

jour
2fête

www.jour2fete.com

Kulinarisches
Kino



EVERYBODY ON DECK PRÉSENTE

ENTRE LES BRAS

— LA CUISINE EN HÉRITAGE —

UN FILM DE
PAUL LACOSTE

DISTRIBUTION

JOUR2FÊTE / SARAH CHAZELLE, ÉTIENNE OLLAGNIER
7, RUE AMBROISE THOMAS – 75009 PARIS - TÉL. : 01 40 22 92 15
contact@jour2fete.com

PRESSE CINÉMA

RENDEZ-VOUS / VIVIANA ANDRIANI, AURÉLIE DARD
TÉL. : 01 42 66 36 35
viviana@rv-press.com / aurelie@rv-press.com
www.rv-press.com

PRESSE CULINAIRE

AGENCE LISA KAJITA / LISA KAJITA, BETTY MARAIS
TÉL. : 01 42 61 36 08
lisa@lisakajita.com / betty@lisakajita.com
www.lisakajita.com

PRESSE MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS

ARAGORN / CATHERINE BIENVENU
TÉL. : 01 53 95 26 00
cbienvenu@aragorn.fr
www.aragorn.fr

EVERYBODY ON DECK PRÉSENTE

ENTRE LES BRAS

— LA CUISINE EN HÉRITAGE —

UN FILM DE
PAUL LACOSTE



SORTIE LE 14 MARS 2012

DOCUMENTAIRE - FRANCE / 2011 - DURÉE : 90 MINUTES





SYNOPSIS

En 2009, Michel Bras, à la tête d'un restaurant 3 étoiles (guide Michelin), au cœur de l'Aubrac, décide de passer la main à son fils Sébastien.

Un père et son fils. Tous les deux à un moment crucial de leur carrière.

Est-il possible de transmettre l'œuvre d'une vie ? Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ?

Ce film est l'histoire d'une famille à travers trois générations, une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage.

ENTRETIEN AVEC PAUL LACOSTE

Il y a dix ans, vous consacriez déjà un documentaire à Michel Bras¹ : ENTRE LES BRAS est-il une suite ?

Paul Lacoste : On peut dire ça. Dans le premier film, on voyait Michel reprendre son fils sur l'orthographe du mot « échalote » – c'est peut-être de là qu'est venue mon envie de faire ce deuxième film autour de Sébastien. A l'époque, j'étais attiré par ce jeune homme qui, bien que n'ayant pas la même personnalité que son père, avait un profil intéressant. J'ai senti en lui une vibration, à laquelle il me fallait un jour rendre justice. Il avait un peu moins de 30 ans, c'était un cuisinier très précis, méticuleux et totalement investi par le destin. Cette posture de second de cuisine brillant m'avait touché. Pour moi, il était en quelque sorte l'équivalent d'un chef opérateur dans le milieu du cinéma : ils sont aux côtés d'un réalisateur et ils rendent les choses possibles. Dix ans plus tard, Sébastien est resté un grand technicien, et son expression culinaire personnelle commence à exploser. Quand je lui ai parlé de ce film, je lui ai proposé une espèce de carnet de bord d'une création. L'idée était de lui faire prendre un risque – c'est souvent ce que je cherche dans mes films. Je voulais qu'il se lance, qu'il crée un nouveau plat, sans pour autant savoir s'il allait réussir.

Mais votre film n'est pas à proprement parler consacré à la cuisine.

P.L. : Non, c'est d'abord un film sur la relation entre un père et son fils. Mais la question est, je pense, bien cernée grâce à la cuisine, qui est au cœur de la relation filiale – on nourrit ses enfants, n'est-ce pas ? Il est donc question d'aliénation et de libération, sur un territoire donné : l'Aubrac.

Avez-vous eu du mal à faire dialoguer deux hommes aussi pudiques que Michel et Sébastien Bras ?

P.L. : C'est vrai que dans le Sud de la France, dont je suis moi aussi originaire, il n'est pas si facile d'avoir une discussion d'ordre psychologique avec son père. On ne se parle pas, on n'aborde pas les sujets complexes de front. Mais je crois

que le film rend quand même hommage à leur complicité – ne serait-ce que gestuelle, corporelle. Et il y a une infinie tendresse entre eux.

Techniquement, comment filme-t-on une relation humaine aussi complexe, et des idées aussi abstraites que l'héritage ou la transmission ?

