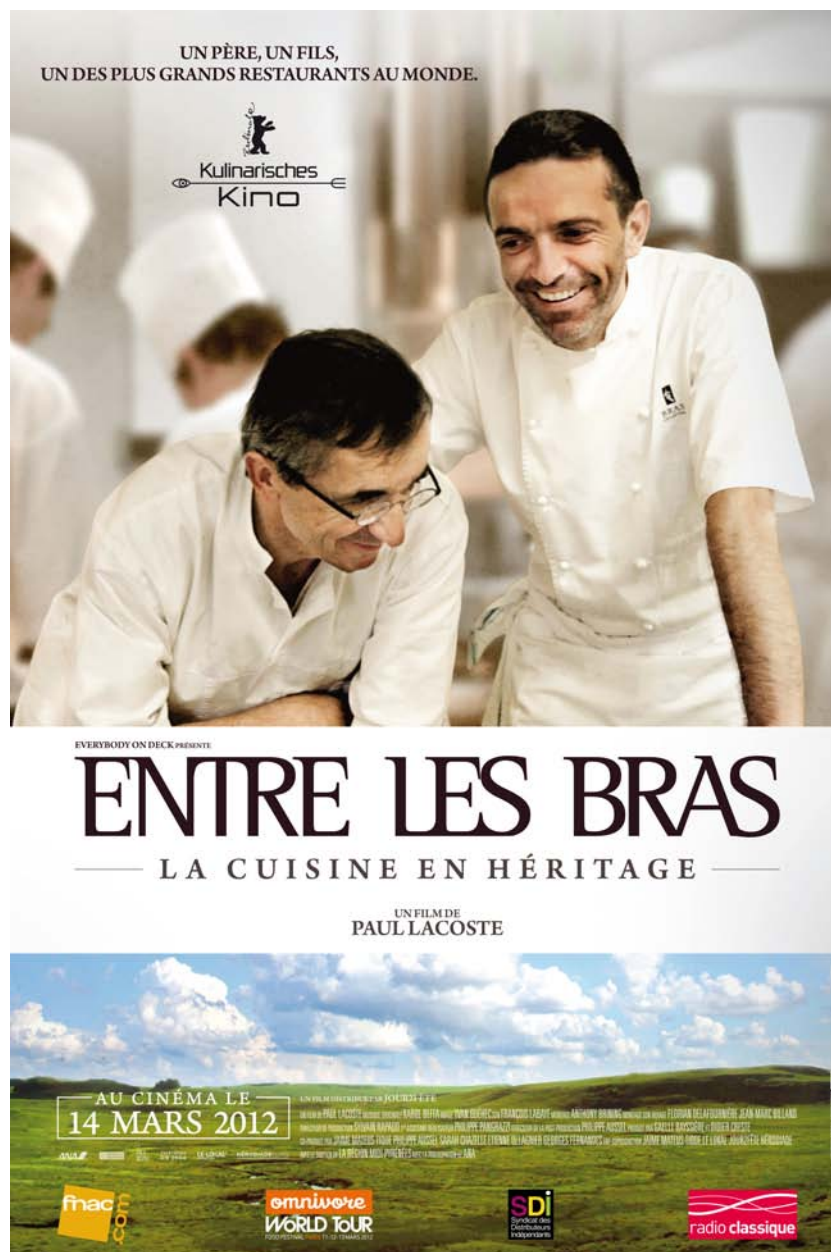


# REVUE DE PRESSE

---



Un film de Paul Lacoste

**SORTIE LE 14 MARS 2012**

**Distribution France et Ventes internationales**

Jour2Fête

Sarah Chazelle & Etienne Ollagnier

7 rue Ambroise Thomas, 75009 Paris

mail : [contact@jour2fete.com](mailto:contact@jour2fete.com)

Tél : 01 40 22 92 15

**Presse cinéma**

Rendez-vous

Viviana Andriani & Aurélie Dard

mail : [viviana@rv-press.com](mailto:viviana@rv-press.com)

Tél : 01 42 66 36 35

**Presse culinaire**

Agence Lisa Kajita

Lisa Kajita & Betty Marais

mail : [lisa@lisakajita.com](mailto:lisa@lisakajita.com)

Tél : 01 42 61 36 08

**Presse Michel & Sébastien Bras**

Aragorn

Catherine Bienvenu

mail : [cbienvenu@aragorn.fr](mailto:cbienvenu@aragorn.fr)

Tél : 01 53 95 26 00



# MENSUELS

---



## À VOIR - À ÉCOUTER

# ENTRE LES BRAS

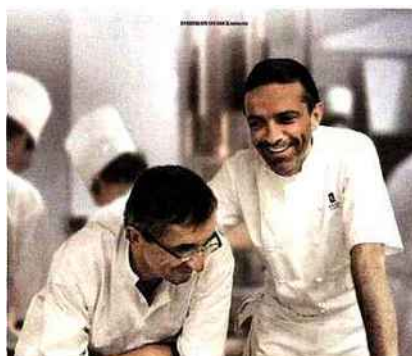
Paul Lacoste livre un documentaire tout en retenue sur les relations père et fils chez les Bras, cuisiniers incontournables du paysage hexagonal.

**En 2007, Paul Lacoste, réalisateur entre autres de *L'invention de la cuisine*, filmait le chef Michel Bras. Entre ombres et lumières, sa caméra balayait le paysage aveyronnais, comme pour tenter d'élucider le génie d'un des plus grands cuisiniers du XXI<sup>e</sup> siècle.**

À l'époque apparaissait déjà Sébastien Bras, le fils de Michel. Mais la réserve presque aristocratique et la pudeur du père n'évoquaient que discrètement cette filiation. Il y avait pourtant une complicité évidente entre les deux hommes, dont la relation est racontée dans le nouveau documentaire de Paul Lacoste, *Entre les bras*, qui sort le 14 mars dans les salles.

Paul Lacoste donne bien plus que des images, il pénètre la moelle de ses personnages. « *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.* » En une phrase, Paul Lacoste divulgue les subterfuges qui l'ont aidé à créer ce film sur la passion d'un cuisinier, celle de Michel Bras à Sébastien.

Aujourd'hui, cette filiation est officielle : en 2009, Michel Bras a cédé à son fils sa maison du Suquet, perchée sur le plateau de l'Aubrac, à quelques kilomètres de Laguiole. Toutefois, on imagine facilement les enjeux, les doutes, les déchirements qu'a pu susciter une telle décision. Paul Lacoste a su filmer cet entre-deux. Lorsque le père quitte le piano et que le fils s'affirme. Lorsque l'un quitte la lumière, et que l'autre s'en approche. Il y a de l'humour, une jolie tendresse entre ces deux compères de cuisine, que le cinéaste saisit sur le vif, sans pathos outrancier. Mais derrière la jolie histoire, il y a aussi l'exigence d'un père qui a du mal à partir, d'un fils qui n'a de cesse de prouver qu'il est en mesure de poursuivre et de faire évoluer l'héritage. Cette thématique est une problématique intemporelle, qui fascine les metteurs en scène. Dans le magazine *Télérama* de la fin de l'année 2011, consacré à la famille, un chapitre revient sur son traitement au cinéma, notamment dans la relation



père-fils. « Refus de l'hérédité biologique, crise de l'autorité paternelle, éloge ambiguë d'une filiation élective : voilà les motifs repris en boucle par le cinéma. » Mais quand cette filiation s'applique à l'univers de la cuisine, au vivant, au territoire, et à l'un des restaurants les plus reconnus de ces vingt dernières années, la résonance est particulière. Sébastien Bras aura-t-il la même destinée que son père ? Saura-t-il gérer cette entreprise de 65 salariés ? Ses propres enfants emprunteront-ils le même chemin ? Les images ne nous donnent que des bribes de réponses... « *J'ai pas envie de tout casser pour tout reconstruire* », lance dans le film Sébastien Bras, seul indice sur ses ambitions.

Il faut voir ce documentaire comme un témoignage, celui de l'affranchissement d'un cuisinier, qui, à travers ses

souvenirs, crée de nouveaux émois, de nouveaux goûts. Le jeune homme se rappelle avec malice de la tartine à la peau de lait et copeaux de chocolat de sa grand-mère Ginette, ou de la délicieuse association mûres et Laguiole de sa mère, de la saveur du lait cru, des odeurs de l'étable de ses aïeux... Ce sont toutes ces réminiscences qui construiront petit à petit l'œuvre de Sébastien Bras.

On aurait peut-être aimé des scènes de passion affichée, des mots plus hauts que les autres, des déchirements, un montage plus sec, tranché. Mais c'est aussi là la griffe de Paul Lacoste : ne pas se laisser dépasser par ses sujets et révéler sans jamais trahir. ■ SOPHIE CORNIBERT



*Entre les bras, la cuisine en héritage*, Paul Lacoste

Sortie le 14 mars prochain

Les DVD de la collection "L'invention de la cuisine" de Paul Lacoste sont disponibles sur le site de la Huit [www.lahuit.com/store/tag/5](http://www.lahuit.com/store/tag/5)



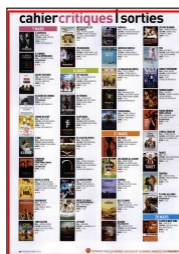
## ENTRE LES BRAS LA CUISINE EN HERITAGE

de Paul Lacoste



FRANCE 1 H 30 DOCUMENTAIRE.  
DISTRIBUTION JOURZEFÊTE

En 2009, Michel Bras, chef triplement étoilé, décide de confier les rênes de son restaurant aveyronnais à son fils Sébastien. Un passage de témoin délicat dans les hauteurs stratosphériques de la gastronomie française. Au gré des quatre saisons, Paul Lacoste tente d'approcher le « mystère Bras ». La tâche est ardue. Père et fils se livrent avec parcimonie, tant sur leurs secrets de fabrication que sur le lien indéfectible qui les unit. D'abord documentariste, Lacoste se fait peintre impressionniste, traquant dans un geste ou un regard ce que les mots peinent à révéler. Sa quête de sens finit par payer. P.J.



## cahier critiques | sorties

### 7 MARS



**À L'AVEUGLE**  
RÉAL. : XAVIER PALUD  
CASTING : LAMBERT WILSON,  
JACQUES GAMBLIN...  
DURÉE : 1 H 34  
CRITIQUE SUR PREMIERE.FR



**À L'OMBRE DE LA RÉPUBLIQUE**  
RÉAL. : STÉPHANE MERCURIO  
DOCUMENTAIRE  
DURÉE : 1 H 40  
★★★



**APART TOGETHER**  
RÉAL. : WANG QUANAN  
CASTING : LISA LU, XU CAIGEN,  
LING FENG, MONICA MO...  
DURÉE : 1 H 36  
★★★



**AU CŒUR DU COMBAT**  
RÉAL. : IVAN CASTELLANO  
DOCUMENTAIRE  
DURÉE : 1 H 33  
CRITIQUE SUR PREMIERE.FR



**COMME UN CHEF**  
RÉAL. : DANIEL COHEN  
CASTING : JEAN RENO, MICHAËL  
YOUN, RAPHAËLE AGOGUÉ...  
DURÉE : 1 H 25  
CRITIQUE SUR PREMIERE.FR



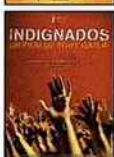
**ELENA**  
RÉAL. : ANDREÏ ZVIAGINTSEV  
CASTING : NADEJDA MARKINA,  
ANDREÏ SMIRNOV, ELENA LIADOVA...  
DURÉE : 1 H 49  
★★★



**FENGMING**  
CHRONIQUE  
D'UNE FEMME CHINOISE  
RÉAL. : WANG BING  
DOCUMENTAIRE  
DURÉE : 3 H 06  
★



**HASTA LA VISTA**  
RÉAL. : GEOFFREY ENTHOVEN  
CASTING : ROBRECHT VANDEN  
THOREN, GILLES DE SCHRYVER, TOM  
AIDENAERT, ISABELLE DE HERTOGH...  
DURÉE : 1 H 53  
★★★



**INDIGNADOS**  
RÉAL. : TONY GATF  
CASTING : BETTY,  
ISABEL VENDRELL CORTÉS...  
DURÉE : 1 H 30  
★



**JOHN CARTER**  
RÉAL. : ANDREW STANTON  
CASTING : TAYLOR KITSCH,  
LYNN COLLINS, WILLEM DAFOE...  
DURÉE : 2 H 20  
★★



**NOS PLUS BELLES VACANCES**  
RÉAL. : PHILIPPE LELLOUCHE  
CASTING : PHILIPPE LELLOUCHE,  
JULIE GAVET, GÉRARD DARMON...  
DURÉE : 1 H 34  
★★★



**POSSESSIONS**  
RÉAL. : ÉRIC GUIRADO  
CASTING : JÉRÉMIE RENIER, JULIE  
DEPARIEU, LUCIEN JEAN-BAPTISTE...  
DURÉE : 1 H 38  
★★★



**30° COULEUR**  
RÉAL. : LUCIEN JEAN-BAPTISTE  
& PHILIPPE LARUE  
CASTING : EDOUARD MONTOUTE,  
LUCIEN JEAN-BAPTISTE...  
DURÉE : 1 H 32  
★★★



**38 TÉMOINS**  
RÉAL. : LUCAS BELVAUX  
CASTING : YVAN ATTAL, SOPHIE  
QUINTON, NICOLE GARCIA...  
DURÉE : 1 H 44  
★★★



**ALOÏS NEBEL**  
RÉAL. : TOMÁŠ LUNÁK  
CASTING : MIROSLAV KROBOT,  
MARIE LUDVÍKOVÁ, KAREL RODEN...  
DURÉE : 1 H 24  
★★★



**BI, N'AIT PAS PEUR !**  
RÉAL. : PHAN DANG DI  
CASTING : PHAN THANH MINH,  
NGUYEN THI KIEU TRINH...  
DURÉE : 1 H 32  
★★★



**CLOCLO**  
RÉAL. : FLORENT-EMILIO SIRI  
CASTING : JÉRÉMIE RENIER,  
BENOÎT MAGIMEL, ANA GIRARDET...  
DURÉE : 2 H 28  
CRITIQUE SUR PREMIERE.FR



**LA DAME EN NOIR**  
RÉAL. : JAMES WATKINS  
CASTING : DANIEL RADCLIFFE,  
CIARAN HINDS, JANET MCTEER...  
DURÉE : 1 H 35  
★★★



**ENTRE LES BRAS**  
LA CUISINE EN HÉRITAGE  
RÉAL. : PAUL LACOSTE  
DOCUMENTAIRE  
DURÉE : 1 H 30  
★★★



**LE FOSSÉ**  
RÉAL. : WANG BING  
CASTING : LI XIANGNIAN, LU YE...  
DURÉE : 1 H 49  
★★★



**NORMAL !**  
RÉAL. : MERZAK ALLOUACHE  
CASTING : NADJIB OULEBSIR, ADILA  
BENDIMERAD, NOUNA MATHLOUTI...  
DURÉE : 1 H 51  
★



**NOUVEAU SOUFFLE**  
RÉAL. : KARL MARKOVICS  
CASTING : THOMAS SCHUBERT,  
KARIN LISCHKA, GEORG FRIEDRICH...  
DURÉE : 1 H 30  
★★★



**LE PARADIS DES BÊTES**  
RÉAL. : ESTELLE LARRIVAZ  
CASTING : STEFANO CASSETTI,  
GERAUDINE PAULHAS, MURIEL ROBIN...  
DURÉE : 1 H 43  
★★★



**PROJET X**  
RÉAL. : NIMA NOURIZADEH  
CASTING : ALEXIS KNAPP, THOMAS  
MANN, JONATHAN DANIEL BROWN...  
DURÉE : 1 H 28  
CRITIQUE SUR PREMIERE.FR



**TERRAFERMA**  
RÉAL. : EMANUELE CRIALESE  
CASTING : FILIPPO PUCILLO,  
DONATELLA FINOCCHIARO...  
DURÉE : 1 H 28  
★★★



**30 BEATS**  
RÉAL. : ALEXIS LLOYD  
CASTING : JUSTIN KIRK, VAHINA  
GICANTE, PAZ DE LA HUERTA...  
DURÉE : 1 H 28  
★



**LES ADIEUX À LA REINE**  
RÉAL. : BENOÎT JACQUOT  
CASTING : LÉA SEYDOUX, DIANE  
KRUGER, JULIE-MARIE PARMENTIER,  
VIRGINIE LEDOYEN...  
DURÉE : 1 H 40  
★★★



**AURORA**  
RÉAL. : CRISTI PUIU  
CASTING : CRISTI PUIU, CLARA  
VODA, VALERIA SECUI...  
DURÉE : 3 H 01  
★★★



**BELLFLOWER**  
RÉAL. : EVAN GLODELL  
CASTING : EVAN GLODELL, TYLER  
DAWSON, JESSIE WISEMAN...  
DURÉE : 1 H 46  
★★★



**BUSONG**  
PALAWAN FATE  
RÉAL. : AURAEUS SOLITO  
CASTING : CLIFFORD BANAGALE,  
ALESSANDRA DE ROSSI...  
DURÉE : 1 H 35  
★



**BYE BYE BLONDIE**  
RÉAL. : VIRGINIE DESPENTES  
CASTING : BEATRICE DALLE,  
EMMANUELLE BEART...  
DURÉE : 1 H 37  
★



**EVA**  
RÉAL. : MIKE MAÏLLO  
CASTING : DANIEL BRÜHL, MARTA  
ETURA, ALBERTO AMMANO...  
DURÉE : 1 H 34  
★★★



**HÉNAUT PRÉSIDENT**  
RÉAL. : MICHEL MULLER  
CASTING : OLIVIER GOURMET,  
MICHEL MULLER...  
DURÉE : 1 H 35  
CRITIQUE SUR PREMIERE.FR



**HUNGER GAMES**  
RÉAL. : GARY ROSS  
CASTING : JENNIFER LAWRENCE,  
JOSH HUTCHERSON...  
CRITIQUE SUR PREMIERE.FR



**MAINS BRUNES SUR LA VILLE**  
RÉAL. : BERNARD RICHARD  
& JEAN-BAPTISTE MALET  
DOCUMENTAIRE  
DURÉE : 1 H 30  
★★★



**L'ONCLE CHARLES**  
RÉAL. : ÉTIENNE CHATILJÉZ  
CASTING : EDDY MITCHELL, VALÉRIE  
BONNETON, ALEXANDRA LAMY...  
DURÉE : 1 H 38  
★



**TARGET**  
RÉAL. : MCG  
CASTING : REESE WITHERSPOON,  
CHRIS PINE, TOM HARDY...  
DURÉE : 1 H 40  
★



**TORPÉDO**  
RÉAL. : MATTHIEU DONCK  
CASTING : FRANÇOIS DAMIENS,  
AUDREY DANA...  
DURÉE : 1 H 29  
★★★



**Y'A PIRE AILLEURS**  
RÉAL. : JEAN-HENRI MEUNIER  
DOCUMENTAIRE  
DURÉE : 1 H 32  
★

### 28 MARS



**2 DAYS IN NEW YORK**  
RÉAL. : JULIE DELPY  
CASTING : JULIE DELPY, CHRIS  
ROCK, ALBERT DELPY...  
DURÉE : 1 H 31  
★★★



# Entre les Bras



➤ Un docu sur le passage de relais de Michel Bras, grand chef trois fois étoilé, à son fils Sébastien. Plus que des cuistots de renom, Michel et Sébastien sont des concepteurs culinaires qu’il est passionnant d’observer se torturer les méninges à concevoir une recette. Si le travail de recherche de Paul Lacoste est appliqué, il préfère mettre en avant la place de la nature dans la cuisine des Bras, plutôt que d’approfondir les rapports père-fils. Suggérer plutôt que d’appuyer. Très bien. Sauf que ces images naturalistes n’insufflent pas le rythme nécessaire à son doc -

C.C.

De Paul Lacoste<sup>rs</sup>  
• 1 h 30 • 14 mars



## Entre les **Bras**, la cuisine en héritage

Documentaire français de Paul Lacoste.



Restaurateur de père en fils, Michel et Sébastien Bras ont créé une signature culinaire qui dépasse de loin l'accommodement des terroirs de Laguiole et la brillante tenue de leur enseigne référence dans l'Aubrac. À l'heure de la cuisine fusion et de la mondialisation de l'art culinaire, le duo est à un tournant décisif dont le documentariste Paul Lacoste choisit de faire le sujet de son film : la transmission de l'affaire familiale et l'incarnation exclusive de la franchise trois-étoiles par le fiston. Étrangement, l'intérêt d'*Entre les Bras* est ailleurs. Pour ce qui est du passage de relais, la messe est dite, même si Michel Bras joue les cuistots tatillons en préretraite mais jamais au rencard. Le vrai sujet, qui se cherche pendant un bon tiers du film, est davantage l'assise autobiographique de la cuisine de Sébastien Bras, dont les recettes sont une remémoration familiale plus qu'un meurtre du père.

**N. B.**

# TROIS

COULEURS



## **ENTRE LES BRAS – LA CUISINE EN HÉRITAGE**

de Paul Lacoste

Documentaire

Jour2Fête, France, 1h40

Le chef Michel Bras, trois étoiles au guide Michelin, laisse peu à peu les cuisines de son restaurant de Laguiole à son fils Sébastien. Le documentariste Paul Lacoste filme avec attention cette passation, entre filiation et émancipation.

# La revue des **COMPTOIRS**

1er mars 2012

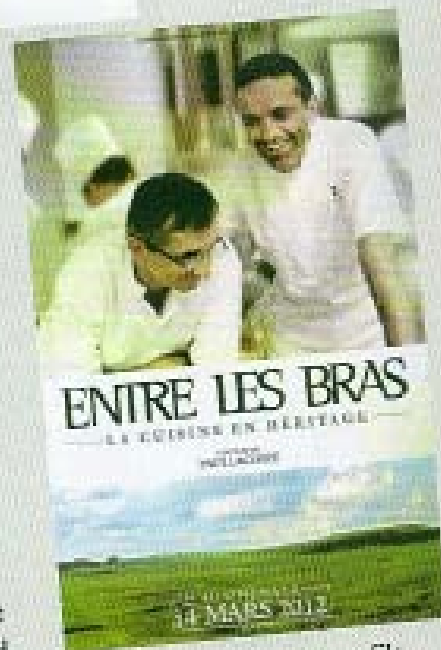
## Utile & Beau

### Films

#### *Entre les Bras*

À partir du 14 mars sera distribué dans les salles françaises le long-métrage de Paul Lacoste *Entre les Bras*. Ce film, réalisé au fil des saisons à Laguiole et au Japon, est un hommage à la beauté du geste de chefs qui s'emploient à faire d'une assiette une véritable œuvre d'art. Le documentaire rend

également hommage à Michel Bras qui a su donner à son fils Sébastien le goût de la perfection et le talent qu'elle exige. Un film lent, où il est question, avec beaucoup de pudeur, de transmission du savoir et de la liberté de créer. Certains trouveront peut-être cette démonstration un peu longue, mais elle reste en mémoire comme un bel objet.



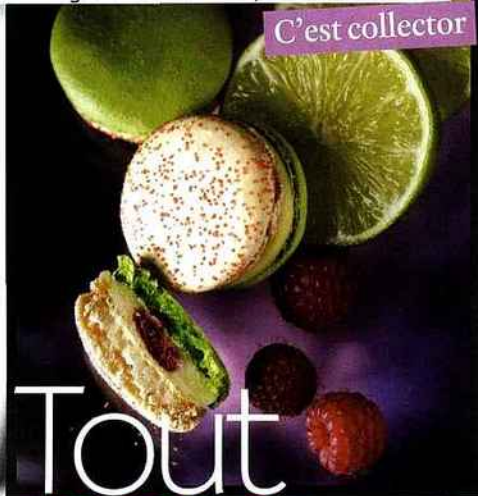


## CUISINE quoi de neuf?

### Les macarons éphémères Pierre Hermé.

Thé vert, girofle et citron en mars; rose, vanille et clou de girofle en avril... Chaque mois, jusqu'en décembre, le célèbre pâtissier égrène ses nouvelles saveurs, aux fleurs, épices et végétaux. 17 € LES 7 PIÈCES, WWW.PIERREHERME.COM.

C'est collector



# Tout new tout bon

Par Muriel Azarian  
et Litza Georgopoulos

### Trompe-l'œil

#### Une assiette frisée.

Dans ce plat à impression verdure, on joue le camouflage en servant une salade verte. Ou on contraste avec carottes, betteraves, tomates... FRIZETTE, 39 € LES 4, GENEVIEVELETHU, WWW.GENEVIEVELETHU.COM.



### Ça sent le roussi!

#### Les sauces barbecue US.

Elles sont plus ou moins fortes, fumées, sucrées ou épicées, et c'est le top de la crème. Roadhouse et Cajohns. À PARTIR DE 9 € CHEZ BARBECUE & CO, WWW.BARBECUE-CO.COM.



### Very british

Les chips gaufrees de légumes. Plus épaisses mais super craquantes quand même, ces « crisps » de carottes, panais et betterave sont assaisonnées au romarin et à l'ail sauvage. TYRRELLS 3,49 € LE PAQUET DE 150 G, EN EXCLUSIVITÉ CHEZ MONOPRIX, JUSQU'À FIN AOÛT.



### On s'équipe

#### Cuisson verte.

En vert pomme ou orange, Cookut est une gamme d'ustensiles éco-conçus au design épuré, couteaux à lame céramique, casseroles, poêles, wok au revêtement céramique... WWW.COOKUT.FR



### On y va

#### Un resto-boutique.

Chez Causses (Paris 9<sup>e</sup>), il y a d'un côté l'épicerie fine, avec fruits et légumes, conserves, produits laitiers, charcuteries, pains et vins triés sur le volet, de l'autre la partie « fabrique » avec un service de restauration (soupes, salades, sandwiches, plats du jour) et des cours de cuisine (01 53 16 10 10).



### Beau livre



#### Sucre, alors!

Pour ces 30 recettes, élaborées avec une diététicienne, pas de sucre raffiné, mais du miel, du sirop d'agave ou d'érable, de la stévia ou juste le sucre des fruits.

« DESSERTS SANS SUCRE! », ÉD. LAROUSSE, 7,90 €.

### Micro infos

À lire, à boire et à manger. Le festival du livre culinaire se tient du 7 au 11/3 au 10/4 à Paris. [www.festivaldulivreculinaire.com](http://www.festivaldulivreculinaire.com). Omnivore à Paris. Du 11 au 13/3, « le » festival des chefs offre démos, duos de chefs et « omnivorous party » de folie (sur invit), à la Maison de la Mutualité. [www.omnivore.com](http://www.omnivore.com). Une histoire de famille. Le chef étoilé Michel Bras et son fils Sébastien sont au cœur du docu « Entre les Bras », de Paul Lacoste (sortie ciné le 14/3). Un salon de la gastronomie. À Strasbourg, du 17 au 19/3, Cook Show convoque chefs et artisans pour des démos et ateliers. [www.cook-show.fr](http://www.cook-show.fr).

## Entre les Bras

Ce film de Paul Lacoste vous propose de passer 90 minutes en compagnie des Bras, trois étoiles à Laguiole, et de vivre les moments forts de la transmission entre Michel et son fils Sébastien. Les deux hommes partagent une passion pour leur terroir, l'Aubrac, et une superbe créativité. En salles depuis le 14 mars.

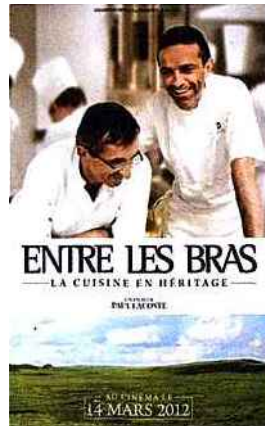


**ÀVOIR UN DOCUMENTAIRE 3 ÉTOILES...** sur Michel et Sébastien Bras avec, en toile de fond, des histoires de famille et de cuisine. Émouvant et gourmand. *Entre les Bras la cuisine en héritage*, de Paul Lacoste, actuellement en salles.

## CINÉMA

### **Bras dessus, Bras dessous**

Michel Bras est une espèce de sorcier de l'Aubrac. Ce chef trois étoiles est tout en retenue, les pieds dans l'oseille sauvage, la tête dans le sorbier des oiseleurs et les mains dans le gargouillou, le plat emblématique de son restaurant de Laguiole. Sébastien, son fils, l'a rejoint. Complicité, respect, angoisse, le père tente de s'effacer, le fils de s'affirmer. La caméra de Paul Lacoste caresse les hésitations, les réflexions et les ambitions de ces deux cuisiniers magnifiques. On rêve d'amour filial, d'inspiration naturelle et d'une énorme tranche de pain recouverte de fromage laguiole jeune.





# INSTANTANÉS FOOD

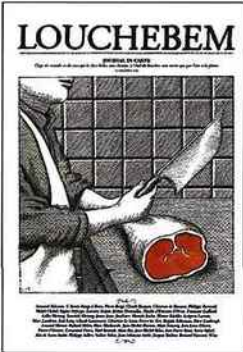
Par Laurence Gounel et Emmanuelle Ravets



## Manifeste pour la viande

Un livre édité à la façon d'une revue qui nous fait plonger dans la relation carnassière que chacun entretient avec son assiette, c'est le pari original qu'a fait Valérie Solvit, conceptrice de *Louchebem*. Au fil des pages, on retrouve les témoignages de Pierre Bergé, Joey Starr, Jack Lang ou encore Alix de Saint-André... qui nous livrent ici, entre leurs souvenirs d'enfance, leur petite philosophie de LA viande et de ceux qui l'apprennent. Des textes savoureux qui rendent leurs lettres de noblesse aux bouchers et aux amateurs de steak. Exquis, à (s')offrir sans modération.

*Louchebem*, aux Éditions Sepeta, 60 €. En vente en librairie et chez Colette .  
[www.colette.fr](http://www.colette.fr)



## Bar à vins arty

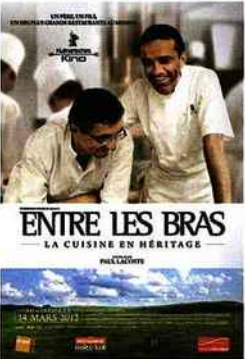
L'hôtel du Ministère fait peau neuve avec François Champsaur qui évite les clichés du tout design sans personnalité. Pour cet hôtel discret de La Madeleine, c'est art contemporain et inspiration fifties réussie à tous les étages. L'idée : retrouver la convivialité et la décontraction d'une maison choisie. Au bar ? Même esprit. On se laisse guider par une jeune sommelière à la langue bien pendue, revendiquant une sélection pointue de vins « vivants ». Autrement dit, de vins peu ou pas sulfités. La carte est courte mais efficace, éclectique et... changeante au gré des trouvailles de cette passionnée. On attend pour bientôt les after work qui devraient révolutionner le genre : petit comité et amateurs only...

Le bar de l'hôtel du Ministère, 31, rue de Surène, Paris 8<sup>e</sup>.

## La transmission en cuisine

C'est une histoire de famille, une histoire d'amour, de passion et de patience. C'est la vie de Michel Bras, triple étoilé du plateau de l'Aubrac et de Sébastien, la relève. Le film est témoin d'un moment clé : quand le premier s'efface pour laisser l'autre entrer à son tour en pleine lumière. De la cueillette à Laguiole en quête d'inspiration au Japon, de cuisines en souvenirs de famille, Paul Lacoste a suivi le père et le fils pendant une année entière, sans exclure la génération d'avant, ni la suivante, pour susciter cette réflexion autour de l'héritage, des racines et du terroir. On s'émeut devant tant de complicité bien sûr mais il y a autre chose : on découvre la démarche, le lent processus de création qui se cache derrière les plus grandes cuisines.

Documentaire *Entre les bras, la cuisine en héritage*, sortie en salles le 14 mars (1 h 30).



4 mars 2012

# 02 NEWS

GASTRONOMIE MAGAZINE

N° 08 - 03-04/2012

> Une heure de lecture est le souverain remède contre les dégoûts de la vie. [

→ CINÉMA PAR EMMANUEL GIRAUD

## HISTOIRE D'UNE TRANSMISSION

La maison Bras fait partie de ces restaurants mythiques (sinon mythologiques), que tout gastronome qui se respecte se doit d'avoir fréquentée au moins une fois dans sa vie. Loin du tintamarre médiatique des grandes capitales européennes, la belle adresse de Laguiole invite à prendre son temps, à profiter de chaque instant passé sur le plateau de l'Aubrac avec une lenteur exquise, dans un recueillement contemplatif et gourmand.

Le temps, le film de Paul Lacoste le prend également pour raconter le passage de témoin entre Michel Bras et son fils Sébastien. Sur une année complète, on suit la famille Bras au moment, délicat, où le père va progressivement s'effacer au profit de son fils, et lui confier la direction de l'établissement. Depuis les premiers bourgeons printaniers jusqu'aux cristaux de givres de l'hiver, la caméra du documentariste se fait discrète, pudique, captant les tensions sourdes qui surgissent parfois au cœur de cette fascinante passation de pouvoir. Un film lent, méditatif et délicat, à savourer comme un amuse-bouche avant le prochain pèlerinage à Laguiole. ■



ENTRE LES BRAS  
LA CUISINE EN HÉRITAGE



Entre les Bras, la cuisine en héritage,  
un film de Paul Lacoste (1 h 30), sortie en salles le 14 mars 2012

→ ÉVÉNEMENT PAR LAURENT SEMINEL

## COOKBOOK FAIR

Du 7 au 11 mars 2012, le Festival du Livre culinaire revient au Centquatre à Paris. Deux cents éditeurs du monde entier y présenteront leurs ouvrages. Cette troisième édition s'annonce comme le rendez-vous incontournable des amateurs d'ouvrages culinaires.

[WWW.FESTIVALDULIVRECULINAIRE.FR](http://WWW.FESTIVALDULIVRECULINAIRE.FR)

→ EN BREF

### ANTHOLOGIE DU PÂTE EN CROÛTE

Emmanuel Giraud – un des contributeurs de *Gmag* – vient de publier aux Editions Alternative un petit ouvrage dans lequel il détaille quelques pâtes d'anthologie. Le pâte en croûte n'a plus aujourd'hui la reconnaissance qu'il mérite et qui était sienne autrefois. Emmanuel Giraud tente grâce à quelques jolis tours de passe-passe de relancer la production des pâtes pour lesquels la meilleure farce n'est pas forcément celle qui est entourée de pâte au saindoux, mais également celle présente dans les lignes de ses recettes. *Anthologie fabuleuse, fallacieuse et facétieuse du pâte en croûte*, Editions Alternatives, 14 euros

### L'ALMANACH DES GOURMANDS

Continuons notre rubrique copinage en mettant en avant la réédition que publie ces jours-ci Menu Fretin. À savoir la version intégrale de *L'Almanach des Gourmands* d'Alexandre Balthazar Grimod de La Reynière. Cette œuvre essentielle n'avait jamais encore été rééditée dans l'intégralité de ses huit volumes. *L'Almanach des Gourmands*, Editions Menu Fretin, 74 euros, 1 120 pages



# Cuisine Actuelle

1er mars 2012



## PETITS PLATS ET BONS MOTS AU CINÉ

La cuisine fait recette sur grand écran. *Comme un chef*, qui sort en salles le 7 mars, est servi par une brigade de choc. Jean Reno et Michael Youn y échangent des répliques savoureuses, telle : "C'est susceptible une aubergine ?" Autre long-métrage à déguster dès le 14 mars, *Entre les Bras*, la cuisine en héritage, documentaire trois étoiles sur les Aveyronnais Michel Bras et son fils Sébastien.

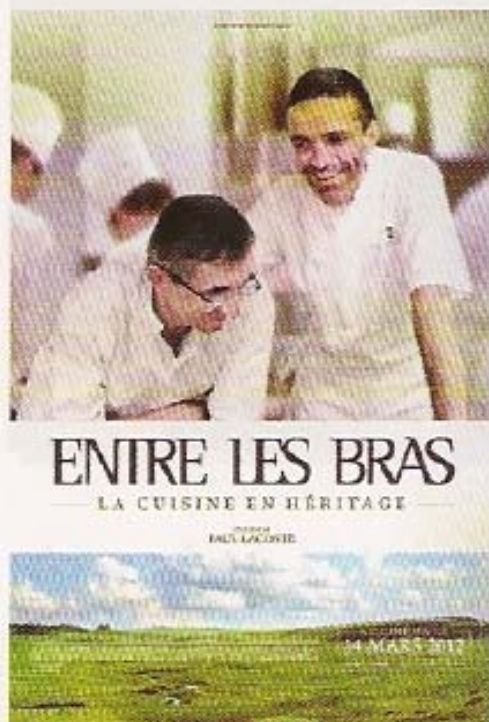
1er mars 2012

## Infos

---

### Cinéma : Entre les Bras

C'est le dernier long-métrage du réalisateur Paul Lacoste. Après sa série « L'invention de la Cuisine » dans laquelle il a suivi les plus grands chefs (dont Alain Passard, Pascal Barbot, Michel Troisgros...), Paul Lacoste utilise cette fois la cuisine dans un autre objectif : parler de transmission. Pour cela, il a suivi un duo de chefs qui lui est cher : Michel et Sébastien Bras, père et fils. « Entre les Bras, la cuisine en héritage » pose deux questions primordiales : comment se faire un prénom quand on est « le fils de » et comment se retirer d'une entreprise que l'on a bâti. En salle à partir du 14 mars 2012.



