

Zancanaro F. (2012), « *Michel Bras* » in « Dictionnaire des cultures alimentaires » sous la direction de J.-P. Poulain, Paris, PUF.

## Michel Bras, à fleur d'Aubrac

Consécration, transmission, prolongement, aboutissement, tels pourraient être les mots (et bien d'autres encore) qui caractérisent le film documentaire « Entre les Bras » (Lacoste et Bras 2012) qui a suscité l'enthousiasme de la critique cinématographique française et étrangère. Après un documentaire mettant en lumière les ressorts imaginaires du chef tri étoilé en 2001 (Lacoste et Bras 2001), P. Lacoste « remet le couvert », monte en généralité sur la famille Bras longue de quatre générations (des parents de Michel Bras aux petits enfants de son fils Sébastien). Ce film livre une histoire touchante d'un père et de son fils Sébastien à un tournant de leur vie : la transmission du restaurant, de l'œuvre d'une vie à penser et vivre cuisine. La famille Bras prolonge la tradition des grandes maisons gastronomiques françaises qui se sont constituées tout au long du 20<sup>ème</sup> siècle : A. Pic et P. Trois gros notamment. Bon vent Sébastien !

### Flash back

Est-il possible de repérer des éléments explicatifs dans son parcours culinaire ? Michel Bras naît le 4 novembre 1946 à Gardiac, en Aveyron (12). Il fait ses études au collège d'Espalion à quelques kilomètres de la maison familiale. La cuisine est étrangère à sa formation initiale. Son père est artisan serrurier forgeron, mais comme il sait « *mal se faire payer* », sa mère monte une « *affaire* » à Laguiole (l'hôtel restaurant « Lou Mazuc ») « *pour subvenir aux besoins de la famille* ». « *Je ne savais pas trop que faire, alors j'ai rejoint ma mère en cuisine* ». Michel Bras est un autodidacte qui s'approprie la culture compagnonique de son père régie par les lois morales du travail bien fait, et s'inspire de la sensibilité de sa mère dans l'apprêt des aliments. « *Ce n'était pas facile au début dans cette région où la culture culinaire se réduisait au cochon, au chou et à la pomme de terre de proposer autre chose* ». En 1978, le Gault et Millau lui décerne un 15/20. Cette reconnaissance le conforte dans sa manière d'aborder l'objet culinaire. La suite on la connaît, « le coran du gourmet itinérant » (Coquet et Dupont 1990) lui décerne 1\* en 1982, puis 2\* en 1987, enfin 3\* en 1999... Il trouve que les « *recettes contenues dans les vieux grimoires de la cuisine masque le goût du produit* ». Il ne se retrouve pas dans cette cuisine « *Escoffienne* ». Il l'explicite dans l'anecdote de la recette du lapin cuisiné par sa mère avec « *deux gousses d'ail, une tomate mondée, deux cuillères de vin blanc et une branche de thym* » et celui inscrit dans les « *grimoires de ces messieurs de la cuisine* », le lapin chasseur, avec des champignons et un peu d'espagnole. « *Je n'arrivais pas à me reconnaître dans ce lapin, il avait fuit* » (Lacoste et Bras 2001).

### Un cuisinier « compréhensif »

Michel Bras se veut le « créateur d'une cuisine d'émotions toujours renouvelée » (M. Bras 2002), capturant des images, des parfums, des bruits, des couleurs... de son pays pour en tirer des plats de saveurs rares (« Gargouillou de jeunes légumes », « Ombre et lumière » notamment), triturant, combinant, magnifiant, « tchaoupinant » sans jamais « escagasser » les produits dans une alchimie d'exception. « *J'essaie de comprendre le produit, de me fondre en lui pour le restituer* » se plait-il à dire.

