

MENUS-PLAISIRS

Les Troisgros

Un film de Frederick Wiseman

FILMS DU MOIS

EN SALLES

Napoléon de Ridley Scott

51

6 DÉCEMBRE

*Bâtiment 5** de Ladj Ly

52

La Chimère d'Alice Rohrwacher

36

Fremont de Babak Jalali

53

The Soiled Doves of Tijuana de Jean-Charles Hue

55

Blue Summer de Zihan Geng, *Bungalow* de Lawrence Côté-Collins, *Kokomo City* de D. Smith, *L'Enfant du paradis* de Salim Kechiouche, *Godzilla, Minus One* de Takashi Yamazaki, *Le Grand Magasin* de Yoshimi Itazu, *Levante* de Lillah Halla, *La Mécanique des choses* d'Alessandra Celesia, *Migration* de Benjamin Renner et Guylo Homsy, *Noël joyeux* de Clément Michel, *Nonni* de Daniel Kichenassamy, *Paris Lost and Found* de Kartik Singh, *Primo da cruz* d'Alexis Zelensky, *Soudain seuls* de Thomas Bidegain

13 DÉCEMBRE

Le Balai libéré de Coline Grando

52

Blackbird, Blackberry d'Elene Naveriani

46

Légua de Filipa Reis et João Miller Guerra

48

Rue des dames d'Hamé Bourokba et Ekoué Labitey

55

SHTTL d'Adi Walter

55

The Survival of Kindness de Rolf de Heer

50

Les Trois Mousquetaires: Milady de Martin Bourboulon

55

Winter Break d'Alexander Payne

56

Wonka de Paul King

56

Captain Miller d'Arun Matheswaran, *Follow Dead* de John McPhail, *Les Inséparables* de Jérémie Degruon, *Past Lives - Nos vies d'avant* de Celine Song, *Sea Sparkle* de Domien Huygues, *Sergent-Major Eismayer* de David Wagner, *Sirocco et le royaume des courants d'air* de Benoît Chieux

20 DÉCEMBRE

Les Colons de Felipe Gálvez

52

La Fille de son père d'Erwan Le Duc

53

Menus-Plaisirs de Frederick Wiseman

44

Pour ton mariage d'Oury Milshtein

54

Aquaman et le royaume perdu de James Wan, *Chasse gardée* d'Antonin Furlon et Frédéric Forestier, *Inspecteur Sun et la malédiction de la veuve noire* de Julio Soto Gurpide, *Jeff Panacloc - À la poursuite de Jean-Marc* de Pierre-François Martin-Laval, *Ma France à moi* de Benoît Cohen, *Munch* de Henrik Martin Dahlsbakken, *Push It to the Limit* de Sabrina Nouchi, *Salaar* de Prashanth Neel, *Un corps sous la lave* de Samuel M. Delgado et Helena Giron, *Une équipe de rêve* de Taika Waititi, *Voyage au pôle Sud* de Luc Jacquet

27 DÉCEMBRE

5 hectares d'Émilie Deleuze

52

Dream Scenario de Kristoffer Borgli

53

L'Innocence d'Hirokazu Kore-Eda

54

Mon ami robot de Pablo Berger

54

*Vermine** de Sébastien Vanicek

56

Dans la bulle de Miss Fran de Rachel Lambert, *Kina & Yuk: renards de la banquise* de Guillaume Maidatchevsky, *Reines* de Yasmine Benkiran, *Les Segpa au ski* d'Ali Boughéraba et Hakim Boughéraba, *Tout sauf toi* de Will Gluck, *Une affaire d'honneur* de Vincent Perez

* Film (co)produit ou distribué par une société dans laquelle l'un des actionnaires des Cahiers du cinéma a une participation.

CAHIER CRITIQUE

Menus-Plaisirs. Les Troisgros de Frederick Wiseman

Le restaurant et le monde

par Charlotte Garson

À force de qualifier Wiseman de « peintre de l'Amérique », on en oublie que nombre de ses films, depuis les années 2000, ont été tournés en France, où il réside désormais, et que si son travail touche à l'universel, la *francité* s'y trouve petit à petit brossée avec une grande précision de trait. Sans doute l'oublie-t-on parce que les scènes de la *Comédie-Française* (1996), de *La danse, le ballet de l'Opéra de Paris* (2009) ou du *Crazy Horse* (2011) prennent au pied de la lettre la théâtralité que ses autres films portent au jour dans d'autres institutions et dans la société en général. « Il faut que les mots soient une jouissance dans ta bouche », commandait Catherine Samie, la doyenne de la Comédie-Française, à un jeune collègue. En filmant à nouveau un « art vivant », la cuisine gastronomique, Wiseman poursuit une épopée de l'oralité et pénètre dans ce qui n'est que figurativement une institution : un restaurant bourgeois triplement étoilé au Michelin, le Bois sans feuilles, où officient deux générations de chefs cuisiniers au travail, Michel Troisgros et ses fils César et Léo. Comme dans *High School*, qui semblait d'abord suivre le déroulement d'une journée de lycée, la caméra s'attarde au début avec les deux fils au marché de Roanne. On croit flairer le menu : une trajectoire de l'aliment de la terre à