# HEBDOMADAIRES

---



## ENTRE LES BRAS PAUL LACOSTE

En 2009, Michel Bras, le chef triplement étoilé au guide *Michelin* (19,5/20 pour l'inventeur du coulant au chocolat !), décide de passer la main à son fils Sébastien. Paul Lacoste, documentariste qui n'a pas attendu que la cuisine envahisse le prime time pour filmer les grands cuisiniers<sup>1</sup>, est là. Pendant un an et demi, au fil des saisons, il ne perd pas une miette de cette histoire de transmission... Son film célèbre le plateau de l'Aubrac, dont Michel Bras le contemplatif a su extraire des miracles gustatifs. Ainsi le gargouillou, recette qu'il crée en 1987 : à l'écran, l'assemblage de cette association de quarante légumes, feuilles, herbes et bulbes de saison est un instant de poésie pure, la fusion « du beau et du bon »...

*Entre les Bras* parle, bien sûr, d'héritage : comment le créateur

cède progressivement l'œuvre d'une vie. Comment l'héritier accepte un legs aussi écrasant : en acceptant de mettre ses pas dans ceux de son père, en refusant de « tout casser pour tout reconstruire ». Si le film capte leur complicité, on sent le poids du destin familial : le petit-fils Bras, troisième du nom, a déjà obtenu une toque...

Parfois, la cuisine peut prendre des allures de thriller. Au Japon, dans leur autre restaurant, sur l'île montagneuse de Hokkaido, « Sébas » invente, devant papa, un nouveau plat, l'interprétation d'un souvenir d'enfance. Pendant l'exécution, Michel, sommé de se taire, tourne et virevolte. Arrive le moment de la dégustation et du verdict : un suspense littéralement hitchcockien !

**GUILLEMETTE ODICINO**

<sup>1</sup> *L'invention de la cuisine*, depuis 2002 sur Cuisine TV

| Documentaire français (1h30).



Entre les Bras, la cuisine en héritage

De P Lacoste (Fr 2011)  
Un genre étoile de la gastronomie, Michel Bras, passe petit à petit le relais à son fils Sébastien. Paul Lacoste, grand filmeur de cuisine depuis longtemps, capte cette histoire de racines, de succession, de bon et de beau avec psychologie, et même un vrai sens du suspense. Passionnant 3/5/22  
12/64 78/130 91/172 92/224 95/306

31 mars 2012

## La table et la toile : tour du monde du cinéma culinaire

Par Camille Labro



Une horde de cinéphiles affamés s'engouffre dans la Spiegelzelt ("tente miroir") - reconstitution parfaite des chapiteaux pour bals du début du siècle dernier. Décor Art nouveau, velours rouges et vitraux opalescents, le dîner prend ici des allures toutes cinématographiques. Et pour cause : nous sommes au Kulinarisches Kino, la section Cinéma culinaire du Festival du film de Berlin. Concoctés ce soir-là par le maestro espagnol Andoni Luis Aduriz, les plats font écho au film qui vient d'être projeté non loin de là, *Mugaritz BSO* (un documentaire sur la mise en musique de ses plats). Au menu : carpaccio végétal, cochon de lait rôti, pain caramélisé.

*"Manger en regardant un film, c'est un acte compulsif auquel on ne fait pas attention, explique Thomas Struck, le directeur de la section Cinéma culinaire. Ici, nous voulons que les films puis les mets aient toute l'attention du public, même si cela signifie qu'il faut attendre et saliver devant le film : le plaisir de la dégustation n'en sera que plus grand."*

31 mars 2012



Depuis six ans, cette section de la Berlinale - festival tentaculaire, ouvert au grand public, qui investit la capitale allemande pendant dix jours en février - propose donc des films culinaires suivis de festins pour 200 personnes. Cinq jours de projections et ripailles, dont les tickets (8 euros le film, 59 euros le billet combiné) se vendent comme des petits pains. Rien d'étonnant à cela, à l'époque où la cuisine est devenue une obsession populaire et médiatique. Mais Dieter Kosslick, le président de la Berlinale, et son complice Thomas Struck n'ont que faire de surfer sur la tendance. Membres de Slow Food depuis vingt ans, ces "food activists" ont de plus nobles desseins : *"Nous voulons éveiller les papilles, mais aussi les consciences, clament-ils. Faire redécouvrir l'importance de la nourriture, la dimension culturelle et environnementale de ce que nous mangeons."* Convaincus de la portée de leur démarche, les deux compères vont jusqu'à identifier une origine étymologique commune aux deux disciplines : *"Le "focus", nécessaire pour faire un film, signifie aussi "foyer", le lieu central où l'on cuisine"*, souligne Kosslick.

31 mars 2012

Côté programmation, toutes les catégories sont représentées, de la "comédie gastronomique" (dans laquelle figure *Comme un chef*, de Daniel Cohen) au film militant sur les dérives de l'agro-industrie (tel que le poignant et terrifiant *Canned Dreams* de la Finlandaise Katja Gauriloff, qui raconte la chaîne de production mondiale des raviolis en boîte) en passant par le documentaire sur l'art culinaire comme *Entre les Bras*, de Paul Lacoste, évoquant la transmission entre Michel Bras (qui avait également fait l'objet du premier film culinaire de Lacoste en 2001) et son fils Sébastien.



*"Comme les cuisiniers, les cinéastes entretiennent un rapport particulier au monde, analyse le réalisateur. Il y a des films de terroir, d'imaginaire, des cuisines documentaires comme celles de Michel Bras, qui parlent du monde à travers les plats, ou des cuisines de fiction, plus mentales et abstraites, comme celles de Pierre Gagnaire ou de Michel Troisgros."* Pour Lacoste, qui a réalisé dix documentaires sur la gastronomie et ses chefs, la cuisine est une forme d'expression et de narration aussi puissante que le cinéma. A la fois esthétiques et sensibles, ses films prouvent que la cuisine à l'écran, bien que privée des sens gustatif et olfactif, peut être source de satisfaction totale. *"Si l'on filme la cuisine de manière sensuelle, il n'y a pas de manque, assure Lacoste ; c'est comme pour les films érotiques : ce n'est pas parce qu'on ne peut pas faire ce qu'on voit à l'écran que l'on se sent frustré. Dans le film culinaire, il s'opère une synesthésie, le goût est compensé par l'imaginaire, et le film devient un festin qui convoque tous les sens."*

31 mars 2012



**AUJOURD'HUI, LA PRODUCTION DE "FOOD FILMS"** est exponentielle.

*"Chaque année, l'éventail de choix s'élargit", se réjouit Dieter Kosslick. Fort de leur succès en Allemagne, Kosslick et Struck ont signé l'année dernière des accords avec les festivals cinématographiques de San Sebastián (Espagne) et de Poznań (Pologne) pour y créer des programmes similaires. De l'Angleterre à l'Australie, en passant par la Croatie ou Singapour, les festivals consacrent de plus en plus de place au genre. Certains lui sont même entièrement consacrés. Depuis 2007, le New York Food Film Festival propose des projections de longs et courts-métrages où l'on peut simultanément goûter ce que l'on voit à l'écran. "Nous voulons célébrer la cuisine, les gens qui la font et les films qui en parlent," explique le fondateur du festival newyorkais George Motz. Résultat : de massifs happenings cinéculinaires, dégustations tous azimuts et festivités déjantées, soit une approche très "entertainment".*

A Amsterdam, le Food Film Festival créé par le Youth Food Movement néerlandais (rejeton local du mouvement Slow Food) vient de fêter sa deuxième année. Films de bouche et documentaires engagés, débats, ateliers culinaires, marché fermier, repas bio orchestrés par de jeunes chefs cosmopolites : il s'agit ici de s'amuser, de savourer mais aussi de s'éduquer. *"Nous pratiquons un militantisme culinaire positif, résume Helen Kranstauber, la jeune directrice du Festival d'Amsterdam qui s'est tenu mi-mars. La nourriture est aujourd'hui au cœur de nombre de problématiques globales, comme la santé, les inégalités sociales, l'environnement, le climat ou encore l'économie mondiale. Quoi de mieux, pour diffuser ces questions et provoquer la réflexion, qu'un média populaire, lié au plaisir, comme le cinéma ?"*

# ANOUS

Lundi 12 mars 2012



## “Entre les Bras – La cuisine en héritage”

De Paul Lacoste, avec Michel  
et Sébastien Bras.

Durée : 1h30 ●●●●●

DOCUMENTAIRE

---

Chef d'un restaurant de l'Aubrac triplement étoilé, Michel Bras décidé de... passer la main. Furetant dans les cuisines qu'il a du mal à quitter, le père observe son fils reprendre le flambeau des fourneaux. D'un côté la transmission, de l'autre la pression pour celui qui doit poursuivre sans trahir. Et au milieu de tout cela, la caméra de Paul Lacoste, qui filme avec bienveillance cette passation de passion et cet amour de la cuisine. •

Sébastien Bras  
(à droite)  
avec son père,  
Michel.

Au cœur de l'Aubrac, dans les pas de son père Michel Bras, ce chef trace sa voie.  
À l'occasion de la sortie du film « Entre les Bras », il cuisine pour nous au naturel.

## LE DOCU INRATABLE

La passation des fourneaux entre Michel Bras et son fils Sébastien : une transmission historique, affective et culinaire, à laquelle Paul Lacoste nous donne la chance d'assister. Au cœur de la création, ces deux tempéraments exigeants nous emmènent de l'Aubrac au Japon, au fil des saisons. Un voyage âpre et poétique au cœur de la notion d'héritage, où l'on apprend que la cuisine se regarde et se vit autant qu'elle se déguste. ■ « Entre les Bras, la cuisine en héritage », au cinéma à partir du 14 mars.

### Le citron confit au sel

Un assaisonnement à lui seul ! Pour une salade de quinoa : faites cuire 8 mn 200 g de quinoa dans du bouillon avec 1 gousse d'ail, mélangez avec l'écorce de 1/2 citron confit haché + huile d'olive. Servez à température ambiante avec de l'agneau.

### Le pain au levain

Une acidité idéale ! Pour lier les sauces : faites-le griller à 150 °C (th. 5) jusqu'à ce qu'il soit brun caramel. Mixez et utilisez-le à la place de la farine.

### Le laguiole

Affiné 6 à 8 mois, mon préféré est celui de la coopérative Jeune Montagne.

Pour assaisonner les asperges : faites sécher au four à 50 °C pendant 1 h du laguiole en lamelles. Emiettez-le dans un torchon avec un rouleau à pâtisserie et saupoudrez-en les asperges.

### L'huile d'amandons de pruneaux

La Plum Oil de chez Perles de Gascogne, au goût d'amandes douces (au Lafayette Gourmet). Pour une ganache au chocolat qui twiste : faites bouillir 25 cl de crème + 70 g de beurre + 90 g d'eau. Versez sur 160 g

de chocolat noir haché, mixez avec 2 c. à café d'huile d'amandons de pruneaux.

### La peau de lait

Un souvenir d'enfance... Pour accompagner omble ou truite : laissez reposer 24 h au frigo 1 l de lait cru entier dans une casserole. Portez à la limite de l'ébullition et remettez 24 h au frigo. Récupérez la peau formée avec une écumoire, servez tiède avec le poisson poché.

### Le lard

Synonyme de goût et de moelleux. Pour remplacer le sel : étalez sur une plaque à pâtisserie de fines tranches de lard gras, recouvrez

d'une autre plaque et faites griller 30 mn à 160 °C (th. 5,5). Emincez et saupoudrez ces « grillons » sur les grillades.

### La fleur de sureau

Délicate avec de la pêche blanche.

Pour « floraliser » une glace : faites infuser 30 g de fleurs de sureau séchées dans 25 cl de crème liquide + 37,5 cl de lait chaud. Filtrez. Fouettez 6 jaunes d'œufs + 150 g de sucre, versez le lait et faites chauffer à feu doux en mélangeant pour obtenir une crème anglaise. Laissez refroidir et turbez.

### Le poivre du Sichuan

Frais et citronné... on l'a même fait pousser en Aubrac.

Pour assaisonner du veau ou du bœuf : le torréfier légèrement à la poêle et le moude sur la viande.

### Le sucre muscovado

D'une complexité aromatique dingue !

Pour parfumer un ananas : faites sécher 3 h au four à 50 °C 100 g de muscovado + 10 g de poudre d'amandes (qui lui permettra de se conserver sans faire de paquets). Saupoudrez-en des tranches d'ananas.

PROPOS RECUEILLIS  
PAR ESTÈRELLE PAYANY

\* Michel et Sébastien Bras, route de l'Aubrac, 12210 Laguiole. [www.bras.fr](http://www.bras.fr)

## LE RESTO DE LA SEMAINE : GYOZA BAR

Imaginé par Shinichi Sato, le (grand) chef du Passage 53 voisin, ce comptoir d'ardoise et de bois s'adresse à des gyozas-addicts, puisqu'on n'y mange que ça. Vendus aussi à emporter, ces raviolis japonais sont réalisés sous vos yeux. Admirez le travail : ces petits bijoux sont grillés d'un côté, fondants de l'autre. La recette ? Secrète, bien entendu ! On saura seulement que le porc sélectionné par Hugo Desnoyer vient de Dordogne et que le chou arrive de chez Joël Thiébault, la classe, quoi ! Quant à la sauce ponzu (agrumes et soja), on a juste envie de la boire. Bref, dans la série des adresses monomaniaques, cet endroit se pose là ! À partir de 6 € les 8 pièces.

■ 56, passage des Panoramas, Paris-2°. Tél. : 01 44 82 00 62.

MARIE ZOTTO





L'affiche de l'Omnivore World Tour avec, au centre, les chefs Jean-François Piège et Thierry Marx

## GASTRONOMIE

# L'internationale culinaire

Après six éditions normandes, l'Omnivore Food Festival prend ses quartiers à Paris et intègre l'Omnivore World Tour

**F**ini les démonstrations culinaires en bord de mer ! Terminé les master class de chefs sous un ciel normand ! Pour sa septième édition, l'Omnivore Food Festival (OFF) fait ses adieux à Deauville et ses planches et prend ses aises à Paris, du 11 au 13 mars (\*). C'est dans une Maison de la Mutualité refaite à neuf que se déroulera, cette année, le festival le plus prisé des gourmets. La rançon du succès ? En quelque sorte. « La dernière édition, avec 8 000 visiteurs, avait battu tous les records, explique Luc Dubanchet, le fondateur de l'OFF. En moyenne, la fréquentation a augmenté de 20% tous les ans depuis nos débuts, en 2006. Paris n'ayant pas de festival culinaire, il nous a paru logique de

nous y transférer. C'est une façon de lui redonner la légitimité qu'elle mérite dans la cuisine contemporaine, de rappeler qu'elle reste une ville excitante dans ce domaine. »

Pendant trois jours, Parisiens et provinciaux pourront assister à des démos et des débats réunissant chefs et pâtisseries français et étrangers. Parmi eux, des habitués du festival comme Alexandre Bourdas (restaurant Sa.Qua.Na.) et Alexandre Gauthier (La Grenouillère) mais aussi des nouveaux venus, à l'instar de la Française Dominique Crenn, qui tient l'Atelier Crenn à San Francisco ou du belge Davy Schellekens, dont le restaurant La Véranda cartonne à Anvers. « Tous ont un point commun : leur cuisine est en perpétuelle

évolution, précise Luc Dubanchet. Même les chefs déjà reconnus ont le souci de se renouveler. Et si nous les invitons, c'est pour qu'ils montrent leur singularité, qu'ils fassent partager au public une expérience esthétique unique. »

Les réjouissances se poursuivront à Bruxelles dès le mois de mars. Car l'OFF fait désormais partie d'un Omnivore World Tour en douze étapes. Le principe ? Une ville par mois. Suivront donc, tout au long de l'année, des festivals à Moscou, Copenhague, Shanghai, New York, Montréal, São Paulo, San Francisco, Istanbul et Sydney ! L'idée de cette « internationale de la bonne bouffe » ? Rappeler, certes, qu'on peut manger très bien partout dans le monde aujourd'hui. Mais, surtout, favoriser les échanges entre « foodies ». « Avec les blogs et les applis en tout genre, le virtuel a pris trop d'importance dans la cuisine, regrette Dubanchet. Notre tour du monde permet de renouer avec sa dimension charnelle. J'ai vu des gens avoir les larmes aux yeux en assistant à certaines démos. » Les chefs n'ont pas fini de sillonner la planète.

ELODIE LEPAGE

(\*) Tout le programme et les tarifs sur [www.omnivore.fr](http://www.omnivore.fr)

**“En moyenne, la fréquentation de l'OFF a augmenté de 20% tous les ans depuis nos débuts, en 2006”**



Michel et Sébastien Bras

## De père en fils

Le documentaire culinaire deviendra-t-il un genre cinématographique ? Après « El Bulli », le film sur le chef espagnol Ferran Adrià sorti à l'automne dernier, voici « Entre les Bras » (en salles le 14 mars). Ce long métrage de Paul Lacoste plonge le spectateur au cœur de l'Aubrac et de la famille Bras. Le chef Michel Bras, l'inventeur du mythique « gargouillou » de légumes, le chanteur avant l'heure d'une cuisine de fleurs et d'herbes, passe le témoin à son fils Sébastien, bon an mal an. Le père lâchera-t-il vraiment ? Le fils sera-t-il à la hauteur ? Emouvant, le film suit ces deux taiseux cherchant leur nouvelle place avec beaucoup de pudeur. E. L.

# Bras, Père et fils, un film, une transmission

Créé le 08-02-2012 à 19h46 - Mis à jour le 10-02-2012 à 19h19 2 réactions

**Obs** Par Le Nouvel Observateur



En 2009, Michel Bras, 3 étoiles au Michelin, décide de passer la main. Ce film est l'histoire de cette famille à travers trois générations, rares moments volés de sensibilité en héritage.

Recommander

13

Tweeter

3

+1

0

Share

0

Envoyer

**RÉAGIR**



Dans ce film documentaire, Paul Lacoste, déroule le fil intense et fusionnel d'un père et de son fils et raconte la nature et le sens du lien, de la transmission, celle d'une vie d'amour dédiée à la cuisine. Une histoire. D'un chef de cuisine, de son terroir, et pour finir ou plutôt commencer, d'un homme de l'Aubrac, une famille.

C'est aussi le regard sur la confrontation de la création à 4 mains, point de rencontre de la sensibilité multiple, inter générationnelle.

Tout d'abord, lui, Michel, restaurateur à Laguiole, et Ginette, sa femme, un couple, réunit par un choix de vie, entre le ciel et la haute nature.

## SUR LE MÊME SUJET

» Travelling...avant : Berlin, la vedette est dans le plat!

## Puis sa cuisine, lecture directe de son terroir, pays de minéraux

Difficile d'aborder le personnage dans sa globalité sans être aussitôt assailli par sa richesse et son intelligence débordante, qui pétillie d'une fraîcheur constamment jaillissante, espiègle et intangible. À moins de goûter le fameux "gargouillou", crée en 1981, et simplement comprendre. Ce plat devenu la signature de la maison, ne se dresse non pas comme une assiette, non, surtout pas ! Mais comme un tableau. Un peu de vert, puis du rouge, et là, de l'orangé, un trait de jardin par-ci, des herbes jetées, un brin de senteur par-là, quelques lanières de légumes croquants, des jus, des saveurs, un bouquet, une explosion, une merveille. À manger.

Puis Sébastien, Séba pour les intimes, la brigade, la maison et le quotidien de ce chef en devenir, libre de s'approprier le patrimoine familial, dont la barre est bien sur très haute, comme le témoigne ce document sur cette période charnière du Père et d'un Fils, ensemble et différents. Parce qu'il a épousé ce métier lié à son enfance et à ses souvenirs, qu'il a grandi tout en se construisant "avec". Sans se poser de questions !

Parce que chez les Bras, comme rarement, la cuisine vous touche, au point d'oublier que l'on est là à table ou dans la cuisine d'un 3 étoiles au Michelin. On est ailleurs, suspendu à la créativité gourmande d'un homme dont la pensée exacerbée, forcément poétique, allégorique même, est habitée de la force de sa terre et, aussi fragile que quelques gouttes perlées et éphémères de la rosée déposée par une brume du matin.

Une cuisine, aujourd'hui en partage, perfectionniste et qui s'amuse de tout, libre et évolutive, de cet échange avec le "paternel", celui-là, qui sait aussi "se tirer la bourre" et faire des matchs.... avec la peau du lait !\*

\* Michel bras à bousculé les habitudes en proposant de la peau de lait, du jus de cochon et tous ces produits trop pauvres habituellement bannis des tables étoilés.

**Geneviève Pardo – Le nouvel Observateur**

# Les Fiches du cinéma

## Entre les Bras La Cuisine en héritage

de Paul Lacoste

En 2009, Michel Bras, chef d'un restaurant multi étoilé, décide de passer le flambeau à son fils Sébastien. De ce passage de témoin progressif, Paul Lacoste tire un documentaire aussi touchant que passionnant, et sublime l'art culinaire.



★★★ Les Bras, Michel le père et Sébastien le fils, sont restaurateurs. Toqués. Étoilés, même. De ceux pour qui la cuisine est un véritable art, de ceux qui collectionnent récompenses, critiques dithyrambiques et gourmets prêts à casser leur tirelire pour déguster les mets. Entre eux va passer un témoin, entre eux va se transmettre un énorme héritage, un gigantesque savoir-faire, un grand restaurant, une vie pas banale. Et c'est ceci que l'habile réalisateur Paul Lacoste décide de nous montrer : ce processus progressif de transmission, pas si évident, en particulier pour le père. Car Michel Bras est un perfectionniste parti de rien, un artiste chef d'entreprise quasi autodidacte, au talent certain. Il a construit son énorme royaume et, c'est lui qui a propulsé le patronyme des Bras au milieu des étoiles. L'enjeu est énorme pour Sébastien, la tête bien sur les épaules, l'envie évidente, les idées intéressantes... mais parfois différentes de celles de son père. La captation de la transmission progressive mais difficile est le sujet central de ce film aussi passionnant que touchant. Ceci donne notamment lieu à une scène extraordinaire, où Sébastien, sûr de lui, crée méticuleusement un nouveau plat pour l'un des restaurants familiaux, suppliant son père de ne pas intervenir, juste de regarder puis de goûter. Le processus de création est alors magnifiquement filmé, comme un peintre en action. Les moments de réflexion et de remise en question, quelque peu ignorés dans les émissions culinaires très en vogue ne sont ici pas délaissés, et la cuisine des chefs y gagne. L'art cinématographique se mêle à l'art culinaire, et les réactions du père, partagé entre fierté et envie quasi viscérale d'intervenir, donnent à la scène une puissance dramatique que la fiction n'atteint que rarement.

DOCUMENTAIRE

Adultes / Adolescents

### ♦ GÉNÉRIQUE

Avec : Michel & Sébastien Bras.

Scénario : Paul Lacoste Images : Yvan Quéhec Montage : Anthony Brinig 1<sup>er</sup> assistant réal. : Philippe Pangrazzi Musique : Karol Beffa Son : François Labaye Production : Everybody On Deck Coproduction : Le-Lokal et Jour2fête Producteurs : Gaëlle Bayssière et Didier Creste Coproducteurs : Jaime Mateus-Tique Distributeur : Jour2fête.

90 minutes. France, 2011

Sortie France : 14 mars 2012

Et ce suspense, lorsque l'impitoyable Michel porte à ses lèvres la première bouchée, le regard stressé de son fils fier de lui mais sur ses gardes, l'attente interminable du verdict pendant que le paternel mâche... Et le verdict, magnifique, de Michel, qui ne pouvait être autre : ce qu'a fait son fiston, c'est bien, mais ça pourrait être encore mieux, si... Dans quelques séquences, Lacoste parvient ainsi à capter de grands moments de grandes vies. Car son procédé est honnête. La caméra n'est pas omnisciente, le réalisateur présent. Parfois, les Bras s'adressent à lui, sachant pertinemment qu'ils sont filmés, et ne sont aucunement forcés à faire abstraction du cinéaste. Alors, ils se montrent tels qu'ils sont en cuisine, sûrs d'eux, de bons professionnels. Et de temps en temps, la magie opère, et comme chez Depardon, ce sont de vrais instants de vie qui sont captés. Des moments de doute, des moments de fébrilité, des moments magiques où l'idée d'un ingrédient arrive, des moments creux où rien ne se passe. Ils apparaissent alors comme de très belles personnes. C'est dans la peau d'un cuisinier que l'on est projeté, dans la peau d'un créateur, dans la peau d'un passionné, d'un sacré bosseur. Dans la peau d'un héritier, aussi talentueux que conscient de la montagne qu'il s'apprête à gravir. Dans la peau d'un fils, toqué, dont le père aimerait tant qu'il reste la tête dans les étoiles. **\_J-B.M.**

Visa d'exploitation : 126724. Format : 1,85 - Couleur - Son : Dolby SR. 40 copies.

## "Entre les Bras, la cuisine en héritage" - Du meilleur goût !

Documentaire. Film de Paul Lacoste. Sortie le 14 mars.



Paul Lacoste signe un documentaire remarquable, qui donne à voir des artisans aux prises avec leur métier et avec leurs doutes. © Jour2fête

Par OLIVIER DE BRUYN



La méritocratie républicaine, versant cuisine... Au fil des décennies, au coeur de l'Aubrac, la famille Bras, d'origine modeste, a bâti une institution culinaire : le Suquet, un restaurant classé trois étoiles au guide Michelin. La réputation de la famille et de l'établissement, depuis des lustres, a franchi nos frontières. L'amour du métier et le rejet des recettes prémâchées : chez les Bras, on refuse obstinément de céder à la facilité et aux sirènes de la mode.

Dans la grande salle du restaurant et surtout dans ses coulisses (les cuisines), le documentariste Paul Lacoste filme le talent au travail et recueille les confidences pudiques des principaux acteurs de ce spectacle quotidien. Le cinéaste n'a pas choisi son moment au hasard puisqu'il a tourné son film en 2009, année où Michel Bras, le père qui a tout créé ou presque, décide de passer la main à Sébastien, son fils, en charge d'un héritage tout sauf anodin.

La transmission, la difficulté de se faire un prénom, la passion d'une vie... Avec *Entre les Bras, la cuisine en héritage*, Paul Lacoste signe un documentaire remarquable qui donne à voir des artisans aux prises avec leur métier et avec leurs doutes. Un portrait ultra-sensible, susceptible de passionner tous les spectateurs, y compris ceux que les us et coutumes de la gastronomie indiffèrent.

# LE FIGARO

## MAGAZINE

★★★ **ENTRE LES BRAS, LA CUISINE EN HÉRITAGE**

### Bras de fer

**DOCUMENTAIRE,**  
**de Paul Lacoste.**

Après Ferran Adrià par Gereon Wetzel, c'est à **Michel et Sébastien Bras** d'inspirer un documentaire à Paul Lacoste. A la tête d'un restaurant 3 étoiles à Laguiole depuis 1999, Michel Bras a laissé, il y a trois ans, les fourneaux à son fils. Une transmission aussi évidente que délicate, imposant au futur retraité suractif un lâcher-prise progressif, et, à l'héritier, l'urgence de devoir affirmer sa personnalité sans complexe ni arrogance. Plus qu'un film de casseroles et de recettes de haut vol, c'est l'histoire d'une famille à travers trois générations qui est relatée ici avec justesse et pudeur. Au plus près des protagonistes, la



caméra ne menace jamais leur spontanéité. La priorité donnée aux regards et aux silences, l'absence de commentaires permettent de découvrir l'intimité professionnelle et affective des deux hommes. Au fil des saisons, de l'Aubrac au Japon, saines confrontations et moments de complicité s'enchaînent jusqu'à l'aboutissement de la passation. Etre cuisinier chez les Bras, « *c'est la race, c'est le sang !* » Encore faut-il avoir l'intelligence de son talent... Ces deux chefs-là n'en manquent pas.

L.H.

**En salles le 14 mars.**

# Côté Cinéma

## Dialogue

### Paul Lacoste

Réalisateur de courts et moyens-métrages ainsi que de plusieurs séries documentaires, Paul Lacoste a toujours nourri un intérêt particulier pour la cuisine. Aussi, il était logique que, pour son premier long-métrage, le metteur

en scène s'intéresse à la passation de pouvoir entre Michel Bras, l'un des plus grands chefs cuisiniers de France, et son fils Sébastien. Cette histoire, Paul Lacoste la raconte dans *Entre les Bras*, La Cuisine en Héritage, un documen-

taire qui suit les deux chefs durant un an, en cuisine comme en famille. Pour *Côté Cinéma Plus*, le cinéaste évoque les origines de son projet, les relations entre cuisine et cinéma et son rapport au 7<sup>ème</sup> art. Rencontre.



**Côté Cinéma Plus :** En 2002, vous aviez réalisé *L'Invention de la Cuisine : Michel Bras*, le premier épisode d'une série de neuf documentaires de 52 minutes. Comment vous est venue l'idée de faire cette fois-ci un film sur la passation de pouvoir entre Michel Bras et son fils ? Qu'est-ce qui vous a attiré dans cette histoire ?

**Paul Lacoste :** Dans *L'Invention de la Cuisine : Michel Bras*, Sébastien était déjà présent. C'était en quelque sorte le second de son père, il vivait un peu dans son ombre. Pour moi, Sébastien méritait mieux dans la vie et au cinéma. Il était très doué et, en même temps, faisait preuve d'une grande patience. Il avait également une forme d'humanité assez rare, puisque la mode est plutôt à l'émancipation personnelle. À l'époque, je m'étais dit que ce serait bien de finir cette série documentaire avec lui. Néanmoins, cette histoire nécessitait selon moi quatre-vingt dix minutes et n'était pas adaptée au format classique de la télévision. Ce n'est pas *Le Roi Lear*, mais il faut tout de même du temps pour raconter une histoire comme celle-ci.

**CCPlus :** Vous avez suivi Michel et Sébastien Bras pendant un an, aussi bien en cuisine que lors de moments plus intimes. Avez-vous parfois eu des difficultés à pénétrer dans leur quotidien ?

**P.L. :** Ce sont des hommes du sud. Toute la difficulté et l'intérêt de ce projet, c'était de réussir à saisir les choses qui ne sont pas dites puisque ce ne sont pas des gens qui font état de leurs émotions. Cela passait notamment par des gestes, sur-

tout autour de leur art. Ils auraient fait de la sculpture, ça aurait été pareil. On peut se dire plein de choses à travers la cuisine car c'est un domaine qui a un rapport au monde très direct. C'était le moyen de faire le portrait de cette passation de pouvoir de façon très concrète, très incarnée.

**CCPlus :** Le fait que vous connaissiez déjà Michel Bras au préalable vous a-t-il permis de vous introduire plus facilement dans son quotidien et celui de son fils ?

**P.L. :** Bien sûr. C'est grâce à l'amitié que nous avons les uns pour les autres que j'ai eu leur confiance, et je pense que cette confiance transparaît à l'écran. Alors que leur restaurant reste avant tout une entreprise avec des enjeux, ils m'ont donné carte blanche. Ils

ont découvert le film il y a seulement un mois. C'est avec cette confiance là que l'on fait de beaux films, que ce soit une fiction ou un documentaire.

**CCPlus :** Y a-t-il selon vous des similitudes entre la cuisine et le cinéma ? Vous avez notamment dit du poste de second de cuisine que c'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 »...

**P.L. :** Oui, c'est pareil (rires). Ce sont les deux arts qui sont les plus bruts : ils prennent des bouts de réalité et en font un discours. Ce sont également deux arts éphémères, qui ont chacun plusieurs temps de construction assez distincts les uns des autres. À l'instar du cinéma, la cuisine est un sport collectif. Si on veut partir dans les métaphores, on peut dire que le marché c'est le tournage, le coup de feu c'est plutôt le montage... Il y a réellement une multitude de similitudes. Pour tout vous dire, je rêve de créer une section culinaire dans l'école de cinéma où j'enseigne [*l'ESAV de Toulouse, NDLR*]. La cuisine fournit des leçons de rythme, de sensation, de position, d'esthétique... de premier niveau. Il y a de nombreuses façons d'être cuisinier, comme il y a de nombreuses façons d'être cinéaste.

**CCPlus :** La cuisine a toujours eu une place importante au cinéma. On pense par exemple à *La Grande Bouffe*, *Salé Sucré*, ou encore *Le Festin de Babette*. Certaines

# Côté Cinéma

scènes de repas sont également centrales dans des films comme *Le Parrain* ou *Festén*, et même plus largement dans de nombreux longs-métrages de Claude Chabrol. Certains films en lien avec la cuisine ou la nourriture trouvent-ils un écho particulier auprès de vous ?

**P.L :** Ma fiction culinaire préférée, c'est *Tampopo*, un film japonais dément qui est dans l'éclatement, dans le plaisir. *Salé Sucré* m'avait également séduit. Toutefois, au cinéma, la cuisine est souvent abordée par l'intermédiaire de scènes de table et non de préparation culinaire. Ces scènes sont fréquemment utilisées pour caractériser une classe sociale particulière (la bourgeoisie chez Chabrol), pour exprimer un sentiment de frustration (la scène des lacets de Charlot dans *La Ruée Vers l'Or*), pour montrer la faim ou le désir. Sinon, la fiction dont je me sens le plus proche, c'est *La Grande Bouffe*. Le film a ce côté vertigineux du plaisir.

**CCPlus :** Lorsque vous avez démarré votre carrière, comptiez-vous consacrer une place aussi importante à la cuisine dans vos œuvres ?

**P.L :** Pas du tout. Après le documentaire que j'ai réalisé sur Michel en 2002, tout n'a été qu'un enchaînement de circonstances. À l'époque, je pense que j'ai été le premier à prendre le gros plan culinaire au sérieux, c'est-à-dire à être conscient qu'un très gros plan pouvait être d'une richesse plastique incroyable. Je ne vois pas avec quel autre matériau on peut faire d'aussi belles images, à part peut-être de la peinture. La cuisine permet une plasticité visuelle et sonore inouïes. Dans *L'Invention de la Cuisine : Michel Bras*, il y a un plan de deux minutes sur une casserole dans laquelle cuit un bout de poisson. Personne ne m'a dit que ce plan était chiant ou intello. Ça scotchait car c'est un spectacle.

**CCPlus :** Après vingt ans de carrière, *Entre les Bras La Cuisine en Héritage* est votre premier long-métrage puisqu'auparavant vous n'aviez fait que des courts et moyens métrages et plusieurs séries documentaires. Le passage au long est souvent considéré comme un grand pas pour un metteur en scène. Personnellement, comment l'avez-vous vécu ?

**P.L :** Réaliser son premier long-métrage est une étape difficile puisqu'on ne peut plus se contenter d'être dans la sensation. J'ai toujours été un peu « spécialiste de la sensation ». Tout ce qui m'intéressait était assez plastique : les couleurs, les sons, les atmosphères, les impressions... Et puis, avec cette œuvre, j'ai dû basculer sur les histoires, le chemin émotionnel du film. Le problème du montage s'est également posé. À la fin du tournage, nous avions 150 heures de rush. C'était beaucoup trop (*rires*). Ces 150 heures ont été réduites à six en trois mois de montage, ce qui a nécessité un gros travail. La réalisation d'un film est un long voyage, une course de fond, mais ça reste passionnant.

**CCPlus :** Vous avez fait plusieurs courts et moyens-métrages de fiction. Pensez-vous réaliser des longs-métrages de fiction dans un avenir proche ?

**P.L :** J'aimerais beaucoup, surtout que documentaire et fiction, pour moi, c'est la même chose. Le documentaire est construit, comme une fiction. Et dans une fiction, il faut qu'il se passe des choses, comme dans un documentaire. La seule différence, c'est l'élan initial. Pour la fiction, cet élan correspond plutôt à des thématiques, des sentiments, des choses qu'on a dans la tête. Pour le documentaire, il faut que ça vienne de la rue. Seul

le premier pas est différent. Après, c'est pareil. Donc, bien sûr, ça me tente.

**CCPlus :** Vous avez des projets particuliers en vue ? Autour de la cuisine peut-être ?

**P.L :** J'ai beaucoup d'idées en tête. J'aimerais bien faire quelque chose autour de la musique. Pour moi, la cuisine, c'est terminé. Même si j'éprouve toujours de l'admiration pour ce domaine, je voudrais passer à autre chose. Ce film, c'était une façon d'y faire mes adieux. Quand j'ai commencé en 2000 ma série de documentaires sur des grands chefs, j'adorais aller en cuisine puisque la parole était tout à fait neuve. C'est moi qui leur disais : « Mais peut-être que vous ne faites pas que de l'artisanat, il y a une part artistique dans votre travail ». C'était comme découvrir une nouvelle forme d'art. Mais je dois reconnaître qu'avec l'essor incroyable de la cuisine dans les médias, cette parole est devenue un peu plus convenue, moins naturelle. Les cuisiniers sont envahis par les plasticiens, qui vont leur expliquer, soi-disant, comment faire de l'art. Et ça, c'est tragique. C'est un milieu que j'adore. On parle de tout quand on parle de cuisine : de la transmission, de territoires, de l'expression, de l'artisanat, de la nutrition... Mais voilà, on va s'arrêter là (*rires*).

**CCPlus :** En plus de votre métier de metteur en scène, vous enseignez également la réalisation cinématographique à l'ESAV (Ecole Supérieure d'Audiovisuel) de Toulouse. Quel regard portez-vous sur les réalisateurs de demain ?