Comme un épouvantail sur son « plateau aubracien », comme une fleur sujette à la moindre brise, il capte les mouvements d'un lieu, le souffle du vent d'un territoire, d'un pays. Traversé par les émotions que lui procure sa terre natale, mais aussi ses voyages en terre épicée, qu'il tente de restituer à travers ses assiettes. « *La création est la traduction de la maturité d'un cuisinier* ». Héritier d'une culture paysanne, il sait avec « *trois fois rien* », faire du beau et du bon. En amont de la cuisine, il collabore avec des maraîchers locaux pour la mise en culture de variétés d'ici et d'ailleurs pour ouvrir son espace du mangeable. « *Mon rapport au terroir n'est pas dans l'utilisation exclusive de produits locaux mais dans la traduction de mon pays dans l'assiette* ». Cette interaction est aussi menée avec les fabricants d'orfèvrerie avec lesquels une réflexion est menée afin d'adapter les contenants aux contenus.

Il a su garder une part de son âme d'enfant, s'amusant d'un rien, crayonnant ses idées culinaires (Bras 1993, 1995), créant à partir de presque rien, de miettes de pain : « Sur des noix et du pain caramélisés, le filet de turbot étuvé ; cerfeuil tubéreux et lait de poule à boire », ou d'œuvres architecturales comme « La sagrada familia » : « Sur l'idée d'un vacherin – meringue et pain – crème glacée au touron – croûte de sucre (M. Bras 2002). Sa cuisine, « *gourmande* », presque « *canaille* », comme il aime la définir, se lit dans son regard pétillant, malicieux qui s'émerveille devant un coucher du soleil (Lacoste et Bras 2012)...

Michel Bras combine des matériaux (légumes, poissons...) comme un peintre mélange avec subtilité des pigments, utilise des matériels (planche, four, brûleur...) comme un sculpteur manipule des outils pour travailler la matière, s'appuie sur des techniques (sauter, tailler...) comme un poète s'adosse à la métaphore pour conter la vie. Mais ce patrimoine matériel ne constitue que le support de ses créations. Ses œuvres culinaires jaillissent de l'immensité de son patrimoine immatériel émotionnel, de son intériorité profonde.

Mais je cesse là mes digressions métaphoriques pour me recentrer sur ses créations exprimées au travers de la carte du restaurant Bras été 2009, dernière année avant qu'il ne se « *fasse violence et décide de quitter son bureau* ». Analysons tout d'abord, les appellations culinaires et leur « fonction de poétisation, fantasmatisation de la relation mangeur-aliment au service de l'amplification du plaisir gourmands » (Poulain 1985). On ne trouve aucune appellation nominative qui renvoie à la cuisine « Escoffienne » comme par exemple les « quenelles de brochet sauce Nantua », le « lièvre à la royale » est présente. 58% d'appellations décrivent le contenu du plat au travers des aliments et de leurs préparations : « *Avec les derniers alliacés* : la canette de Challans rôties & le poivron doux des Landes : un

assaisonnement de pois jaune / vert, *para...* Les 42% restant sont d'appellations narratives c'est à dire content autre chose que les aliments et leurs préparations par des mots étrangers à la grammaire culinaire : « *A Murat le cornet est fourré de crème ; ici la corolle d'hémérocalle du jour est garnie d'une saveur fraîche & épicée, jus de fraises, feuilles & fleurs* ».

Cette poésie dans les appellations n'est pas à chercher dans un terroir pauvre en quête d'ennoblissement, dans une assiette vide qui se remplit de mots, dans un terroir fantasmé, mais bien comme le prolongement de sa vision du terroir qu'il met en scène dans ses créations et qu'il veut conter avec ses mots comme il les traduit avec les produits. De ce fait, les appellations s'allongent et se consomment intellectuellement avant que le plat ne soit consommé esthétiquement (visualisation de l'assiette) puis gustativement (dégustation de l'œuvre) : 24 mots en moyenne par plat pour narrer ses créations...