l'assiette (avec incursion chez un éleveur, un affineur, un vigneron, un apiculteur) et la promesse en salle, juste avant Noël, de quatre heures de corne d'abondance qui suivent cette transformation des meilleurs produits en plats inventifs. Ne voir à l'œuvre que l'excellence gastronomique magnifiée par l'acuité de Wiseman reviendrait à croire que le nonagénaire sucre les fraises et qu'il signe ici un *top chef* pour cinéphiles snobs. Certes, la dramaturgie de la métamorphose est bien au rendez-vous – affûtage des couteaux, ouverture des poissons, découpe des côtelettes, ébouillantage des écrevisses, fonte du chocolat, la toujours séduisante série d'actions-recettes durant lesquelles le dialogue est remplacé par un silence concentré ou, à de très rares moments, par un cri d'urgence pointant l'importance du *timing* et le risque de ratage qui menace le mets le plus délicat s'il n'est pas manipulé selon un rituel chronométré. Même lorsqu'il filmait à l'hôpital, Wiseman usait très peu de l'excitation documentaire de telles accélérations (il suffit de comparer *Hospital* à *Urgences* de Raymond Depardon). Ce plaisir un peu facile, il ne se le refuse guère, mais un tel film d'action est livré en premier, dans des séquences où les cuisines, donc les coulisses, apparaissent déjà comme autre chose que le lieu du seul « coup de feu », la mise en scène y