**P.L :** Les jeunes d'aujourd'hui ont une place plus légitime que les gens de ma génération. Personnellement, je ne pense pas avoir fait une école de cinéma pour de bonnes raisons. J'avais cette soif de maîtrise, d'être derrière, de regarder. Eux sont moins dans ce fantasme de cinéaste à la Kubrick ou à la Lars Von Trier, ce mélange d'intimité et de maîtrise. Ils sont plus « authentiques » : ils filment avec des téléphones portables, ils font du cinéma intime mais pas égocentrique...

**CCPlus :** Quel rapport entretenez-vous avec le cinéma ? Etes-vous plutôt cinéphage ou spectateur occasionnel ?

**P.L :** Je pense être comme tous les gens qui font eux-mêmes des films, c'est-à-dire un peu plus « prudent » que les vrais cinéphiles. J'adore évidemment le cinéma, mais il m'est difficile de regarder plus d'un chef-d'œuvre par mois. Je ne peux pas, comme certains de mes amis, avoir une rencontre frontale avec une œuvre forte tous les soirs. De par mon métier de professeur, je suis amené à voir beaucoup de films d'élèves. Du coup, je fais généralement autre chose le soir. Cela ne m'empêche pas pour autant d'aller fréquemment au cinéma.

**CCPlus :** Quels films vous ont marqué récemment ?

**P.L :** D'abord *L'Exercice de l'Etat*, que j'ai trouvé magnifique et qui m'a vraiment fasciné. J'ai adoré le personnage d'Olivier Gourmet, dont on se sent très proche. Cela faisait longtemps que je n'avais pas partagé le destin d'un personnage qui était à la fois extrêmement humain mais en même temps à la racine des problèmes de notre société. Ensuite, *Hugo Cabret*, à cause de la 3D. Jusqu'à maintenant, je croyais qu'elle était réservée aux blockbusters. Or, quand j'ai vu le visage de Ben Kingsley en gros plan, je me suis dit qu'elle pouvait servir à autre chose. Toute l'empathie que l'on ressent lorsqu'un personnage est filmé en gros plan est décuplée grâce à la 3D. J'ai été très intéressé par cette aventure là.



En salles mercredi

Entre les bras ★☆☆☆

Documentaire de Paul Lacoste. 1h 30.

Michel[Bras]est un chef trois étoiles qui travaille depuis toujours avec son fils et à qui il souhaite passer les rênes. Paul Lacoste, qui connaissait les deux hommes, a suivi cette succession dans le restaurant familial en Aveyron. Une histoire de père, de fils et de cuisine tout en retenue. Trop, car l'ensemble manque réellement d'assaisonnement. **D.A.**

# CINÉMA

on adore **TTT** très bon **TT** bon **T** moyen

Par Paul Guernonprez avec Aurélie Lainé et Nicolas Michel

L'événement de la semaine

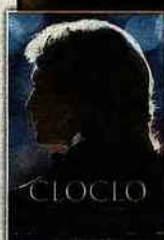
## Cloclo

Film biographique | Français | 2h28 **TT**

**Le destin de Claude François, de sa naissance en Égypte à sa fin prématurée en pleine gloire.**

De **Florent Emilio Siri**. Avec **Jérémie Renier**, **Benoît Magimel**, **Monica Scattini**, **Ana Girardot**...

**I**smailia, Égypte. Après Josette, Lucia François (**Monica Scattini**) attend un second enfant de son mari, Aimé, contrôleur du trafic sur le canal de Suez. Né le 1<sup>er</sup> février 1939, Claude (**Jérémie Renier**) affiche très vite un goût prononcé pour la musique. Lorsque les



Jérémie Renier, époustouffant dans la peau du chanteur populaire.

François doivent rentrer en France après la nationalisation du canal, ils s'installent à Monaco où Claude devient joueur de congas. Mais son père ne l'entend pas de la sorte et renie son fils. Claude, qui

aspire à la gloire, prend son destin en main...

**NOTRE AVIS :** dans ce très beau biopic à la mise en scène léchée, Jérémie Renier campe un Claude François d'un réalisme prodigieux. Et même si le

scénario ne révèle rien d'inédit, il montre toutes les facettes du chanteur : de sa jalousie malade à son perfectionnisme, en passant par son autoritarisme et son aversion des ampoules défectueuses !

## La Dame en noir

Film d'épouvante | Britannique | 1h35 **TT**

De **James Watkins**. Avec **Daniel Radcliffe**, **Ciaran Hinds**, **Janet McTeer**...

Jeune notaire, Arthur Kipps (**Daniel Radcliffe**) n'a jamais surmonté la mort de sa femme en couches, quelques années plus tôt. Envoyé par son

patron dans une bourgade reculée pour y accélérer la vente d'un lugubre manoir, il est accueilli fraîchement par les villageois, à l'exception de Sam Daily. Au manoir, il aperçoit une mystérieuse dame en noir...

**NOTRE AVIS :** débarqué des binocles d'Harry Potter, Daniel Radcliffe n'en a pas fini pour autant avec l'au-delà dans ce film produit par le studio Hammer ressuscité, spécialiste du film d'épouvante, qui rend hommage à ses grandes heures passées.



Daniel Radcliffe encore une fois aux prises avec l'au-delà.

## Entre les Bras, la cuisine en héritage

Quand Michel Bras passe la main à son fils

Documentaire | Français | 1h30 **TT**

De **Paul Lacoste**.

Propriétaire d'un restaurant haut de gamme avec vue imprenable sur le plateau de l'Aubrac, le chef étoilé Michel Bras passe le relais à son fils aîné, Sébastien. En cuisine, tous deux discutent recettes et présentations

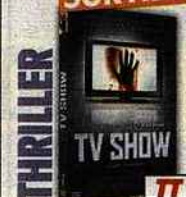
des plats. Pour Sébastien, succéder à son père fait peser sur ses épaules une lourde responsabilité...

**NOTRE AVIS :** la relation père-fils complice et pudique rend touchant ce documentaire intimiste, qui devrait combler les passionnés d'art culinaire.



PHOTO : A. DE WILDE/CONTRASTO (2) C. BÉGIN

## DVD SORTIES



**TV Show**  
De **Hideo Nakata**. 1h36, 19,99 €, Wild Side.

Contre 1000 euros de l'heure, dix personnes participent à une émission de télé-réalité. Seule règle : survivre. **N.A. :** une réflexion radicale et angoissante sur les limites de la course à l'audience.



**Jérôme Daran**  
Spectacle enregistré à la Gaîté Montparnasse. 1h20, 19,99 €, TF1.

Les réflexions d'un trentenaire tout juste largué par sa petite amie... **N.A. :** le coauteur de Florence Foresti sort de l'ombre et révèle une autodérision touchante et un talent évident d'imitation de personnages borderline.



**Chuggington - l'anniversaire surprise (vol. 7)**  
9 épisodes de 10 min, 14,99 €, TF1.

Mobilisation générale à la gare de Chuggington : il s'agit de préparer l'anniversaire du vieux Pete. **N.A. :** dans cette série anglaise qui prône la solidarité et le courage, les héros sont des trains. Dès 2 ans.

## Les autres sorties nationales

- **38 TÉMOINS** **T** Drame français de Lucas Belvaux. Avec **Yvan Attal**... Durée : 1 h44. Après le meurtre d'une femme en pleine nuit dans sa rue, dont personne ne semble avoir été témoin, un homme finit par avouer sa lâcheté.
- **TERRAFERMA** **TT** Drame italien de Emanuele Crialese. Avec **Filippo Pucillo**... Durée : 1 h28. Sur une île italienne, un jeune homme, dont le grand-père a sauvé de la noyade des clandestins, fait l'apprentissage de la dureté de l'existence et du libre arbitre.
- **30° COULEUR** **TT** Comédie de Lucien Jean-Baptiste et Philippe Larue. Avec **Lucien Jean-Baptiste**, **Edouard Montoute**... Durée : 1h32. Les aventures d'un historien guindé, de retour à la Martinique – en plein carnaval – après trente ans d'absence.



**Entre les Bras**  
**la cuisine en héritage** ❤️❤️  
**DOCUMENTAIRE** de Paul Lacoste  
**DURÉE** : 1 h 30

Un documentaire sur une des plus grandes toques actuelles, Michel Bras, et son fils Sébastien qui reprend le flambeau, dans leur restaurant de l'Aubrac. Haute cuisine, famille et nature. Intelligent et appétissant.

**Le Paradis des bêtes** ❤️  
**COMÉDIE DRAMATIQUE**  
d'Estelle Larrivaz **AVEC** : Géraldine Pailhas, Stefano Cassetti et Muriel Robin **DURÉE** : 1 h 43

Un père possessif et violent quitté par sa femme enlève leurs deux enfants et passe en Suisse. Après un bon démarrage, ce thriller s'enlise dans un scénario répétitif et peu crédible.



En 2009, Michel Bras, célèbre chef trois étoiles, passe la main à son fils Sébastien. Les deux hommes sont chacun à un tournant de leur vie et de leur carrière. L'un laisse la place, l'autre doit s'imposer et prendre le pouvoir doucement, sans heurts, en écoutant et en apprenant de l'expérience bienveillante



## Entre les Bras

[film nouveau]

# LA CUISINE EN HERITAGE

de son aîné. Comment succède-t-on à un père qui, parti du bas de l'échelle, a construit et est arrivé sur les plus hautes marches ? Paul Lacoste filme avec un talent certain et en fin observateur du facteur humain ce difficile passage de relais entre les deux hommes. Sa caméra cadre les mains qui délicatement déposent les produits ou les choisissent, battent avec

force la pâte, dessinent et arrangent un plat qui arrivera en salle telle une petite œuvre d'art. Oui, c'est bien la main qui pense la véritable « star » de ce beau documentaire, une main qui n'éclipse en rien le plus important message du film : le désir de transmettre. Entre les bras de ces deux-là l'art culinaire bien sûr, mais surtout la passion d'un métier de père en fils. ■

[festival]



« Les mauvais jours finiront »

## PENSER CRITIQUE

une rétrospective des ciné-frontières

Thomas Lacoste a réalisé cinquante films d'entretiens, les ciné-frontières. « Ulysse clandestin ou les dérives identitaires », « Les mauvais jours finiront, quarante ans de justice en France », « Rétention de sûreté, une peine infinie », « Universités, le grand soir » et « Réfutations » sont programmés à partir du 19 mars et jusqu'au 23, au Reflet Médicis (5<sup>e</sup>). Toutes ces projections seront suivies d'un débat avec le réalisateur et des invités tels que Daniel Zagury psychiatre, Charlotte Nordmann, essayiste et éditrice, Frédéric Neyrat, sociologue, Matthieu Bonduelle, président du Syndicat de la magistrature. Un cinéma militant qui questionne notre société pour mieux la faire avancer vers la démocratie. ■

## ARTEMISIA

[reprise]

1996 fut une année faste pour Michel Serrault. Entre « Beaumarchais l'insolent », d'Edouard Molinaro et « Le comédien », d'après Sacha Guitry, il tourne « Artemisia », d'Agnès Merlet. L'histoire d'une adolescente, fille d'un illustre peintre, Orazio, qui lui transmet la passion de son art. Mais l'Italie de 1610 interdit aux femmes les cours. L'histoire d'une lutte politique, d'un combat pour les femmes bien avant le féminisme militant du XX<sup>e</sup> siècle... Ce film de la jeune réalisatrice, à la base court métrage en 1983, devint, trois ans après « Le fils du requin », son second long métrage. Emmanuelle Devos, Sami Bouajila et Maurice Garrel font partie du casting. Michel Serrault trouve encore un rôle à la hauteur de l'immense talent qu'on lui connaissait. ■



découvre de troublants signes qui semblent vouloir le ramener au passé d'une femme en noir. int - 12 ans.

.UGC Ciné Cité Les Halles 1 v.o. .UGC Montparnasse 32 v.o. .UGC Odéon 33 v.o. .Gaumont Champs Elysées 37 v.o. .UGC George V 41 v.o. .Gaumont Opéra 44 v.o. .UGC Ciné Cité Bercy 53 v.o. .MK2 Bibliothèque 57 v.o. .UGC Gobelins 58 v.o. .Gaumont Alésia 61 v.o. .Gaumont Parnasse 62 v.o. .Rex 5 v.f. .UGC Gobelins 58 v.f. .Gaumont Alésia 61 v.f. .Gaumont Aquaboulevard 68 v.f. .Pathé Wepler 75 v.f.

## Entre les Bras la cuisine en héritage



2011. 1h30. Documentaire français en couleurs de Paul Lacoste.

En 2009, le chef trois étoiles Michel Bras passe la main à son fils Sébastien. Le père quitte le restaurant qui a fait sa gloire et le fils le reprend. Encore quelques semaines d'intense collaboration créative pour concocter des plats pleins de saveurs et de magie.

.MK2 Beaubourg 6 .L'Arlequin 21 .Le Lincoln 38 .Mistral 64 .Les 7 Parnassiens 65

## Le fossé (Jiabianguo) The ditch

2010. 1h50. Drame chinois en couleurs de Wang Bing avec Lu Ye, Lian Renjun, Xu Cenzi, Yang Haoyu, Cheng Zhengwu.



Dans la fin des années 1950, le gouvernement de la Chine populaire condamne aux travaux forcés par dizaines de milliers des citoyens qu'il considère comme dissidents de droite. Parmi eux 3 000 intellectuels et de pauvres paysans de la province de Gansu.

.MK2 Beaubourg 6 v.o. .Reflet Médicis 17 v.o.

## Les mauvais jours finiront, 40 ans de justice en France

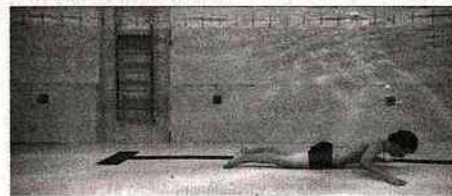
2008. 2h06. Documentaire français en couleurs de Thomas Lacoste.

Thomas Lacoste se saisit du quarantième anniversaire du Syndicat de la magistrature pour revenir sur l'enjeu majeur que constitue l'idée de justice et sur le lien étroit qui lie l'histoire politique, sociale et judiciaire française.

.Reflet Médicis 17

## Nouveau souffle Atmen

2011. 1h35. Drame autrichien en couleurs de Karl Markovics avec Thomas Schubert, Karin Lischka, Gerhard Liebmann, Georg Friedrich, Stefan Matousch.



A 18 ans, Roman a purgé la moitié de sa peine de prison pour mineurs et peut être libéré sur parole. Il trouve enfin un travail à la morgue de Vienne pour se réinsérer. Un jour, il voit un cadavre portant le nom de sa mère, mais ce n'est pas elle. Roman part alors à sa recherche.

.MK2 Beaubourg 6 v.o. .Reflet Médicis 17 v.o. .Les 5 Caumartin 43 v.o.

## Le paradis des bêtes

2011. 1h45. Comédie dramatique française en couleurs d'Estelle Larrivaz avec Géraldine Pailhas, Stefano Cassetti, Muriel Robin, Valentine Kleinberg, Léon Brachet.

Dominique, père possessif en conflit avec sa femme, prend la fuite avec ses deux enfants, Clarisse et Ferdinand. De l'autre côté de la frontière, dans un grand hôtel d'une station de ski, il tente de les reconquérir.

.UGC Ciné Cité Les Halles 1 .Les 5 Caumartin 43 .Gaumont Parnasse 62

"Le paradis des bêtes"

# **L'EXPRESS** styles

12 mars 2012

Réalisation : Anne-Laure Pham

# "Entre les Bras": transmission culinaire sur grand écran

Par [Anne-Laure Pham](#), publié le 12/03/2012 à 15:41, mis à jour le 14/03/2012 à 09:39

[Recommander](#)

11

[Envoyer](#)

[Twitter](#)

2

[+1](#)

0



Imprimer



Envoyer par e-mail



Partager



Voter (0)



Commenter (0)



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



Un documentaire passionnant malgré ses quelques lourdeurs sur deux grands chefs, Michel Bras et son fils Sébastien sort en salles le mercredi 14 mars.

Michel Bras, vous connaissez? C'est lui, le chef de génie à l'origine du fameux coulant au chocolat! Paul Lacoste retrouve le cuisinier, dix ans après un premier documentaire, et aborde cette fois la relation tendre et houleuse avec son fils Sébastien.

Au sein du mythique restaurant de l'Aubrac, le père semble avoir du mal à lâcher prise face à la relève: "Je l'ai dit à "Séba", le jour où je ne fais plus le marché, où je ne cuisine plus, tu ne me vois plus", assène le grand Michel Bras.

Outre une plongée intimiste et juste, ce long-métrage offre une vision poétique de la cuisine, sublimée par les paysages du Massif central, dont de magnifiques plans coupent le souffle. On a aussi adoré un joyeux passage en compagnie de Michel Troisgros, Pierre Gagnaire et Olivier Roellinger.

Courez le voir (même si certains trouveront la notion d'héritage un peu trop martelée dans de longs plans allusifs) et de préférence avec le ventre plein.

***Entre les Bras : la cuisine en héritage*, documentaire de Paul Lacoste, 90 min, en salles le 14 mars.**





**ENTRE LES BRAS**,  
de Paul Lacoste, 1 h 30.

**L** E SUJET EST LÀ, défini dès le début du documentaire : comment Sébastien s'y prend-il pour succéder à son père Michel Bras, l'un des meilleurs cuisiniers du monde, triplement étoilé pour son restaurant

situé dans l'Aubrac. Conflit d'ego, de génération, changement dans la continuité, affirmation de soi... Tout est là pour une belle histoire humaine pimentée de passages en cuisine, très à la mode aujourd'hui. Mais Paul Lacoste hésite et ne traite pas le sujet, sans doute par trop de proximité

avec les deux « héros ». Le documentaire devient alors un film à deux voix, là où il aurait fallu montrer la confrontation que l'on sent sourdre. Reste une séquence formidable : l'élaboration d'un plat par Sébastien, qui aurait pu, (dû) devenir métaphore du sujet. **E.L.**

**ET AUSSI** *Un jeune notaire londonien est envoyé dans LE MANOIR d'une défunte. Bien sûr, il est HANTÉ et on a peur. Mais parfois, seulement.* **LA DAME EN NOIR**, de James Watkins.

## Les autres bronzés

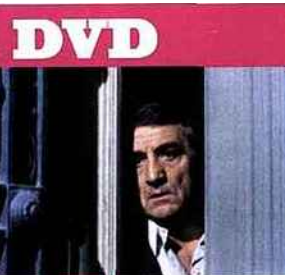
**TERRAFERMA**, d'Emanuele Crialese, 1 h 28.

**P** RÈS DE DIX ANS APRÈS **RESPIRO**, l'italien Emanuele Crialese pose à nouveau sa caméra sur l'île de Lampedusa pour évoquer, cette fois-ci, l'immigration clandestine. Jadis **★★** reclus sur eux-mêmes, les insulaires voient débarquer des « boat people » méditerranéens venus du continent africain dans l'espoir d'une vie meilleure. Faut-il les aider contre l'avis des autorités ? Ou continuer les bacchanales touristiques



comme si de rien n'était ? La famille du jeune Filippo va se confronter de plein fouet au problème en recueillant une jeune femme enceinte et son enfant. Certes, l'histoire n'est pas finaude, mais Terraferma est traversé par cette mise en

scène opératique propre au cinéaste. Le regard sublime les paysages et les émotions, tandis que le récit flirte avec la mythologie pour prendre un peu de grandeur lyrique. Ce n'est pas le meilleur film de Crialese, mais il est au-dessus du lot. **J.W.**



**FILM** **BONUS**

**LE FILM** C'est un étrange mariage pour un résultat réussi. Jacques Deray, spécialiste du polar et du gros machin à stars (*Borsalino*, *Trois Hommes à abattre*, *Le Marginal*), s'est acquiné avec les scénaristes Jean-Claude Carrière (spécialiste de Buñuel) et Tonino Guerra (collaborateur de Fellini, Antonioni ou Tarkovski) pour réaliser son meilleur film : à Barcelone, un homme est plongé dans une histoire à laquelle il ne comprend rien. Il y a des morts, une mallette, un toubib étrange et un malade qui parle à un papillon posé sur son épaule. Lino Ventura est aussi paumé que son personnage et l'ambiance parano fonctionne parfaitement. L'esthétique fleurit bon les années 1970 (coups de zoom et cabines téléphoniques) mais l'ensemble passe très bien la barrière du temps. Question aux archivistes cinéphiles : est-ce le film qui contient, dans les dialogues, le plus de questions sans réponses ?

**UN PAPILLON SUR L'ÉPAULE**, de Jacques Deray (1978). Gaumont vidéo, 17 €.

**LES BONUS** Un documentaire sur Jacques Deray qui rate sa cible. Au lieu de paraphraser l'intrigue du film, il aurait été plus judicieux de réellement revenir sur le parcours d'un réalisateur à la carrière étrange, dont on pressent qu'elle ne fut pas celle qu'il aurait souhaitée. Deray semble plus proche du *Papillon sur l'épaule* que du *Marginal*, et personne ne dit pourquoi. **Dommmage. E.L.**

## Entre les Bras

Il est l'un des meilleurs chefs de France, c'est-à-dire du monde. Michel Bras (trois étoiles au guide Michelin !) a pourtant décidé, en 2009, de passer la main à son fils Sébastien, qui travaille avec lui depuis des années.

♥♥♥ Il y a une dizaine d'années, le documentariste Paul Lacoste avait réalisé un documentaire sur Michel Bras. À l'occasion de cette passation de pouvoir entre le père et le fils, il a eu envie de filmer cette transmission du savoir. Nombreux sont ceux qui savent que la cuisine est un art. Mais il n'est pas nécessaire de s'y intéresser particulièrement pour goûter ce film remarquable, qui ne se contente pas de nous faire pénétrer dans les coulisses d'un très grand restaurant (avec des scènes d'anthologie sur la fabrication d'une nouvelle recette), mais, surtout, de nous faire partager cette étape si importante et si riche de la transmission d'un savoir-faire. C'est à la fois drôle, émouvant et stimulant.

♥♥ Ce documentaire montre deux artistes en plein travail, ce qui est, en soi, magnifique, mais aussi une famille harmonieuse qui partage la même passion.



Documentaire français (2011) de Paul Lacoste avec Michel et Sébastien Bras (1h30) (Adolescents)  
Sortie le 14 mars 2012

**CINÉMA**

**Entre les Bras**

Une fête des vendanges à Gaillac. Et de voir réunis les cadors de la gastronomie : Olivier Roellinger, Michel Troisgros, Pierre Gagnaire, Michel Bras. Ces scènes de franchise joliesse sont à voir comme un clin d'œil à d'autres films. Paul Lacoste a en effet déjà réalisé un documentaire sur chacun d'entre eux. Filmer des effluves, la construction d'un plat, le tintinnabule de casseroles sous le feu, un paysage qui s'inscrit dans la grammaire d'une cuisine, il sait faire. Mais s'il est question de cuisine ici, *Entre les Bras* raconte la transmission d'un savoir-faire, entre un père et son fils, entre Michel et Sébastien Bras, le premier laissant les rênes de son restaurant au second, à Laguiole. Une affaire de passage de témoin qui s'opère en petites touches, subtiles, entre émulation et stimulation, confiance et défi. *Entre les Bras*, Paul Lacoste, 1 h 30.

# QUOTIDIENS

---



**Cuisinier d'excellence de père en fils**  
Un documentaire montre la délicate  
passation de pouvoir entre le chef étoilé  
Michel Bras et son fils, en Aubrac.  
Le génie culinaire peut-il se transmettre  
au sein d'une famille ?

# Tu seras un grand cuisinier, fiston

Le 14 mars sort « Entre les Bras », film documentaire sur le délicat moment de transmission entre Michel Bras et son fils. Pas facile pour les héritiers de garder les étoiles du père et de se faire un prénom



J.-P. GÉNÉ

**V**oilà encore quelques années, chaque midi, quatre générations de Bras s'assemblaient autour de la grande table de marbre séparant la partie salée de celle des desserts, dans les vastes cuisines du restaurant qui domine le village de Laguiole (Aveyron). Il y avait Pépé et Mémé Bras, Michel et sa femme Ginette, Sébastien, le fils, et Véronique, son épouse, avec leurs deux petits. À ce socle familial s'ajoutaient, au hasard du calendrier, les amis venus partager le repas confectionné par Mémé Bras, à laquelle était réservé un coin équipé d'une gazinière, la « brigade » travaillant à l'électricité. Carottes râpées avec rondelles d'œuf dur, cabillaud cuit vapeur, chou-fleur à la crème, fromage et tarte aux pommes, je n'ai pas oublié le menu de ce déjeuner de mars 2005 pris en leur compagnie. Je mangeais de l'Histoire. Celle d'une famille unie, née en bas, au village, où Mémé faisait l'aligot et où Pépé tapait l'enclume, puis montée sur le plateau, où Michel Bras a construit cet établissement moderne dont les étoiles attirent les gourmets du monde entier.

En 2009, le chef a passé les clés du piano à son fils « Séba », qui travaillait en binôme avec lui depuis longtemps. *Entre les Bras*, le film de Paul Lacoste (sortie le 14 mars), raconte ce moment délicat de la succession. L'affaire n'est pas gagnée si l'on en croit les images, les regards et les réflexions entre le père et le fils. « Ça m'an-

## En observant le père et le fils lors du dressage d'un nouveau plat, il est clair que le paternel a des difficultés avec l'idée de retraite

goisse en permanence. Ce sont nos enfants », avoue Michel, à qui fait écho Michel Troisgros, autre héritier d'une grande lignée de cuisiniers : « Sébastien se révélera quand Michel sera absent. » En les observant au marché de Rodez ou lors du dressage d'un nouveau plat, il est clair que le paternel a des difficultés avec l'idée de retraite. C'est le problème des « fils de », en gastronomie comme ailleurs : se faire un prénom.

Romain Chapel avait 7 ans lorsque son père, l'immense Alain Chapel, qui tenait un restaurant trois étoiles à Mionnay (Ain), est mort subitement en 1990. « Je ne connais de lui que ce que les gens m'en ont dit », confiait-il récemment à des proches. Sa mère, aidée du fidèle second Philippe Jousse, a maintenu l'établissement durant vingt ans avant de céder la place aux fils en 2009. Romain en cuisine, David en salle. Il y a un mois, ils ont déposé le bilan. Assistance clairemément, filiation trop lourde à assumer, et marre d'entendre le refrain : « Bonjour jeune homme,

j'espère que ce sera aussi bon que du temps de votre père. » Avoir un tel père devient un luxe insupportable, et Romain n'a plus qu'une envie : couper le cordon. Aujourd'hui, le restaurant de Mionnay est vide, dans l'attente d'un repreneur.

Le poids du nom, la pression de la renommée, Mathieu Pacaud, 31 ans, les affronte au côté de son père Bernard, qui cuisine comme personne à L'Ambroisie, place des Vosges, à Paris. Il a dû se battre pour que son père l'accepte dans sa brigade. « Quand on hérite d'un restaurant avec trois étoiles que l'on n'a pas obtenues soi-même, on n'est pas forcément légitime. » Pour le devenir, « il faut faire ses preuves et entreprendre, sinon, en restant dans les jupes de ses parents, il faudra attendre leur disparition pour se faire un prénom ». Les « fils de » ne trouvent pas que le nom dans leur berceau. La « maison », sa réputation, font également partie du trousseau. Le personnel aussi, qui parfois a connu l'héritier encore enfant, s'imposent dans le petit costume de cuisinier que sa mère avait cousu pour lui. Maintenant, il va devenir le patron. Leur destin a quasiment été tracé d'avance. Nés au milieu des casseroles, ils ont vocation – pour certains même le devoir – à succéder à leurs parents.

Dans le film, Mémé Bras raconte comment, tout jeune, Sébastien « venait déjà trafiquer en cuisine ». « C'est la race », dit-elle. Encore faut-il se former. D'Escoffier à Fernand Point, de Bocuse à Ducasse, la gastronomie française n'a jamais manqué de maîtres et, sans maîtrise du savoir-faire, le génie ne peut s'exprimer. Aux « fils de » de l'acquiescer en allant s'aguerrir chez les meilleurs, collègues et amis des parents : Frédy Girardet à Lausanne, les Troisgros à Roanne (Loire) ou Guérard à Eugénie-les-Bains, dans les Landes. Ainsi « équipés », ils rejoindront ensuite le piano familial.

Sur cette transmission du savoir-faire, Pierre Hermé, le célèbre pâtissier parisien, porte un regard particulier. Il n'est fils de personne donc l'héritier de rien. Il a « tout appris de Lenôtre » où il est entré à 14 ans, animé d'une farouche soif d'apprendre. Avec une seule angoisse : se faire virer et devoir retourner à Colmar avec ses valises. « Les fondements d'un métier, on ne les a pas. Il faut les apprendre mais cela va au-delà des techniques. Il y a des émotions, une culture, l'histoire d'un métier et des gens qu'il ont marqué. La transmission, c'est aussi une relation d'homme à homme. » A la tête de 400 personnes, avec 24 points de vente en France et au Japon, Pierre Hermé s'efforce d'inculquer cet esprit proche du compagnonnage qu'il a envisagé sans toutefois s'y engager car « trop contraignant pour la vie privée ». « Il y a chez nous le même esprit de fraternité. Ceux qui sont partis et ont un problème savent qu'il y a toujours une place pour eux ici. » Et c'est ainsi qu'Hermé fait figure d'alter ego de son maître Lenôtre dans la formation des pâtissiers.

Jean-Michel Lorain avait fait un solide parcours (Troisgros, Taillevent, Girardet) lorsqu'il prend le relais de son père, Michel, en 2000. La Côte Saint-Jacques, à Joigny (Yonne), arbore ses trois étoiles depuis 1986. Un an après son arrivée, Michelin lui retirait un macaron. Comment ne pas se sentir responsable, même si les nuisances causées par les travaux de rénovation n'étaient pas étrangères à la sanction ? Paul Bocuse l'a appelé : « Je sais, c'est dur. C'est comme

**Michel Bras et son fils Sébastien dans les cuisines du restaurant familial à Laguiole (Aveyron). Image extraite du film « Entre les Bras ».**

UNIFRANCE FILMS



**À VOIR**  
**« ENTRE LES BRAS »**  
de Paul Lacoste,  
avec Michel Bras.  
En salles le 14 mars.

**Avant-première du film en présence de Michel et Sébastien Bras, lundi 12 mars à 19 heures dans le cadre de l'Omnivore Food Festival 2012. Maison de la Mutualité, 24, rue Saint-Victor Paris 5<sup>e</sup>. [www.omnivore.fr](http://www.omnivore.fr)**

un désaveu, mais c'est peut-être la plus grande chance pour toi, car si tu la récupères ce sera la tienne. » Ce sera fait en 2004, et Jean-Michel le reconnaît aujourd'hui : « C'est vrai, c'est la mienne. Vis-à-vis des clients, des collègues, de la presse, il n'est plus question de l'étoile que papa avait léguée au fiston. »

Consécration suprême, ce troisième macaron Michelin est le boulet des héritiers, car sa perte interroge leur talent. Lorsqu'on les questionne sur leur créativité, les chefs bottent en touche, répondant que c'est affaire de travail. Mais pour l'un d'eux, « le palais, on l'a ou pas. A la rigueur, on peut l'éduquer. Le geste et l'esprit, ça s'apprend, mais le talent ça ne se transmet pas. » Comment Jacques Maximin pourrait-il expliquer le pourquoi de la « fleur de courgette farcie » ou Michel Bras l'invention du « gargouillou de jeunes légumes » ?

Le film de Paul Lacoste ne masque pas les doutes de Sébastien Bras en période de création, et on comprend son agacement face aux remarques de Michel, absent mais toujours là. Pour lui comme pour André Terrail à la Tour d'Argent, Valérie Vrinat chez Taillevent ou Anne-Sophie Pic à Valence, il y aura toujours l'ombre d'un père dans la mémoire des clients et le jugement des médias. Qui osera enlever l'« escalope de saumon à l'oseille » de la carte de Troisgros ou la « poularde de Bresse à la vapeur de champagne » de celle de Lorain, au risque de provoquer des émeutes gourmandes ?

Le « saumon soufflé » ou la « mousseline de grenouille » ne disparaîtront jamais du menu de l'Auberge de l'Îll, à Illhaeusern (Haut-Rhin). Chez les Haeberlin, on partage les repas en famille, dans la salle à manger privée, avec la nappe à carreaux sur la table, le buffet alsacien et les gravures d'Hansi au mur. Il y a là les anciens, Marie, veuve de Paul, le chef disparu en 2008, Jean-Pierre, son frère, célibataire marié avec les aquarelles en charge de la salle durant des décennies, et les enfants de Paul : Marc, qui lui a succédé au piano, et Danièle, qui a pris la relève de son oncle à l'accueil. Sans oublier la génération suivante qui, au sortir de l'Ecole hôtelière, prend déjà ses marques.

De l'auberge des grands-parents où l'on venait pour la friture et la « matelote au riesling », jusqu'au trois-étoiles, « tout a été naturel », selon Danièle. Marc n'a pas souvenir d'une seule dispute avec son père. « On se comprenait d'un seul coup d'œil. Jamais il ne m'a empêché de présenter un nouveau plat, mais sa réponse était toujours la même : si les gens le trouvent bon, on le mettra à la carte. » Pour lui, le plus difficile a été « la transmission du geste » et « il ne faut pas croire que les plats traditionnels sont les plus faciles à réaliser ».

A la tranquillité paisible qui règne sur cette maison emblématique de la gastronomie alsacienne, Danièle, qui un temps a caressé l'idée de devenir pasteur, apporte une explication : « Notre force, c'est qu'il n'y a jamais eu un membre de la famille seul à la tête de tout. Il y a eu la grand-mère et la tante, après mon oncle et mon père, et maintenant, nous. Tout doucement, ça coule, sans révolution. » Un modèle de succession « plus dans le cœur que dans le savoir-faire », car à Illhaeusern le nom compte plus que le prénom. C'est peut-être bien là le secret d'une transmission réussie. ■



# Tu seras chef, mon fils

**DOCUMENTAIRE** Dans « Entre les Bras », Paul Lacoste rend visite à Michel Bras, l'une des plus grandes toques mondiales, et à son fils et successeur, Sébastien.



LOURDET

« On vit en osmose avec notre terroir, et la famille en fait partie » explique Michel Bras (ici avec son fils Sébastien).

MARIE-NOËLLE TRANCHANT

L'ouverture est merveilleusement apéritive : en gros plan on regarde se composer allegro presto une ravissante assiette ; feuilles, fruits, herbes, légumes, fleurs, chaque touche apporte une couleur et une saveur. Ces assiettes végétales, subtiles improvisations à partir de ce qu'apportent la nature et l'inspiration, sont une spécialité de Michel Bras et de son fils Sébastien, dans leur restaurant de l'Aubrac, haut lieu de la gastronomie mondiale (trois étoiles dans le Guide Michelin). C'est là que le réalisateur Paul Lacoste est allé les rejoindre pour tourner son documentaire *Entre les Bras*. Il avait déjà réalisé un film sur Michel Bras. Cette fois-ci, il le retrouve au moment où il a décidé de passer la main à son fils Sébastien. Histoire de création culinaire, histoire de famille et de transmission, histoire de pays, d'enracinement et de nature, le film tisse étroitement ces thèmes pour développer cette harmonie unique qui est la marque des Bras, mariant une technicité exceptionnelle à une rigoureuse simplicité.

## « D'un rien on essaie de faire une gourmandise »

Venus à Paris présenter le film, Michel et Sébastien Bras ont régalié quelques privilégiés d'un aligot à la truffe, d'un rôti de bœuf aux herbes idéalement choisies, et d'une gaufrette de pommes de terre tartinée d'une fine crème moussieuse, qui vous fait découvrir la pomme de terre.

S'il fallait donner un équivalent musical à cette construction où chaque saveur prend sa plénitude en s'intégrant à l'ensemble, ce serait Jean-Sébastien Bach.

« On vit en osmose avec notre terroir, explique Michel Bras, la famille en fait partie. Nous aimons ce pays magnifique et pauvre qui oblige à partir de rien. Faire un dessert de pommes de terre, c'est une idée de paysan. Pierre Soulages dit : « Plus les moyens sont limités, plus l'expression est forte. » On va dans ce sens, vers des saveurs et des choses simples. D'un rien on essaie de faire une gourmandise. »

Son fils Sébastien a grandi au rythme des retours de marche, de la composition des plats, du stress du service. La cuisine était son terrain de jeu. Sa femme et lui ont décidé de reprendre le flambeau. Et, déjà, leur fils de 7 ans s'amuse fièrement à

porter la toque et le tablier. « C'est un choix, de rester dans un lieu aussi excentré que l'Aubrac, dit Sébastien Bras. Un contre-exemple, alors que beaucoup émigrent. On est à l'opposé du toujours plus, toujours plus vite. »

« Mais ça reste un jeu, dit le père. On essaie d'exister par ce qu'on est, par ce qu'on a envie de vivre. » « Oui, renchérit le fils, la création, c'est quelque chose qui se vit au quotidien. On essaie, on fait partager un moment de soi-même, une sensation, une émotion. » ■

## « Entre les Bras, la cuisine en héritage »

Documentaire de Paul Lacoste  
Avec Michel Bras, Sébastien Bras  
Durée 1 h 30

■ L'avis du Figaro : ●●●○



# L'œuvre d'une vie et le passage de relais

► Un film sensible  
sur les relations entre le cuisinier  
« trois étoiles » Michel Bras  
et son fils Sébastien,  
à l'heure de la transmission.

