

L'homme du dimanche

Il ne prend pas tout de suite la lumière. C'est seulement au deuxième regard qu'on remarque le sourire franc et les yeux vifs, planqués derrière de petites lunettes rondes, cousines de celles de son génie de père. Sébastien Bras, 47 ans, fils de Michel et de l'Aubrac, chef du restaurant Le Suquet près de Laguiole, paraît un monstre d'humilité dans une époque de tout-à-l'ego gastronomique.

Voilà un an qu'il a agité le Landerneau médiatico-culinaire en renonçant aux trois étoiles Michelin décrochées par ses parents Michel et Ginette, puis prolongées par lui-même et sa femme Véronique pendant dix ans. Le fils a tranché et l'illustre famille Bras ne fêtera jamais, comme les Troisgros à Roanne, les 50 ans de ses trois macarons.

« *Cela ne m'empêchera pas de dormir, sourit l'intéressé, serein. Je comprends qu'un cheffrève de ce graal gastronomique. Je l'ai rêvé et porté. Mais j'ai vécu vingt ans avec la boule au ventre. Je veux continuer à faire ce métier de manière simple, honnête et épanouie.* » Sébastien Bras ou l'opposé d'un Ducasse, qui a ainsi résumé sa pensée : « *Les étoiles, on peut vivre sans mais on vit mieux avec.* »

Ceux qui ont crié au coup médiatique ou à l'anticipation de la perte d'étoile n'ont peut-être jamais mis les pieds en Aubrac. Jamais avalé les kilomètres qui mènent au village de Laguiole et à ses hauts plateaux battus par les vents, où la neige s'attarde parfois jusqu'en mai. Là où l'on ignore les modes et les émissions de télébouffe. « *Leur force est d'être au-delà de ça, estime Luc Dubanchet, fondateur du magazine Omnivore. Ils ne sont pas mieux, mais ailleurs. Enracinés dans leur Aubrac, ils sont centrés sur leur famille et leurs valeurs patrimoniales.* »

Pourtant grand voyageur, Sébastien Bras ne saurait vivre ailleurs. « *Je suis un des derniers bébés nés à Laguiole, explique-t-il, comme s'il vous donnait la clé du coffre. Ma chambre était au-dessus des cuisines, ma vie, c'était le restaurant, voilà.* » Au départ, les grands-parents, issus de la vallée, sont arrivés au village après guerre. Le grand-père était maréchal-ferrant, la grand-mère tenait un restaurant de cuisine simple et goûteuse. Plus tard, son fils Michel y a déployé sa cuisine végétale d'autodidacte étoilé.

Dans cet anti-bling-bling ultime, entre le restaurant parental et la ferme des aïeux, Sébastien forge son palais : « *L'Aubrac était mon terrain de jeu, dit-il. J'étais au contact des bêtes, des produits bruts, je buvais mon grand bol de lait tiède et mousseux juste sorti du pis de la vache... Ces mélanges de goûts, d'odeurs et de textures sont le socle de ma création.* »

Le chemin est tracé. Après l'école hôtelière de Lyon et des classes chez Gagnaire, Guérard



L'art de briller sans étoiles

Sébastien Bras

En tournant le dos au Michelin pour mieux imposer son style bienveillant, le chef de Laguiole a prouvé qu'il pouvait, sur les pas de son père, tracer son propre chemin

et Bernachon, Sébastien Bras revient au côté de son père dans un Aubrac qui, pour une fois, ne les comprend pas : la décision d'ouvrir Le Suquet à quelques encablures de Laguiole, posé comme un paquebot de verre surplombant le plateau, est très critiquée. « *À l'école, on martelait que le secret du succès était l'implantement, et mes parents faisaient le pari fou d'exister, perdus au bout du monde...* » Le Gault & Millau puis

le Michelin viendront conforter leur choix singulier.