P.L. : C'est difficile. J'ai cherché à rendre compte, de façon sincère, de ce moment qu'est la passation : quand un père s'efface et qu'un fils naît. Il faut donc commencer par gagner l'absolue confiance des protagonistes, qu'ils acceptent de s'abandonner et de s'engager dans un tel projet. Il faut presque arriver à leur faire considérer que c'est un travail – même s'il n'est évidemment pas question d'un « travail d'acteur ». C'est cette confiance qui est la plus compliquée à obtenir, car je ne voulais surtout rien leur « voler ». C'est pour cela que la cuisine m'a facilité la tâche : quand vous filmez des mains en très gros plan, il vous suffit de remonter légèrement la caméra pour voir des visages et y lire des choses très personnelles.

Pourquoi ne vous voit-on jamais à l'image alors que vous avez une relation très intime avec les Bras ?

P.L. : J'espère quand même être présent par mon regard ou ma capacité à l'écoute ! Quand Michel et Sébastien se lancent des piques, par exemple, on sent qu'ils font un peu exprès. Ils savent que c'est capté. Je ne suis pas totalement transparent, mon dispositif technique est souvent très présent, et provoque des choses. On sent clairement, par moments, que c'est à moi qu'ils s'adressent. Et je suis persuadé que ma présence a cristallisé, peut-être même accéléré, cette passation que je venais filmer. Sébastien m'a dit un jour : « Si tu filmes cette passation, elle sera actée plus fortement que chez un notaire. » Pour Michel, c'est la même chose. Ce film, c'est la preuve que des choses ont eu lieu. Les deux avaient besoin de ça pour avancer, car cette histoire de transmission est tout de même assez douloureuse.

1. « L'Invention de la Cuisine : Michel Bras », un film de Paul Lacoste (Documentaire, 52 min, La Huit Production)

Passer de la réalisation de documentaires télévisés à un long métrage de cinéma, cela change quoi, pour vous ?

P.L. : Cela renforce tout d'abord ma conviction que la cuisine est un spectacle absolument incroyable : écouter un radis s'alanguir en stéréo, sur une assiette de dix mètres de diamètre en écran large, c'est une sensation magnifique ! Mais c'est vrai qu'en passant au long métrage, je ne peux pas me contenter d'explorer le mystère stylistique d'un chef de cuisine comme je le faisais il y a une quinzaine d'années. Il me faut une histoire, du Shakespeare, le Roi Lear. Dans ce film, il fallait que des choses aient lieu, Sébastien était obligé d'accoucher de quelque chose, d'un chef d'œuvre. C'était quand même un saut dans le vide. Car Michel, c'est Picasso, mais Sébastien, on ne sait pas – pas encore. Le fils arrivera-t-il à se hisser à la hauteur du père ? C'est le ressort dramaturgique le plus universel qui soit, vous ne pensez pas ?...



ENTRETIEN AVEC MICHEL BRAS

Votre première rencontre avec Paul Lacoste remonte à plus de dix ans : vous en souvenez-vous ?

Michel Bras : Il m'avait envoyé une espèce de lettre d'amour, une lettre de passionné. J'avais ressenti de formidables vibrations alors je me suis lancé dans son film, sans vraiment savoir à quelle sauce j'allais être mangé. Bien sûr que j'ai eu peur, mais j'étais en confiance. Quand il a voulu prolonger sa série¹, je l'ai un peu aidé, je lui ai suggéré des noms. Et puis un jour, il m'a dit qu'il aimerait bien terminer par Sébastien. C'était assez flatteur pour moi, pour mon couple, par rapport à tout ce que l'on avait cherché à accomplir. Parce que la famille a toujours été au centre de notre démarche.

Ce nouveau film est donc la suite logique du premier...

M.B. : Oui, comme un cheminement. Ça s'est fait de façon très naturelle : « Tu veux faire une suite, Paul ? Très bien, pourquoi pas, allons-y... ». Avec mon épouse, nous avons toujours gardé à l'esprit l'idée de l'héritage, de la passation. On savait que Sébastien et sa femme Véronique étaient prêts à reprendre l'histoire de Ginette et de Michel. C'était un pari audacieux de leur part et une chance pour nous. Parce que ce lieu, le Suquet, on l'aime – c'est un peu notre troisième bébé. Mais il n'était pas question de le leur laisser en leur disant « tenez, débrouillez-vous, nous on ne veut plus entendre parler ». Avec notre âme de parents, on a donc essayé de les accompagner pendant les dix années qui séparent le premier film du second. Il n'y a pas vraiment eu de rupture, si on y songe. Sauf, peut-être, le 1^{er} janvier 2010, quand je me suis fait violence et que j'ai décidé de quitter mon bureau... Mais si vous me passez l'expression, la transition entre les deux couples s'est faite comme un fondu-enchaîné, naturellement, progressivement, le temps que chacun trouve sa place et ses marques. Il n'y a pas eu d'à-coups, de violence, de prise de pouvoir à tout prix. Grâce à la connivence entre nos deux couples.