Puis, regardons l'espace du mangeable de sa carte. Pour ce faire nous avons extrait les 3 aliments les plus importants de chaque création et les avons classés en trois catégories : aliment local, national, international. Il ressort de cette analyse que 50% des aliments utilisés sont d'origine locale, 33% nationale, 17% internationale. Les productions agricoles locales ne sont donc pas les seuls supports de ses créations : sa fameuse « gaufrette de pommes de terre », en passe de devenir un autre marqueur créatif fort, a pour origine un voyage en Amérique du sud et la découverte d'une variété importante de pommes de terre douces. La suite n'est que talent de transposition...

Enfin, mon regard s'est porté sur les voies d'entrée dans l'innovation sur les 12 plats de la carte (hors menus et carte des desserts) :

- Histoire : la référence à l'histoire constitue la genèse de sa réflexion culinaire : « *Pour renouer avec une tradition séculaire : le carré de jeune brebis rôtie à la braise ; cèbes de Lézignan au safran, jus de brebis perlé au rance* ». Cette catégorie représente 33% des créations (4 sur 12).
- Territoire de vie : support physique transposé dans l'univers culinaire, cette voie d'entrée participe de la signature de Michel Bras : « *Aujourd'hui « classique » : le gargouillou de jeunes légumes ; graines & herbes, lait de poule au gaillet* ». Cette catégorie représente 17% des créations (2 sur 12).
- Produit : un aliment sert de point de départ de la création, la volonté étant de magnifier ce dernier à travers son propre regard : « *Mûrie comme il se doit ; une bonne tomate dite steak à l'olive, des fleurs & des basilics ; une assiette de jambon cru du pays* ». Cette catégorie représente 33% des créations (4 sur 12).
- Technique : c'est l'envie de travailler la matière, de la conduire dans une autre direction : « *Le cuit et le cru se mêlent : le filet de Saint-Pierre & une courge romanesco ; câpres, cornichons, basilics & citron* ». Cette catégorie représente 17% des créations (2 sur 12).

Ainsi, les créations culinaires de Michel Bras sont-elles la traduction de la stratification complexe des diverses constructions (culturelles, sociales, historiques, psychologiques...) de sa relation au monde.

### **Une critique muette de critique**

Rares pour ne pas dire absentes sont les critiques négatives à son encontre. Pas d'article de presse ou de magazine qui égratigne Michel Bras. Rendrait-il muet la critique... de critique ? Il interpelle également les auteurs d'ouvrages gastronomiques, historiques et sociologiques. Certains voient en lui un « cuisinier novateur atypique et talentueux » (Neirinck et Poulain 2004), d'autres un « autodidacte et atypique qui cultive mieux que personne l'esprit de famille » (Mesplède 1998), ou encore un élément important de la constitution du nouveau paradigme culinaire qu'est la nouvelle cuisine de terroir (Dumay et Pirotte 2009; Rambourg 2009; Mennell 1987; Ory 1998). Les spécialistes du design comme S. Sagot et J. Dupont qualifient quant à eux la cuisine de Michel Bras de « cuisine plasticienne qui ouvre le champ de la plastique du goût ». L'exploration du terroir n'est pas abordée sous l'angle folklorique mais comme « une source d'inspiration et une aire de jeu, un lieu qu'il détoure et définit par une scénographie de l'aliment » comme par exemple « Ombre et lumière » (Sagot et Dupont dans Boutaud et Chaumier 2009). Ses ancrages aux lieux donnent sens à ses créations culinaires et s'écartent du ressourcement dans les cultures locales débuté avec A. de Croze et qui semble s'épuiser au vu de la crise de créativité que connaît la gastronomie française depuis une dizaine d'années (Neirinck et Poulain 2004).

Même les plus rapides à manier les acides comme J. de Coquet, P.-M. Doutrelant, M. Steinberger ou encore A. Mantoux et E. Rubin qui n'hésitaient pas à écorcher les grands noms de la gastronomie et son « système », font silence sur Michel Bras, (Coquet 1978; Coquet et Dupont 1990; Doutrelant 1986; Steinberger 2011; Mantoux et Rubin 2011). Michel Bras est peut être au monde de la gastronomie ce que J. Delteil (Delteil 1964) était au monde de l'alimentation : un homme atypique parce qu'en avance sur son temps.

