



Le réalisateur nonagénaire chronique de l'intérieur le quotidien des équipes. PHOTO MÉTÉORE FILMS

## Frederick Wiseman toque à la porte de la haute gastronomie

En plantant sa caméra dans les prestigieuses cuisines des Troisgros, le grand documentariste américain offre un film nuancé sur la transmission.

Début juillet ressortait sur les écrans un des chefs-d'œuvre de Frederick Wiseman, *Wellfare*, daté de 1973 et tourné dans un bureau d'aide sociale à New York, voyant défiler chaque jour la foule des déshérités de tout bord. L'arrivée sur les écrans de *Menus-plaisirs, les Troisgros*, tourné cinquante ans plus tard (Wiseman a 93 ans), constitue une autre traversée ou immer-

sion, mais aux extrêmes antipodes des problèmes de fins de mois et de survie au jour le jour, dans un bain lumineux de luxe, à la pointe raffinée d'une recherche méticuleuse, quasi-laborantine, de plats parfaits. Il y aurait un sens à diffuser les deux films simultanément dans une sorte d'installation critique qui n'aurait pas besoin d'autre titre qu'une caractérisation objective : «les Riches et les Pauvres.»

**Fleuron.** De l'un à l'autre cependant, le regard de Wiseman a ceci de particulier qu'il ne cherche jamais à spécialement appuyer là où ça fait mal, à démontrer quelque chose qui préexisterait à ses rushes, à exhiber un problème dans le but de provoquer on ne sait quelle réaction indignée ou béate. «*Quand je travaille, l'intéressant c'est ce que je*

*trouve, pas ce que je pensais du sujet a priori. Et le film est un effort pour faire partager mes découvertes à ceux qui n'ont pas, eux, la possibilité de rester là, à explorer les lieux pendant six semaines*», expliquait-il à propos d'un film précédent. Ou encore : «*J'essaie aussi d'éviter toute forme de didactisme idéologique. Je n'ai toujours pas trouvé à mon grand âge d'idéologie qui parvienne à tout expliquer.*» C'est ce qui donne cette approche si singulière qui se préoccupe avant tout d'une posture descriptive et en partant non de l'idée de crise ou de situations narratives chargées, mais d'un postulat presque inverse, le souhait de regarder comment une structure fonctionne, ce qu'on peut tirer du banal ou du routinier dès lors qu'on le tient pour digne et potentiellement fascinant.

En plantant sa caméra au printemps 2022 dans les différents restaurants de la famille Troisgros, entre le luxueux Bois sans feuilles, trois étoiles au Michelin (depuis 1968), et les deux autres établissements dans la région lyonnaise de Roanne (la famille possède aussi un restaurant deux étoiles à Tokyo), le cinéaste chronique de l'intérieur le quotidien d'une entreprise familiale de haut vol, un fleuron de la gastronomie française, qui s'est créé, développé et transmis sur plusieurs générations. En l'occurrence ici, le rapport de Michel Troisgros, le père, avec ses deux fils, César (qui codirige le trois-étoiles) et Léo (à la tête alors de l'hôtel-restaurant la Colline du colombier à Iguerande, en Saône-et-Loire, depuis mis en vente).

**Exigence.** En dépit de son parcours prestigieux, Michel Troisgros est saisi dans la progressive mélancolie d'une fin de carrière, du moins le film en accentue-t-il les effets en multipliant les situations où l'ancien contredit ou entend améliorer de son expertise les projets ou les goûts des nouveaux, le lien de parentèle et l'exigence professionnelle se confondant partout, à la fois chance (le parcours des fistons passés par des séjours internationaux dans les maisons les plus réputées indique dans quel milieu on se situe) et limitation (la résistance de la tradition et l'obligation filiale de ne pas la piétiner trop ouvertement). Ce fil rouge de la transmission n'est qu'un élément d'une vaste trame où

l'on voit de proche en proche s'activer sommeliers, personnels de service, fournisseurs et évidemment la brigade pléthorique dûment toquée en cuisine. Film de cérémonial, de concentration, de surinvestissement dans la quête d'une forme de sensations rares et par définition réalisée et détruite par le processus de la déglutition des convives. On est un peu placé devant le film comme ces «ouvrières, pêcheurs et familles de petits-bourgeois» dans *A l'ombre des jeunes filles en fleur*, se collant le nez la nuit aux vitres du restaurant illuminé du palace de Balbec pour apercevoir comme dans «un immense et merveilleux aquarium [...] lentement balancé dans des remous d'or la vie luxueuse de ces gens». La discipline de travail et la discipline sociale, ce contrôle apparemment non violent finit par envahir tout l'espace et être le non-dit explicite de toutes les scènes, y compris les plus hédonistes. Exhiber la conflictualité de classes serait trop simple : Wiseman prend un malin plaisir à une neutralité bienveillante (et un intérêt de gourmet, une sympathie pour ceux qu'il filme, ce n'est pas contradictoire) à élaborer la forme transparente qui permet la fine découpe sur un fond délectable des asymétries de conditions, de pouvoir, de moyens qu'elle contient ou suppose ou prolonge.

**DIDIER PÉRON**

**MENUS-PLAISIRS, LES TROISGROS** de FREDERICK WISEMAN, 3h 58.



MENUS-PLAISIRS  
Les Troisgros  
Un film de Frederick Wiseman

Libération