Il y a tout de même quelques moments de tension entre vous. On vous sait exigeant, c'est un fait, mais on vous voit aussi dans le film comme bardé d'une certitude : celle de savoir mieux que quiconque, mieux que votre fils, ce qu'il faut faire en cuisine.

M.B. : Je ne crois pas avoir le sentiment de détenir une quelconque vérité culinaire. J'ai simplement une signature qui a le mérite d'exister – et qui a la force d'avoir été construite au fil d'une vie, dans un paysage donné. Ce que j'ai essayé de faire comprendre à Sébastien, c'est que son expression culinaire devait être la conclusion logique d'un mode de vie, une espèce d'aboutissement. Pour servir des clients, leur apporter le bonheur qu'ils viennent rechercher, il faut arriver à comprendre que la force d'une cuisine, la force d'une maison, c'est son âme. Mon exigence absolue est peut-être là.

Ne vous êtes-vous jamais demandé si vous ne léguiez pas à votre fils un costume trop grand pour lui ?

M.B. : Certainement. Je me suis toujours posé la question et je me la pose encore. Mais c'est ma responsabilité de père. Le challenge est certes énorme mais l'entreprise existe, elle a une assise. Quand j'ai démarré, on était trois. Aujourd'hui, on a soixante-cinq collaborateurs. Et il faut se souvenir qu'à l'époque, cuisinier par ici n'avait rien d'évident. Dans les années 78-79, pour faire autre chose que de la saucisse-aligot, des tripes ou du pot-au-feu, il fallait s'accrocher. Vous imaginez ce que ça pouvait être, que de s'égarer avec un maquereau aux groseilles ou aux framboises ? Il a fallu une vie entière pour parvenir à l'imposer...

Est-ce cela qui rend votre éloignement de la maison si difficile, même s'il semble nécessaire ?

M.B. : Oui, c'est dur, oui, c'est difficile. Quand j'ai quitté mon bureau, ça a été un deuil, ça m'a travaillé pendant six mois. Mais j'en ai pris mon parti, car je sais que je suis à un tournant de ma vie. Je n'aime pas dire cela, mais je sais que je représente quelque chose dans le monde de la gastronomie. Je recueille enfin le fruit de toutes ces souffrances passées, de ces égarements, de ces choix de vie. Je laisse des bases, des jalons, peut-être même des gênes à mon fils : ma manière

1. « L'Invention de la Cuisine », série documentaire de Paul Lacoste (9 x 52 min, La Huit Production)

de faire, de voir les choses... C'est à lui, désormais, de prendre les rênes et de trouver sa propre expression. J'ai peur, néanmoins, des réactions d'une frange de la clientèle, sur l'air du « ah, j'ai bien connu votre père, de son temps, etc. ». Ce sont des choses dont j'ai pu discuter avec mes amis Pierre Gagnaire ou Michel Troisgros qui, eux aussi, ont eu à vivre une partie de leur jeunesse dans l'ombre d'un père cuisinier.

Mais tous deux ont pu avancer en tuant symboliquement leur père : est-ce le cas, également, de votre fils ?

M.B. : Franchement, je ne sais pas. Il faudrait lui poser la question, mais je ne crois pas. Car on a toujours cherché à avoir un rapport au monde moderne, sans penser à ces codes à l'ancienne, aux vieux systèmes. Il n'a jamais été question pour lui d'être un disciple ou un fils spirituel. Notre histoire, c'est simplement celle de deux copains qui se tirent gentiment la bourre tout en restant très proches. Et c'est cela qui fait notre force.



ENTRETIEN AVEC SÉBASTIEN BRAS

Il y a dix ans, votre père était au cœur d'une aventure documentaire et culinaire aux côtés de Paul Lacoste : quel besoin aviez-vous, Sébastien Bras, de participer à votre tour à un nouveau film ?