### **Un gourou de la cuisine ?**

Il ne se définit pas comme un orateur et pourtant ses paroles s'écoulent comme une mélodie envoûtante. « Michel » (comme il veut être nommé par son personnel), raconte son pays, son parcours, sa vision de la cuisine et de la vie... Les cuisiniers qui sortent de chez lui, les « anciens » sont transformés : « *je pensais savoir cuisiner avant d'entrer chez Michel. En fait, j'étais perdu et déstabilisé par son approche. Aujourd'hui, je ne suis plus le même, je ne vois plus la cuisine de la même manière* » (Sylvain J.). P. Gagnaire disait un jour de Michel Bras qu'il pourrait être « *le chef d'une secte, c'est un gourou. A partir du moment où on entrait chez lui, on était envoûté* » (Lacoste et Bras 2001).

A titre personnel, je me souviens d'une tranche de vie culinaire partagée ensemble à l'école hôtelière d'Occitanie en décembre 2005. Sur la plaine toulousaine, le vent d'autan, dit « vent des fous », s'était tu et cédait la place à un vent de folie culinaire constructeur de rêves et de bonheur simple. Les étoiles brillaient dans les yeux des clients... et dans les miens. Sébastien, garde toujours une petite place pour ton père en cuisine pour la mandoline !

## Quelques éléments bibliographiques

- Boutaud, Jean-Jacques, et Serge Chaumier. 2009. *Scènes et scénographies alimentaires*. Arles: Actes Sud.
- Bras, Michel. 2002. *Bras : Laguiole, Aubrac, France*. Rodez: Editions du Rouergue.
- Bras, Michel. 1995. *Carnets de M. Bras : Petits festins*. Rodez: Editions du Rouergue.
- Bras, Michel. 1993. *Les carnets de Michel Bras : desserts*. Rodez: Editions du Rouergue.
- Coquet, James de. 1978. *Lettre aux gourmets, aux gourmands, aux gastronomes et aux goinfres sur leur comportement à table et dans l'intimité*. Paris: J.C. Simoën.
- Coquet, James de, et Pierre Dupont. 1990. *Propos de table*. Paris: Albin Michel.
- Delteil, Joseph. 1964. *La Cuisine paléolithique*. Le Jas du Revest-Saint-Martin, Basses-Alpes: R. Morel.
- Doutrelant, Pierre-Marie. 1986. *La Bonne cuisine et les autres*. Paris: Editions du seuil.
- Dumay, Raymond, et Jean-Claude Pirotte. 2009. *De la gastronomie française*. Paris: La table ronde.
- Lacoste, Paul, et Michel Bras. 2001. *L'invention de la cuisine : Michel Bras*. La Huit production [éd., distrib.].
- Lacoste, Paul, Michel Bras, et Sébastien Bras. 2012. *Entre Les Bras - La cuisine en héritage*. Jour2fête.
- Mantoux, Aymeric, et Emmanuel Rubin. 2011. *Le livre noir de la gastronomie française*. Paris: Flammarion.
- Mennell, Stephen. 1987. *Français et Anglais à table du moyen âge à nos jours*. Paris: Flammarion.
- Mesplède, Jean-François. 1998. *Trois étoiles au Michelin : une histoire de la haute gastronomie française*. Paris: Gründ.
- Neirinck, Edmond, et Jean-Pierre Poulain. 2004. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen âge à nos jours*. Paris: Editions J. Lanore.
- Poulain, Jean-Pierre. 1985. « Sens et fonctions des appellations culinaires au XIXème siècle ». *Société n°6*.
- Rambourg, Patrick. 2009. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises : Du Moyen-Âge au XXe siècle*. Paris: Editions Perrin.
- Steinberger, Michael. 2011. *La cuisine française : un chef d'oeuvre en péril*. Paris: Fayard.