**ENTRE LES BRAS ★★★**  
de Paul Lacoste  
Documentaire français. 1 h 30

Ils sont deux Bras : Michel et Sébastien. Le premier est le père, chef triplement étoilé au Michelin pendant plus de dix ans, à l'enseigne du Suquet, son hôtel-restaurant planté à plus de 1 000 m, sur les hauteurs du plateau de l'Aubrac, tout près de Laguiole. Le second est son fils, qui, après l'avoir secondé durant des années, tient les rênes de l'établissement à présent. Dix ans après avoir réalisé un premier documentaire sur Michel, Paul Lacoste est revenu pour le filmer, lui et son fils, à l'heure de la succession programmée. C'était en 2010. Pen-

dant une année et demie, il les a côtoyés, accompagnés, suivis du marché aux fourneaux, en Aveyron comme au Japon, sur l'île de Hokkaido où les Bras ont ouvert un second restaurant. Ce double portrait sensible, sur fond d'instant volés, de gestes arrêtés, de regards surpris, parfois inquiets, souvent complices, tissant le fil des travaux et des jours. Ici, c'est une sortie en famille à la pêche aux écrevisses. Là, c'est une fête du vin à Gaillac où, rejoint par d'autres « grands chefs » (Pierre Gagnaire, Olivier Roellinger, Michel Troisgros), on chante, on danse, on mange, on boit... et on s'interroge aussi sur le futur du « petit Sébastien » - âgé tout de même de 40 ans ! Véronique, l'épouse de Sébastien, témoigne. Grands-parents et petits-enfants apparaissent dans le film. Chemin faisant, on a droit aux secrets de l'un des plats qui a fait la gloire de Michel Bras : le « gargouillou », stupéfiante association

de légumes, d'herbes, et de feuilles de saison. Sébastien, lui, se lance, seul, dans l'invention d'une recette qu'il reproduira ensuite pour la faire goûter à son père, inquiet de son verdict. Paul Lacoste est pudique. Tout autant que les Bras. Les grands épanchements ne sont pas de mise. Ce qui n'interdit pas l'extraordinaire connivence qui unit le père et le fils, jusque dans leurs désaccords sur un détail d'alliance entre mets, de décoration dans une assiette. Jusque, encore, dans l'appréhension ressentie par tous deux à l'instant de ce passage de relais. Le père, alors qu'il abandonne non sans mal son bureau, conscient du poids de ce qu'il laisse à son fils - « *L'œuvre de toute une vie* ». Le fils, parti marcher seul dans la campagne, se confrontant à la question sans évidente réponse : comment s'affirmer pleinement soi-même sans trahir l'héritage qu'un père vous lègue.

DIDIER MÉREUZE



😊 ON ADORE 😊 ON AIME 😐 ON HÉSITE 😞 ON DÉTESTE

# Dans la cuisine d'un grand chef




😊 **DOCU.** Avec 3 étoiles au *Guide Michelin* et une carrière remarquable, le chef Michel Bras est considéré comme un génie de la gastronomie française. Mais à 65 ans passés, l'heure est venue pour le célèbre cuisinier de céder son savoir à son jeune fils, Sébastien. Un délicat processus de transmission que met en lumière le documentaire *Entre les bras*, de Paul Lacoste, en respectant la pudeur et la discrétion de ses sujets. Cette immersion dans l'intimité de la relation père/fils se révèle aussi savoureuse que les plats des intéressés. ● **M.O**


*Entre les Bras* de Paul Lacoste.




## AU PROGRAMME

### Nouveaux films


 Vedette de la semaine, trente-trois ans après sa mort, Claude François, réincarné par Jérémie Rénier dans « **Cloclo** », de Florent Emilio Siri, une biographie qui veut aussi montrer les côtés sombres du chanteur, avec Benoît Magimel dans le rôle du producteur Paul Lederman.


 Pour « **38 Témoins** », Lucas Belvaux s'est inspiré de « Est-ce ainsi que les femmes meurent ? », de Didier Decoin (lui-même parti d'une histoire vraie américaine) : au Havre, un meurtre a eu lieu, personne n'a rien vu, rien entendu (avec Yvan Attal, Sophie Quinton, Nicole Garcia).


 « **Le Paradis des bêtes** » est le premier long métrage de la comédienne Estelle Larrivaz, qui évoque la violence familiale à travers le regard des enfants dont les parents se séparent dans le drame (Stefano Cassetti, Géraldine Pailhas)


 Dans « **30° couleur** », comédie coréalisée avec Philippe Larue, Lucien Jean-Bap-

tiste (« Ma première étoile ») incarne un Antillais qui, alors qu'il a fait une brillante carrière en métropole et a oublié ses racines, retourne en Martinique, au chevet de sa mère mourante, en plein carnaval.

 « **Entre les bras, la cuisine en héritage** » est un documentaire de Paul Lacoste sur la passation de pouvoir entre Michel Bras, chef du restaurant trois étoiles qui porte son nom à Laguiole, et son fils Sébastien.

 Pour se faire peur, « **la Dame en noir** », de James Watkins, production britannique de la Hammer, célèbre pour ses films fantastiques et d'horreur dans les années 1950-1960, avec l'ex-Harry Potter, Daniel Radcliffe, en jeune notaire envoyé, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, dans un manoir hanté.

 Pour les amateurs de cinéma américain, pas grand-chose à se mettre dans la rétine, sinon une comédie, « **Projet X** », de Nima Nourizadeh (trois lycéens organisent une fête mémorable).

 Et aussi : « **Nouveau Souffle** », drame autrichien de Karl Markovics, comédien passé derrière la caméra (un jeune homme rebelle en travail de réinsertion à la morgue) ; « **Aloïs Nebel** », film d'animation tchèque de Tomáš Luňák (l'histoire de la Tchécoslovaquie, à travers les souvenirs d'un chef de gare) ; « **Bi, n'aie pas peur !** », œuvre vietnamienne de Phan Dang Di (à Hanoi, un garçon de 6 ans voit son grand-père revenir après des années d'absence) ; « **le Fossé** », du Chinois Wang Bing (à la fin des années 1950, le gouvernement chinois envoie des milliers d'hommes en rééducation, dans des conditions épouvantables, dans le désert de Gobi).

## Trois jours de printemps

Organisé par la Fédération nationale des cinémas français, le Printemps du cinéma proposera pendant trois jours, les 18, 19 et 20 mars, un prix unique de séance de 3,50 euros. L'an dernier, plus de 2 millions de spectateurs ont bénéficié de l'opération.



## Les films de la semaine

**Retrouvez l'intégralité de la critique sur [Lemonde.fr](http://Lemonde.fr)**

**■■■■excellent**

**38 témoins**

Film franco-belge de Lucas Belvaux (1 h 44).

**■■■à voir**

**Aloïs Nebel**

Film d'animation tchèque de Tomas Lunak (1 h 24).

**30° couleur**

Film français de Lucien Jean-Baptiste et Philippe Larue (1 h 32).

**La Dame en noir**

Film britannico-canadien de James Watkins (1 h 35).

**Le Paradis des bêtes**

Film français d'Estelle Larrivaz (1 h 43).

**Le Fossé**

Film chinois, français, belge, hongkongais de Wang Bing (1 h 49). (Voir *Le Monde* daté 7 mars).

**Projet X**

Film américain de Nima Nourizadeh (1 h 27).

Produit par le réalisateur de *Very Bad Trip*, *Projet X* suit, caméra à l'épaule, le déroulement d'une fête d'anniversaire qui échappe au contrôle de ses jeunes instigateurs pour transformer un quartier résidentiel américain en rave-party géante. Construite et montée avec beaucoup d'ingéniosité, d'humour et un incomparable sens du rythme, cette plongée sans temps mort dans le lâcher-prise adolescent s'avère d'une efficacité redoutable pour peu qu'on consente à se laisser faire. ■ NOÉMIE LUCCIANI

**Terraferma**

Film italien d'Emanuele Crialese (1 h 28).

Dix ans après *Respiro*, le cinéaste italien revient sur cette île sans nom au sud de la Sicile. La communauté des pêcheurs vole en éclats sous les coups de la raréfaction du poisson, de la multiplication des touristes, des naufrages à répétition d'embarcations chargées d'immigrants. Si le scénario est un peu démonstratif, Crialese continue de filmer ce lambeau de terre avec amour, le peuplant de personnages presque mythologiques. ■ T.S.

**Bi, n'aie pas peur !**

Film franco-vietnamien de Phan Dang Di (1 h 32).

Bi est un jeune garçon qui, lorsqu'il ne passe pas son temps à

jouer avec ses copains, assiste à l'évolution de sa famille, l'agonie de son grand-père, la solitude de sa tante en attente de se marier, le mal-être de son père qui traîne le soir et boit, etc. Si les situations ne semblent pas très neuves, le film parvient à une certaine originalité dans la façon dont l'eau y joue un rôle central, quasi organique, sensoriel. Boue, liquides, pluies, urine transforment les affects des personnages tout en décrivant un monde liquoreux et flottant, à la fois fluide et insaisissable, sensuel, voire érogène. A cet égard, le cinéaste n'hésite pas à oser quelques moments d'un érotisme étonnant. ■ J.-F.R.

**■■■pourquoi pas**

**Cloclo**

Film français de Florent Emilio Siri (2 h 28).

**Nouveau souffle**

Film autrichien de Karl Markovics (1 h 33).

Roman Kogler est un adolescent détenu dans une prison pour mineurs à la suite d'un meurtre accidentel commis il y a quelques années. Il bénéficie d'un régime de semi-liberté et parvient à trouver un travail dans une entreprise de pompes funèbres. Ce contact avec la mort va déclencher chez lui la volonté de retrouver sa mère qui l'avait abandonné enfant, la force de réintégrer la société et peut-être de se réconcilier avec lui-même. *Nouveau souffle* est la description d'un itinéraire moral et social se déroulant selon une série d'étapes un peu éprouvées. C'est aussi une peinture cruelle de la société autrichienne. ■ J.-F.R.

**Entre les Bras**

Documentaire français de Paul Lacoste (1 h 30).

Après lui avoir consacré un premier film en 2001, Paul Lacoste retrouve Michel Bras, grand chef français, à un moment fort de sa carrière d'artiste et de père : la passation de l'un de ses restaurants à son fils Sébastien. Intelligemment volage, l'objectif de Lacoste sait délaissier mets et gestes pour s'attacher à ces mille autres choses qui font l'alchimie singulière des deux hommes – petits bonheurs et silences, piques sans méchanceté, compliments sans grands mots – et rappeler que la grande cuisine est celle qui met l'art de vivre au-dessus de l'art de la table. ■ N.L.



## D'AUTRES FILMS

**LE FOSSÉ**, de Wang Bing, retrace sous la forme d'une fiction le récit terrible raconté dans le documentaire *Fengming*, sorti la semaine dernière : une femme et son mari broyés par le maoïsme en pleine traque des « droitistes » et déportés dans des camps de travail inhumains. Très loin de ces heures noires, **ENTRE LES BRAS**, de Paul Lacoste, documente le passage de pilotage aux fourneaux du chef Michel Bras à son fils Sébastien. La transmission se déroule en bonne intelligence à Laguiole dans le Massif central entre les murs du Suquet, trois étoiles au *Michelin*. Les gastronomes seront comblés.

**BI, N'AIE PAS PEUR !** n'est pas une défense et illustration de la bisexualité, mais un film vietnamien de Phan Dang Di, chronique familiale à travers les yeux d'un enfant qui a glané de nombreuses récompenses dans des festivals du monde entier de Hongkong à Angers (grand prix du jury). Daniel « Harry Potter » Radcliffe, qui à force d'avoir 12 ans est quasiment devenu un vieillard, poursuit

sa carrière gothique dans **LA DAME EN NOIR**, de James Watkins. Un peu perdu de vue depuis sa prestation speed dans *Roberto Succo*, de Cédric Kahn, on retrouve l'intense Stefano Cassetti en père violent dans **LE PARADIS DES BÊTES**, d'Estelle Larrivaz, un premier film.

**30° COULEUR**, de et avec Lucien Jean-Baptiste, comédie martiniquaise cosignée Philippe Larue, évoque la difficulté de réadaptation d'un historien DOM-TOM implanté depuis l'enfance à Paris lors d'un come-back sur l'île en plein carnaval.



WARNER BROS.

**«Projet X» : ados hideux.**

Plus bourrin, **PROJET X**, de Nima Nourizadeh, entend fédérer les ados sur l'air de la méga-teuf qui tourne à la biture destructrice généralisée. Rayon reprise, l'indémontable **HAROLD ET MAUD**, de Hal Ashby.

# PRESSE REGIONALE

---

## La saga culinaire de la famille Bras au cinéma

Il s'agira du premier documentaire culinaire sur grand écran. Intitulé judicieusement *Entre les Bras* il fera logiquement la part belle à la manière de procéder de Michel Bras, le chef triplement étoilé du Puech du Suquet, à Laguiole, et à celle de son fils Sébastien, de plus en plus étroitement associé à son travail. Le réalisateur Paul Lacoste a été très intéressé par cette relation père-fils, et le tournage, commencé fin 2009, aura duré deux ans. La sortie nationale du film aura lieu le 14 mars prochain, avec des avant-premières à Rodez, Espalion et Decazeville. Si, durant une heure et demie, c'est bien la cuisine qui sert de fil conducteur, la relation entre les deux êtres est analysée de manière subtile, histoire de mieux faire apparaître cette saga familiale. Le sous-titre n'est-il pas, justement, *La cuisine en héritage* ?

Divertissement / Cinéma - 2012/01/23 16:46

## La gastronomie française à la fête au 62e Festival du film de Berlin

(Relaxnews) - Pour la sixième année consécutive, le Festival international du film de Berlin rapprochera grande cuisine et 7e Art avec sa section "Culinary Cinema" (du 12 au 17 février). Cette année, la France sera représentée par deux oeuvres : la comédie *Comme un chef* de Daniel Cohen et le documentaire *Entre les Bras* de Paul Lacoste, dédié au restaurant aveyronnais Bras de Laguiole, qui détient trois étoiles au Guide Michelin depuis 1999.

Culinary Cinema regroupera cette année onze longs métrages et quatre films courts, ont annoncé ses organisateurs ce 23 janvier. Présenté au Festival du film de comédie de l'Alpe d'Huez, qui s'est achevé le 22 janvier, *Comme un chef* ouvrira les festivités le 12 février. Sonja Frühsammer, chef d'un restaurant berlinois du même nom, composera un menu en référence à ce film, qui place Michaël Youn face à Jean Reno, sur fond de rivalité entre cuisine traditionnelle et moléculaire.

La gastronomie française sera encore à l'honneur avec le documentaire *Entre les Bras*, qui ausculte la relation entre Michel Bras et son fils Sébastien à la tête de leur restaurant de Laguiole, véritable institution en matière de cuisine aveyronnaise. Michael Kampf, chef du Facil à Berlin, s'inspirera du film pour un menu. Culinary Cinema présentera également le court métrage de Safy Nebbou (*L'Autre Dumas*), *Lepokoa* (L'Echarpe). Tourné en langue basque, ce film de 2003 raconte l'attente d'une vieille femme qui reçoit son fils le soir de la Saint-Sylvestre.

D'autres gastronomies seront saluées lors de la sixième édition de Culinary Cinema. La cuisine asiatique végétarienne sera au centre du drame *Joyful Reunion* du cinéaste taiwanais Jui-Yuan Tsao, suite de *Sucré salé* d'Ang Lee (1994). Marco Müller, élu chef de l'année par la revue spécialisée *Der Feinschmecker* (*Le Gourmet* en français), tentera de retranscrire l'ambiance du film avec un menu de son cru.

Enfin, l'invité de marque de Culinary Cinema sera le basque Andoni Luis Aduriz. Celui qui a fait ses classes à El Bulli, actuel chef du Mugaritz, sera présent pour un menu en adéquation avec [Muraritz B.S.O.](http://www.mugaritz.com/contenidos/contenido.php?id=fr&se=4&su=5&ap=0&co=1295530945), documentaire qui allie cuisine et musique avec l'aide de Felipe Ugarte.

Plus d'informations sur la 62e Berlinale : [www.berlinale.de/en](http://www.berlinale.de/en)



## Les Bras du bonheur

**JEAN-EUSTACHE** Le cinéma a accueilli en avant-première le film « Entre les Bras », consacré à la transmission entre Michel Bras, 3 étoiles au Michelin et son fils Sébastien

Pessac **Les Bras du bonheur** Des étoiles qui ne sont pas au Michelin. Juste celles de la nuit qui enveloppe encore un marché de l'Aveyron et Michel Bras qui bougonne en remuant ses cageots : « Merde, le samedi, je fais tout. » L'accent est à couper au couteau Laguiole (prononcez Laiole et Bras, Brass ou brasse). « Mais dans le Nord, ils disent Bras », s'est résigné le fils, Sébastien (prononcez Séba). Quelques kilomètres en fourgon et on se retrouve face à une soucoupe volante : du verre et de l'acier posé « au bout du monde », le plateau de l'Aubrac. Une brigade attend, en noir et blanc, stylo au garde-à-vous dans un univers design près des cuisines en inox. Retour vers le futur. Car Michel le campagnard est aussi un visionnaire. À tel point qu'il a même prévu l'après-lui. Le cinéaste Paul Lacoste a filmé cette transmission entre le père et le fils, Michel et Sébastien. Ça s'appelle « Entre les Bras » et ça sortira le 29 février dans nos régions ; le 14 mars, à Paris : « C'est un film de territoire », a justifié le distributeur, Étienne Ollagnier. Le Jean-Eustache de Pessac et

l'Eden de Pauillac ont eu la primeur, avec une avant-première en avance même sur Toulouse. Petits plats dans les grands Cerise sur le film, la projection en présence des deux Bras, a été suivie d'un repas. À Pessac, c'est Damien Menaldo de la Kuzina de Jean-Pierre Xiradakis qui a préparé amuse-gueule et plat : « Soyez gentils avec nous », a dit ce dernier, « terrorisé » à l'idée d'être mangé par les trois étoiles. Invités, Michel et Sébastien n'en ont pas moins mis la main à la pâte pour le dessert : gaufrettes de pomme crème au beurre noisette. Il faut dire qu'ils se sont fait aider par un de leurs anciens cuisiniers, Aurélien Crosato, alors en rupture d'études d'anthropologie, à Bordeaux. Après un détour de deux ans dans l'Aubrac, il a maintenant pignon sur rue Chauffour, avec son épouse Serena, au Soléna. Des élèves du lycée hôtelier de Talence avaient aussi été réquisitionnés. Une bonne illustration de cette consigne de Sébastien, dans sa propre cuisine : « Communiquez, vous êtes une équipe. » Cinéaste, professeur de cinéma à Toulouse qui rêve d'ouvrir un restaurant à sa retraite, Paul Lacoste s'est régalé avec les Bras. Dans son film, leur humanité saute aux yeux. À travers le thème de la transmission où deux caractères forts s'expriment, on ressent une authenticité parfois rugueuse, des

valeurs, une profondeur, une démarche ; une âme que la réflexion questionne sans cesse ; une philosophie que l'on retrouve dans l'autre restaurant des Bras, au Japon. Tais-toi et mange Leur simplicité n'a d'égale que la minutie et la complexité du « gargouillou de jeunes légumes » : 50 à 80 ingrédients, dont « un pétale de rose du balcon ». En toile de fond, il y a la vie de famille, la nature, la contemplation de l'aube, le jogging, l'autre entreprise père et fils. Au Suquet, les Bras sont bien entourés : parents, épouses, enfants. Un concentré de Michel Bras pour la route ? Titillez-le en lui disant qu'il est un artiste : « Ça, ça me prend la tête ! » Un résumé de Sébastien ? « Papa, tu dis rien, tu manges ! » La transmission est en bonne voie, ce qui n'étonnera pas Mme Bras, mère et grand-mère : « C'est le sang, c'est la race. » Et Pierre Gagnaire, autre trois étoiles nous le prédit : « Une suite rêvée. »

**WILLY DALLAY** w.dallay@sudouest.fr

## L'Aubrac en héritage

**MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS**  
**L'émouvant film de Paul Lacoste conte l'histoire de la transmission du trois étoiles de Laguiole (Aveyron) du père à son fils**

**Zapping L'Aubrac en héritage** Entre eux, l'amour paternel et filial est teinté d'un infini respect. La complicité entre Michel Bras, 66 ans, et son fils Sébastien, 41 ans, a atteint un stade qui ne peut laisser indifférent. Ils ont tant de souvenirs, d'expériences, de recettes et de projets en commun que l'histoire racontée dans le film de Paul Lacoste (1) dépasse largement celle de la transmission d'un restaurant d'un père à son fils. Le Suquet, ce n'est pourtant pas n'importe quel restaurant. Ouvert en 1992, il poursuit sur les somptueuses hauteurs d'Aubrac l'aventure gastronomique de Michel Bras, qui avait repris l'hôtel-restaurant familial, Lou Mazuc, pour le hisser parmi les meilleures tables du monde : une étoile au Michelin en 1982, deux cinq ans plus tard, et, en 1999 dans son nouveau lieu et sous son nouveau nom, trois étoiles. Un firmament culinaire dont il n'est pas redescendu. « Pétrie d'affection » Savoir que ce haut lieu de la gastronomie va survivre et prospérer dans l'authenticité d'un terroir et le goût de la création est une bonne nouvelle en soi. Ça l'est d'autant plus que les Bras - hommes et femmes, maris et épouses, parents et enfants - offrent dans ce film

épatant le clair visage de la continuité des générations quand l'esprit de famille souffle dans le bon sens. Pourquoi ? « Parce que nous avons pris le soin et le temps d'organiser une transmission qui est pétrie d'affection », résume Michel Bras. Passer la main en 2009 fut pourtant un deuil, « une décision difficile », confie le restaurateur aveyronnais. Heureux dans sa vie « d'artisan et de marchand de bonheur », cet homme à l'œil tendre et profond derrière ses lunettes cerclées n'a trouvé dans son fils « Séba » ni un clone ni un suiveur, mais un compagnon avec tout le tact que cela implique. « Il a eu l'intelligence de me laisser prendre ma place », répond le fils, qui forme avec son épouse, Véronique, un couple aux vibrations harmonieuses. En voyant le père et le fils choisir leurs légumes au petit jour sur le marché de Rodez, pêcher des écrevisses en famille un jour de printemps, cueillir des herbes au jardin des simples, méditer sur un projet de recette qui est le fil rouge du film, courir sur les sentiers du plateau, admirer un lever de soleil ou un crépuscule sur ces hauteurs sacramentelles de l'Aubrac natal, on entre peu à peu dans l'intimité d'une relation respirant confiance et solidité. Transmission « La cuisine serait-elle le seul art transmissible ? » À cette question, le film de Paul Lacoste, originaire de la région et qui

fit la connaissance de Michel Bras en tournant avec lui un documentaire dans la série « L'Invention de la cuisine », fournit une réponse d'évidence. Ce qui se transmet ici n'est pas simplement une florissante affaire familiale. Ou plutôt l'on comprend qu'elle n'est florissante - et n'a de chance de le rester - que parce que le talent et la passion se conjuguent avec des relations humaines vivifiantes. Dans le lointain Japon où Michel Bras a de longue date ouvert un restaurant, on suit les pas du père et du fils. Et l'on mesure leur aptitude à faire partager aux Japonais - par la création et la compréhension de la culture locale - leur vision d'un monde qui a les pieds dans la terre, la tête dans les étoiles et dont les hommes sont les passeurs. (1) « Entre les Bras la cuisine en héritage », sortie régionale le 29 février et nationale le 14 mars.

**CHRISTOPHE LUCET**  
**c.lucet@sudouest.fr**

Paru dans l(es) édition(s): LODEVE,SETE,LOZERE,CARCA\_ML,MILLAU,BEZIERS,RODEZ\_ML,NIMES,NARBONNE\_ML,LUNEL,CATALAN\_ML,MONTPELLIER,ALES,GARD\_RHOD

## Michel Bras fait son cinéma

Les Bras, père et fils, Michel et Sébastien, vedettes d'un film au cinéma.

Entre les Bras, la cuisine en héritage, le documentaire qui leur est consacré, sera présenté en avant-première par les cinémas Utopia ce mercredi 29 février à Toulouse, puis à Tournefeuille, une commune de la périphérie de la Ville rose.Seront présents les deux cuisiniers, mais aussi le réalisateur, Paul Lacoste, qui avait déjà rendu hommage à Michel Bras dans un documentaire qu'il lui avait consacré en 2000, baptisé *L'invention de la cuisine*. Cette fois, son film qui dure 1 h 30 retrace l'histoire d'une transmission de savoir entre un grand monsieur et son fils. *Entre les Bras, la cuisine en héritage* sera également diffusé dans l'Aveyron, avant sa sortie nationale, prévue le 14 mars prochain.

## cinéma

### « Entre les Bras, la cuisine en héritage » à la Stada

Le cinéma La Strada propose samedi 10 mars à 20 h30, en avant première le film « Entre les Bras, la cuisine en héritage. » Cette soirée bénéficiera de la présence du réalisateur, Paul Lacoste,

En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles Michelin), en Aveyron, 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 magnifique réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage.

Le film sortira le 14 mars dans toutes les salles de France.

Une tournée de l'équipe du film est également organisée dans le Sud ouest depuis le 29 février. Elle passera donc par Decazeville, et la Strada, le samedi 10 mars.

## cinéma

### La capitale gersoise attire les réalisateurs

Ciné32 met le documentaire à l'honneur en mars. Trois soirées et plusieurs films sont prévus, qui « représentent magnifiquement la pluralité de ce genre cinématographique », selon la directrice de Ciné32 Sylvie Buscail. Aujourd'hui, la cuisine est à l'affiche avec le documentaire de Paul Lacoste « Entre les Bras la cuisine en héritage ». Tourné dans l'Aveyron, le film montre durant une année le restaurant de Michel Bras, l'un des meilleurs du monde, situé en Aveyron. Paul Lacoste est présent au moment de la passation de pouvoir entre le père et le fils. Les questions fusent alors : est-il possible de transmettre un tel travail, un nom, l'œuvre d'une vie ? Et comment le recevoir ? Paul Lacoste pourra apporter ce soir un début de réponse. Les lycéens en hôtellerie de Pardailhan prépareront aux spectateurs une dégustation. *Vendredi 2 mars, à 21 heures, au cinéma Lafayette.*

Le 8 mars, une soirée en partenariat avec Amnesty International se prépare avec pour thème la peine de mort. Deux films seront alors projetés : « Honk », mot qui représente

le bruit du klaxon. « C'est le seul moyen qu'ont parfois les militants américains contre la peine de mort pour se faire entendre », explique Gisèle Polya-Somogyi, secrétaire départemental d'Amnesty. Le second film, « Menaces sur les droits de l'homme » a été réalisé par Bernard Debord qui sera présent ce soir-là. *Jeudi 8 mars, 19 heures, cinéma Lafayette.*

Le 13 mars, le désormais très connu Tony Gatlif viendra présenter son dernier documentaire : « Indignados », un film librement inspiré de l'ouvrage de Stéphane Hessel « Indignez-vous ».

Son autre film « Vengo » fera la première partie avec une pause musicale proposée par le groupe Azulenca. *Mardi 13 mars, 18h30, cinéma Lafayette.*

**Theodora Navarro**

*Réservations au 05 62 60 61 11.*

## Entre les bras

« **Entre** les Bras, 1  
*a cuisine en héritage* », documentaire  
français de Paul Lacoste (durée 1 h 30)  
passe en avant-première, mardi 6 mars à 20  
heures au Rex, en présence de Michel et  
Sébastien Bras, les chefs étoilés de Laguiole  
et de Paul Lacoste. En 2009, Michel Bras, à  
la tête d'un des meilleurs restaurants au  
monde (3 étoiles, 19,5/20), 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 à la  
fois un magnifique hommage à l'un des plus  
grands chefs de France et une belle réflexion  
sur la transmission d'un savoir-faire, d'un  
héritage.

## Les Bras, père et fils, stars du Royal, ce soir

« Entre les bras, la cuisine en héritage ». Ce film, réalisé par Paul Lacoste, est présenté aujourd'hui à 20 h 30 au cinéma Le Royal, en présence des deux protagonistes du film : Michel et Sébastien Bras. Une occasion unique d'aller à la rencontre de ces Aveyronnais dont le restaurant décroche trois étoiles au Guide Michelin. Le documentaire de 90 minutes dévoile comment le chef cuisinier, mondialement connu, a décidé de passer la main à son fils Sébastien en 2009. Celui-ci pose la question de la transmission de l'œuvre d'une vie. Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ?

*Entre les bras*

Paru dans l(es) édition(s) : Lot et Garonne, Ariège, Toulouse, Hautes Pyrénées, Tarn et Garonne, Aude, Gers, Lot

**Pour filmer le passage de témoin entre Michel et Sébastien Bras, le réalisateur et professeur toulousain Paul Lacoste (photo ci-contre) a glissé sa caméra à plusieurs reprises dans les cuisines du restaurant 3\*\*\* de Laguiole. Son film raconte l'aventure par ceux qui l'ont faite : trois générations de passagers du temps façonnés par un territoire exigeant, l'Aubrac. « Entre les bras » nourrit l'âme et ouvre l'appétit.**

## Bras père et fils se passent les plats

Vingt-cinq ans séparent Michel Bras de son fils Sébastien. Mais à force de tout faire au coude à coude, le marché comme la cuisine, un tournage de film comme le marathon de New York, les deux cuisiniers de Laguiole ressemblent plutôt à deux associés. Comment reconnaît-on l'aîné : c'est celui qui dit à l'autre « C'est facile »... Interview croisée

Le 14 mars, le film « Entre les Bras », de Paul Lacoste sort dans les salles. Vous êtes acteurs ?

Michel Bras : Acteurs non. Simplement on connaît Paul Lacoste depuis douze ans, il nous suit et il a déjà tourné un reportage chez nous. « Entre les Bras » est un documentaire qu'il est venu tourner en plusieurs fois sur un an et demi, pour raconter une histoire de transmission.

Parce que vous arrêtez ?

Michel Bras : J'ai quitté mon bureau depuis le 1er janvier 2010. J'en avais pris la décision dès 2008, cela s'est fait sans cassure, plutôt en fondu enchaîné. Une transmission réussie se prépare avec du respect dans les deux sens, entre le couple qui monte et celui qui se retire. Mais si je ne m'intéresse plus à la cuisine ou si je ne vais plus au marché, je suis mort !

Sébastien : La passation s'est faite en douceur, d'autant qu'en travaillant ensemble depuis 20 ans, il m'a permis d'exister, j'ai pu trouver ma patte très tôt.

Vous vous trouvez bon à l'écran ?

Michel : Jenous trouve naturels, et honnêtes. À Laguiole, on attend la réouverture...

Michel : Ce sera le 6 avril à midi, et c'est chaque année une reprise d'activité pour Laguiole : 50 couverts deux fois par jour, 70 employés pendant sept mois dans une

commune de 1 000 habitants ça compte. Mais laissez-moi dire aux jeunes qu'on a mis 40 ans à le construire.

Sébastien : A l'école hôtelière, j'avais un prof qui répétait qu'il fallait trois choses pour monter une affaire : l'emplacement, l'emplacement et l'emplacement. Nous, on a investi 25 millions de francs [près de 4 millions d'€] loin de tout et ça marche.

Michel : C'est la force d'une identité, d'un pays, l'Aubrac et d'une cuisine soignée. Les gens y viennent manger du Bras, goûter au bonheur des Bras. La cuisine, ce n'est pas que des recettes.

Sébastien, votre madeleine de Proust, c'est... ?

La tartine de peau de lait de ma grand-mère, sur laquelle elle râpe des copeaux de chocolat avec un économe.

Et vous, Michel ?

Le carré de chocolat du soir, avant d'aller dormir, du noir.

Comment vous êtes-vous installés au Japon ?

Michel : Je ne suis pas pour la multiplication des enseignes. Il se trouve que des investisseurs japonais nous ont invités, et qu'on a fini par aller sur place, sur l'île d'Hokkaido, à 2 heures d'avion de Tokyo. Ce qu'on a vu, c'est un grand hôtel entre la mer et un lac d'eau douce... un calme, un espace, comme un Aubrac bis à dix mille kilomètres de la maison. Il a fallu s'adapter, mais on est parvenu à fidéliser une clientèle. On y a envoyé des anciens de chez nous, Alexandre Bourdas par exemple [l'Aveyronnais qui a depuis créé le SaQuaNa, à Honfleur, ndlr].

Sans multiplier les enseignes, vous lancez bien des projets en Aveyron...

Michel : Oui, il y aura quelque chose au

musée Soulagès à Rodez, mais c'est la rencontre entre deux hommes, alors qu'au Viaduc de Millau, on apporte notre expertise pour mettre le territoire en avant.

Chez les Bras, on connaît Michel et Sébastien, mais que fait William, votre deuxième fils ?

Michel : Ingénieur dans les matériaux composites à Toulouse, il a bien des envies de cuisine, mais il lui manque des éléments (sourire)...

Les Bras ont aussi des jambes : courez-vous ensemble ?

Sébastien : En 2011, on a fait le marathon de New York, moi en 4 h 04 minutes, et toi, 4 h 18 ?

Sébastien, dans le film, on suit la lente création d'un plat, mais vous vous lancez aussi dans le fast food ?

C'est « Miwam », un projet qui part du principe qu'on doit pouvoir manger en fast-food un plat complet et sain. J'ai imaginé une gaufre chaude, croustillante et moelleuse, garnie d'un mélange salé préparé au moment et qui respecte l'équilibre alimentaire. Mais pour l'instant, on n'en trouve qu'à Lyon...

**Propos recueillis par Pierre Mathieu**

« Entre les bras », film de Paul Lacoste, sortie le 14 mars. Le Suquet, hôtel restaurant Bras à Laguiole, Aveyron, tél. 05 65 51 18 20. Ouverture le 6 avril. Menus à partir de 120€.

## Les Bras père et fils au Rex pour une projection très suivie

La salle du cinéma Rex affichait complet, mardi soir, pour l'avant-première du documentaire de Paul Lacoste *Entre les Bras*. Des amis de Laguiole, Espalion ou ailleurs, la famille, le personnel du Suquet, mais aussi des admirateurs de Michel et Sébastien Bras ou de simples curieux. Le film débute par des images fortes, empreintes d'émotion : Michel Bras détache photos et affichettes de son bureau, pour laisser la place à son fils Sébastien. Confection du fameux gargouillou, briefing avec le personnel, organisation du travail en équipes, la naissance de Michel cuisinier, la vocation précoce de Sébastien, l'installation au Suquet, des moments de détente comme la fête des vendanges à Gaillac, l'aventure japonaise du restaurant d'Hokaido... les images défilent. L'Aubrac demeure omniprésent par ses paysages, mais la famille prend une place importante : Marcel et Angèle, les premiers restaurateurs, Michel leur fils et Ginette, Sébastien et Véronique et les petits derniers Flora et Alban qui s'intéressent déjà à la cuisine. La complicité

de Michel et Sébastien fixe le fil conducteur : le marché au petit matin, des regards, des suggestions, quelques taquineries, des échanges, l'alchimie des associations, un partage dans la création, le souci constant de la perfection et de l'esthétique... Le père, le fils, le fils, le père : chacun apporte sa touche dans une complicité omniprésente. Et la succession se prépare en fondu enchaîné, même si Michel avoue : « *Le jour où je fais plus ça et où je ne vais plus au marché, tu ne me vois plus. Sébastien et Véro ont su prendre la place de notre couple et ils ont réussi la transmission. Ça se prépare et j'en suis fier* ». « *Le partage difficile de la création vient de très loin, de rencontres, du partage d'émotions. Mon père m'a laissé m'exprimer au travers de la cuisine et je lui en suis très reconnaissant* », dira Sébastien. « *L'attachement au territoire crée un cheminement parallèle. Nos créations iront dans le même sens. Je n'ai pas envie de tout casser, pour tout reconstruire.* » Le réalisateur Paul Lacoste a su synthétiser en 1

h 30 près de 150 heures de tournage et mettre en exergue dix ans de complicité dans ce film qui dégage beaucoup de sensibilité et d'émotion. « *On voit les gens, les regards évoluer. On voit un tissage entre le pas en arrière de Michel et le pas en avant de Sébastien.* » Gagnaire et Troisgros louent déjà les qualités de Sébastien : « *Il est très discret, mais quand on l'observe, il tient sa place. Il se révélera davantage encore quand Michel s'absentera* ». Et la conclusion viendra d'André Valadier : « *Le Suquet est devenu un site de rayonnement portant la capacité et l'attachement de la famille Bras à la cuisine et à l'Aubrac* ».

Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

Ref

Entre les bras

## Un père, un fils

**Sur les hauteurs du plateau de l'Aubrac, Paul Lacoste filme la cuisine en héritage Entre les Bras , Michel et Sébastien. Un père, un fils, une histoire à la peau de lait.**

Le Gargouillouamoncelle ses ingrédients fleurs du jour, herbes aromatiques, graines influentes, jeunes légumes; un bouquet précipité de couleurs. Le documentaire de Paul Lacoste commence par passer ce plat emblématique du restaurant Bras, à Laguiole. Mais le film n'est pas là pour éplucher la carte comme des pelures d'oignon il observe au cœur de cette cuisine parfaite, ses faiseurs, Michel Bras et Sébastien, une famille dans l'Aveyron qui enracine sa généalogie; il regarde un héritage et sa transmission, et ce qui se joue, d'une génération à l'autre. Comment grandir à l'ombre d'un père et s'en émanciper, dans la lumière? Entre les Bras mesure, dans l'intervalle, l'écart des caractères, au moment

de la création culinaire. En 2010, Michel Bras, chef au génie autodidacte, a passé la main à son fils Sébastien, chef inspiré et timide, et c'est sur cet entre-deux que vient se tenir la caméra de Paul Lacoste. Michel et Sébastien Bras. On les voit, le père et le fils à sa suite, à la fabrique chercheuse des mets qui font cette «table magique», comme la désigne le Guide Michelin, trois macarons encore en 2012 pour distinguer cette rayonnante maison de la campagne, installée en surplomb des paysages rudes et désertiques du plateau de l'Aubrac, dans une architecture austère d'ardoise et de granit, un bâtiment d'épure et de rigueur hissé au milieu de la nature, lignes nettes à perte de vue sur l'horizon des champs, comme dans l'assiette, très structurée et composée. On les voit, le père et le fils, observer, humer, toucher, goûter, comprendre, garder ou renoncer. Ils confrontent, consentent,

s'opposent. L'un part et l'autre reste, mais un même goût pour les petits riens complexes vient les lier, une même aspiration à traduire, dans la cuisine de ce restaurant haut de gamme, une douceur d'enfance. Dans l'héritage mémoriel des saveurs d'autrefois, se perpétue entre les Bras la réminiscence d'une madeleine de Proust, qui chez eux a la forme d'une tartine de peau de lait. *Entre les bras sort le 14 mars dans les salles alsaciennes.*

-N.C.



Sud-Finistère

Le DJ Wilkimix met le feu chez Chouchou

L'initiative Vendredi soir, la projection du film *Laïcité Inch'Allah* de Nadia El Fani au cinéma La Bobine, organisée par l'association Chlorofilm était suivie d'une animation DJ set chez Chouchou. Wilkimix, c'est le nom de celui qui a composé la musique de *Laïcité Inch'Allah*, film fort qui a captivé le public. Michel Brazier et Patrice Vennegueus, de l'association de cinéma Art et essai Chlorofilm, jugent le film « **très intense: jusqu'au bout, Nadia El Fani raconte la vie de la jeunesse à Tanger. Le film est à la fois dynamique et révélateur de la personnalité de cette réalisatrice qui vit à**

**fond. L'actrice principale qui joue le rôle de Bédia dans ce thriller sombre y est remarquable.** » Dans *Laïcité Inch'Allah*, la réalisatrice ose tout. C'est un film bouillonnant de vie et d'audace. Un film coup-de-poing. Il bouscule les préjugés et les idées reçues, des deux côtés de la Méditerranée. Wilkimix en off Tout comme Nadia El Fani, Wilkimix vit la musique sans concession : compositeur, il a mixé la musique du film d'après des enregistrements faits au Maroc et en Égypte, il y a dix ans. « **Mon truc, c'est d'enregistrer ce qui se passe autour de moi, puis de retravailler les éléments rythmiques et harmoniques avec un sampleur et un séquenceur des années 90, en quelque sorte, je travaille la musique comme de la sculpture. La vie de DJ, c'est l'adaptation, l'idéal c'est de mixer**

**pendant les gros rassemblements. Moi, je vis à travers la musique. Je ne fais que ça depuis 12 ans.** » C'est donc vers 22 h 30 que la soirée a commencé avec des vinyles remixés par l'artiste, mélange de toutes influences, et sons enregistrés en extérieurs. Wilkimix connaît la musique qui rassemble et qui intéresse la jeunesse. Si en début de soirée, le public était dans la rue pour la cigarette, « **la dernière heure a été très homogène** », dans une ambiance typique de chez Chouchou.

## VUS POUR VOUS

Cinéma **VUS POUR VOUS** « Cloclo » De Florent-Emilio Siri (France). Avec Jérémie Renier, Benoît Magimel, Monica Scattini, Joséphine Japy. Durée : 2 h 28. Lire également dans « Sud Ouest Dimanche ». « 38 témoins » De Lucas Belvaux (France). Avec Yvan Attal, Sophie Quinton, Nicole Garcia, Natacha Régnier. Durée : 1 h 44. Lire également dans « Sud Ouest Dimanche ». Une jeune femme se fait assassiner dans l'indifférence générale. Les témoins disent n'avoir rien vu mais, peu à peu, au cours de l'enquête, l'un d'eux craque et révèle qu'il a entendu, en effet, un grand cri et qu'il n'a pas bougé. Est-ce par lâcheté, par sidération, par indifférence ? Ce témoin-là, Pierre, interprété remarquablement par Yvan Attal, voit ainsi sa vie basculer dans une culpabilité si forte qu'elle le transforme en mort-vivant. Une œuvre spectrale, qui va vers l'étrange inquiétude, et qui d'un polar fait un grand

film intérieur. « Terraferma » D'Emanuele Crialese (Italie). Avec Filippo Pucillo, Donatella Finocchiaro. Durée : 1 h 28. Lire également dans « Sud Ouest Dimanche » le dernier. Une fable sur le sort fait aux clandestins. Une œuvre d'une beauté à couper le souffle. « Entre les Bras, la cuisine en héritage » Documentaire de Paul Lacoste (France). Durée : 1 h 30. Le sujet de ce film épatant est la transmission. Celle du restaurant trois étoiles de Michel Bras, à Laguiole (Aubrac), à son fils Sébastien. Mais surtout celle d'un savoir-faire qui marie la tradition et l'innovation. Et celle d'une mémoire familiale et régionale. Paysages d'Aubrac, moments d'intimité, échanges entre un père et son fils : on sort de ce film ému et rassuré sur la continuité de la vie. « Le Paradis des bêtes » D'Estelle Larrivaz (France). Avec Géraldine Pailhas, Muriel Robin, Stephano Cassetti. Durée : 1 h 43.

Cette histoire de séparation vue par les terreurs enfantines ne se raconte pas. Le scénario virevolte, de menace en rémission, à travers les montagnes d'Annecy, du Dauphiné et des Alpes suisses. La peur rôde à chaque moment, les fausses pistes abondent et le spectateur est autant otage de l'histoire que les enfants le sont d'un père tricheur, fuyard, violent. Filmé sans gros moyens et en quatrième vitesse, ce premier long-métrage d'Estelle Larrivaz donne à voir une Muriel Robin convaincante comme jamais au cinéma.

## Autour du tonneau

### **Législatives**

Le socialiste Jacques Valax lancera sa campagne pour les élections législatives ce lundi 12 mars (20h30 à la salle de spectacles) avec une réunion publique, en présence de sa suppléante Claire Fita, du député et président du Conseil général Thierry Carcenac, de la maire Michèle Rieux et du maire de Carmaux Alain Espié.

### **Entre les Bras en avant-première**

Le film "Entre les Bras : la cuisine en héritage" – 2012 - France – 1 H 30 de Paul Lacoste, sera diffusé le 9 mars à 20h30. En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), 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 à la fois un magnifique hommage à l'un des plus grands chefs de France et une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage. En présence de Michel, Sébastien Bras et Paul Lacoste. La réservation est vivement recommandée. Tarif : 7.50 €.

## Les collégiens rencontrent les Bras au cinéma Rex

Ce mercredi 14 mars, est sorti dans les salles de cinéma le documentaire de Paul Lacoste « Entre les Bras ». Ce film sur la « passation de pouvoir » au restaurant de l'Aubrac Le Suquet entre le père, le talentueux cuisinier Michel Bras, et son fils Sébastien a fait l'objet de nombreux articles dans nos différentes éditions.

Un film que l'Aveyron a eu le privilège de voir en avant-première. C'est ainsi que la soirée au Rex cinéma avait fait le plein aux côtés de la grande famille Bras, autour d'Angèle et Marcel, des employés du Suquet, des amis...

Des heureux aussi, ces élèves de 4e de Louis-Denayrouze, le collège espalionnais qui ont bénéficié quelques heures plus tôt de la projection faite spécialement pour eux au Rex. Un film dans lequel ils sont pleinement entrés mais surtout dont ils ont pu parler ensuite avec les cuisiniers de l'Aubrac, Michel et Sébastien. Si pour les Bras ce film est une grande chance de montrer le travail en cuisine, un film représentatif du travail au quotidien, d'avoir été filmé par « un professionnel ami et très sensible, un ami qui

depuis plus de 10 ans a su les accompagner, heure par heure, dans leurs itinéraires de Laguiole et l'Aveyron, du marché à la cuisine en passant par la prairie du plateau, en Italie ou au Japon.

L'enseignant de cinéma qu'est Paul Lacoste a su, durant les deux ans et les quelque 150 heures de tournage, saisir ces moments privilégiés en famille, entre le père et son fils, cette complicité qu'il offre ensuite durant 1 h 30 après avoir choisi les séquences au cours de quatre mois de rushes.

Pour les collégiens, ce film et ces dialogues avec les Bras auront été d'une grande richesse. Le choix du métier que Michel « n'a pas choisi » (il aurait préféré la pâtisserie) mais, sensible à la cuisine, il a poursuivi la route familiale ; Sébastien, lui, a été « pris tout enfant dans cette ambiance de cuisine ». Et s'il y a eu passage par l'école hôtelière, l'apprentissage sur le tas n'est pas moins important. Et pour les collégiens, importante cette découverte que l'investissement dans le travail est primordial, de même qu'aimer ce que l'on fait. La leçon de Michel : « je pense cuisine, c'est une

passion ; pour moi les plus belles étoiles c'est quand les gens sont heureux et reviennent ; je veux être un marchand de bonheur ». Une philosophie qui est la même chez Sébastien et pour les collégiens la découverte de l'importance de l'amour du travail, de l'effort, de la recherche perpétuelle pour aller encore plus loin.

Une magnifique leçon de bonheur tout simplement et une implication qui ne s'arrêtera pas pour Michel qui continuera à passer sur le marché matinal et en cuisine, même si Sébastien prend la relève avec cette même philosophie de donner le plus de soi-même pour offrir la meilleure ouvrage. Une belle leçon pour des adolescents conquis par deux belles réussites.



Surface approx. (cm²) : 121  
 N° de page : 18

LES SORTIES DE LA SEMAINE

**ENTRE LES BRAS – LA CUISINE EN HÉRITAGE** un documentaire de Paul Lacoste (France, 1h30).  
 En 2009, Michel Bras, un des plus grands chefs français, décide de passer la main et de confier son restaurant à son fils Sébastien. Un documentaire qui, en filmant le moment crucial de la transmission, capte les relations d'un pere et d'un fils et, a travers eux, l'âme du métier de cuisinier. *Utopia Manutention, Utopia République.*

**LA DAME EN NOIR** de James Watkins, avec Daniel Radcliffe, Ciaran Hinds et Janet McTeer (Angl , 1h35).  
 Un clerc de notaire, chargé d'une mission difficile, se retrouve dans un village perdu, seul dans une immense demeure abandonnée, où erre l'ombre d'une dame en noir. Du fantastique très victorien, qui permet à Daniel Radcliffe de passer de façon réussie du film de sorcier au film de fantôme. *Capitole Studio, Pathé Cap Sud.*

**PROJET X** Nima Nourizadeh, avec Alexis Knapp, Thomas Mann II et Jonathan Daniel Brown (E.-U., 1h28)  
 Trois adolescents décident de marquer dignement les 17 ans de l'un d'entre eux et organisent pour cela une fête géante. Mais tout tourne vite à la catastrophe. Dans la veine teen-comedy, un américain pie du genre épais, qui se veut déjanté et qui ne réussit qu'à être indigeste. *Capitole Studio, Pathé Cap Sud.*

**TERRAFERMA** d'Emanuele Crialese, avec Donatella Finocchiaro, Martina Codecasa et Francesco Casisa (Italie, 1h28).  
 Sur une petite île du sud de la Sicile, l'arrivée de clandestins venus d'Afrique, dont l'embarcation a fait naufrage, jette le trouble dans la communauté. Dans la veine de "Respiro" et de "The Golden door", un film au souffle épique, qui parle de l'émigration en termes forts. *Utopia Manutention.*

**30° COULEUR** de Lucien Jean-Baptiste et Philippe Larue, avec Lucien Jean-Baptiste, Edouard Moutoute et Mane-Sohna Condé (France, 1h32).  
 Un Antillais, qui est venu étudier sur le continent et y est devenu un brillant historien, revient, 30 ans après, en Martinique au chevet de sa mère mourante. Les trois jours du carnaval vont lui faire retrouver son île et son identité. Sur le retour aux racines, une comédie gentille. *Pathé Cap Sud.*

**38 TÉMOINS** de Lucas Belvaux, avec Yvan Attal, Sophie Quinton et Nicole Garcia (France, 1h44).  
 Au Havre, une nuit, une jeune femme est assassinée. Malgré ses cris perçants, tout le quartier affirme n'avoir rien entendu. Mais un homme ose briser le silence collectif. Sur un scénario de polar, un film fort qui va en fait fouiller dans les zones profondes de la mauvaise conscience. *Utopia Manutention, Utopia République.*

✖ à éviter / ☆ pourquoi pas / ☆☆ à voir / ☆☆☆ incontournable



En 2009, Michel Bras, à la tête d'un restaurant 3 étoiles au coeur de l'Aubrac, a décidé de passer la main à son fils Sébastien.

**“Entre les Bras”**. L'analyse de la transmission de Michel Bras, cuisinier français adulé par ses pairs avec son fils Sébastien, chef du restaurant trois étoiles de Laguiole.

# La cuisine en héritage

■ C'est en 2009 que Michel a donné les clés de sa cuisine à son fils. Mais deux ans plus tard, sous l'oeil de la caméra de Paul Lacoste qui avait déjà consacré un documentaire à Michel il y a dix ans, la tension est perceptible. De scène en scène, Sébastien, 40 ans, semble condamné, encore et toujours, à *"tirer la carte +j'ai tort+"*, selon la formule d'une fine gueule qui a vu le film, face à l'exigence terrible de son père, 65 ans, qui aurait toujours fait les choses autrement. Irrésistible. Et pourtant, il y a, à l'évidence, de l'amour et une bonne dose de complicité entre ces deux hommes pudiques.

Le film s'ouvre sur la réalisation d'un gargouillou, plat mythique de Michel Bras qui rassemble dans une assiette plus d'une vingtaine de légumes, fleurs, herbes, crus ou cuits. Partant d'une assiette blanche, le spectateur assiste, pas à pas, à la composition de ce plat signature, merveille de poésie enviable par de nombreux confrères.

Le père et le fils filent ensuite à l'aube au marché de Rodez pour

acheter des légumes. "Séba" remarque le *"beau lever de soleil"* qui pointe. *"Oh pas encore"*, commente Michel. La première d'une longue série de contradictions.

A l'ouverture de la saison, Michel "briefe" le personnel du restaurant. Eviter de citer l'intégralité des ingrédients d'un plat, *"après plus personne ne vous écoute"*, et ne pas dire la *"petite"* sauce, ou le *"petit"* condiment: *"La poésie, c'est moi et Sébastien qui la faisons"*.

### "Je l'aurais fait dans l'autre sens"

Devant un plat à composer, Michel dit à Sébastien: *"Je ne sais pas pourquoi tu veux compliquer, je trouve que c'est équilibré"*. *"Moi je trouve qu'il manque quelque chose"*, répond son fils. Ou encore Michel, observant son fils dresser une assiette: *"Je l'aurais fait dans l'autre sens"*. *"Oui mais je suis gaucher, pas droitier"*, rétorque Sébastien en serrant les mâchoires.

*"C'est pas gagné pour Sébastien"*, commente Michel Troisgros, lui-même héritier d'une dy-

nastie de cuisiniers, lors d'une fête à Laguiole. *"Il va se révéler quand Michel s'absentera"*, prévoit le chef étoilé. Pour Pierre Gagnaire, à ses côtés, Sébastien est *"très discret, mais il tient sa place"*.

Dans une séquence au Japon, où les Bras ont un deuxième restaurant sur l'île d'Hokkaido, Sébastien travaille à la création d'un plat. Alors qu'il se concentre, sous le regard grave de son père, il prévient sur le ton de l'humour: *"T'as pas le droit de dire un mot"*.

Evoquant l'héritage paternel, Sébastien affirmait en 2010 qu'il ne cherche pas à devenir son père. *"Mon père ne m'a pas fait de cadeau"*, confiait-il. *"Il y a eu des moments difficiles. Quand vous vous faites houspiller devant une vingtaine de gars qui rigolent dans votre dos..."*, se souvenait-il en grimaçant. Mais aujourd'hui, *"ce que je sais, je ne le dois qu'à moi-même, mon métier m'appartient"*. Le film se referme sur le visage de Sébastien, qui regarde son père.

**GERSENDE RAMBOURG**

Au sommaire également : Stendhal, la Villa Médicis, un inédit de Jean Vilar... « *La littérature japonaise* », *Le Magazine Littéraire*, mars 2012, 6 €. En kiosque.

## CINÉMA

par Marie-Christine Renaud d'André

### CLOCLO

Au bout d'une jetée, un enfant regarde passer les bateaux. C'est le petit Claude François, dans les années 50, à Suez, où travaille son père. Mais les événements jettent à la rue cette famille qui rentre en catastrophe en France. La biographie est un genre difficile qui demande doigté, respect et lucidité. Pour retracer la vie et la carrière de Claude François, Florent-Emilio Siri a choisi de coller au plus près de son personnage, en évitant les pièges de l'hagiographie et de la charge grinçante. Que l'on ait été fan ou pas du chanteur, on ne peut s'empêcher d'éprouver de la sympathie pour cet homme, blessé par un père qui l'a rejeté, qui va passer sa vie à rechercher l'amour de ses fans. Mieux, sa maniaque-

rie, son sens de la perfection et son caractère très autoritaire, sans oublier son goût immodéré des femmes sont montrés sans fard, mais sans insistance non plus.

### ENTRE LES BRAS

Il est l'un des meilleurs chefs de France, c'est-à-dire du monde. Michel Bras (trois étoiles au guide Michelin !) a pourtant décidé, en 2009, de passer la main à son fils Sébastien, qui travaille avec lui depuis des années.

Il y a une dizaine d'années, le documentariste Paul Lacoste avait réalisé un documentaire sur Michel Bras. À l'occasion de cette passation de pouvoir entre le père et le fils, il a eu envie de filmer cette transmission du savoir. Nombreux sont ceux qui savent que la cuisine est un art. Mais il n'est pas nécessaire de s'y intéresser particulièrement pour goûter ce film remarquable, qui ne se contente pas de nous faire pénétrer dans les coulisses d'un très grand restaurant, mais, surtout, de nous faire partager cette étape si importante et si riche de la transmission d'un savoir-faire. C'est à la fois drôle, émouvant et stimulant.

Documentaire français (2011) de Paul Lacoste avec Michel et Sébastien Bras (1h30). (Adolescents) Sortie le 14 mars 2012.

### 38 TÉMOINS

Au Havre, une jeune femme est sauvagement assassinée dans la rue. Mais personne n'a rien vu ni entendu. En adaptant un roman de Didier Decoin, lui-même librement adapté d'un fait divers tragique, Lucas Belvaux, comme à son habitude, signe une œuvre dense et riche qui parle de la lâcheté, de la responsabilité et de la culpabilité des uns et des autres, tout en analysant les conséquences de ce drame sur le couple. Réflexion également sur les lacunes de la justice, ce film se termine en apothéose avec une scène terrible et intense de reconstitution du drame.

Drame franco-belge (2011) de Lucas Belvaux, d'après un roman de Didier Decoin, avec Yvan Attal (Pierre Morvand), Sophie Quinton (Louise Morvand), Nicole Garcia, François Feroleto, Natacha Regnier, Didier Sandre (1h44). (Tous) Sortie le 14 mars 2012.

Au Rex Cinéma

## Le film *Entre les Bras* en avant-première

Mardi 6 mars, c'est en avant-première que le Rex Cinéma présentait le film-documentaire de Paul Lacoste *Entre les Bras*, film qui sortait officiellement dans les salles de cinéma le mercredi 14 mars. Ce film sur la «passation de pouvoir» entre le père, le talentueux cuisinier Michel Bras et son fils Sébastien, est l'occasion de pénétrer dans le quotidien du restaurant de l'Aubrac «Le Suquet», mais également de suivre les démarches de la famille Bras. Un film au quotidien donc avec les cuisiniers de l'Aubrac, Michel et Sébastien.



Sébastien et Michel **Bras**.

Ce film est une grande chance de montrer le travail en cuisine, un film représentatif du travail au jour le jour, film réalisé par un professionnel ami et très sensible, un ami qui depuis plus de 10 ans a su les accompagner, heure par heure, dans leurs itinéraires de Laguiole et l'Aveyron, du marché de Rodez à la cuisine du Suquet en passant par la prairie du plateau, en Italie ou au Japon. L'enseignant de cinéma qu'est Paul Lacoste a su durant les deux ans et les quelque 150 heures de tournage saisir ces moments privilégiés en famille, entre le père et son fils, cette complicité qu'ils offrent ensuite durant 1h30 après le choix des séquences, au cours de 4 mois de rushes. Un film que le Rex Cinéma a eu le privilège de voir en avant-première comme plusieurs cités de l'Aveyron.

Au Rex Cinéma, c'est en deux temps qu'a eu lieu la présentation du film. L'après-midi pour la centaine de collégiens de 4<sup>e</sup> du collège Louis Denayrouze et, en soirée, pour le public pour une salle qui avait fait le plein aux côtés de la grande famille Bras, autour d'Angèle et Marcel, des employés du Suquet, des amis...

Après chacune des deux séances, Michel et Sébastien Bras se sont prêtés aux questions des adolescents et des seniors. Pour tous, ces débats ont été d'une grande richesse et pour les collégiens, une belle découverte, la découverte de l'importance d'aimer son travail, de l'effort, de la recherche perpétuelle pour aller encore plus loin. Une magnifique leçon de bonheur tout simplement et une implication qui ne s'arrêtera pas pour Michel, qui continuera à passer sur le marché matinal et en cuisine, même si Sébastien prend la relève avec cette même philosophie de donner le plus de soi-même pour offrir la meilleure ouvrage.



L'après-midi du 6 mars une projection en avant-première pour les collégiens.



De Paul  
Lacoste,  
France, 2012,  
1h40

## Entre les bras, la cuisine en héritage.

En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), décide de passer la main à son fils Sébastien. Est-il possible de transmettre l'œuvre d'une vie ? Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ?

### Entre les bras, la cuisine en héritage nouveau film

De Paul Lacoste,  
France, 2012, 1h40

**Documentaire.** En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), décide de passer la main à son fils Sébastien. Est-il possible de transmettre l'œuvre d'une vie ? Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ?

**Notre avis.** Des émissions de cuisine, on en soupe désormais

matin, midi et soir. Que pourrait apporter de plus ce documentaire ? Tout justement. En filmant l'art culinaire comme un tableau impressionniste, en élevant la passation des savoirs au même rang que la transmission d'un trésor, Paul Lacoste fait vibrer nos sens et nous plonge dans un univers d'excellence, de tradition, d'exigence... Un excellent documentaire.

**Au Sémaphore**  
jeu 16h, 20h45, ven 14h, 17h45,  
sam 15h50, 19h40, dim 14h, 18h,  
lun, mar 12h05, 16h

## ENTRE LES **BRAS**

Il est l'un des meilleurs chefs de France, c'est-à-dire du monde. Michel Bras (trois étoiles au guide Michelin !) a pourtant décidé, en 2009, de passer la main à son fils Sébastien, qui travaille avec lui depuis des années.

Il y a une dizaine d'années, le documentariste Paul Lacoste avait réalisé un documentaire sur Michel Bras. À l'occasion de cette passation de pouvoir entre le père et le fils, il a eu envie de filmer cette transmission du savoir. Nombreux

sont ceux qui savent que la cuisine est un art. Mais il n'est pas nécessaire de s'y intéresser particulièrement pour goûter ce film remarquable, qui ne se contente pas de nous faire pénétrer dans les coulisses d'un très grand restaurant, mais, surtout, de nous faire partager cette étape si importante et si riche de la transmission d'un savoir-faire. C'est à la fois drôle, émouvant et stimulant.

Documentaire français (2011) de Paul Lacoste avec Michel et Sébastien Bras (1h30). (Adolescents) Sortie le 14 mars 2012.



## Entre les Bras, la cuisine en héritage \*\*\*\*

**De Paul Lacoste, France, 2012, 1h40**

### **EXPLOSION DE PAPILLES**

En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), décide de passer la main à son fils Sébastien. Est-il possible de transmettre l'œuvre d'une vie ? Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ?

*Des émissions de cuisine, on en soupe désormais matin, midi, et soir. Que pourrait apporter de plus ce documentaire ? Tout justement. En filmant l'art culinaire comme un tableau impressionniste, en élevant la passation des savoirs au même rang que la transmission d'un trésor, Paul Lacoste fait vibrer nos sens et nous plonge dans un univers d'excellence, de tradition, d'exigence... Un excellent documentaire.*

## CINÉMA



### Entre les Bras

La belle introduction d'*Entre les Bras* montre la préparation d'une assiette plein cadre : vide au départ, elle se remplit peu à peu d'une multitude d'ingrédients, des touches d'épices, des giclées de sauce. La main du chef est celle d'un peintre, un peu Jackson Pollock, un peu Cézanne. C'est un des sujets du film : montrer que l'art culinaire est avant tout de l'art, une forme d'inspiration qui

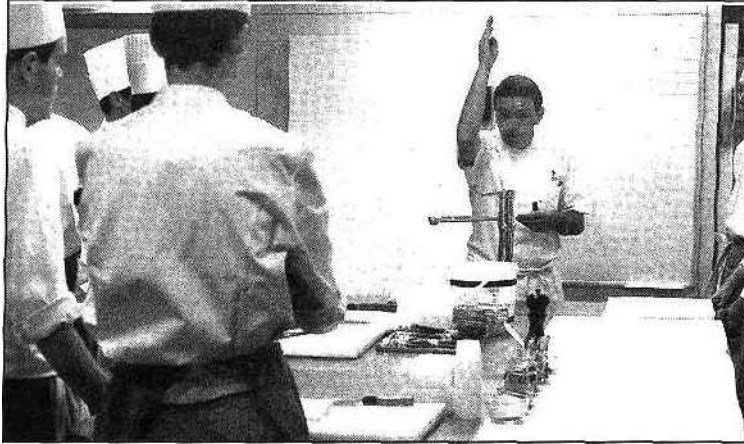
capte et recrée des sensations visuelles. Au départ, le projet de Paul Lacoste était de filmer la succession compliquée entre Michel Bras et son fils Sébastien, au fil du passage des saisons, de leur restaurant sur le plateau de l'Aubrac à l'enseigne qu'ils ouvrent au Japon, de leur environnement familial à la solitude du créateur face à ses œuvres. *Self made man* génial, Michel Bras regarde avec

inquiétude les progrès de son fils, qui de son côté retient son exaspération face à ses intrusions répétées. Si l'enjeu est énorme (le restaurant est un trois étoiles, noté 19,5 au guide Michelin), le spectacle est plutôt comique, façon *Auguste et clown blanc*. Le film trouve aussi une manière très personnelle d'inscrire la gastronomie raffinée des Bras dans une mise en scène attentive à la beauté de la nature et de l'architecture, filmant la méticulosité et la précision du geste avec une grande sensualité. La tendresse pudique des sentiments familiaux, la mélancolie du temps qui s'enfuit, tout cela fait la matière de cet étonnant documentaire, nullement déplacé sur un écran de cinéma.

CHRISTOPHE CHABERT

→ *Entre les Bras*  
De Paul Lacoste (Fr, 1h30)  
documentaire

## Les Bras, père et fils au cinéma La Source



« Entre les Bras » est l'histoire d'une famille à travers trois générations, une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage, mais aussi de l'Aubrac. En 2009, Michel Bras, à la tête d'un restaurant 3 étoiles au cœur de l'Aubrac, décide de passer la main à son garçon Sébastien. Tous les deux à un moment crucial de leur carrière. Comment serait-il possible de transmettre l'œuvre d'une vie ? Est-ce si facile pour un fils de se faire un prénom ? Le jeune Sébastien Bras a grandi dans l'ombre de son père, il est longtemps resté son second de cuisine. C'est cette posture que le cinéaste Paul Lacoste a voulu explorer : pour lui, Sébastien 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 »... « Entre le quotidien et la création, rien ne manque : le riche creuset familial et les saveurs de l'enfance,

la foulée de la terre, silencieuse et pensive, au rythme nécessaire des grandes respirations. Le regard d'une femme sur le travail de l'homme ». Paul Lacoste reconnaît qu'il n'a pas été aisé de s'immiscer dans la vie des Bras, qui sont deux hommes très pudiques et peu démonstratifs. Montrer les sentiments qui lient les deux personnages a donc été un pari difficile pour le réalisateur. Paul Lacoste enseigne depuis 15 ans la réalisation cinématographique à Toulouse. Il propose à Michel Bras en 1999 de faire un portrait filmique : « L'invention de la Cuisine ». En 2010, il revient vers Michel et Sébastien Bras pour leur suggérer de faire un long métrage documentaire à propos de la passation du restaurant, du père au fils. C'est en présence de Michel et Sébastien Bras que sera projeté « Entre les Bras » jeudi 29 mars à 20 h 30. La projection sera suivie d'un débat.

Paru dans l(es) édition(s): Etang de Berre

LOCALE

Le Guépard, Entre les Bras, Water, le pouvoir du secret de l'eau, Bovines et Bullhead... jusqu'au début de la saison estivale, au cinéma Saint-Exupéry, la programmation rayonne de temps forts. le coup de griffe moderne Après la première projection de la nouvelle version restaurée du film le Guépard, de Luchino Visconti, mercredi, une nouvelle séance est prévue ce soir à 19 heures, en partenariat avec l'association Les Amis de l'Italie. Les arts de la table comme art de vivre Mardi 10 avril, le tapis rouge va se dérouler à partir de 19h30, pour une soirée-débat, avec le réalisateur du film *Entre les bras*, de Paul Lacoste. Après avoir réalisé *L'invention de la cuisine (2001-2010)*, une série de documentaires consacrés à de grands chefs français (Pierre Gagnaire, Michel Troisgros, Gérard Passédat...), Paul Lacoste ferme la boucle en revenant au premier de ces artistes culinaires : Michel Bras, à la tête de plusieurs restaurants étoilés dans l'Aubrac. "L'intelligence propre des films de Paul Lacoste, qui avait fait le succès de *L'invention de la cuisine*, tient à cette curiosité intransigeante avec laquelle il cherche à intégrer à son tableau chacune des sources de l'art, tendance prolifique, geste modeste ou bienheureux accident". Pour l'occasion un buffet de prestige sera proposé par le prestataire des illustres soirées cannoises. Le film sera par ailleurs programmé toute la semaine cinématographique du 4 au 10 avril. L'eau dans tous ses états Mercredi 18 avril, on se la coule douce à partir de 20 heures, dans le cadre du forum mondial sur l'eau. A cette occasion, place à la projection de *Water*, le pouvoir secret de l'eau". "Un film embrouillé

comme on a peu souvent l'occasion d'en voir, véritable maelström d'idées inégalement heureuses, allant de la reconstitution historique en costume jusqu'à la modélisation par ordinateur, à travers un kaléidoscope d'images documentaires puisées à toutes les sources". Le film sera suivi d'un débat avec un chercheur, professeur d'université, le professeur Vin Lu. Une soirée organisée en partenariat avec le ciné-club. Le film sera également programmé toute la semaine cinématographique. Sortez les lunettes noires La semaine du 25 avril marque la sortie nationale de *Avenger*, en 2D et 3D, *Battleship*, *Sur la piste du Marsupilami*. De franches parties de rigolade avec le duo Debbouze-Chabat... Aux confins de l'Afrique... la clandestinité Le mercredi 2 mai à 18h30 dans le cadre de la solidarité avec le Bénin et des rapprochements paroissiaux projection du film *Africa Paradis*, suivi d'un débat. Dans un futur imaginaire, l'Afrique est entrée dans une ère de grande prospérité, tandis que l'Europe a sombré dans la misère et le sous-développement. Olivier, informaticien sans travail, vit avec Pauline, institutrice, elle aussi au chômage. Vu leur situation déplorable en France ils décident de tenter leur chance en Afrique où ils immigreront clandestinement. A peine arrivés, ils sont arrêtés par la police des frontières et incarcérés dans une résidence de transit, en attendant d'être renvoyés en France. Olivier parvient seul à s'échapper. Il commence alors une vie de clandestin, jusqu'au jour où il récupère les papiers et endosse l'identité d'un blanc tué dans un accident de voiture. Entre-temps , Pauline accepte un poste de bonne dans une famille bourgeoise africaine... Le parfum des maux sur la toile Le jeudi 4 mai,

rencontre avec David Dusa réalisateur du film *Les fleurs du mal*. La projection sera suivie d'un débat avec le ciné-club. Un film découvert sur la Croisette et qui n'a pas dit son dernier mot. Programmé par association du cinéma indépendant pour sa diffusion (Acid) dont le cinéma de Marignane est l'un des membres, le beau *Fleurs du mal* a séduit par sa vitalité. Dans ce premier long-métrage, David Dusa filme l'histoire d'amour entre un jeune Parisien et une Iranienne en visite dans la capitale française qui suivent chacun de leur côté les révoltes en Iran, notamment via YouTube. Ces nouveaux formats d'images viennent peu à peu contaminer le film parisien, avec rage mais harmonie. Original et stimulant. Peace and love Le 16 mai à 19 h dans le cadre de la fête de la paix et de la tolérance en partenariat avec l'association des Français d'Outre Mer, projection d'un film (envisagé, mais non confirmé) *La Vénus Noire ou Little Sénégal*. La représentation sera suivie d'un débat et d'une dégustation de produits typiques. Des hormones au menu Dans le courant du mois de juin, une soirée thématique est prévue avec la projection de *Bovines* et *Bullhead*. Dans ce cadre, deux éleveurs de taureaux, dont l'un éleveur en Camargues, et d'un ethnologue camarguais, frère de manadier, Frédéric Saumade interviendront.



## Entre les Bras, la cuisine en héritage

*De Paul Lacoste,  
France, 2012, 1h40*

**Explosion de papilles.** En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (trois étoiles, 19,5/20), décide de passer la main à son fils Sébastien. Est-il possible de transmettre l'œuvre d'une vie ? Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ?

**Notre avis** Des émissions de cuisine, on en soupe désormais matin, midi, et soir. Que pourrait apporter de plus ce documentaire ? Tout justement. En filmant l'art culinaire comme un tableau impressionniste, en élevant la passion des savoirs au même rang que la transmission d'un trésor, Paul Lacoste fait vibrer nos sens et nous plonge dans un univers d'excellence, de tradition, d'exigence... Un excellent documentaire.

**TERRASSON**

# Une foule de projets autour du cinéma

Travelling, l'association de cinéma de Terrasson, a tenu son assemblée générale. Ciné-goûters, partenariat avec les écoles, projections autour de la gastronomie, les nouveaux projets ne manquent pas.

L'association Travelling poursuit et développe les ciné-goûters dont le succès est déjà affirmé. La formule 1 goûter + 1 surprise + 1 film est reconduite ce dimanche 1<sup>er</sup> avril à 16 heures au Cinéroc avec « Le jardinier qui voulait être roi », deux courts métrages d'animation d'une durée de 1h05. La séance s'adresse aux plus de 6 ans. Ils pourront découvrir comment se conçoit un film d'animation en volume, visiter un décor du film et même « rencontrer » un des acteurs !

Ensuite, deux séances seront consacrées au thème « *Filmer le Jazz* » à partir de l'ouvrage du même nom : le 2 juin, ce sera la projection exceptionnelle du film « *L'aventure du jazz* » en présence du réalisateur Louis Panassié et le 16 juin ce sera la



L'assemblée générale s'est déroulée en présence de Serge Eymard conseiller général et d'une trentaine de personnes. PHOTO ALAIN RASSAT

projection du film « *Bird* » de Clint Eastwood sur lequel le président de l'association, Charles Bezanger, a écrit une analyse dans le livre cité plus haut.

## Cinéma gourmand

En mai, ce sera un partenariat avec l'Ecole Jacques Prévert pour une initiation au cinéma d'animation autour du film « *Fantastic Mr Fox* » de Wes Anderson. En septembre prochain, un pique-nique cinéma sera proposé avec le film « *Entre les Bras* » de Paul Lacoste, en sa présence. Ce sera l'occasion d'aborder le thème de la gastronomie. Des cuisiniers de la région y seront associés. En partenariat avec l'association

Nature et culture/Mcube, des soirées seront consacrées au cinéma différent ou de recherche. Les actions habituelles se poursuivront : ciné-concerts, lundi travelling (le prochain sera consacré au film « *Les adieux à la reine* » de Benoit Jacquot), soirées thématiques (dont l'une consacrée au fantastique), séances décentralisées... Enfin, avec l'atelier théâtre du lycée Saint-Exupéry, des événements cinématographiques seront mis en place à l'initiative des adolescents et des jeunes.

## ■ Correspondant DL

Alain Rassat  
Tél : 09 75 22 10 51.  
alainrassat@wanadoo.fr

**SOIRÉE SPÉCIALE  
AU CINÉMA DELTA**

**« Entre les Bras »,  
en présence de Michel  
et Sébastien Bras**



Le cinéma Delta de Saint-Flour propose, mercredi 28 mars à 20h30, une soirée spéciale avec la diffusion du documentaire « Entre les Bras » de Paul Lacoste, en partenariat avec l'association « Plein Champ » et en présence de Michel et Sébastien Bras. Ce film est à la fois un magnifique hommage à l'un des plus grands chefs de France et une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage. En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), 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 ?

Tarif habituels du cinéma. Renseignements, 04 71 60 34 10.

