

Le pape donne l'Amérique latine en modèle

P. 12



ÉDITORIAL

par Florence Courtet

Écartelés

Grèce, l'impatience des Européens

Une fois passé le référendum grec sur le plan de réformes, les pays de la zone euro sont pressés de boucler les négociations face à un partenaire imprévisible **P. 2 à 4**



Le premier ministre grec Alexis Tsipras dans un bureau de vote à Athènes, hier.

Qui ne s'est pas senti grec, ces derniers jours, si peu que ce soit ? Fatigué ou fier, selon les cas, serein ou effrayé, selon les heures. Furieux, parfois, à la seule pensée de devoir glisser, dans les urnes référendaires, un si lourd bulletin pour une si impénétrable question. Saisi par le vertige du jour d'après. Qui ne s'est pas senti aussi irlandais, portugais, balte... ces derniers jours ? Exaspéré par les plaintes hellènes, par les atermoiements, les volte-face ; ému aussi par les images, saturées de couleurs et de passions, venues des rives égéennes. Vertige du jour d'après.

Des Européens déchirés, écartelés, voilà ce que nous sommes. Ceux des Grecs qui ont voté « non » ont assorti leur réponse d'un « mais » : nous ne voulons pas de ce plan, mais nous voulons rester dans l'Europe. Ceux qui ont voté « oui » ont dit : nous affirmons ainsi notre attachement à l'Europe et notre volonté de réforme, mais l'Europe doit nous laisser envisager un avenir. Les non-Grecs, eux, ont observé, sidérés, les risques pris dans cette aventure, tentés de dire : si vous ne voulez pas de règles communes, débrouillez-vous ! Mais l'Europe, sans vous, quelle sera-t-elle ? Tout est là, dans ces « mais ».

Et si nous retenions ce résultat-là, à peine déchiffrable, certes, et surtout inattendu : la montée dramaturgique de ces dernières semaines a peut-être réveillé quelque chose en nous, un sentiment d'appartenance, ténu, fragile. Un sentiment profondément enfoui dans l'indifférence ou l'hostilité que l'Europe, au fil des ans, a laissées s'installer en son sein, faute de projets singuliers et de pensées originales. Rien n'est gagné pour autant, bien sûr. La dette grecque reste ; les divisions européennes sur la question demeurent ; les colères et les impatiences n'ont pas cédé. Mais sans doute faut-il continuer de laisser des portes ouvertes, poursuivre la recherche de solutions, pour donner une chance à l'Europe d'avancer, aux Européens de se réconcilier.

MONDE
Sur la ligne de front ukrainienne, l'attente et la corruption

P. 6

Économie & entreprises
Devenir patron pour ne plus être chômeur

P. 19-20

PATRIMOINE
La tradition viticole française mise à l'honneur par l'Unesco

P. 11



PHILIPPE SCHILLER / SIGNATURES

REPORTAGE En 2009, Michel Bras, chef trois-étoiles du restaurant Le Suquet à Laguiole, confiait les rênes de son établissement à son fils Sébastien. Six ans plus tard, retour sur une transmission réussie

Le goût en héritage



LAGUIOLE (Aveyron)
De notre envoyée spéciale

Tout commence à 7 heures dans le charmant jardin de La Gardelle, au pied de la belle maison de Michel Bras, près de Laguiole dans l'Aveyron. Le chef l'a créé. Il y a une dizaine d'années et lui a donné de l'ampleur lorsqu'il a transmis son établissement à son fils « Séba », comme il le surnomme. Tous deux ramènent de leurs voyages graines et pousses.

Au petit matin, la mélodie d'une rivière au loin est couverte par le chant des oiseaux. Outre carottes, radis et salades, cinq cuisiniers cueillent des fleurs comme la sauge, la mauve ou l'hémérocalce, et des herbes aromatiques qui représentent la signature du Suquet. Ignacio, stagiaire venu d'Argentine, coupe avec de petits ciseaux exactement 95 feuilles de shiso. Plus loin dans une serre, Aurélien, qui fait sa deuxième saison dans ce « restaurant où on a tous envie de ventr, pour le mythe de la nature », taille avec le même soin méticuleux 45 feuilles de Jiaogulan gynostemma. Le marché de Rodez complète l'approvisionnement en légumes et en fruits, mais pour les herbes, le jardin est tellement abondant qu'il ravitaille le Café Bras à Rodez, dirigé par Christophe Chaillou, ancien cuisinier du Suquet.

Tout se poursuit à l'heure du déjeuner au Suquet, vaisseau de verre posé sur le plateau de l'Aubrac, où l'on embrasse partout du regard de sublimes paysages sauvages et vallonnés. Dans les cuisines, une vingtaine de chefs de partie, de demi-chefs et de stagiaires s'affairent depuis 8 heures du matin dans une ambiance studieuse et concentrée sous les ordres de Sébastien Bras et Régis Saint-Geniez,

« Mon père ne fait pas de concessions, à moi moins qu'aux autres. Mais ce fut très formateur, cela m'a permis de grandir et d'évoluer. »

son bras droit. Les feuilles et les fleurs cueillies dans le jardin viennent composer notamment le gargouillou, célèbre recette inventée par Michel Bras, aussi délicieuse que belle, qui contient entre 40 et 80 ingrédients.