Cette pratique familiale du contre-pied trahit un attachement à la terre et à la « *cuisine de peu* » chère à Michel Bras, cette façon de transformer le « rien » – herbes, fromage, légumes – en quelque chose de gourmand, personnel et exceptionnel. Sébastien a embrassé cette tradition qu'il résume en citant Pierre Soulages : « *Plus les moyens sont limités, plus l'expression est forte.* » Voilà qui

pose une réputation de « *poète du territoire* » pour les uns, d'habile communicant, pour les autres.

Mais comment succéder à celui qui fut désigné (en 2016) chef le plus influent du monde ? Malgré leurs passions communes et la personnalité de terriens taiseux qu'ils partagent, Sébastien a son style, plus calme, moins directif. Peut-être parce que en cuisine il a dû faire ses preuves à côté d'une statue vivante : « *Il ne m'a pas fait de cadeau, se souvient-il. Quand,*

Sébastien Bras au Printemps du goût, à Paris, en avril.

ÉRIC DESSONS/JDD

à 22 ans, vous êtes dézingué par votre père devant tout le monde parce que vous avez trop cuit un rouget, et que vous avez 20 cuisiniers qui ricanent dans votre dos, vous ravalez votre fierté et vous détaillez vos échalotes. J'ai travaillé encore plus. »

En cuisine, le fils assume sa singularité. Ici, pas de « *oui, chef!* ». « *Je n'ai pas besoin de ça pour me faire respecter et me sentir à ma place* », précise-t-il. Le personnel bénéficie de trois jours de congé hebdomadaire. Sébastien organise aussi des sorties à VTT avec ses employés : « *Je leur montre les chemins secrets pour cueillir les oxalis ou l'ail des ours. On discute à bâtons rompus, loin de la hiérarchie des cuisines. On prend l'apéro.* » Jamais plus heureux qu'au grand air. « *On le voit manger des tripoux au village avec ses amis, témoigne le maire de Laguiole, Vincent Lazare. Les Bras sont de tous les combats locaux.* »

« Je veux continuer à faire ce métier de manière simple, honnête et épanouie »

Le Suquet a atteint la consécration du Michelin sans jamais se plier vraiment aux canons du guide : pas de nappe ni de changement de couteau, pas de noeud papillon au cou des garçons... Mais la magie du « *gargouillou* », ce plat-architecture de folie végétale, et une carte ancrée dans son terroir ont fait oublier ces entorses au protocole. La transmission d'une telle maison, risquée, devait-elle être incarnée par un symbole fort comme le sacrifice des étoiles ? Le fils s'est posé la question de l'héritage : « *Si je voulais exister en tant que Sébastien, qu'allais-je faire du gargouillou, le plat de Michel ? J'en ai discuté avec Michel Troisgros, qui a choisi d'enlever de sa carte le saumon à l'oseille paternel. Moi, je l'ai gardé, j'en ai même fait ma version, crue, pour l'été.* » Son père a applaudi.

« *La succession a été discrète, attentive et respectueuse, estime Michel Troisgros. Sébastien dirige avec sang-froid et sagesse. Comme le grand sportif qu'il aurait pu être, il a le sens de l'effort et du dépassement de soi. Cela se ressent dans sa cuisine, à la fois modeste et flamboyante.* » Il faut écouter Sébastien Bras raconter comment il a fait fermenter du miso japonais pendant deux ans dans sa cave à partir de lentilles blondes de l'Aubrac. Un régal, en sauce, avec le bœuf local. Les clients réclament la recette, ces fidèles qui font la route jusqu'au Suquet : le carnet de réservations est resté complet, midi et soir. Une transhumance de gourmets, qui se fait pour Sébastien : « *Un phalans-tère s'est créé autour de la maison, conclut Luc Dubanchet. Ce petit resto de village qui produit une cuisine à la résonance internationale est une utopie magnifique.* » Avec ou sans étoiles. ●

CHARLOTTE LANGRAND