*D'autres projections sont prévues sans intervenants mercredi 4 avril à 15 h, jeudi 5 avril à 20h30, lundi 9 avril à 17 h.*

## Terroir d'Auvergne

**Cantal** OÙ dénicher  
le haut du plateau



## Réussite

**Michel et  
Sébastien  
Bras au  
cinéma**

La  
transmission  
en fondu enchaîné



La mère de Michel, Angelle  
Bras, 92 ans, apparaît à l'écran  
à plusieurs reprises.

MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS AU CINÉMA

## La transmission en fondu enchaîné

**Michel Bras, l'homme qui a amené trois étoiles Michelin au milieu de l'Aubrac, est à l'origine d'un courant de naturalité qui fait date dans la cuisine. Dans un film, « Entre les Bras » sorti la semaine dernière sur grand écran, le cinéaste Paul Lacoste montre comment le cuisinier de Laguiole a transmis progressivement son tablier de chef à son fils Sébastien. Une histoire de transmission, mais aussi de racines, qui nous entraîne vers la découverte des ressorts de la création.**

Pour la première fois dans l'histoire du cinéma, un long métrage est entièrement consacré à un chef. Mercredi 14 mars, le film « Entre les Bras », réalisé autour du cuisinier de Laguiole et de son fils, sortait sur les écrans français et figurait au programme de cinq salles parisiennes. En 2000, Paul Lacoste avait rencontré Michel Bras. Il avait entamé avec lui une série de documentaires intitulée « L'invention de la cuisine » qui a été poursuivie durant ces dix dernières années avec quelques autres noms des fourneaux.

« Dans ce premier film, raconte le réalisateur, on voyait Michel reprendre son

fil 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 ». Depuis 2009, en effet, Sébastien Bras et sa femme Véronique ont officiellement succédé à Michel et Ginette. Le cinéaste, intéressé par les thématiques de la transmission du savoir et de la création, a voulu filmer en direct les étapes du passage de témoin entre le père et le fils, dans les cuisines de Laguiole. « A l'époque, indique Paul Lacoste, 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... 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. »

### Une dynastie de restaurateurs

Durant 90 mn, Michel et Sébastien Bras occupent le devant de l'écran. D'une certaine manière, un troisième premier rôle s'impose à côté des deux cuisiniers : celui du paysage de l'Aubrac. Le père ainsi que le fils assument totalement ce film dans lequel ils se reconnaissent entièrement. Ils ont d'ailleurs joué de bonne grâce le jeu de la promotion de la sortie de ce long métrage.

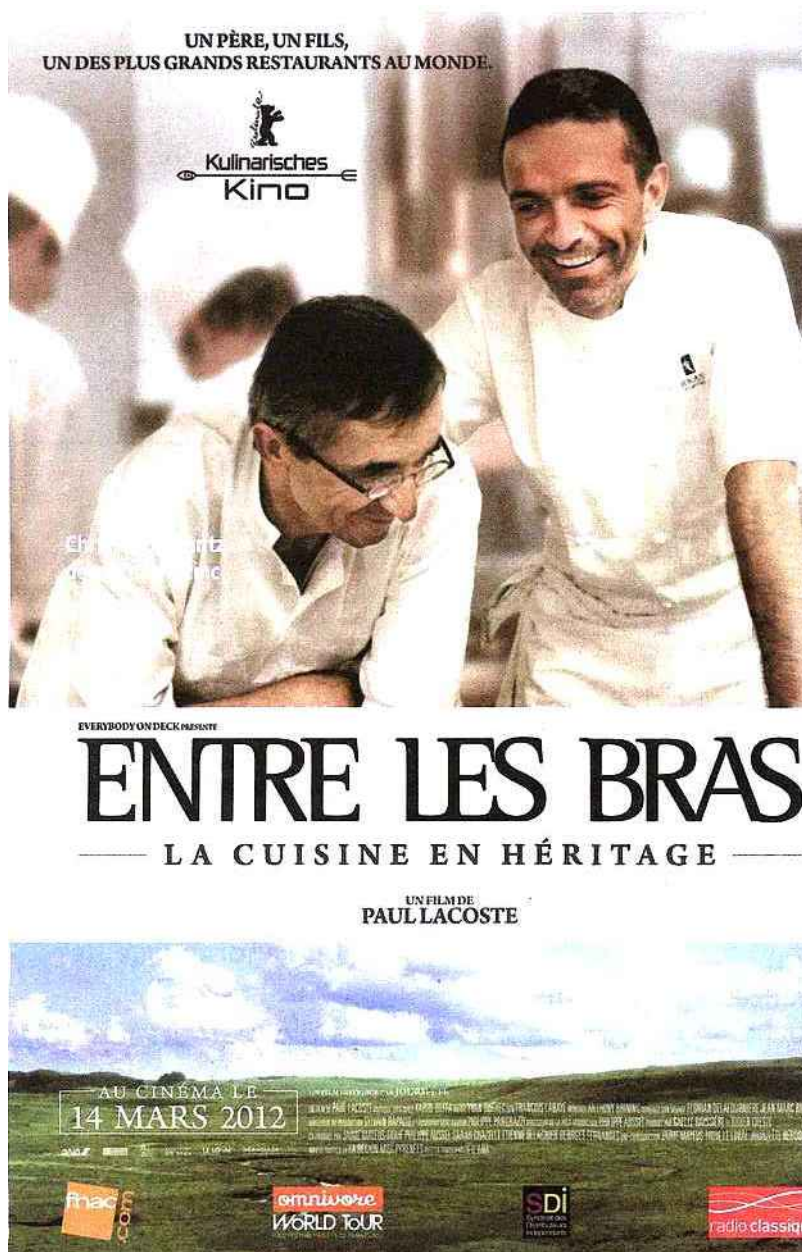
**« Michel, c'est Picasso, mais Sébastien, on ne sait pas - pas encore ».**



Sébastien et Véronique président désormais aux destinées du restaurant de Laguiole.

Avec pudeur mais sans afféterie, ils

dévoilent leur vie familiale. On aperçoit Michel Bras, le taiseux, en grand-père rieur, au volant d'une Méhari filant vers une joyeuse partie de pêche à l'écrevisse. La mère de Michel, Angelle Bras, 92 ans, apparaît à l'écran à plusieurs reprises. A l'aune de sa forte personnalité, on peut mesurer l'importance du rôle qu'elle a joué dans la réussite exceptionnelle de son fils. On la perçoit encore attentive, déjà soucieuse de savoir si son arrière-petit-fils, s'intéresse déjà à la restauration et perpétuera à son tour la dynastie de restaurateurs. Premier chef de cuisine à faire l'objet d'un long métrage, Michel Bras est aussi le premier trois étoiles Michelin du désert français. Il a cassé les codes de la restauration. Prenant la suite de sa mère aux fourneaux dans l'auberge du village de Laguiole, il a su, malgré la pression locale, sortir du registre de la saucisse-aligot, des tripes ou du pot-au-feu, pour imposer une cuisine personnelle dans une version épurée du terroir. En 1992, le restaurateur a quitté Laguiole pour s'installer sur les hauteurs du village, dans un écrin contemporain aux lignes pures, imaginé par Eric Raffy et Philippe Villeroix. L'enjeu était de taille, avec, à la clé un investissement de 20 millions de francs, à une époque où la restauration entrait dans une crise liée à la guerre du Golfe. Mais déjà, Sébastien Bras a pris la décision de participer à l'aventure. Après un bac général, il suit une formation dans l'école hôtelière



d'Ecully, fondée par Paul Bocuse. En 1995, après des stages chez Pierre Gagnaire et Michel Guérard, il rejoint l'entreprise familiale. Il attendra près de quinze ans avant de reprendre le flambeau.

## La création est intime

Il a vécu à côté de son père l'arrivée de la 3<sup>ème</sup> étoile Michelin, à Laguiole, en 1999. Son destin est indéfectiblement lié à cette maison, mais aussi à ce terroir. Pour lui, pas de conflit des générations, mais une continuité naturelle. « *La création est intime. Elle est certes liée à l'histoire de la personne, à ses émotions. Il se trouve aussi que nous sommes issus d'un même terroir et que nous évoluons sur des chemins parallèles. De cette manière, nos créations ont les mêmes racines.* »

« *Nous vivons dans un monde individualiste où on veut que le fils tue le père. Mais, d'autres façons de transmettre peuvent exister* », complète Michel Bras. Technicien hors pair, Sébastien Bras maîtrise largement son sujet. Mais comment imposer une création personnelle lorsque l'on est façonné par le style de son géniteur. « *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 ?* », confie le réalisateur.

Dans le film, Michel Troisgros, qui est passé par ce type de rapport père-fils, estime pour sa part que c'est la confrontation avec la responsabilité qui permettra à Sébastien de s'affirmer : « *C'est au moment où son père s'éloignera qu'il donnera le meilleur de lui-même* ».

La réalité est sans doute plus com-

plexe. Il est difficile de passer après un créateur et un visionnaire de la dimension de Michel Bras. Ce dernier en est bien conscient et c'est sans doute la raison pour laquelle il a anticipé sa succession. Il y a sept ans, il a commencé à préparer le passage de témoin officialisé en 2009. A partir de cette date, Sébastien a pris seul les commandes des services pendant que son père se consacrait à d'autres activités : restaurant au Japon, aire de restauration des Capucins (viaduc de Millau) ou encore la préparation du restaurant du Musée Soulages.

## Les angoisses de l'échec

Michel Bras a su s'effacer progressivement, tout en gardant un œil très critique sur les créations de Sébastien. Il faut le voir donner ses conseils, en voiture, le matin en revenant du marché, puis commenter une dégustation dans une cuisine au Japon, analysant avec une précision inouïe l'apport et le dosage de chacun des ingrédients des recettes.

Mais, avant de savoir où il va, Sébastien dans ce film s'attache d'abord à savoir d'où il vient et c'est en composant une recette devant l'œil de la caméra qu'il va comprendre que chacun des produits qu'il utilise est issu d'un souvenir d'enfance lié soit à sa mère, soit à sa grand-mère ou même à son père. A partir de ce moment, la transmission est assimilée, une histoire personnelle commence.

Cette transmission filmée raconte aussi les angoisses de l'échec. Ginette Bras fait ainsi remarquer « *qu'il est plus facile de monter année après année que de rester en haut* ». Michel Bras se montre aussi conscient des écueils que doit surmonter son fils. « *Il ne s'agit pas de*

*transmettre une industrie manufacturière qui ensache des petits gâteaux à la chaîne. Notre entreprise est artisanale et ne se transmet pas simplement. Je parlerais de glissement progressif, de fondu enchaîné.* » On sent parfois que le père ronge son frein, loin du restaurant. On sent que le coup de feu du service manque parfois à ce passionné qui avoue que « *le jour où il n'ira pas au marché, c'est qu'il ne sera plus là* ». Il est aussi compréhensible que c'est ce sacrifice de recul volontaire qui va permettre d'assurer la pérennité de l'œuvre d'une vie. « *Quand j'ai quitté mon bureau, ça a été un deuil*, confirme Michel Bras, *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 de faire, de voir les choses... C'est à lui, désormais, de prendre les rênes et de trouver sa propre expression.* »

Ce long métrage constitue aussi un bel hommage au style Bras. Sa cuisine, intimement liée au terroir de l'Auvergne, non seulement épure, mais transcende le produit. Ce style limpide, dans l'assiette, comme dans le décor, influence aujourd'hui largement nombre de restaurateurs auvergnats de Paris qui s'efforcent de mettre noblement en scène les produits du Massif Central. Modeste, Michel Bras nie cette influence. « *Beaucoup d'Auvergnats sont montés à Paris pour réussir. Nous avons simplement montré qu'on pouvait encore exister sur notre territoire. Nous avons simplement contribué à ce que des gens soient fiers de leur pays et de leurs produits.* »

Jean-Michel Déhais

## Cinéma Delta



*Cloclo*. 2h28. Un drame de Florent Emilio Siri, avec Jérémie Renier, Joséphine Japy, Benoît Magimel. La vie d'une icône populaire au destin hors du commun : de sa jeunesse à Alexandrie, au succès qu'il trouvera à force de travail et d'obstination. Vendredi 23 mars à 18h et 21h, samedi 24 mars à 18h et 21h, dimanche 25 mars à 17h et 20h30, lundi 26 mars à 20h30.  
*La dame de fer*. VOSTF. 1h45. Un biopic de Phyllida Lloyd avec Meryl Streep, Jim Broadbent, Anthony Head. Un portrait surprenant et intimiste de l'une des femmes les plus célèbres et les plus influentes du XX<sup>e</sup> siècle. Vendredi 23 mars à 21h, samedi 24 mars à 21h, dimanche 25 mars à 17h, lundi 26 mars à 20h30.  
*Detachment*. 1h40. Un drame de Tony Kaye avec Christina Hendricks, Adrien Brody, Bryan Cranston. Henry Barthes est un professeur remplaçant. Il est assigné pendant trois semaines dans un lycée difficile de la banlieue new-yorkaise. Vendredi 23 mars à 18h, samedi 24 mars à 18h, dimanche 25 mars à 20h30.

*Plein la bobine en balade "Les p'tits mordus de cinéma"*. 40 min. Samedi 24 mars à 16h30.

*Entre les Bras*. Le cinéma Delta vous propose une soirée spéciale avec la diffusion du documentaire "Entre les Bras" de Paul Lacoste. Une soirée en partenariat avec l'association "plein champ". La projection aura lieu le mercredi 28 mars au Delta à 20h30. En présence de Michel et Sébastien Bras. En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), 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 à la fois un magnifique hommage à l'un des plus grands chefs de France et une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage.

Renseignements au 04.71.60.34.10. Retrouvez le programme sur [www.saint-flour.com](http://www.saint-flour.com). Séances du mercredi au lundi. [www.allocine.fr](http://www.allocine.fr). Plein tarif 6 €, tarif réduit 5 € (étudiants, demandeurs d'emploi, RSA). Abonnement 50 € (10 tickets illimités dans le temps). Mercredi 15h : tarif réduit pour tous et 4 € pour les scolaires.

# INTERNET

---

Date : 12/03/12

## "Le spectacle de la cuisine est universel et parle à tous, surtout au cinéma"

Par Thomas Baurez



La cuisine en héritage dans un restaurant multi étoilé, sujet shakespearien du documentaire Entre les **Bras** .

DR

Avec son documentaire Entre les **Bras** , Paul **Lacoste** révèle une complicité affective et créative entre Michel **Bras** , l'un des plus grands chefs cuisiniers du monde et son fils Sébastien. Entretien à trois voix.

Un drame shakespearien se joue en ce moment même au sommet de l'Aubrac! Ou comment un fils tente de succéder à son père en reprenant le trône d'un restaurant multi étoilé. Le réalisateur d'Entre les bras, la cuisine en héritage Paul **Lacoste** en convient, au départ de l'aventure il y avait la possibilité d'un drame. Sauf que non. Michel et Sébastien, les deux protagonistes de ce documentaire, assurent cette succession sans effusion mélodramatique. Ici tout n'est que pudeur, harmonie et bonne intelligence. Les amateurs de sang et de larmes passeront leur chemin. Les autres y verront une histoire noble parce qu'universelle. Entre les **Bras** (avec un

## Évaluation du site

Site du magazine hebdomadaire L'Express. Il met en ligne une partie de son édition papier ainsi qu'une actualité quotidienne sous forme de dépêches d'agences et d'articles de fond.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 334

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

B majuscule) raconte ainsi la complicité entre Michel **Bras** , 65 ans, l'un des plus grands chefs cuisiniers du monde et son fils Sébastien, 40 ans, qui reprend progressivement le flambeau paternel, et tente de pérenniser un savoir faire et une culture. Tout se joue dans un décor de rêve au coeur de l'Aveyron sur les monts sauvages de l'Aubrac. En plein western! Dans un dialogue incessant entre homme et nature, saveur et humeur, science et conscience, poésie et technique, le film traduit une complicité à toute épreuve. Le réalisateur Paul Lacoste, instigateur de la série L'invention de la cuisine pour la télévision, poursuit aujourd'hui sur grand écran une aventure débutée avec **Michel Bras** douze ans auparavant. L'équipe du film était réunie à Paris pour la promo du film. Après un déjeuner forcément trois étoiles nous avons interviewé Paul **Lacoste** , **Michel** et **Sébastien Bras** .

Pourquoi avoir choisi cette fois-ci le cinéma?

Paul Lacoste: Si le format de la télévision m'avait permis de capter la beauté de la cuisine, voire son inspiration, il était difficile de raconter une histoire. Le cinéma donne accès à des sentiments, une intimité. En présentant mes documentaires téléés dans des salles de cinéma j'ai remarqué que le public était très réactif. Le spectacle de la cuisine est universel et parle à tous. A partir de ce constat j'ai réussi à convaincre les producteurs de me suivre dans cette nouvelle aventure.

Michel Bras, vous êtes de nature pudique, refusant toute médiatisation à outrance. N'avez-vous pas eu peur que ce film trahisse cette intimité?

Michel Bras: Il y a une dizaine d'années, Paul m'avait envoyé une lettre pour me proposer de faire un film sur mon travail. Ses mots étaient tellement merveilleux que j'ai accepté sans hésiter! C'était le début d'une amitié. Ainsi lorsqu'il a décidé de faire ce film pour le cinéma, Sébastien et moi n'avons eu aucune appréhension sur la façon dont il allait interpréter nos propos, nos gestes... Nous sommes simplement restés nous-mêmes. Au final, ça respire notre Aubrac!

Cette complicité est d'ailleurs palpable à l'écran, on sent que la caméra n'est jamais intrusive...

Paul Lacoste: Je n'ai jamais cherché à faire de la reconstitution. Prenez la première séquence, où l'on voit Michel décrocher ses photos. Ce jour-là j'apprends que le matin même il a offert à Sébastien une brochette pour sonder la température des viandes en guise de sceptre familial. J'ai conscience d'avoir loupé un beau moment, mais il n'est pas question de le remettre en scène. L'intérêt ici est de capturer le naturel.

Michel Bras: Lorsque nous avons accepté ce projet avec Sébastien nous n'avions pas jaugé sa dimension...

Sébastien Bras: ... Nous sommes des cuisiniers, le monde du cinéma nous est étranger ! Ainsi lorsqu'il a fallu choisir des photos pour l'affiche et que nous avons réalisé que notre portrait allait être exposé en géant dans Paris, ça a été un choc!

Justement en découvrant le film, qu'avez-vous appris sur vous-même?

Sébastien Bras: Je ne pense pas avoir découvert des choses sur nous. C'est notre quotidien dont il est question ici. J'ai surtout senti toute la profondeur du travail de Paul. En deux ans de tournage il était difficile d'imaginer ce qui allait rester. J'aime la subtilité avec laquelle il arrive à transmettre des émotions en filmant un regard, un jeu de lumière, ou encore la façon dont il fait, par exemple, correspondre un lever et un coucher de soleil... A un moment, on me voit courir et monter une colline et juste après on aperçoit Michel dans la descente. Il y a l'idée d'une éclosion, le début d'une carrière... Plus je regarde le film et plus je découvre des choses.

Paul **Lacoste** , saviez-vous ce que vous vouliez raconter comme histoire ?

Paul Lacoste: Au départ, il y a une question, passionnante, presque Shakespearienne: "Est-ce que le fils va pouvoir succéder au père?" Je ne fais que la poser, je n'ai évidemment pas la réponse. Ils m'ont peu à peu convaincu de leur réalité. Je savais donc qu'il n'y aurait pas de crise, que les choses allaient se tisser doucement.

**Sébastien Bras** : Tu voulais du drame?

Paul **Lacoste** : Je n'écartais pas cette hypothèse ! Car je voyais naître la possibilité d'une tension entre vous. Évidemment je ne l'attendais pas comme un vautour. Dramatiquement, on pense forcément à cette idée: "Le fils doit tuer le père !" Or vous m'avez montré que cette transmission pouvait se faire en bonne intelligence...

**Michel Bras** : ... Parce qu'il y a de l'amour derrière!

Sébastien, vous ne vous êtes jamais posé la question de la légitimité?

Sébastien Bras: Non car j'ai toujours vécu dans cet univers là. Ma chambre d'enfant était juste au-dessus de la cuisine. Mon terrain de jeu c'était le restaurant! Tout s'est fait naturellement... De plus Michel et ma mère Ginette, ont été avant-gardistes. Aujourd'hui avec ma femme Véronique nous nous sentons donc très à l'aise avec ce qu'ils ont mis en place. Cela reste très contemporain, moderne, donc il n'y jamais eu besoin de cassure ni de rupture.

Michel Bras: Je pense avoir apporté dans le milieu de la cuisine des bouleversements en termes d'architecture, de management. Je n'ai jamais aimé l'appellation chef qui induit un clivage... Chez nous tout est basé sur le respect de l'autre.

Le film révèle également le grand mystère qui entoure la création d'un plat...

Michel **Bras** : Elle peut naître de plusieurs manières: un regard, un son, un produit, un retour de voyage... C'est très personnel!

Paul **Lacoste** : C'est cette intimité là que j'ai tenté de capturer. Le film ne s'appelle pas Entre les bras pour rien. Je voulais les avoir tous les deux dans mon cadre avec au milieu un espace composé d'une multitude de choses.

Et vous Michel **Bras** , que gardez vous de cette expérience?

Michel **Bras** : L'honnêteté de Paul! Il a restitué notre quotidien sans rien trahir. (Il marque une pause) Je regrette peut-être la dernière image avec ce jeu de lumière qui assombrit mon visage. Elle suggère la tristesse alors qu'au fond je suis profondément heureux.

Date : 29/02/12

## L'impossible héritage d'un grand chef, Michel Bras



Le génie de Michel Bras, cuisinier français adulé par ses pairs du monde entier, peut-il se transmettre? Le film **"Entre les Bras"**, projeté dès mercredi dans le Sud-Ouest, raconte le passage de relais avec son fils Sébastien, aujourd'hui chef du restaurant trois étoiles de Laguiole (Aveyron).

C'est en 2009 que Michel a donné les clés de sa cuisine à son fils. Mais deux ans plus tard, sous l'oeil de la caméra de Paul **Lacoste** qui avait déjà consacré un documentaire à Michel il y a dix ans, la tension est perceptible.

De scène en scène, Sébastien semble condamné, encore et toujours, à "tirer la carte +j'ai tort +", selon la formule d'une fine gueule qui a vu le film, face à l'exigence terrible de son père qui aurait toujours fait les choses autrement. Irrésistible. Et pourtant, il y a, à l'évidence, de l'amour et une bonne dose de complicité entre ces deux hommes pudiques.

Le film, dont la sortie nationale est prévue le 14 mars, s'ouvre sur la réalisation d'un gargouillou, plat mythique de Michel Bras qui rassemble dans une assiette plus d'une vingtaine de légumes, fleurs, herbes, crus ou cuits.

Partant d'une assiette blanche, le spectateur assiste, pas à pas, à la composition de ce plat signature, merveille de poésie enviée par de nombreux confrères.

## Évaluation du site

Au sein du site de RTL, télévision belge, RTL L'info se consacre uniquement à l'information. On y retrouve en continu des brèves, des articles sur la société, les faits-divers, le sport, l'international, etc.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 505

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Le père et le fils filent ensuite à l'aube au marché de Rodez pour y acheter des légumes. "Séba" remarque le "beau lever de soleil" qui pointe. "Oh pas encore", commente Michel. La première d'une longue série de contradictions.

A l'ouverture de la saison, Michel "briefe" le personnel du restaurant. Eviter de citer l'intégralité des ingrédients d'un plat, "après plus personne ne vous écoute" et ne pas dire la "petite" sauce, ou le "petit" condiment: "La poésie, c'est moi et Sébastien qui la faisons".

Devant un plat à composer, Michel dit à Sébastien: "Je ne sais pas pourquoi tu veux compliquer, je trouve que c'est équilibré". "Moi je trouve qu'il manque quelque chose", répond son fils de 40 ans. Ou encore Michel, observant son fils dresser une assiette: "Je l'aurais fait dans l'autre sens". "Oui mais je suis gaucher, pas droitier", rétorque Sébastien en serrant la mâchoire.

"C'est pas gagné pour Sébastien", commente Michel Troisgros, lui-même héritier d'une dynastie de cuisiniers, lors d'une fête à Laguiole. "Il va se révéler quand Michel s'absentera", prévoit le chef étoilé. Pour Pierre Gagnaire, à ses côtés, Sébastien est "très discret, mais il tient sa place".

Dans une séquence au Japon, où les Bras ont un deuxième restaurant sur l'île d'Hokkaido, Sébastien travaille à la création d'un plat. Alors qu'il se concentre, sous le regard grave de son père, il prévient sur le ton de l'humour: "T'as pas le droit de dire un mot".

Sur l'héritage reçu, Sébastien affirmait en 2010 à l'AFP qu'il ne cherche pas à devenir son père.

"Mon père ne m'a pas fait de cadeau", confiait-il. "Il y a eu des moments difficiles. Quand vous vous faites houspiller devant une vingtaine de gars qui rigolent dans votre dos...", se souvenait-il en grimaçant. Mais aujourd'hui, "ce que je sais, je ne le dois qu'à moi-même, mon métier m'appartient".

Le film se referme sur le visage de Sébastien, qui regarde son père.

Date : 04/03/12

## Laguiole. Bras père et fils se passent les plats



Photo DDM, Nathalie Saint-Affre

Vingt-cinq ans séparent **Michel Bras** de son fils Sébastien. Mais à force de tout faire au coude à coude, le marché comme la cuisine, un tournage de film comme le marathon de New York, les deux cuisiniers de Laguiole ressemblent plutôt à deux associés. Comment reconnaît-on l'aîné : c'est celui qui dit à l'autre « C'est facile »...Interview croisée

Le 14 mars, le film « Entre les **Bras** », de Paul **Lacoste** sort dans les salles. Vous êtes acteurs ?

**Michel Bras** : Acteurs non. Simplement on connaît Paul Lacoste depuis douze ans, il nous suit et il a déjà tourné un reportage chez nous. « Entre les **Bras** » est un documentaire qu'il est venu tourner en plusieurs fois sur un an et demi, pour raconter une histoire de transmission.

Parce que vous arrêtez ?

## Évaluation du site

Site du journal La Dépêche du Midi. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier et diffuse l'ensemble de l'actualité générale française et internationale sous forme de brèves, d'articles et de dossiers.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 584

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

**Michel Bras** : J'ai quitté mon bureau depuis le 1er janvier 2010. J'en avais pris la décision dès 2008, cela s'est fait sans cassure, plutôt en fondu enchaîné. Une transmission réussie se prépare avec du respect dans les deux sens, entre le couple qui monte et celui qui se retire. Mais si je ne m'intéresse plus à la cuisine ou si je ne vais plus au marché, je suis mort !

Sébastien : La passation s'est faite en douceur, d'autant qu'en travaillant ensemble depuis 20 ans, il m'a permis d'exister, j'ai pu trouver ma patte très tôt.

Vous vous trouvez bon à l'écran ?

Michel : Jenous trouve naturels, et honnêtes.

À Laguiole, on attend la réouverture...

Michel : Ce sera le 6 avril à midi, et c'est chaque année une reprise d'activité pour Laguiole : 50 couverts deux fois par jour, 70 employés pendant sept mois dans une commune de 1 000 habitants ça compte. Mais laissez-moi dire aux jeunes qu'on a mis 40 ans à le construire.

Sébastien : A l'école hôtelière, j'avais un prof qui répétait qu'il fallait trois choses pour monter une affaire : l'emplacement, l'emplacement et l'emplacement. Nous, on a investi 25 millions de francs

[près de 4 millions d'€] loin de tout et ça marche. Michel : C'est la force d'une identité, d'un pays, l'Aubrac et d'une cuisine soignée. Les gens y viennent manger du Bras, goûter au bonheur des Bras. La cuisine, ce n'est pas que des recettes. Sébastien, votre madeleine de Proust, c'est... ? La tartine de peau de lait de ma grand-mère, sur laquelle elle râpe des copeaux de chocolat avec un économe. Et vous, Michel ? Le carré de chocolat du soir, avant d'aller dormir, du noir. Comment vous êtes-vous installés au Japon ? Michel : Je ne suis pas pour la multiplication des enseignes. Il se trouve que des investisseurs japonais nous ont invités, et qu'on a fini par aller sur place, sur l'île d'Hokkaido, à 2 heures d'avion de Tokyo. Ce qu'on a vu, c'est un grand hôtel entre la mer et un lac d'eau douce... un calme, un espace, comme un Aubrac bis à dix mille kilomètres de la maison. Il a fallu s'adapter, mais on est parvenu à fidéliser une clientèle. On y a envoyé des anciens de chez nous, Alexandre Bourdas par exemple[l'Aveyronnais qui a depuis créé le SaQuaNa, à Honfleur, ndlr] . Sans multiplier les enseignes, vous lancez bien des projets en Aveyron... Michel : Oui, il y aura quelque chose au musée Soulages à Rodez, mais c'est la rencontre entre deux hommes, alors qu'au Viaduc de Millau, on apporte notre expertise pour mettre le territoire en avant. Chez les Bras, on connaît Michel et Sébastien, mais que fait William, votre deuxième fils ? Michel : Ingénieur dans les matériaux composites à Toulouse, il a bien des envies de cuisine, mais il lui manque des éléments (sourire)... Les Bras ont aussi des jambes : courez-vous ensemble ? Sébastien : En 2011, on a fait le marathon de New York, moi en 4 h 04 minutes, et toi, 4 h 18 ? Sébastien, dans le film, on suit la lente création d'un plat, mais vous vous lancez aussi dans le fast food ? C'est « Miwam », un projet qui part du principe qu'on doit pouvoir manger en fast-food un plat complet et sain. J'ai imaginé une gaufre chaude, croustillante et moelleuse, garnie d'un mélange salé préparé au moment et qui respecte l'équilibre alimentaire. Mais pour l'instant, on n'en trouve qu'à Lyon...

« Entre les bras », film de Paul **Lacoste** , sortie le 14 mars. Le Suquet, hôtel restaurant **Bras** à Laguiole, Aveyron, tél.05 65 51 18 20. Ouverture le 6 avril. Menus à partir de 120€.

#### Gargouillou ?

Tous les grands chefs laissent un plat à la postérité. **Michel Bras** a inventé le Gargouillou, une association libre de légumes, herbes, feuilles et bulbes de saison : asperge verte, fougère, jet de houblon, artichaut, carotte, cèbe de Lézignan, radis, ail des ours, mange-tout, première tomate, pétale de rose du balcon, et beaucoup d'autres choses... Son fils Sébastien, « Séba » pour les proches, a créé son plat : « Cheminement », sur des voies très différentes. À découvrir, en attendant de croquer, pour moins de 5€ dans le Miwam (photo ci-dessous) inventé pour un fast-food.

Date : 09/03/12

## Sébastien Bras : « Je trace ma propre route »

culture



Sébastien **Bras** et son épouse seront présents à la projection ce samedi à 20 h 30 à La Strada./Photo **Jour2Fête**

L'avant-première du documentaire « Entre les **Bras**, la cuisine en héritage », aura lieu ce samedi à 20 h 30 au cinéma La Strada. Sébastien - le fils - et son épouse, seront présents pour rencontrer le public.

l'essentiel t

## **a** Évaluation du site

Site du journal La Dépêche du Midi. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier et diffuse l'ensemble de l'actualité générale française et internationale sous forme de brèves, d'articles et de dossiers.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 608

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Sébastien **Bras** , fils du célèbre chef étoilé reconnu internationalement, a pris la direction des cuisines du restaurant familial de Laguiole il y a près de 3 ans. Une passation de savoir-faire qui s'est réalisée tout naturellement, comme en témoigne le documentaire de Paul **Lacoste** , « Entre les **Bras** , la cuisine en héritage ».

Ce documentaire n'est pas le premier. Qu'elle est son histoire ?

Disons que ce documentaire c'est avant tout l'histoire d'une rencontre avec un réalisateur passionné de cuisine. Il avait déjà réalisé un premier documentaire sur mon père, il y a 12 ans, qui avait été suivi par plusieurs autres sur de grands chefs. Mais pour boucler la boucle, Paul Lacoste voulait faire un travail sur la transmission de savoir-faire entre mon père et moi.

Comment s'est déroulé le tournage ?

Paul nous a suivis pendant près de 2 ans, à Laguiole et à l'étranger pendant nos voyages, au Japon notamment avec des sessions de tournage d'une semaine à chaque fois. Il a partagé avec nous les moments de création et d'échanges.

Quelle est la trame de ce documentaire ?

Le fils conducteur c'est la création d'une assiette liée à mon intime, mon terroir, mon enfance. Mais c'est en arrière-plan. En fait ce documentaire c'est une photo, un cliché de l'histoire de notre famille à un moment donné. Mais c'est aussi un message universel, je pense, puisqu'on parle peu de cuisine et surtout des rapports entre un père et son fils.

Quels moments vous ont marqué le plus lors de ce tournage ?

Le moment le plus fort ça a été il y a un mois et demi quand on a découvert le film. En deux ans de tournage avec Paul on n'avait pas vu deux secondes de bobine ! Alors c'était un gros moment d'émotion en famille quand on l'a découvert !

Vous le trouvez fidèle à la réalité ?

Complètement ! Ca a été une très grande surprise pour moi parce que ce n'est pas évident quand on vient de l'extérieur de la famille d'arriver à retracer fidèlement les relations. Mais Paul y est arrivé en 1 h 30 et très finement.

Cet essai au cinéma vous a-t-il donné envie de diversifier votre activité ? Avec des émissions TV par exemple ?

Non pas spécialement. On a toujours eu des projets de développement mais ce n'est pas notre priorité le développement à outrance. On lance des projets qui ont du sens et une âme comme notre restaurant au Japon, la restauration rapide de qualité à Millau ou le projet du musée Soulages. Mais des émissions TV non, ce n'est pas notre truc.

Vous faites actuellement la tournée du documentaire. Êtes-vous à l'aise ?

On est à l'aise avec notre histoire, notre famille. Après on n'est pas des acteurs de cinéma mais des cuisiniers et on retrouvera très vite notre place derrière les fourneaux.

Être le fils d'un chef étoilé, est-ce dur à assumer ?

Ce qui compte pour moi c'est d'être épanoui et heureux dans le choix de mon métier, ce qui est le cas. Je ne suis pas Michel Bras et je ne désire pas l'être. J'ai un père mais je ne compte pas le remplacer. Je trace ma propre route.

Vous dites souvent « nous » pour répondre. Avez-vous des projets personnels comme ouvrir votre propre restaurant ?

Laguiole c'est mon restaurant pourquoi vous voulez que j'en ouvre un autre ! J'ai eu la chance d'avoir des parents qui m'ont laissé, avec mon épouse, exister. Ca fait 20 ans que j'y travaille donc je m'y sens chez moi. Je suis heureux à Laguiole donc non. Non je n'ai pas d'autre projet de restaurant, gastronomique en tout cas, ailleurs qu'à Laguiole.

LK NEWS — 29 décembre 2011 11 h 00 min

## Entre les Bras, la cuisine en héritage

Posté par **Betty**

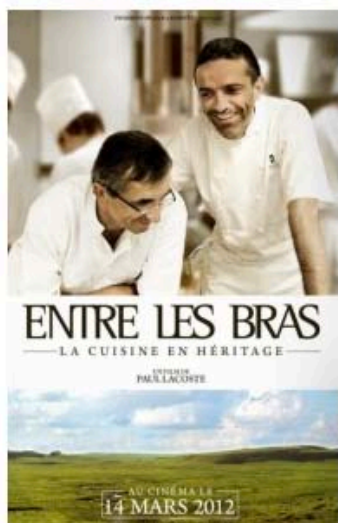
Il y a quelques années, je découvris Michel et Sébastien Bras, en démonstration à Omnivore. Subjuguée par leur cuisine, l'émotion qui se dégage de ce duo Père/Fils et la beauté de leurs créations, je me fis la promesse d'aller visiter leur restaurant à Laguiole.

Ce fut chose faite, le 5 octobre 2010 en compagnie des meilleurs compagnons d' »aventures-culinaires-en-tout-genre » qui puissent exister (ils se reconnaîtront).

Rendre visite aux Bras, c'est entrer dans une faille spatio-temporelle, plus rien ne compte tant la beauté et la sérénité du lieu nous fait oublier qu'il existe un ailleurs. C'est le cœur léger et l'excitation à son comble que je goûta au gargouillou, plat signature, puis à l'ensemble du Grand Menu...

De cette expérience, me resta un sentiment : béatitude.

Ainsi, quand Lisa m'apprit que nous allions défendre « Entre les Bras, la cuisine en héritage », le nouveau long-métrage de Paul Lacoste (réalisateur de talent et homme de cœur, qui a offert aux chefs leurs plus belles images avec sa série « L'Invention de la Cuisine »), je ne vous fais pas de dessin : joie dans mon cœur, bras en l'air et merci la Vie !



J'ai vu le film, et j'ai envie de vous dire : vivement le 14 mars 2012, les Amis !

Paul Lacoste ne nous parle pas seulement de cuisine, mais de la transmission du père au fils de l'une des plus grandes maisons françaises... Il a su, comme à son habitude, révéler toute l'humanité et la sensibilité de cette période charnière dans la vie d'une famille.

En 1h 28min, il m'a rappelé -non pas que ce fut nécessaire, mais ça fait toujours du bien- à quel point la cuisine est vecteur d'amour, de valeurs, de partage, de générosité et quel meilleur exemple que ce binôme de chefs, père et fils pour nous conter l'héritage...