Sébastien Bras : Ce n'était pas une demande de ma part, l'idée est venue de Paul. Après son premier film sur Michel, il nous a proposé de prendre une autre photo de la maison Bras. Pour découvrir, entre autres, que la donne avait changé. Je crois que son film restera le témoin privilégié de cette période charnière. Paul nous a suivis partout, y compris jusqu'au Japon, et on n'a jamais cessé de réfléchir ensemble à ce qui m'avait construit en tant que cuisinier, à ce processus de transmission qui s'enclenchait. Quand on a sans arrêt le nez dans le guidon, ça n'est pas forcément évident de réfléchir de la bonne manière à ce qu'on est, à ce qu'on fait. Du coup, avoir quelqu'un à nos côtés, au quotidien, nous a fait prendre conscience d'un certain nombre de choses.

Lesquelles ?

S.B. : Michel et moi avons toujours eu une grande complicité. Il m'a très tôt sensibilisé à l'Aubrac, à la création, mais en dix ans, les choses ont évolué. Il a accepté de me céder progressivement un peu plus de terrain et j'ai su faire mes preuves. Cette transmission, cet héritage familial, il nous a fallu y réfléchir en bonne intelligence. Ni l'un ni l'autre n'avons essayé de brûler les étapes.

Au fait, pourquoi appelez-vous votre père « Michel » et pas « papa » ?

S.B. : À vrai dire, je l'appelle plus souvent « paternel » ! (*Rires.*) C'est une bonne question mais je ne sais pas, ça a toujours été comme ça...

On vous sait tous les deux, votre père et vous-même, très pudiques : est-ce gênant quand on se retrouve devant une caméra ?

S.B. : Nous sommes, c'est vrai, d'une nature assez introvertie. On ne se livre pas facilement. Pour Paul, ça n'a pas forcément été évident mais on se connaît tout de même depuis dix ans et il y a une très grande complicité entre nous. Durant un tournage, il y a des moments où on a du mal à se livrer mais Paul étant un ami, on finit par dominer ses appréhensions et on le laisse capter le fond de son âme. Et puis vous savez, on finit par l'oublier, la caméra : je ne suis pas un acteur de cinéma, je suis moi-même...

Alors quel est l'acteur principal de ce film, le premier rôle : une famille, un territoire, la cuisine ?

S.B. : Les trois, sans doute. L'histoire des Bras, c'est effectivement celle d'une famille, d'un pays, et de la transmission de génération en génération. Il y a forcément chez nous un rapport au territoire, aux aïeux, à l'ailleurs, à l'émerveillement. C'est un ensemble cohérent, pas compliqué. J'ai épousé ce métier parce que c'était lié à mon enfance, à mes souvenirs. Je me suis construit avec ça, j'ai grandi comme ça, j'ai fait le choix de cette voie et voilà. Je ne me pose pas plus de questions.

Mais tout de même : être un héritier n'est jamais évident, surtout quand le père s'appelle Michel Bras...

S.B. : Michel, c'est Michel. Je ne serai jamais lui et je ne chercherai jamais à l'être. Je ne serai pas un clone parce que j'ai ma propre expérience, mes propres émotions. Et c'est ça qui me permettra de faire évoluer ma cuisine dans le sens que j'aurai choisi. Franchement, je ne me prends pas la tête. Je ne vais pas me dire : « Ouh là, Michel faisait ci et ça à telle époque, il faut que je suive cette voie, etc. », parce que je crois que mes parents et l'Aubrac m'ont donné suffisamment de clés pour que je trace ma propre voie. C'est évident que l'on doute, que l'on a peur par moments – mais ce sont ces questions qui permettent précisément d'avancer, de se projeter, de créer de l'espoir.

Il y a cette séquence délicieuse dans le film, au cours de laquelle vous faites goûter au « paternel » une de vos créations. Mais vous lui dites aussitôt, dans un sourire : « Pas de commentaires ! »

S.B. : Quand on crée un plat, qu'on fait appel à des émotions, à des souvenirs, à des rencontres, ceux-ci n'appartiennent qu'à vous. Même si Michel et moi avons des sensibilités très proches, nous ne ferons pas forcément la même chose avec trois produits identiques. La création, c'est quelque chose de très difficile et de très personnel. D'où, peut-être, ce clin d'œil...

Le film de Paul Lacoste montre donc l'une des étapes importantes de votre vie : la transmission de la maison Bras de père en fils. Y aura-t-il un troisième documentaire dans dix ans ?

S.B. : Avec mes enfants ? (*Rires.*) Je ne sais pas... Ils n'ont que huit et dix ans, et je les vois déjà vivre ce que j'ai moi-même vécu à leur âge, aux côtés de mon père : le retour du marché, les coups de feu pendant le service... Ils baignent au quotidien dans le même environnement que moi, gamin, mais je ne leur mets aucune pression. Ils feront ce qu'ils voudront de leur vie.

