. Ensemble, ils ont écumé les bonnes tables de Bourgogne et environs : Georges

Blanc, à Vonnas, la Maison Lameloise, à Chagny, avant de finir chez Troisgros. Calé sur une banquette, Wiseman observe en silence la jeunesse s'encanail-ler tout en enquillant les jus de fruits, secret de sa longévité. Dans quelques jours, il fêtera ses 94 ans. La facétieuse réalisatrice Rebecca Zlotowski n'a pourtant pas hésité à confier au valeureux grand-père du cinéma du réel le rôle du gynécologue de Virginie Efira dans *Les Enfants des autres* (2022). Elle leur a mijoté ce dialogue aux petits oignons : « Ce n'est pas la folie-folie niveau follicules. Il faut vous dépêcher ! » lance le Dr Wiseman à sa patiente, la quarantaine resplendissante, venue s'enquérir de sa fertilité. Elle : « Il me reste combien de temps ? » Lui : « Je me pose la même question tous les matins. » ●

Scène de *Menus-Plaisirs* tournée au Bois sans feuilles, le restaurant dirigé par César Troisgros (à gauche), à Ouches, dans la Loire.