En attendant de courir le voir, suivez l'aventure sur la page facebook (il faut liker [ICI](#)).

Tu crois en le cinéma et en la cuisine, tu aimes être acteur des jolis projets, alors rejoins l'aventure sur TousCoProd, c'est [ICI](#) et c'est bien.

**Tags:** [actu](#) [entre les bras](#) [film](#) [michel bras](#) [paul lacoste](#) [sebastien bras](#)

**Partager cet article:** [f](#) [t](#) [di](#)



**Auteur: Betty**

# Papilles & Pupilles

Back Home

22 février 2012

Réalisation : Anne Lataillade

## Entre les Bras – La cuisine en héritage : Un film de Paul Lacoste

19

Publié dans News par Anne le 22 février 2012



Entre les Bras - La cuisine en héritage - Un film de Paul Lacoste

Si vous vous intéressez tant soit peu au petit monde de la cuisine vous ne pouvez pas ne pas connaître la famille **Bras**. Basé à **Laguiole** dans l'Aveyron, **Michel Bras**, le papa s'est installé depuis 1992 sur le merveilleux plateau de l'Aubrac. Il est le créateur du **coulant au chocolat**, ce petit gâteau, qui, quand vous enfoncez la cuillère à l'intérieur, révèle un cœur liquide et coulant ainsi que du **gargouillou**, une petite merveille de fraîcheur. En 1987, son fils, **Sébastien** l'a rejoint et depuis 2009, en compagnie de son épouse Véronique, ils ont pris les rênes de l'affaire familiale. Ils sont détenteurs de 3 macarons au guide Michelin et l'on considère très régulièrement leur cuisine comme l'une des meilleurs du monde.

**Paul Lacoste**, le réalisateur, cuisinier amateur et fan depuis toujours du travail de Michel Bras a suivi leur quotidien pendant un an, lors de cette période transitoire qu'est le retrait progressif du père au profit du fils. Est-il possible de transmettre l'œuvre d'une vie ? Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ? Tous deux sont à un moment crucial de leurs carrières.

J'ai eu la chance de pouvoir visionner ce film **en avant première** et je peux vous dire que **j'ai adoré**. Au fil des saisons, la caméra suit, sans voyeurisme aucun, Michel et Sébastien Bras dans leur quotidien que ce soit au marché, pendant une fête avec des amis, ou encore dans leur travail en cuisine (création de recettes et service quotidien). C'est un film sur le temps qui passe, une saga familiale démarrée avec les parents de Michel. L'omniprésence de l'Aubrac, ce plateau magnifique et sauvage permet de mieux comprendre ces hommes pudiques pour lesquelles des valeurs telles que le travail et le respect ne sont pas que de vains mots.

**A voir absolument.**

Pour vous mettre l'eau à la bouche, quelques extraits en exclusivité sur Papilles et Pupilles

=> **Le Gargouillou du 28 mai**



*Entre les Bras – Gargouillou du 28 mai par Papilles*

[Les pensées et les peurs de Michel Bras -... par Papilles](#)

Sortie le 14 mars, toutes les informations sur la page Facebook [Entre les Bras, la cuisine en héritage](#). Vous pouvez soutenir le projet ici : [Touscoprod](#) pour une distribution plus large.

[Michel et Sébastien Bras](#)

Route de l'Aubrac

12 210 Laguiole

Tel : 05 65 51 18 20

Enjoy !

# Le Blog des chefs Pourcel

Actus, humeurs & recettes des frères Pourcel

## ” Entre les Bras – La Cuisine en Héritage ” un film sur la transmission

EVENTS & PARTY 6 janvier 2012 | 0 Commentaires

C'est au mois de mars prochain que sortira, sur grand écran, le film ” **Entre les Bras** “, plus précisément, c'est le 14 mars prochain, que vous pourrez suivre l'aventure culinaire et la transmission entre le chef père – **Michel Bras** – et le chef fils – **Sébastien Bras**. Pénétrez dans les cuisines du célèbre chef Michel Bras à Laguiole au cœur d'un Aubrac créatif et gourmand.



Un film qui retracera en image l'histoire de la transmission culinaire entre le papa et son fils, une initiative originale puisque ce film est produit par ” **Touscoprod** ” où le producteur a fait appel à l'intérêt et à la générosité des passionnés de cuisine pour financer l'œuvre cinématographique.

[www.pourcel-chefs-blog.com](http://www.pourcel-chefs-blog.com)

Date : 09/03/12

” Entre Les Bras ” nous étions à l’avant première du film à Montpellier



Nous étions hier soir à Montpellier à la diffusion en avant première du film de Paul **Lacoste** ” Entre Les **Bras** “, une salle complète du cinéma Le Diagonal attendait le chef Michel **Bras** , son fils Sébastien, et le réalisateur du film.

## Évaluation du site

Les frères Pourcel sont chefs cuisiniers. Leur blog diffuse leur actualité ainsi que celle de la gastronomie et du monde de la restauration.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 1

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Un beau moment rempli d'émotion, une histoire de famille et en famille. De la sincérité, de la contemplation, de la créativité, du partage et beaucoup d'amour.



Beaucoup d'émotion surtout lorsque nous avons revu les images de toute la famille, et le cheminement de Michel vers sa cuisine d'aujourd'hui. Nous avons bien connu l'histoire du début, certains des acteurs d'aujourd'hui étaient déjà dans l'histoire en 1985 lorsque Laurent Pourcel était second de cuisine de Michel Bras au "Lou Mazuc".

Des souvenirs, beaucoup de souvenirs, l'Aubrac marque les âmes !.



À la fin de la projection, Michel et Sébastien Bras ont répondu aux nombreuses questions du public. Un échange vrai et authentique, comme le sont les deux chefs. Dans le film nous avons retrouvé le regard profond de Michel Bras, il nous manqua sur les dernières images – des sourires –, ceux qui sont les reflets de la joie et du cœur.

Le chemin est tracé.



# **MATHILDE'S CUISINE**

Mathilde's ac Mathilde's Cuisine gging and la bonne cuisine

06 mars 2012

Réalisation : Mathilde Delville

## Entre les Bras, la cuisine en Héritage

March 6, 2012 by Mathilde's Cuisine

**HERITAGE.** Un mot lourd de sens, parfois synonyme d'une fin que l'on espère ne jamais connaître. Des moments que l'on redoute, que l'on fuit car la signification est trop intense.

Pourtant, en allant voir **Entre les Bras, la cuisine en Héritage**, Paul Lacoste, son réalisateur, nous invite à suivre un autre héritage, celui du parcours initiatique de Michel Bras vers son fils. Regards posés sur cette tranche de vie entre deux hommes, où le poids de la famille vient chahuter ce désir de Sébastien de voler de ses propres ailes.

'*La fusion entre les deux mondes*', comme l'appelle Michel Bras. Ou comment trouver sa propre identité nécessaire à la créativité dans un monde où la signification du nom Bras résonne jusque dans les veines.



Et cette réponse, Sébastien la cherche, dans le regard, les mots de son père, ces plats qui voyagent entre France et Japon pour trouver leur terrain d'expression.. Le regard est inquiet, angoissé mais la volonté est là. '*Je n'ai pas envie de tout casser pour tout reconstruire...*'.

Alors le geste se fait plus précis, le poids du regard du père laisse doucement place à la créativité et ce passage de flambeau, à la fois si public et si intime, finit par prendre forme, là haut, sur les plateaux de l'Aubrac.

'*Tu seras un homme mon fils*' écrivit un jour Kipling. Devant les caméras, la poésie a fini par rejoindre la cuisine ou peut être est-ce le contraire qui s'est passé cette année là...

Sortie le 14 mars 2012



Pour que cet héritage puisse continuer à se transmettre, **Jour2Fête** lance un appel aux souscriptions des internautes pour que le documentaire voit le jour dans le plus grand nombre de cinéma, dont tous les détails sont précisés [ici](#) | Page [Facebook](#)

Michel et Sébastien Bras  
Route de l'Aubrac  
12 210 Laguiole  
+33 5 65 51 18 20  
[www.bras.fr](http://www.bras.fr)

Posté par Stéphane Méjanès  
Le 12 mars 2012

## Omnivore Paris, deuxième journée

Lundi, l'Omnivore World Tour Paris était placé sous le signe de la jeunesse et de la transmission. En point d'orgue, la projection en avant-première du film « Entre les Bras » (sortie en salle mercredi), un documentaire sensible et inspiré réalisé par Paul Lacoste sur le passage de témoin entre Michel Bras et son fils Sébastien. Ce dernier est venu en parler sur la scène du grand auditorium du Palais de la Mutualité, en compagnie de Marcel Richaud, vigneron solaire sur ses terres de Cairanne. Sébastien Bras a trouvé les mots pour dire que la transmission est possible mais seulement si elle n'est pas imposée, si elle laisse l'individualité s'épanouir. Il a témoigné de l'osmose et du respect qui l'unissent à un père qui l'a laissé trouver sa place très tôt. Marcel Richaud, lui-même héritier d'une longue lignée de vignerons, a choisi une voie plus en rupture avec un père qui confiait son raisin à la coopérative quand lui a voulu faire son propre vin, naturellement. Il est aujourd'hui à son tour dans le rôle du passeur, auprès de ses enfants, Claire et Thomas.



*Sébastien Bras, sur la scène du grand auditorium du Palais de la Mutualité*

Plus tôt dans la journée, Lorenzo Cogo (El Coq, Marano Vicentino, Italie) a stupéfait l'assistance par sa jeunesse mais surtout par sa maturité. À 25 ans, il a ouvert son propre restaurant, il y a déjà près d'un an, où il développe un travail très personnel, inspiré par de multiples expériences, notamment la science du feu et de la braise du restaurant Asador Etxebarri (Axpe-Marzana, Espagne). Au menu de sa Masterclass, un oeuf basse température recouvert d'une pâte de sauce barbecue maison et agrémenté de crêtes de poule flambées au Jack Daniel's, mais aussi une mesclun de feuilles de salades desséchées accompagné d'une incroyable mayonnaise aux huiles essentielles de sapin. Ben voyons !



*Lorenzo Cogo (El Coq, Marano Vicentino, Italie)*

Côté Scène Salé, la jeunesse, c'était aussi Davy Schellemans (Veranda, Anvers), ancien second de Kobe Desramaults, connu des Omnivoriens pour avoir délivré un magnifique 100% Flandres, en fin d'année dernière au 104. La transmission, c'était Jean-François Piège (Hôtel Thoumieux, Paris), qui a cuisiné deux plats en « live », dont un blanc-manger minute, clin d'oeil à sa première Masterclass Omnivore, il y a 7 ans au Havre, mais aussi des chips de saint-jacques d'une belle évidence. De la maîtrise, de la technique, de la pédagogie, du fond, de la forme, un cuisinier au sommet de son art.





13 mars 2012

Réalisation : Camille Vurpas



## Entre les Bras, un beau film à voir

Par Camille Vurpas, le 13 mars 2012

Crédit : SP



J'aime

7



Envoyer



+1

0



Tweeter

0

**Entre les Bras, la cuisine en héritage**, un documentaire touchant sur **Michel et Sébastien Bras** sort demain au cinéma. A ne pas rater.

C'est peut-être le chef étoilé le plus populaire de France. Michel, le père, se retire discrètement pour laisser les commandes de son restaurant 3 étoiles du Suquet, sur le plateau de l'Aubrac à son fils Sébastien, chef de son métier et digne fils de son père. En 2009, pendant une année, au fil des saisons, le cinéaste Paul Lacoste filme le passage de témoin entre les deux. En résulte un documentaire émouvant sur la transmission d'une affaire de famille. Un témoignage touchant sur la peur de l'apprenti devant l'exigence du chef mais aussi la complicité qui unit père et fils, deux cuisiniers passionnés ... et la fierté du premier. Une belle histoire d'hommes.

En toile de fond, la campagne de **Laguiole**, magnifique, mais aussi leur restaurant de Toya, au Japon, des scènes de pêche à l'écrevisse avec toute la famille, petits-enfants compris, des couchers (et levers) de soleil superbes et des histoires de plats délicieusement poétiques comme savent le faire les Bras. A savourer.

**Entre les bras, la cuisine en héritage**, un film de Paul Lacoste, sortie le 14 mars 2012.



22 février 2012

Réalisation : Annie. P

22  
Mercredi  
FÉV 2012

## *“Entre les Bras”, de Michel à Sébastien Bras, chefs à Laguiole*

POSTED BY ANNIE.P IN CUISINE, EVÈNEMENT, UN RESTAURANT

≈ 5 COMMENTAIRE

### Tags

chef 3 étoiles, Laguiole,  
Michel Bras

J'ai eu tellement de bonheur et d'émotion à visionner **“Entre les Bras”**, le film réalisé par Paul Lacoste, qui évoque la transmission, le passage, entre un père et son fils, que je ne peux que partager avec vous.

C'est l'histoire d'un père, **Michel Bras**, chef 3 étoiles dans son [restaurant hors norme à Laguiole](#), qui transmet non seulement son restaurant mais surtout sa vision, ses valeurs, à son fils **Sébastien**, dit Séba tout le long du film. Nous partageons la vie des familles de Michel et Sébastien, au gré des saisons qui défilent, en Aubrac et au Japon. Ce documentaire est fait de pudeur, de partage, et nous ne sommes jamais voyeurs, juste de connivence avec eux, et c'est ça qui est bien plaisant. A la fin du film, c'est comme si nous faisions nous aussi partie de leur famille !

Si ne “voyez” toujours pas qui est **Michel Bras**, dites-vous qu'il est celui qui a inventé le **coulant au chocolat**, vous savez bien, un biscuit au chocolat dont le cœur coule dès que vous y enfoncez la cuillère ! Mais, surtout, **Michel Bras** connaît les herbes et les ressources de l'**Aubrac** comme personne. Quel plaisir de le suivre au marché !

### Présentation du film “Entre les Bras”

Je n'ai jamais eu le privilège de déguster la cuisine de Michel ou Sébastien Bras dans leur restaurant. J'ai aimé découvrir dans ce film leur amour et respect des produits, leur perfectionnisme. Mais j'ai aimé aussi découvrir leur belle région de l'Aubrac avec leurs yeux.

Et constater leur connivence, pas facile de premier abord tant leur personnalité est forte, fait plaisir à voir et on apprécie comment cela retentit sur leur cuisine. Lors du film évidemment, mais aussi en les rencontrant. Michel a les yeux qui pétillent tellement, on ne peut qu'adhérer à son enthousiasme et sa volonté de transmettre ses valeurs. Sébastien, en bon fils, a du mérite à intégrer le partage des savoirs de son père en y apportant sa personnalité. Il a du talent Sébastien, la barre est haute !!!

J'ai même eu la chance de goûter leur dessert :



"Gaufrette de pomme de terre et crème beurre noisette", qui se mange avec les doigts, comme un sandwich. La tuile est croustillante à souhait, la crème goûteuse et légère. Extraordinaire de finesse ce dessert.

Le film est très bientôt en distribution dans toute la France. Si ce film est programmé à côté de chez vous, courez-y !

En complément, une [belle présentation de ce documentaire à lire.](#)



23 février 2012

Réalisation : Patrick Faus

les plaisirs du goût, le goût des plaisirs

## ACTUS

## LA CUISINE EN HÉRITAGE

UN FILM DE  
**PAUL LACOSTE**

— AU CINÉMA LE —  
**14 MARS 2012**

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 105–112

Télévision, livres, bandes dessinées, salons, concours, épreuves, défilés, les chefs nous envahissent à un point, inimaginable il y a encore une dizaine d'années. Les voilà au cinéma et ce sont les Bras qui ouvrent le bal. Paul Lacoste, le concepteur et metteur en scène du film est un spécialiste du documentaire. Il connaît bien la famille Bras et cette région de l'Aubrac d'une incroyable beauté sauvage, pleine de froid sur la lande et de chaleur humaine dans les foyers. Il les a donc suivis pendant une année au cours des quatre saisons qui rythment à la fois les humeurs, les paysages, et la cuisine. Un film andante mais non tropo sur ce moment que connaissent tous les artisans de tous les métiers lorsque le fils suit les pas du père : la passation du pouvoir suite à la transmission du savoir. Période délicate, fragile, où les egos se frottent, se heurtent parfois, et où la prise de territoire est la clé du futur. Le fils Bras, Sébastien, a la tâche d'autant plus difficile que son père Michel est un des plus grands cuisiniers de France et du monde tant sa créativité, sa compréhension intuitive et instinctive des saveurs et des alliances en fait un des hommes les plus passionnants de son époque. Le film se construit autour des saisons et de cette relation. Il fait pénétrer sans voyeurisme aucun dans cette vie de chef en cuisine, bien sûr en équipe, entre le père et le fils, le fils seul tentant une création d'un dessert difficile devant l'œil du père, dans l'intimité familiale, dans les fêtes des villages alentour, et au marché dès l'aube. Une famille simple, fidèle à son passé présent à tous moments dans les lieux et les activités, consciente du parcours et du succès dû au travail et au talent avec un esprit rassurant, presque humble, si loin des « stars » parisiennes des palaces. Chez les Bras, l'assiette sent la terre et la terre sent la cuisine. Le film, d'un rythme volontairement assez lent, presque contemplatif, suit parfaitement ces moments de doute du fils comme du père. « Il est plus difficile de rester au sommet que de monter par étapes au même sommet comme nous l'avons fait », dit l'épouse de Michel Bras. Ce fut le parcours du père, c'est aujourd'hui le challenge du fils.



Un film qui permet de comprendre la vie d'un chef, de ses proches, de son travail, et qui sait s'effacer devant son sujet. Ce n'est pas le moindre de son intérêt. Enfin une belle réussite qui ne doit rien au superficiel de l'époque ni au spectacle des marionnettes télévisuelles. L'air de l'Aubrac est pur et l'on en profite aussi.



### **Entre Les Bras**

La Cuisine en Héritage

Réalisation : Paul Lacoste

Documentaire – Durée : 90 minutes

Sortie le 14 mars 2012



Humeurs culinaires...

24 février 2012

Réalisation : Anne Demay



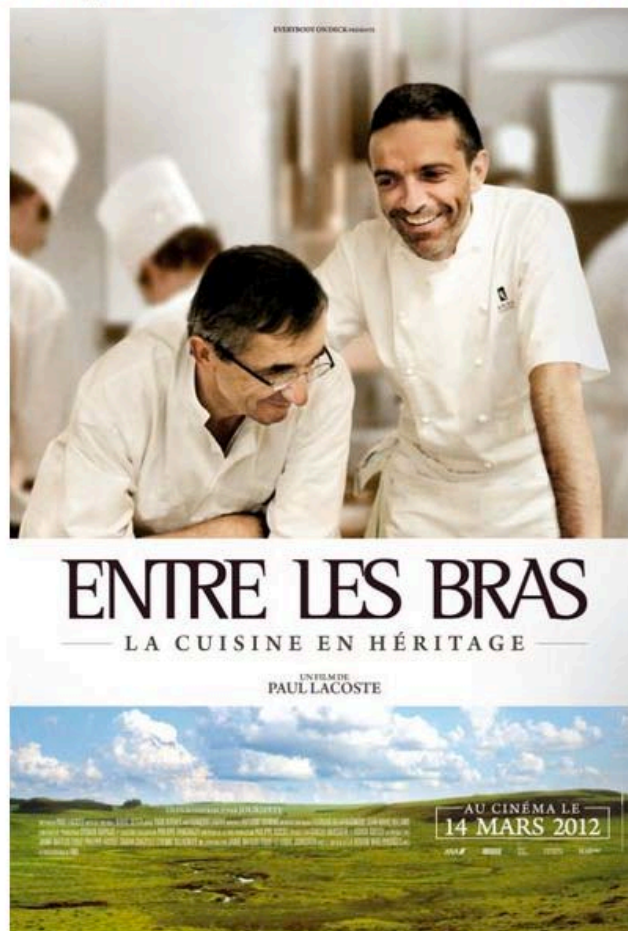
Humeurs culinaires...

« [Tagine d'agneau aux pruneaux](#) | [Accueil](#) | [News du matin: Concours Tomme de Savoie](#) »

24 février 2012

24 février 2012

## Entre les Bras: un film passionnant sur la transmission



S'il n'y avait qu'une phrase de ce film qui le résume: "Je n'ai pas envie de tout casser pour tout reconstruire"...



**Film Annonce Entre Les Bras (VF)** from [jour2fete](#) on [Vimeo](#).

Je suis allée voir ce film début janvier et j'ai été scotchée. C'est un reportage, bien entendu, mais c'est un film aussi palpitant qu'une fiction. Il y a une telle émotion qui passe et une telle complicité entre le père et le fils.



Quand Trois Gros, Gagnaire et Roellinger retrouvent les Bras à Plageolles

Une scène m'a particulièrement marquée: Sébastien Bras et Michel Bras sont au Japon et Sébas s'essaie à un nouveau plat. Il veut interpréter pour le restaurant de Toya, un souvenir d'enfance de lait sur les tartines que lui confectionnait sa mère, avec peau de lait et chocolat râpé. Il s'es feuille de Yuba, qui est une feuille de caillé de soja. Il demande à son père de ne rien dire... Il mais Michel Bras, rencogné dans la cuisine, ne tient pas en place, il le regarde en catimini, se contorsionne, et l'on sent toute la tension vers ce fils qu'il voudrait guider, mais il se retient, il vire, et Sébastien continue sa démonstration. Enfin Michel Bras peut parler et....

Je vous laisse découvrir ce film et les très jolies phrases qu'il nous révèle. Je vous laisse aussi les paysages de l'Aubrac, leur minéralité, les brumes de l'hiver, les douceurs des monts, la sér s'en dégage. Je vous laisse aussi découvrir une famille unie autour d'une même passion, et de liens indéfectibles.... Très très beau film. Il sort **le 14 mars** sur les écrans et c'est un pur bonh



Après la confection du Yuba. Sébastien avait prévenu: "Tu n'a pas le droit de dire un mot". Et Bras peut s'exprimer... Un moment de rire à Toya au Japon.

**ENTRE LES BRAS. sortie cinema le 14 mars**

パリ発フランス情報

ハヤクー  
HAYAKOO

24 février 2012

Réalisation : Yumiko

## 父と息子、大自然と家族の絆から生まれた料理人 Entre les Bras – la cuisine en héritage

カルチャー > シネマ

by yumiko on 2012-02-24

フランス中南部、オーブラック地方のライヨル村。人口900人ほどの小さな村ですが、世界中から人々が訪れる場所があります。三ツ星レストラン「ミシェル・プラス」です。母親が経営するオーベルジュ「ルーマズック」の手伝うことで、料理人としてスタートしたミシェル・プラス氏。このオーブラックにて、ほぼ独学で料理を学びます。

映画の最初の方で描かれる一品『ガルグイユー』は、1981年に誕生してから現在に続くスペシャリテのひとつです。30種類にも及ぶ野菜に、それぞれ異なる処理を施し、異なる色のソースをひき、ひとつひとつ野菜を重ねていくというもの。スプーンを入れると、中からチョコレートのソースがどっと流れ出すデザート『クーラン』。この2つを作りだした翌年、ミシェル氏はミシュランの星を獲得するのです。



※写真権利：Jour2Fete



※写真権利：Jour2Fete

1992年、日の出と太陽が沈む壮大な景色が望めるオーブラックの小高い丘の上に、ホテル・レストラン「ミシェル・プラス」をオープン。そして2009年に、息子のセバスチャン・プラス氏に譲ります。

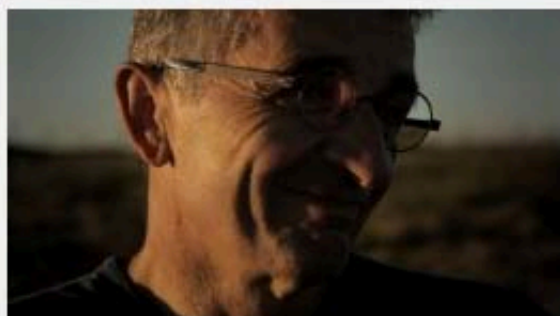
父親が三ツ星レストランのシェフという環境で育ち、ともに働き、そのレストランを受け継いだセバスチャン氏。父親のことを厨房では、パパではなく「ミシェル」と呼んでいます。「ミシェルの代わりになるうとは決して思わない。私には自分自身の経験、感性がある」と、自身の料理に取り組む様子も描かれています。

まだ夜が明けきらない薄暗い中、トレーナーとジーンズ姿で朝市で買い物をするプラス氏。ひとつひとつの素材に対して会話を交わし、確かめながら購入していく様子は、料理人親子ならではの買い方ではないでしょうか。「オリーブオイルで何をするの？」など、レストランに向かう途中の車内でも、料理の話はつきません。

家族の絆、料理に取り組む姿勢。そして「大自然が彼らの料理をつくったのだ」と思わせる、オーブラックの壮大な風景。このレストランで食事することは、フランスの大地の恵みを味わうことと同じなのかもしれません。



※写真権利：Jour2Fete



※写真権利：Jour2Fete



※写真権利：Jour2Fete

#### Entre les Bras-la cuisine en héritage-【プラス家の間でー受け継がれる料理ー】

2011年フランス作品、ドキュメンタリー映画 90分

監督、脚本：ポール・ラコスト Paul Lacoste

出演：セバスチャン・プラス Sébastien Bras、ミシェル・プラス Michel Bras

3月14日より公開

# A Table & Compagnie

25 février 2012

Réalisation : Mercotte

## Entre les Bras

[Actu gourmande](#)

Tags : [Michel Bras](#), [Michel et Sébastien Bras](#), [Sébastien Bras](#)

25 février 2012

 0



Michel Bras

**Michel et Sébastien Bras** sont cuisiniers, chefs triplement étoilés à Laguiole, sur le plateau de l'Aubrac. Pendant un an, Paul Lacoste les a suivis dans leur quotidien, à cette période charnière qu'est celle de la transmission, quand le père s'efface petit à petit au profit du fils. Un film magnifique sur deux hommes pudiques, au cœur d'un paysage sauvage et superbe.

2 extraits du film à voir ici : [Entre les Bras, la cuisine en héritage](#) (clic).

Vous pouvez aider également à coproduire le film en vous rendant là : [touscoprod](#) (clic)



25 février 2012

Réalisation : Stéphane Méjanès



# ENTRE LES BRAS “LA CUISINE EST PEUT-ÊTRE LE SEUL ART TRANSMISSIBLE”

**DIX ANS APRÈS SON PREMIER FILM SUR LA FAMILLE DE LAGUIOLE, PAUL LACOSTE A TENTÉ DE SAISIR LA TRANSMISSION À L'ŒUVRE ENTRE MICHEL BRAS ET SON FILS SÉBASTIEN. UN FILM DOCUMENTAIRE D'UNE GRANDE JUSTESSE, ENTRE VIOLENCE ET COMPASSION.**

Au tournant de l'An 2000, Paul Lacoste avait posé sa caméra sur le plateau de l'Aubrac, dans le restaurant soucoupe volante de Michel Bras, à quelques kilomètres de Laguiole. Il y avait croisé un jeune homme effacé, Sébastien Bras, fils de son père. Dans l'ombre d'un cuisinier au talent et à la personnalité écrasantes, le cinéaste avait pressenti qu'un destin tout à fait singulier était en train de se forger. En 2010, il propose aux Bras de filmer le passage de témoin, initié par Michel lui-même un an plus tôt. "Si tu filmes cette passation, elle sera actée plus fortement que chez un notaire", lui répond Sébastien. Le film est le témoignage d'une année passée au plus près des quatre générations de la famille Bras, des parents de Michel aux enfants de Sébastien et Véronique. En réussissant à se faire totalement oublier ou en provoquant des situations par sa seule présence, Paul Lacoste parvient à saisir de très beaux et très forts instants de vérité. La caméra elle-même semble vibrer, entre flou pudique et netteté voyeuriste. C'est comme si elle succombait au trouble provoqué par de longs silences, des confessions intimes, des regards assurés ou désemparés, par des conversations légères ou graves. Les certitudes des uns télescopent les doutes des autres, sans épargner personne. C'est une tragédie grecque dans un paysage d'aube de l'humanité. Une fin, un début, et réciproquement. Entretien avec le réalisateur.

## **Omnivore : Quel était le projet du film ?**

Paul Lacoste : Je suis parti filmer une crise. D'ailleurs, le premier "teaser" était très violent pour Sébastien Bras. Quand sa femme Véronique et lui l'ont regardé, ils ont pris peur. Je leur ai expliqué que ce que l'on y voyait, c'était la question dramatique, pas la réponse. Comment le fils de Picasso va-t-il faire pour peindre à son tour ? Or, la cuisine est peut-être le seul art transmissible. Cela n'est pas que de l'artisanat, il y a un rapport au monde, une sensibilité. Le film tente de montrer que c'est possible maintenant, que les conditions sont réunies. Je suis même sûr que cela arrive déjà.

## **En quoi ce film est-il différent des autres que vous avez réalisés ?**

Pendant 10 ans, j'ai filmé des cuisiniers prométhéens (série de documentaires baptisée "L'invention de la cuisine", ndlr). C'était : "moi et ma sensibilité, on a un discours sur le monde". Dans "Entre les Bras", il est non seulement question de transmission mais, en plus, le père et le fils ont joué avec l'objet médiatique. La passation se déroule aussi vis-à-vis de ceux qui les regardent. Au début du tournage, le film n'est pas encore passé par là. Sébastien ne s'en



sort pas. Il y a de la souffrance, le poids de la responsabilité, du destin. Peu à peu, l'équilibre s'installe, dans l'émulation et dans une sorte de guerre d'image. Sébastien devient plus causant, plus affirmé, il fait davantage face à la caméra.

**Au cours d'une fête des vendanges, au domaine Plageoles, Sébastien participe à un paquito. Après son père, il se jette de tout son long sur une rangée d'hommes assis qui le portent à bout de bras pour le faire avancer de mains en mains. Pour un réalisateur qui veut filmer l'envol d'un homme, c'est presque trop beau, non ?**

Le plongeon aurait eu lieu sans moi, comme il a lieu tous les ans à la même époque. Pour autant, je ne refuse pas du tout le terme de mise en scène dans l'exercice du documentaire. Du coup, oui, ce paquito fonctionne comme une métaphore. Mais, la vérité, c'est surtout que Michel et Sébastien Bras m'ont fait un cadeau incroyable en m'accordant une confiance absolue. Et quand on est en immersion, quand on est bien dans une situation, tout fait sens. De ce point de vue, ce qui est intéressant, c'est que le film ne fait pas que témoigner, il cristallise. Michel, Sébastien et le spectateur sont tous d'accord pour que des choses se passent. Ils ont tous besoin du film pour avancer. Sinon, la passation aurait pris 10 ans. Là, elle prend le temps du film.

## **Pourquoi un film de cinéma plutôt qu'un documentaire ?**

J'ai constaté que les chaînes n'aiment pas beaucoup les documentaires sans voix off. Mais, outre la qualité de l'image, je crois surtout qu'il y a des émotions auxquelles on accède seulement après un certain temps. En 90 minutes, c'est plus facile qu'en 52 minutes. Et puis, quand on laisse la télévision de côté, que l'on quitte l'électroménager, comme disait Jean-Luc Godard, pour regarder à plusieurs, dans une salle de cinéma, il y a un vrai partage. Et ce partage ressemble beaucoup à celui qui est à l'œuvre autour d'un repas.

## **Véronique, la femme de Sébastien, est à la fois présente et discrète. Quel est son rôle dans cette histoire ?**

Il y a des rushes que je n'ai pas utilisés où on la voit défendre Sébastien d'une façon magnifique. Elle dit comme il est beau, comme il est courageux d'avoir été si patient, si longtemps, d'avoir accepté un sort qui n'est pas à la mode. Cette acceptation du destin, elle en parle très bien. Dans le film, c'est l'envoyé du spectateur. Quand elle a rencontré Sébastien, elle était plutôt citadine, n'appartenait pas à l'univers de la famille Bras. Aujourd'hui, elle permet à tout ce petit monde de continuer à bouger en permanence, sans meurtre symbolique. Cela a été le génie de Ginette, la femme de Michel, en son temps. Avoir les pieds sur terre, accueillir, rendre les choses possibles socialement, au-delà d'un cercle familial plutôt fermé sur lui-même.

## **Pensez-vous avoir atteint votre objectif avec ce film ?**

Mon Cap Horn, c'était de le montrer au Bras. Ils m'ont fait confiance pendant toute une année et, qui plus est, le film ne fait pas l'économie des choses qui fâchent. Leur accueil a été formidable. Je m'en veux même d'avoir douté de leur intelligence.

## **Y a-t-il une vie après les Bras ?**

J'ai un projet qui me tient particulièrement à cœur. Je voudrais filmer une équipe de vendangeurs. Ces gens qui sont au milieu de la beauté de la nature mais sont aussi en grande souffrance sociale. Je voudrais montrer des paysages magnifiques dans une société de merde.

## **PROPOS RECUEILLIS PAR STÉPHANE MÉJANÈS**



**“ENTRE LES BRAS” (90’), ÉCRIT ET RÉALISÉ PAR PAUL LACOSTE, PRODUIT PAR EVERYBODY ON DECK, GAËLLE BAYSSIÈRE ET DIDIER CRESTE, DISTRIBUÉ PAR JOUR2FÊTE. SORTIE LE 14 MARS 2012.**

**Restaurants à Paris .com**  
LE GUIDE DES MEILLEURES TABLES DE LA CAPITALE

26 février 2012

Réalisation : Vanessa Houpert

## Entre les Bras, la cuisine en héritage

Publié le 27. Feb, 2012 par [Vanessa Houpert](#)  
pour [Fil gourmand](#)

Après sa série "L'Invention de la Cuisine" dans lesquels il a suivi les plus grands chefs (Alain Passard, Pascal Barbot, Michel Troisgros...), **Paul Lacoste** utilise cette fois la cuisine pour une autre finalité : parler de transmission.



Pour cela, il a suivi un **duo de chefs** qui lui est cher : **Michel et Sébastien Bras**, père et fils.

Le documentaire "Entre les Bras, la cuisine en héritage" pose deux questions primordiales : comment se faire un prénom quand on est "le fils de" et comment se retirer d'une entreprise que l'on a bâti ?

Des réponses à découvrir au cinéma le **14 mars 2012** !

Partagez [!\[\]\(46b929dba9eb9569040cd01d20993d13\_img.jpg\) Facebook](#) [!\[\]\(d587b12ac10cb1779a81e1a4b0dc6346\_img.jpg\) Tweet](#) [!\[\]\(bdfacb4f2b8ece89c8ff33aaba4ca2af\_img.jpg\) 0](#) [!\[\]\(b6eb40ed9d7b29fb7a99abf955f81f38\_img.jpg\) +1](#) [!\[\]\(cc3664740910d9ac497f44f62b6d9d06\_img.jpg\) 0](#)

Tags: [2012](#), [cuisine](#), [documentaire](#), [film](#), [héritage](#), [Michel et Sébastien Bras](#), [paul lacoste](#)

*fulgurances*.com

27 février 2012

Réalisation : Sophie Cornibet



## « Entre les Bras »

« Entre les Bras, la cuisine en héritage » le documentaire de Paul Lacoste qui raconte la transmission entre Michel et Sébastien Bras, sortira le 14 mars prochain.



# FOOD INTELLIGENCE

28 février 2012

Réalisation : Bruno Verjus



28 FÉVRIER 2012

## Connaissez-vous Entre les Bras ?



Après *l'Invention de la cuisine*, Paul Lacoste poursuit son exploration de l'univers Bras avec *Entre les Bras, la cuisine en héritage*. A découvrir en avant première sur Foodintelligence, une série de 4 extraits. Le film sera projeté lors du festival Omnivore le lundi 12 mars à 20h00 (programme [ICI](#)) et vous pourrez ensuite le voir ou revoir en salles à partir du 14 Mars.

Le pitch :

En 2009, Michel Bras, à la tête d'un restaurant 3 étoiles (guide Michelin), au coeur 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.

et pour ceux veulent en savoir plus, l'excellent papier de Gersende Rambourg de l'AFP

PARIS (FRA), 28 fév 2012 (AFP) - Le génie de Michel Bras, cuisinier français adulé par ses pairs du monde entier, peut-il se transmettre? Le film "Entre les Bras", projeté dès mercredi dans le Sud-Ouest, analyse la transition avec son fils Sébastien, aujourd'hui chef du restaurant trois étoiles de Laguiole (Aveyron).

C'est en 2009 que Michel a donné les clés de sa cuisine à son fils. Mais deux ans plus tard, sous l'oeil de la caméra de Paul Lacoste qui avait déjà consacré un documentaire à Michel il y a dix ans, la tension est perceptible.

De scène en scène, Sébastien, 40 ans, semble condamné, encore et toujours, à "tirer la carte +j'ai tort+", selon la formule d'une fine gueule qui a vu le film, face à l'exigence terrible de son père, 65 ans, qui aurait toujours fait les choses autrement. Irrésistible. Et pourtant, il y a, à l'évidence, de l'amour et une bonne dose de complicité entre ces deux hommes pudiques.

Le film, dont la sortie nationale est prévue le 14 mars, s'ouvre sur la réalisation d'un gargouillou, plat mythique de Michel Bras qui rassemble dans une assiette plus d'une vingtaine de légumes, fleurs, herbes, crus ou cuits.

Partant d'une assiette blanche, le spectateur assiste, pas à pas, à la composition de ce plat signature, merveille de poésie enviée par de nombreux confrères.