Les trois entretiens ont été menés par Sébastien Demorand.





REPÈRES CHRONOLOGIQUES

4 novembre 1946

Naissance de Michel Bras à Gabriac en Aveyron, à 35 km de Laguiole

1962

Michel Bras épaula ses parents dans les cuisines de l'entreprise familiale, l'hôtel-restaurant « Lou Mazuc » à Laguiole

30 septembre 1967

Mariage avec Ginette

11 novembre 1971

Naissance de Sébastien Bras

9 juin 1975

Naissance du cadet, William Bras

1981

Création du gargouillou et du coulant

1982

Le guide Michelin attribue sa première étoile au restaurant « Lou Mazuc »

1987

Le guide Michelin attribue sa deuxième étoile au restaurant « Lou Mazuc »

1987

Sébastien commence à travailler aux côtés de Michel

1988

Michel Bras, Cuisinier de l'année du Gault Millau, noté 19,5/20

1992

Ouverture du Suquet, hôtel restaurant sur le plateau de l'Aubrac (architectes Eric Raffy et Philippe Villeroux)

1^{er} mars 1999

Le restaurant de Michel Bras obtient 3 étoiles au Guide Michelin

2009

Sébastien Bras et sa femme Véronique prennent les commandes du Suquet



PAUL LACOSTE

Paul Lacoste enseigne depuis 15 ans la réalisation cinématographique aux élèves de l'ESAV (Ecole Supérieure d'Audiovisuel) de Toulouse. Parallèlement, il réalise des courts et moyens métrages de fiction. En 2010, il a écrit pour le théâtre une pièce à propos de la religion et de la famille, qu'il a mise en scène dans une salle toulousaine, puis adaptée au cinéma, sous le titre « Les Eaux fortes ».

Cuisinier amateur et fan de toujours du travail de Michel Bras, il lui propose, lorsque ce dernier obtient sa 3^e étoile Michelin en 1999 de faire un portrait cinématographique, sous l'angle de la création artistique. Ce sera le début d'une série documentaire sur 9 grands chefs, « L'Invention de la Cuisine » largement diffusée à la télévision française et dans le monde. En 2010, il revient vers Michel et Sébastien Bras pour leur proposer de faire un long métrage documentaire à propos de la passation du restaurant, du père au fils. Pour le film ENTRE LES BRAS, Paul Lacoste a suivi les Bras pendant une année et raconte ce moment crucial de leur vie.

FILMOGRAPHIE SÉLECTIVE

2011 - **Entre les Bras, la cuisine en héritage** - Film documentaire, 90 min

2010 - **Les Eaux fortes** - Moyen métrage, fiction, 50 min

2001/2010 - **L'Invention de la Cuisine** - Série documentaire de 9 x 52 min

2005 - **Reportage** - Court métrage, fiction, 10 min

Festival international du court métrage de Clermont-Ferrand 2006 / En compétition

2004 - **Je me suis endormi** - Court métrage, fiction, 5 min

Festival Premiers Plans Angers 2004 / En compétition

2004 - **Un an dans les vignes** - Série documentaire de 6 x 26 min

2003 - **L'Île au phare** - Moyen métrage, 45 min

Festival Premiers Plans Angers

1995 - **L'Autre rive** - Court métrage, 15 min

Festival international du court métrage de Clermont-Ferrand 1996 / En compétition

1991/1996 - **Des portraits de Résistants** - Série documentaire de 5 x 26 min et 1 x 52 min

CRÉDITS

Un film écrit et réalisé par Paul Lacoste

Image : Yvan Quéhec

Cadre additionnel : Romain Carcanade

Son : François Labaye

Son additionnel et montage son : Florian Delafournière

Montage : Anthony Brinig

Mixage : Jean-Marc Billand

Étalonnage : David Sauve

Assistant réalisateur : Philippe Pangrazzi

Régisseur Japon : Victor Listrat

Musique : Karol Beffa

Une production : Everybody On Deck

Gaëlle Bayssière

Didier Creste

En co-production avec : Le-Lokal, Jaime Mateus-Tique, Jour2Fête

Avec le soutien de la région Midi-Pyrénées

Distribution : Jour2Fête

Ventes internationales : Jour2Fête

DOCUMENTAIRE - FRANCE / 2011 - DURÉE : 90 MINUTES