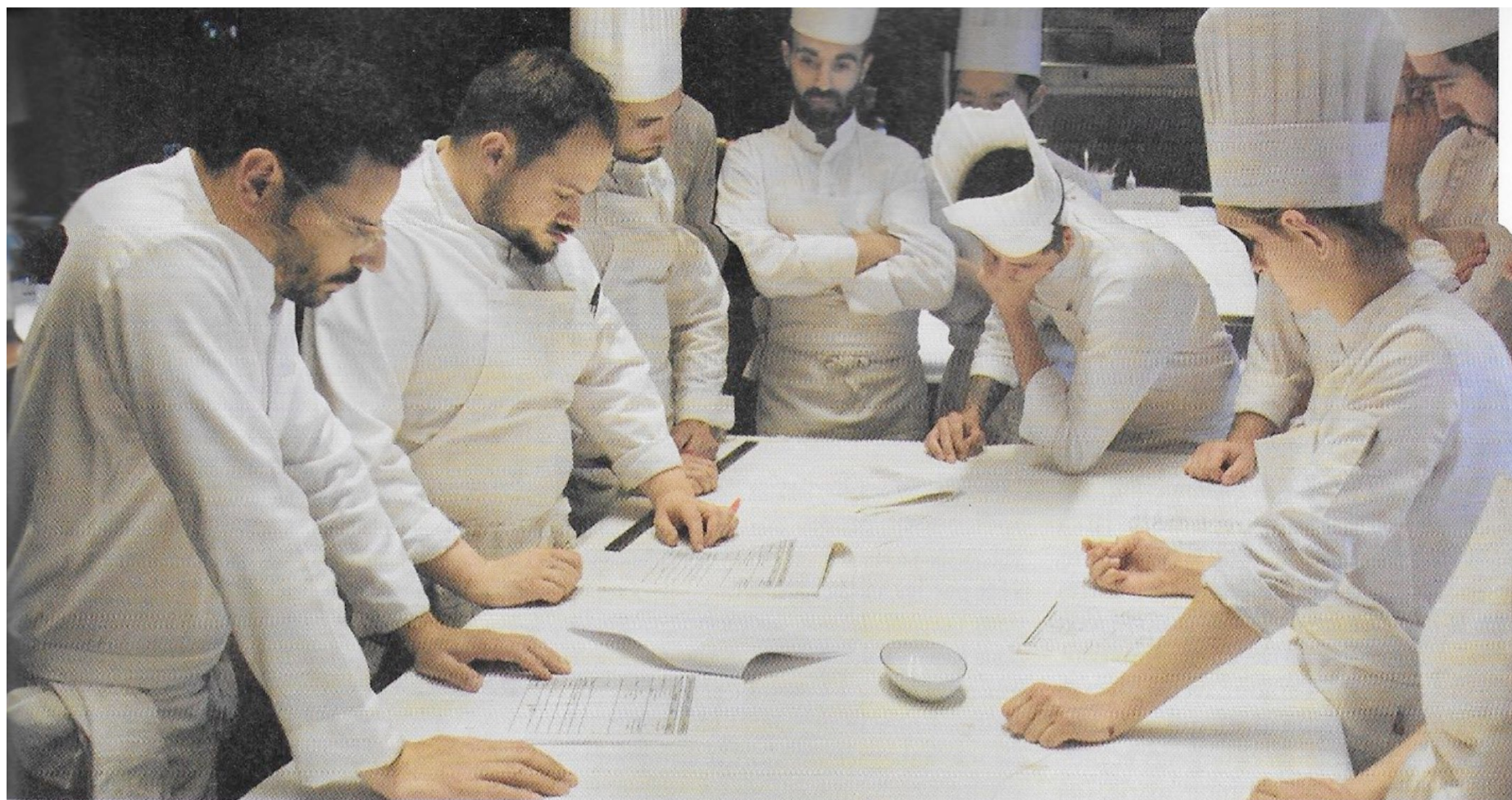


© ZIPPOH FILMS

MENUS-PLAISIRS

Les Troisgros

Un film de Frederick Wiseman



ménageant une distance (les cuisiniers au travail reflétés dans un plafond chromé, la salle vide qui ouvre sur le jardin). Filmer la préparation des repas dépasse le spectacle savoureux, pour une raison esthétique (le cinéma ne transmet pas le goût) autant que physiologique (le processus d'ingestion et de digestion sous-tend cette dialectique du cadre plein et vide : on sait où finit tout menu).

La conception du cinéma que déploie *Menus-Plaisirs* se situe ainsi à l'opposé de celle de *La Passion de Dodin Bouffant*, parce que même à l'état supposé de nature, les aliments soupesés par les frères Troisgros au marché, sont déjà des objets de langage, pris dans une logique comparative (« le lierre, beaucoup moins aillé que l'ail des ours », précise la maraîchère), poétique (un bouquet de pleurotes ressemble « à une pieuvre, une sculpture »). Quand les jeunes hommes discutent du menu à venir avec leur père, celui-ci dessine le dos d'un brochet, expliquant quelle autre partie est destinée aux quenelles : il y a un système de la nourriture comme il y avait un *Système de la mode* selon Barthes. Dans les mains de Michel Troisgros, poisson ou betterave sont des corolles en devenir, la forme florale modélisant la sublimation qu'il imprime aux aliments. En fin de parcours, l'empire des signes continue, puisque les plats sont pris en photo par les clients américains qui les dégustent, et, pour d'autres plus chanceux, commentés par le chef. L'infinité de combinaisons possibles qu'expérimente l'artiste cuisinier (fraises-caviar, rognons-fruit de la passion) tend au

cinéaste-monteur un miroir de sa propre pratique. S'il capte comme aucun autre la marmite symbolique dans laquelle les aliments cuisent toujours déjà, Wiseman n'en déduit pas pour autant que le grand restaurant est un refuge, un temple de l'art pour l'art. Il n'est pas indifférent que la cueillette que les aide-cuisiniers effectuent panier au bras dans le bois qui entoure le restaurant soit suivie de près par une discussion entre le patron et son sommelier sur les prix des grands vins, où l'on apprend au passage le tarif des différents menus. La promenade champêtre du petit groupe se grève d'enjeux économiques. De manière plus marquée encore, Wiseman égrène dans la dernière partie les moments où Michel Troisgros fait honneur à certains clients en leur présentant in vivo un plat, quitte à verser dans un *storytelling* commerçant – parodie de ce que pourrait être *Menus-Plaisirs* : un film d'entreprise épousant le discours du patron. Ce portrait de l'artiste en commerçant désigne la tension qui fait le génie des films « d'art » de Wiseman entre un microcosme à huis clos et les mille façons dont le monde, au sens politique et cosmique, s'y infiltre. Comme dans la cuisine de Kaurismäki, l'Ukraine, par exemple, impose un menu à thème lors d'une soirée VIP.

Enfin, *Menus-Plaisirs* marque une grande nouveauté dans la filmographie de Wiseman : s'il a déjà filmé, de biais, le couple (*Welfare*, *La Danse*, *Domestic Violence*...), ce que l'on peut considérer comme la forme la plus minimale d'institution dans la société, la famille n'avait

jamais eu ses faveurs. Ici, l'épouse et la fille occupent des rôles apparemment périphériques mais en réalité moteurs, puisque le décor du film dépend d'elles (chambres d'hôtes qui permettent aux clients de forcer sur la bouteille, objets chinois pour faire du restaurant un chez-soi idéal). Surtout, la construction du film souligne la transmission générationnelle puisque, entamé au Bois sans feuilles, il investit pour finir les deux autres restaurants où travaillent chacun des fils. Dans un film où règne le présent incandescent des repas à préparer, le cinéaste loge astucieusement la généalogie familiale : une séquence antérieure à 2017 dans le restaurant originel des Troisgros, Le Central, citadin et étriqué, quitté pour une propriété campagnarde. Ce n'est pas la moindre émotion que procure la mise en scène : en emboîtant le pas du « réen-sauvagement » d'une gastronomie sur-civilisée, Wiseman recrée, avec César, sa femme et leur enfant à table avant un service, rien de moins que le *Repas de Bébé* de Lumière : l'accueil du hasard dans le cadre le plus ritualisé qui soit. ■

MENUS-PLAISIRS. LES TROISGROS

France, États-Unis, 2023

Réalisation, montage Frederick Wiseman

Image James Bishop

Son Jean-Paul Mugal

Montage son Lucile Demarquet

Production Zipporah Films

Distribution Météore Films

Durée 4h00

Sortie 20 décembre