Le père et le fils filent ensuite à l'aube au marché de Rodez pour acheter des légumes. "Séba" remarque le "beau lever de soleil" qui pointe. "Oh pas encore", commente Michel. La première d'une longue série de contradictions.

A l'ouverture de la saison, Michel "briefe" le personnel du restaurant. Eviter de citer l'intégralité des ingrédients d'un plat, "après plus personne ne vous écoute", et ne pas dire la "petite" sauce, ou le "petit" condiment: "La poésie, c'est moi et Sébastien qui la faisons".

Devant un plat à composer, Michel dit à Sébastien: "Je ne sais pas pourquoi tu veux compliquer, je trouve que c'est équilibré". "Moi je trouve qu'il manque quelque chose", répond son fil. Ou encore Michel, observant son fils dresser une assiette: "Je l'aurais fait dans l'autre sens". "Oui mais je suis gaucher, pas droitier", rétorque Sébastien en serrant les mâchoires.

"C'est pas gagné pour Sébastien", commente Michel Troisgros, lui-même héritier d'une dynastie de cuisiniers, lors d'une fête à Laguiole. "Il va se révéler quand Michel s'absentera", prévoit le chef étoilé. Pour Pierre Gagnaire, à ses côtés, Sébastien est "très discret, mais il tient sa place".

Dans une séquence au Japon, où les Bras ont un deuxième restaurant sur l'île d'Hokkaido, Sébastien travaille à la création d'un plat. Alors qu'il se concentre, sous le regard grave de son père, il prévient sur le ton de l'humour: "T'as pas le droit de dire un mot".



[www.lejdc.fr](http://www.lejdc.fr)

Date : 12/03/12

## Entre Les Bras - La cuisine en héritage

Durée : 1h30

Réalisé par Paul **Lacoste** .

Avec **Michel Bras** .

En 2009, **Michel Bras** , à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), 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 à la fois un magnifique hommage à l'un des plus grands chefs de France et une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage.

## Évaluation du site

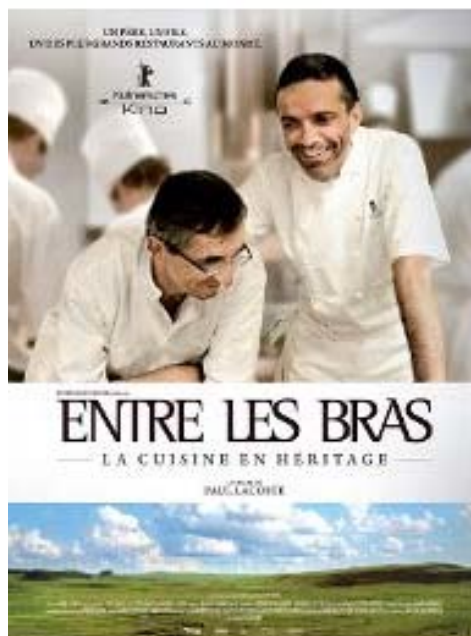
Site du quotidien régional Le Journal du Centre. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier, ainsi que ses différentes pages locales. Il passe au crible toute l'actualité internationale, nationale et régionale.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 310

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Cinéma



**Entre Les Bras - La cuisine en héritage**

Durée : 1h30

Réalisé par Paul Lacoste.

Avec Michel Bras.

En 2009, Michel Bras, à la tête d'un des meilleurs restaurants au monde (3 étoiles, 19,5/20), 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 à la fois un magnifique hommage à l'un des plus grands chefs de France et une belle réflexion sur la transmission d'un savoir-faire, d'un héritage.

## VIDEO INTERLUDE

### Watch the Trailer For the Documentary Entre Les Bras

Thursday, January 19, 2012, by [Gabe Ulla](#)



[BRAS](#)

[DOCUMENTARIES](#)

[ENTRE LES BRAS](#)

[FRANCE](#)

[MICHEL BRAS](#)

[MOVIES](#)

[SEBASTIEN BRAS](#)

[VIDEO INTERLUDE](#)

[COMMENTS](#)

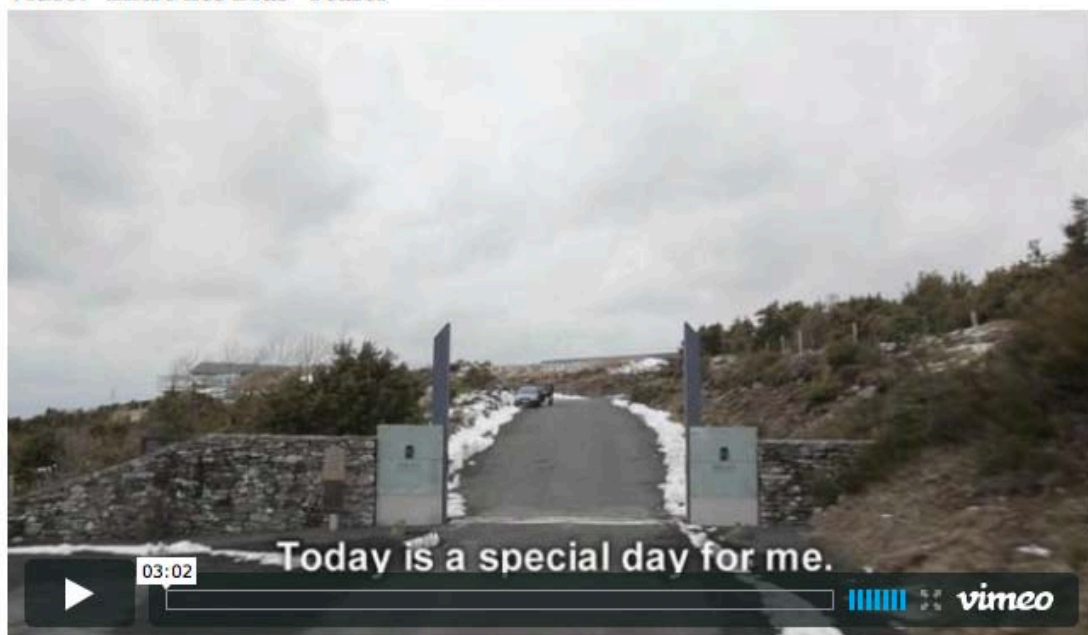
[Like](#) 98

Here is the trailer for [Entre les Bras](#), a documentary about chef **Michel Bras** handing over the reigns of his three-star Laguiole, France restaurant **Bras** to his son Sébastien. By the looks of things and despite Michel's trademark quiet, gentle demeanor, it's not a totally fluffy affair. The two are shown disagreeing on several aspects of the restaurant, and Michel can't seem to back off and let his son totally take charge. "Maybe I'll be the soul of the house," says Michel. "At least I'll try to preserve it."

The film will officially premiere at Omnivore Paris in March.

**Update, 1/24/12:** The film will be shown at the Berlin International Film Festival and its English title is *Step Up to the Plate*.

#### Video: "Entre Les Bras" Teaser



- [Entre Les Bras, teaser \[Vimeo\]](#)
- [All Michel Bras Coverage on Eater \[-EN-\]](#)

Date : 12/03/12

## Michel Bras et son fils Sébastien, une histoire dévorante de cuisine sur grand écran !

Michel **Bras** . C'est lui qui a créé le fameux coulant au chocolat que l'on adore ! Un documentaire retrace l'histoire de ce cuisinier aveyronnais, dix ans après un premier documentaire, et aborde cette fois la relation avec son fils Sébastien.

Au sein du mythique restaurant de l'Aubrac, père et fils **Bras** travaillent et se relaient dans un respect profond du travail bien accompli. Un travail dans la restauration réputé qui ont dessiné l'esquisse d'une légende autour de ce nom.

Outre une plongée intimiste et juste, ce long-métrage offre une vision poétique de la cuisine, sublimée par les paysages du Massif central, dont de magnifiques plans coupent le souffle.

Entre les **Bras** : la cuisine en héritage, documentaire de Paul **Lacoste** , 90 min, en salles le 14 mars.

## Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant la mode, les produits de beauté et les sorties en Midi-Pyrénées.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 5

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Date : 14/03/12

## "Entre les Bras", un film de cuisine et d'amour



Le Gargouillou, plat emblématique de **Michel Bras** .© Paul **Lacoste** - TousCoProd

Par Laure Narlian

Documentaire de Paul Lacoste (France) avec **Michel Bras** et **Sébastien Bras** , 1h30 - Sortie : 14 mars

Synopsis : En 2009, **Michel Bras** , à la tête d'un restaurant 3 étoiles au guide Michelin, au coeur de l'Aubrac, décide de passer la main à son fils Sébastien. Est-il possible de transmettre l'oeuvre d'une vie ? Est-ce 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.

Vidéo : [http://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=8ShsDGAoBn0](http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=8ShsDGAoBn0)

Une histoire d'amour et de transmission

Dans la famille Bras, demandez les parents, vous verrez les grands parents, les enfants et les petits enfants apparaître en filigrane. Michel Bras avait commencé dans l'hôtel-restaurant

## Évaluation du site

Le site Internet du groupe France Télévisions diffuse des articles concernant l'actualité générale.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 154

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

familial de ses parents, "Lou Mazuc" à Laguiole. Deux étoiles plus tard, en 1987, son fils aîné Sébastien commence à le seconder.

Au Suquet, ouvert sur le plateau de l'Aubrac en 1992, Michel passe la main et Sébastien poursuivra bientôt seul la saga familiale. Seul ? Son petit garçon commence déjà à imiter papa en cuisine, vêtu du beau costume blanc de cuisinier cousu par "mémé Bras", son arrière-grand-mère...

On serait tenté de résumer ça d'une formule sèche : chez les Bras, on a la cuisine dans les gènes. A y regarder de plus près, ce n'est pas dans les gènes puisque certains y échappent. Où est-ce alors ? Dans la transmission. Celle du goût et celle du geste. Mais aussi celle de l'amour d'un territoire, ici celui de l'Aubrac.

Car si l'on vient du monde entier manger à la table des Bras depuis plus de vingt ans, c'est davantage pour l'expression unique d'une sensibilité en accord avec le paysage, que pour une affaire de technique pure. Michel **Bras** revendique une cuisine rurale et vivante, qui évolue selon l'humeur et les ingrédients du jour, à l'instar du Gargouillou, un classique de la maison. Cette assiette de jeunes légumes et de jeunes pousses change quotidiennement, au gré de la cueillette. Une démarche pour laquelle le cuisinier doit exprimer sa sensibilité autant que l'âme du lieu.

Le Gargouillou du 28 mai

Vidéo : [http://www.dailymotion.com/video/xoyqwg\\_entre-les-bras-gargouillou-du-28-mai\\_lifestyle#from=embediframe](http://www.dailymotion.com/video/xoyqwg_entre-les-bras-gargouillou-du-28-mai_lifestyle#from=embediframe)

Les secrets d'une passation de pouvoir exemplaire

Paul **Lacoste** voulait rendre hommage au génie créatif du père, Michel **Bras**. Et à la patience du fils, Sébastien, sur le point de prendre son envol. Il est resté un an et demi à leurs côtés pour saisir cette époque charnière. Son film montre une passation de pouvoir exemplaire, modèle de fluidité. Pour laquelle le fils n'a pas eu besoin de tuer le père. Ni de démolir la maison-mère pour tout reconstruire.

Quel est donc leur secret ? On comprend en voyant son beau documentaire méditatif, qui filme avec la même précision poétique les paysages d'Aubrac que les visages et les casseroles, qu'entre les Bras il y a d'abord beaucoup d'amour et de respect. Et pas mal de dialogue. "Une transmission, ça se prépare en amont. Nous avons mené une réflexion et une construction à deux", explique le père. Et le fils de compléter : "une transmission, ça se gère sur la durée. Le roman n'est pas encore terminé".

Bienveillant, le père oppose néanmoins un peu de résistance, il reconnaît qu'il lui est douloureux de lâcher les rennes, et les divergences existent. Mais ce sont des frictions à la marge, sur des détails - la texture d'un dessert, le dressage d'une assiette. On regrette néanmoins le choix du réalisateur d'avoir réservé les discussions les plus âpres aux "bonus" du futur DVD. Elles auraient apporté le mordant qui fait parfois défaut à ce long fleuve tranquille.



Sébastien Bras, enfant, heureux comme un chef en cuisine. © TousCoProd

Date : 14/03/12

## Entre les Bras: au ciné de suite!

par CC

« Entre les **Bras** , la cuisine en héritage » sort aujourd'hui et il faut aller le voir pour pleins d'excellentes raisons. D'abord parce que c'est la première fois que les très belles images du scénariste Paul **Lacoste** sortent sur grand écran. Et voir la nature de Laguiole se réveiller sous les premiers rayons de soleil c'est un plaisir simple, mais réel. Ensuite parce que voir **Michel** et **Sébastien Bras** passer des heures seuls en cuisine à construire un plat, moi je trouve ça fascinant. Et de façon très triviale, ça aidera les plus sceptiques à comprendre pourquoi la gastronomie coûte si cher.

Paul **Lacoste** est l'auteur des plus beaux doc sur les chefs français. Il en a filmé 9 comme ça, au plus près, collé à leurs mains, scotché à leur cerveau. Il vient de passer un an et demi Entre les **Bras** , cette famille de Laguiole qui se refille le bébé de la restauration depuis quatre générations. Bien sûr vous ne pénétrerez pas vraiment cette histoire de famille scellée par l'intimité propre à toute famille. Celle-ci est d'autant plus qu'elle est cimentée par son caractère auvergnat. Mais Paul **Lacoste** s'est contenté du strict minimum des mots pour nous faire passer l'essentiel des sentiments. Ces 90 mn sont remplies de gestes, de regards, de temps morts très forts en émotions.

Entre les **Bras** , c'est donc bien l'histoire d'une famille en relai autour des fourneaux. Une cuisine qui passe les ages et se renouvelle avec chaque personnalité. « C'était écrit de reproduire le schéma familial » , lance fatale, la femme de Sébastien qui par amour, a quitté sa ville pour s'isoler sur un haut plateau de l'Aubrac. « C'est le sang, c'est la race » , lance sans appel la grand mère! Cette mémé leur a donné le goût de la peau de lait sur une tartine de chocolat rapé. Michel a donné à Sébastien le goût du gargouillou: plat emblématique de Bras que l'on voit se construire sous nos yeux en 5 bonnes minutes qui à elles seules vont vous faire décrocher votre téléphone pour réserver chez Bras. Et maintenant Sébastien : à 40 ans, il est en train de reprendre l'établissement de Laguiole. Un 3 étoiles construit par son père en 94 avec une modernité incroyable mais qui aujourd'hui reste tout juste contemporain. Deux prénoms

## Évaluation du site

L'auteur de ce blog est journaliste. Elle diffuse ici des articles concernant la gastronomie au sens large.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 1

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

sont encore inscrits sur le guide Michelin. Le bâtiment a été vu archi vu, même si sa vue reste magique. Mais Sébastien ne prend pas le même plaisir que son père à courir des heures dans ces paysages fantastiques. Il cherche, papa toujours derrière – « il faut que je le conduise » – refuse de lâcher, comme une lutte contre la mort. Et donc, pour Sébastien **Bras**, comme dirait Troigros dans le film, »c'est pas gagné » !

Au delà de cette histoire de famille somme toute personnelle et quelque peu nombriliste dans laquelle on ne pénétrera jamais, reste un film sur la rigueur gastronomique, totalement envoûtante dans sa recherche, son regard sur le produit, ses recherches de perfection jamais atteinte. Après les films de Paul **Lacoste** on ne mange jamais plus tout à fait pareil

# **So Food So Good**

15 mars 2012

Réalisation : Cécile Cau

# Michel & Sébastien Bras: « nos parcours sont fusionnels »

15 | mars 2012 par CC

A l'occasion de la sortie du film [Entre les Bras](#), dont je vous parlais hier, j'ai revu Michel et Sébastien Bras, remangé la fameuse gaufrette à la crème de pomme de terre (imaginée par Sébastien, ajustée par Michel, il y a 8 ans) et tapé la tchatche à la cool avec la grande famille.... L'occasion pour moi de revenir sur une interview que j'avais faite il y a 5 ans, où travaillant sur les seconds, Sébastien m'avait raconté sa position en cuisine. Passé brièvement chez Gagnaire et chez Bernachon, le fils Bras est revenu au bercail, appelé aux cuisines. Alors sous chef de son père de 60 ans, il avait 35 ans. Depuis il est devenu chef, papa est toujours là. ITw d'hier et aujourd'hui

## ***Sébastien : il ne m'a pas étouffé, il m'a laissé vivre***

« Les débuts (en pâtisserie) étaient très difficiles car je n'avais aucune expérience, peu de technique, pas de terrain. Ça a été quelques mois de galère surtout en tant que fils de Michel ; avoir son père sur dos qui en veut toujours plus.... Mais ça été formateur. Mon père n'a jamais fait pour moi de concession à la qualité du travail. Il est très pointilleux, perfectionniste, c'est toujours très constructif de lui demander conseil. Il ne m'a pas étouffé, il m'a laissé vivre. J'ai réussi à exister très rapidement.

On ne fera pas une cuisine à l'opposée de celle-ci dans 10 ans. On est en complet accord. J'ai reçu une éducation très axée autour de la région, de la nature. Ça fait partie de moi, de mon histoire. Mes parents ont essayé de m'éduquer au sens du bon et du beau.

Je peux pas nier que sa cuisine fait partie de moi. On peut avoir des divergences en terme d'associations, d'esthétique mais les idées vont dans le même sens. Nos cuisines sont proches.

Je n'ai pas le sentiment d'avoir travaillé dans une maison qui vient d'une génération précédente. Ce site est atemporel. Je m'y sens complètement à l'aise. Mais cette maison c'est toute sa vie. Je peux pas me permettre de le mettre dehors. J'ai su être patient et lui me laisser la place, petit à petit. »

## ***Michel : c'est à lui à s'écrire la nouvelle histoire***

« C'est comme au cinéma : une expression s'efface au détriment d'une autre, petit à petit mais c'est fondu. Il a su attendre son heure comme j'ai su laisser ma place.

Nos parcours sont fusionnels. Chez nous, il n'y a jamais eu de rupture. C'est à lui à s'écrire la nouvelle histoire. »



entre-les

Date : 14/03/12

## Entre les Bras

Documentaire français (2011) de Paul **Lacoste** avec **Michel** et **Sébastien Bras** (1h30).  
(Adolescents) Sortie le 14 mars 2012 .  
Visuel indisponible

Il est l'un des meilleurs chefs de France, c'est-à-dire du monde. **Michel Bras** (trois étoiles au guide Michelin) a pourtant décidé, en 2009, de passer la main à son fils Sébastien, qui travaille avec lui depuis des années.

Il y a une dizaine d'années, le documentariste Paul **Lacoste** avait réalisé un documentaire sur **Michel Bras** . À l'occasion de cette passation de pouvoir entre le père et le fils, il a eu envie de filmer cette transmission du savoir. Nombreux sont ceux qui savent que la cuisine est un art. Mais il n'est pas nécessaire de s'y intéresser particulièrement pour goûter ce film remarquable, qui ne se contente pas de nous faire pénétrer dans les coulisses d'un très grand restaurant (avec des scènes d'anthologie sur la fabrication d'une nouvelle recette), mais, surtout, de nous faire partager cette étape si importante et si riche de la transmission d'un savoir-faire. C'est à la fois drôle, émouvant et stimulant.

## Évaluation du site

Le site Internet de l'hebdomadaire régional le Courrier De La Mayenne diffuse des articles concernant l'actualité de la région Pays de la Loire.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 6

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Date : 13/03/12

## Entre les bras : la cuisine en héritage par Paul Lacoste



Entre les bras : la cuisine en héritage par Paul Lacoste hiMedia

Paul Lacoste livre un documentaire sur une histoire de famille touchante mettant en scène le célèbre gastronome **Michel Bras**, qui tente de transmettre l'art de toute une vie à son fils Sébastien. Une réflexion sur l'héritage et la transmission d'un savoir, parsemée d'éclats de vie.

**Michel Bras** est le propriétaire d'un des meilleurs restaurants au monde. Au coeur de l'Aubrac, il décide de passer la main à son fils Sébastien. Comment transmettre l'oeuvre de toute une vie ? Paul **Lacoste**, après *L'Invention de la cuisine* qui mettait déjà en scène **Michel Bras**, part, cette fois-ci sur les traces de la famille du cuisinier. Proche de la retraite, le grand chef souhaite confier la direction de ses établissements à son fils, à qui il désire transmettre la précision, la délicatesse et la finesse de sa cuisine. Jugé trop approximatif par son père, Sébastien s'efforce de faire de la cuisine un art créatif avec autant de soin que son prédécesseur.

Malgré les regards perplexes de Michel envers les capacités de son fils, nul doute que le nom du grand chef culinaire perdurera. Au gré de quelques notes d'humour, de conseils bienveillants en dépit du lourd héritage à porter, Paul **Lacoste** mène une réflexion sur ce devoir de passation, en filmant la gastronomie à l'image d'une oeuvre d'art. Mettant nos sens en éveil au travers de sa caméra, le réalisateur témoigne du travail d'artisan auquel se rapproche celui

## Évaluation du site

Site du journal La Dépêche du Midi. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier et diffuse l'ensemble de l'actualité générale française et internationale sous forme de brèves, d'articles et de dossiers.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 660

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

de maitre cuisinier. Les assiettes se construisent en harmonie, un chemin élaboré jusqu'aux papilles, où les couleurs et les épices doivent se répondre à merveille.

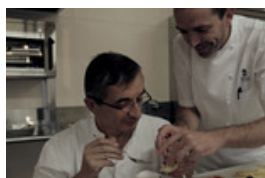
Avant de retracer l'histoire de la famille **Bras** pour qui la cuisine s'avère non seulement une passion mais aussi une tradition, Entre les bras reste un bel hommage au métier, au sacrifice de toute une vie et au plaisir quotidien de pouvoir vivre de sa passion. Parsemé de moments de vie, Paul **Lacoste** baisse les armes et révèle la simplicité d'un milieu, d'un homme qui puise son inspiration au coeur de la nature, parallèlement encré dans l'ère moderne. On assiste ainsi aux commentaires de chaque membre de la famille **Bras** que cette affaire unit de jour en jour. A l'heure où le petit écran nous envahit de programmes permettant à quiconque de s'inventer gastronome, Entre les **Bras** valorise la force du travail, le combat vers la réussite et redore l'art culinaire.

Date : 14/03/12

## Entre les bras : la cuisine en héritage par Paul Lacoste



Paul Lacoste livre un documentaire sur une histoire de famille touchante mettant en scène le célèbre gastronome **Michel Bras**, qui tente de transmettre l'art de toute une vie à son fils Sébastien. Une réflexion sur l'héritage et la transmission d'un savoir, parsemée d'éclats de vie.



**Michel Bras** est le propriétaire d'un des meilleurs restaurants au monde. Au cœur de l'Aubrac, il décide de passer la main à son fils Sébastien. Comment transmettre l'œuvre de toute une vie ? Paul **Lacoste**, après L'Invention de la cuisine qui mettait déjà en scène **Michel Bras**, part, cette fois-ci sur les traces de la famille du cuisinier.

Proche de la retraite, le grand chef souhaite confier la direction de ses établissements à son fils, à qui il désire transmettre la précision, la délicatesse et la finesse de sa cuisine. Jugé trop approximatif par son père, Sébastien s'efforce de faire de la cuisine un art créatif avec autant de soin que son prédécesseur.

## Évaluation du site

Ce site diffuse de nombreux articles concernant l'actualité détaillée du cinéma ainsi que des séries télévisées. On y trouve également une large base de données d'œuvres.

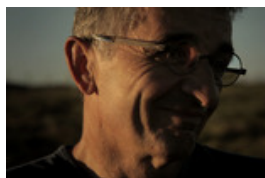
**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** : 11

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Malgré les regards perplexes de Michel envers les capacités de son fils, nul doute que le nom du grand chef culinaire perdurera. Au gré de quelques notes d'humour, de conseils bienveillants en dépit du lourd héritage à porter, Paul Lacoste mène une réflexion sur ce devoir de passation, en filmant la gastronomie à l'image d'une oeuvre d'art. Mettant nos sens en éveil au travers de sa caméra, le réalisateur témoigne du travail d'artisan auquel se rapproche celui de maître cuisinier. Les assiettes se construisent en harmonie, un chemin élaboré jusqu'aux papilles, où les couleurs et les épices doivent se répondre à merveille.



Avant de retracer l'histoire de la famille **Bras** pour qui la cuisine s'avère non seulement une passion mais aussi une tradition, Entre les bras reste un bel hommage au métier, au sacrifice de toute une vie et au plaisir quotidien de pouvoir vivre de sa passion. Parsemé de moments de vie, Paul **Lacoste** baisse les armes et révèle la simplicité d'un milieu, d'un homme qui puise son inspiration au coeur de la nature, parallèlement encre dans l'ère moderne.

On assiste ainsi aux commentaires de chaque membre de la famille **Bras** que cette affaire unit de jour en jour. A l'heure où le petit écran nous envahit de programmes permettant à quiconque de s'inventer gastronome, Entre les Bras valorise la force du travail, le combat vers la réussite et redore l'art culinaire.

Par Audrey Meunier

Date : 16/03/12

## Entre Les Bras



C'est un film consacré à Michel Bras, le père et Sébastien le fils, célèbres cuisiniers titulaires de 3\*\*\* dans leur belle maison de Laguiole (prononcez Layol) dans le Cantal et qui est en salle depuis avant-hier.

Paul **Lacoste**, le réalisateur n'a pas résisté à la tentation du jeu de mots (un peu facile !) pour le titre de ce film. Sous-titre : "la cuisine en héritage".

Le pitch : **Michel Bras**, la soixantaine passée (il est né en 1946) décide en 2009 de vraiment passer la main à son fils qui travaille à ses côtés depuis plusieurs années. Se faire un prénom quand on est le fils d'un aussi célèbre Chef n'est pas évident. Lâcher la barre quand on la tient depuis des dizaines d'années ne l'est pas non plus. Cuisiner et surtout créer ensemble ne l'est pas également. Entre les Bras, c'est le récit de cette passation de pouvoir et aussi un reportage sur Michel et sa cuisine.

Tout cela se déroule bien sûr dans les cuisines du magnifique restaurant/hôtel mais aussi dans les superbes monts de l'Aubrac où Michel va depuis des lustres courir (c'est aussi un marathonien) et ramasser plantes et herbes de toutes sortes qui sont au cœur de sa cuisine.

## Évaluation du site

E-Santé est un site d'information sur la santé assez complet et simple d'accès. Il diffuse une actualité quotidienne en la matière et propose des fiches pratiques. Il propose également aux internautes une lettre d'information hebdomadaire.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** : 4

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Si vous avez la chance de voir ce film, vous y apprendrez en même temps quelques trucs de la cuisine des Bras.

Comme cette utilisation du Laguiole, le fromage fabriqué dans le village avec le lait des vaches de l'Aubrac. Coupez-en un morceau en lamelles. Faites-les sécher au four à 50°C pendant 1 heure. Puis émiettez-le et servez-vous en pour assaisonner des asperges ou un autre légume.

Mais vous pouvez aussi aller rêver sur le beau site des Bras.

par Paule Neyrat, Diététicienne

Date : 15/03/12

## Le documentaire "Entre les bras" et le métier de chef cuisinier

Julien Pompey, Orientations

Ce documentaire de Paul Lacoste aborde la transmission du savoir culinaire d'un père, triplement étoilé, à son fils. L'occasion pour Orientations d'aborder la profession de chef cuisinier.

Le documentaire "Entre les Bras, la cuisine en héritage" vient de sortir dans les salles. Ce long-métrage – du meilleur goût – raconte le passage de relais de Michel Bras, grand chef étoilé, à son fils Sébastien. Car, au fil des années, au cœur de l'Aubrac, la famille Bras a bâti une véritable institution culinaire : le Suquet, un restaurant classé trois étoiles au guide Michelin.

Entre passation de pouvoirs et transmission vivante d'un héritage, ce remarquable documentaire aborde également, en arrière plan, la profession de chef cuisinier.

Entre les Bras La cuisine en héritage- Bande Annonce  
Le métier de chef cuisinier

## Évaluation du site

Ce site s'adresse aux étudiants. Il leur propose des ressources concernant les formations ainsi qu'un fil d'actualité.

Cible  
Spécialisée

Dynamisme\* : 3

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



## ENTRE LES BRAS

— LA CUISINE EN HÉRITAGE —

EN FILM DE  
PAUL LACOSTE

Entre les Bras, la cuisine en héritage

"Comme je le dis souvent, on ne naît pas chef, on le devient." Cette affirmation a d'autant plus de saveur qu'elle vient d'un maître en matière culinaire : le chef étoilé (et très médiatique), Joël Robuchon.

"C'est en effet un titre qui se mérite, lourd de sens et de responsabilités". Car, au-delà de savoir très bien cuisiner, le chef cuisinier doit également être un créateur inspiré, en vue de mettre au point de nouvelles recettes. Ce professionnel doit donc avoir le sens du goût et un odorat très développé.

Ce professionnel doit aussi avoir des talents de gestionnaire car il est nécessaire qu'il calcule tous les coûts et qu'il détermine les prix de vente des plats proposés à la carte. Pour ne pas se laisser déborder pendant les coups de feu, il doit également être très organisé et avoir des compétences en matière de management, pour diriger sa "brigade". En cela, le chef cuisinier occupe un poste central et a une dose de travail considérable.

La formation de chef cuisinier

Le CAP cuisine, cumulé ou non au BEP hôtellerie-restauration, est le diplôme de base. Le bac pro restauration, option organisation et production culinaire, est également une bonne solution, formant du personnel hautement qualifié et directement opérationnel. Enfin, le BTS hôtellerie, option arts de la table et du service, est ouvert aux titulaires d'un bac technologique hôtellerie, et éventuellement aux meilleurs éléments du bac pro Restauration. Ce diplôme propose une formation complète, tant technique que générale, menant à des fonctions d'encadrement et de gestion.

Quoiqu'il en soit, seule l'expérience, acquise derrière les fourneaux après une dizaine d'années, peut conduire au poste de chef de cuisine. Ce métier n'est en effet accessible qu'aux cuisiniers possédant une expérience confirmée, et justifiant d'un passage aux différents postes de chef de partie. A noter enfin que, dans le secteur public, l'emploi est accessible sur concours sous certaines conditions de recrutement et de niveau de formation.

Le salaire

Le chef cuisinier touche environ 1 800 euros par mois en début de carrière. Une fois plus expérimenté, cette rémunération peut s'élever jusqu'à 8 000 euros par mois, voire au-delà !

Date : 17/03/12

## Entre les bras de Paul Lacoste, France, 1h30.

Par Jean Roy.

Pas de jeu de mots dans le titre, puisque ce documentaire fait référence à **Michel** et **Sébastien Bras**. Et pourtant, s'il y en avait un? S'il était question d'affection, voire d'amour, filial en l'occurrence? Pour qui ne le saurait, **Michel Bras** (prononcer le s comme un z) est un des plus grands cuisiniers français. L'établissement qui porte son nom, route de l'Aubrac à Laguiole, se vante d'avoir obtenu trois étoiles au Michelin et 19,5/20 au Gault et Millau. Mais voilà, l'heure est venue de transmettre l'héritage à son fils Sébastien. C'est cette passation du savoir que présente ce film, plongée dans l'histoire d'une famille où l'on est aux fourneaux de l'aïeule jusqu'au petit-fils avec un même amour du métier. Avec la possibilité de les voir en action aussi bien à Laguiole que dans leur deuxième enseigne, aussi perdue que la première, au Japon. La cuisine, c'est comme le cinéma, l'art de trouver les bons ingrédients et de les unifier dans cette osmose qu'on appelle la création.

La bande annonce:

vidéo : <http://www.humanite.fr/culture/cinema-les-choix-de-lhumanite-492457>

## Évaluation du site

Site du quotidien national L'Humanité. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier ainsi qu'un fil d'informations en continu.

Cible  
Grand Public

Dynamisme\* : 71

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Date : 23/03/12

## Se nourrir, un art de vivre...



Avant de retrouver l'intégralité de l'interview de la meilleure femme chef du monde, Anne-Sophie Pic, nous vous proposons quelques actualités liées au dossier « Se nourrir, un art de vivre ».

Théâtre : Annabelle M., une histoire sans faim au théâtre des Mathurins, Paris.

Une belle pièce sur Annabelle M., une jeune fille prisonnière de l'anorexie. Annabelle se tait. Elle dissimule ses angoisses derrière un silence. Elle les consigne dans ses journaux intimes où la violence des mots n'a d'égal que la violence de son quotidien. Elle fuit sa mère, lui ment, prétend travailler ses cours alors qu'elle enchaîne les footing dans l'appartement... Elle prie le ciel, sa balance et l'intruse qui habite son esprit de l'aider à maigrir. Elle promet de maigrir, toujours plus, de se purifier, mais elle doit lutter contre la pensée de ce frigo à portée de mains qui la hante, sombre dans les crises de boulimie qui la dévastent... Elle ne peut refréner ses angoisses au restaurant, en amoureux. Elle ne sait plus aimer que la voix qui la maltraite et lui donne l'illusion que mince, trop mince, elle sera enfin digne d'intérêt... C'est un parcours et un combat de toute une vie.

Sandie Masson réussit à camper tour à tour le rôle d'Annabelle (à différentes périodes de sa vie : malade, en voie de guérison et « rescapée »), de sa mère aveuglée, du détective chargé d'élucider le mystère de cette fille qui a progressivement disparu mais dont la frêle enveloppe est toujours tapie au fond de sa chambre et d'une spécialiste des troubles du comportement alimentaire qui ne mâche pas ses mots. Un récit intime et troublant. Mais il ne s'agit pas là d'une pièce voyeuriste, mais d'une invitation à la joie de vie. Sandie Masson avoue « je suis sauvée,

## Évaluation du site

Le site Internet du magazine féminin Muze diffuse l'actualité de la revue.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\* : 1**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

mais je n'ai rien oublié », un souvenir permanent, tracé dans la chair et l'âme qui permet de ne pas oublier, cette fois, la beauté de la vie.

Vidéo: <http://blog.muze.fr/2012/03/22/se-nourrir-un-art-de-vivre/>

Annabelle M., une histoire sans faim avec Sandie Masson

Le dimanche à 17h, et le lundi à 20h jusqu'à la fin avril.

Texte de Sandie Masson et Fred Nony / Mise en scène Agnès Boury / Illustration sonore Alain Klingler et Etienne Dos Santos / Lumière et scénographie Philippe Quillet / Costumes Marie Noëlle Van meerbeeck

Théâtre des Mathurins – 36, rue des Mathurins – 75008 Paris – 01 42 65 90 00

[www.theatredesmathurins.com](http://www.theatredesmathurins.com)

Cinéma : Entre les **Bras** , la cuisine en héritage de Paul **Lacoste** .

Un film documentaire sur la passation entre **Michel Bras** , cuisinier trois étoiles au Michelin et son fils **Sébastien Bras** , nourrit à l'amour de la cuisine depuis sa tendre enfance et lui-même cuisinier depuis quinze ans. Entre tension et création, entre mutisme des protagonistes et puissance évocatrice de la cuisine, ce film s'avère sensible, sensitif, intime et tendre. Sont posées les questions de la transmission, de l'héritage, de la créativité (on découvre notamment l'élaboration d'un plat de Sébastien Bras).

En salles depuis le 14 mars

Côté comédie, Comme un chef de Daniel Cohen est lui sur les écrans depuis le 7 mars, avec Jean Reno et Michaël Youn. L'histoire d'un petit génie de la cuisine qui écume les restaurants de bas étages et d'un chef étoilé en perte de vitesse, menacé par ses assureurs. Quand ils se rencontrent, ils semblent chacun être la solution idéale pour se sortir de l'embarras. Mais c'était sans compter sur leur ego respectif...

# piéton

パリのカルチエ散歩マガジン “ぴえとん”

15 mars 2012

Réalisation : Chiaki Mitomi



©JOUR2FETE

ライオール（ラギオールとも発音）は、ナイフの生産地として知られるフランス南西部のオブラック地方にある小さな村。大自然のど真ん中、このライオールの高原の頂上に、世界中から訪れるホテル・レストラン「ミシェル&セバスチャン・プラス」が立っている。1999年からミシュランガイドで3つ星を保持しているこのレストランを率いるミシェル・プラスと長男セバスチャンを追ったドキュメンタリー「アントル・レ・プラス」が、3月14日から公開されている。

2009年、ミシェル・プラスは、息子のセバスチャンに店を任せることを決意。料理人から料理人へ、父親から息子へ、料理に対する哲学や精神がどのように受け継がれていくのか。日常生活のなかで交わされるさりげない2人の会話、プラス家の歴史、ミシェルの両親をはじめとするプラス家の人々とのやり取りを通して、そして四季折々のオブラックの自然のなかで、たんとんと映し出されていく。

「3つ星レストランを残すということは、子供にとっては決してうれしい遺産ではないでしょう」。3つ星レストランを引き継ぐ厳しさについて、これまでのインタビューの中でも、映画の中でもミシェルと夫人が語っている。ミシェルは毎日、厨房に立っているが、調理は行わず、セバスチャンのサポートに徹している。数歩後ろに立って、息子を見つめる眼は、優しくて厳しい。ユーモラスでありながら、切なくもなる。

自分の長男が自宅のキッチンに立つ姿を、後ろからただ見つめている。そのまっすぐな視線と沈黙のなかに、たくさんの言葉が隠されているように思えてくる。



スペシャリテの「ガルグイユー」。©JOUR2FETE