Bientôt, les serveurs passent les commandes, « quatre foies gras pour la une ! » auxquelles répondent les « oui ! » vigoureux de trois ou quatre cuisiniers. À ce ballet, s'ajoute celui des clients conduits dans le saint des saints et que Sébastien Bras, barbe de trois jours, sourire chaleureux et accent rocaillieux, vient saluer un à un. Petit-fils et fils de cuisiniers, il a toujours eu la vocation. « Gamin, je "bricolais", comme dit ma grand-mère, en cuisine. J'épluchais quatre haricots, quelques blettes pour don-



Michel (à gauche) et Sébastien Bras ramassent des herbes aromatiques, à proximité du Suquet, vaisseau de verre posé sur le plateau de l'Aubrac.

ner un coup de main. J'aimais bien aller au marché avec mon père. Ma chambre était au-dessus des cuisines. Choisir ce métier, c'était continuer à m'amuser sur le terrain de jeu de mon enfance. »

Après l'école hôtelière de Lyon, il fait un stage auprès de Pierre Gagnaire à Saint-Étienne. « J'ai trouvé un esprit très créatif, débridé, soucieux de graphisme et de couleurs dans les assiettes, avec des associations complexes et beaucoup de parfums. » Il passe aussi chez Guérard et Bernachon, mais doit renoncer à un stage à San Francisco. Ses parents ont besoin de lui au Suquet que son père, abandonnant le restaurant maternel au cœur de Laguiole, ouvre sur le plateau de l'Aubrac. Équipe réduite, incompréhension des habitants de la région face à une architecture radicalement contemporaine, les débuts du nouvel établissement sont rudes pour tous, mais peut-être plus encore pour Sébastien Bras. « Tout juste sorti de

l'école, j'ai été "parachuté" responsable de la pâtisserie, raconte-t-il. Mon père ne fait pas de concessions, à moi moins qu'aux autres. Mais ce fut très formateur : il m'a inculqué le sens de la remise en cause qui m'a permis de grandir et d'évoluer. »

En 1998 débarque au Suquet sous un faux nom Bernard Naegelen, le directeur du guide Michelin. Il est reconnu par Véronique Bras, la femme de Sébastien intégrée à l'équipe d'accueil, et Sergio Calderon, le sommelier et le directeur

de la salle. Or, exceptionnellement, Michel Bras est absent des cuisines. « M. Naegelen a pris le gargouillou, l'agneau et un dessert à la cerise que je venais de mettre en place le matin même, pas encore validé par mon père », se souvient Sébastien Bras. Suite à cette visite, le Suquet gagne son troisième « macaron ». « Ce fut un déclin. Ma femme et moi avons vu que nous étions prêts à prendre du grade et mes parents que la maison pouvait exister sans eux. »

REPÈRES

L'ÉPOPÉE CULINAIRE DE LA FAMILLE BRAS

- 1946. Naissance de Michel Bras à Gabriac (Aveyron).
- 1972. Naissance de Sébastien Bras à Laguiole.
- 1978. Reprise par Michel Bras du restaurant maternel Lou Mazuc à Laguiole.
- 1982. Première étoile au Michelin.
- 1992. Ouverture du Suquet sur le plateau de l'Aubrac.
- 1999. Troisième étoile.
- 2002. Ouverture d'un restaurant Bras à Toya, sur l'île d'Hokkaido au Japon.

- 2009. Transmission du Suquet à Sébastien et Véronique Bras.
- 2012. Sortie du film *Entre les Bras* de Paul Lacoste.
- 2014. Ouverture du Café Bras au musée Pierre Soulages de Rodez et du Capucin à Toulouse.
- Le restaurant, quasiment complet toute l'année, est ouvert d'avril à novembre. Il propose des menus de 136 à 215 euros, dont un végétarien, et quelques plats à la carte à partir de 45 euros, dont le fameux gargouillou.
- Le Suquet - Route de l'Aubrac - 12 210 Laguiole. 05.65.51.18.20 www.bras.fr

100 Commence le lent passage de reins où le père cède au fils les rênes de la usine et la gestion de l'établissement, et où la mère confie à sa belle-fille la responsabilité de l'accueil, de la salle et des hambres. « Michel et Ginette ont eu l'ingelligence d'anticiper la transmission et nous a patience d'attendre que chaque étape se aisse quand ils étaient prêts », estime Véronique Bras, douce alchimie de réserve et d'assurance. Dans le beau documentaire le Paul Lacoste, *Entre les Bras*, consacré à cette période de transition, le père évoque un « deuil à faire. » « Il était compliqué pour lui d'accepter de lâcher le travail d'une vie, e reconnaît son fils, d'autant qu'il est toujours n ébullition et très-dynamique. » Véronique bras ajoute : « Pour nous, en tant qu'enfants le » il fallait acquérir la légitimité auprès les convives, de l'équipe dont certains membres étaient là avant nous. Mais, signes que la transmission a été réussie, les permanents sont restés, et parents et enfants se ont épanouis. »

« Il était compliqué pour lui (Michel Bras) l'accepter de lâcher e travail d'une vie. »

Le jeune couple est demeuré fidèle aux pratiques des aînés, tout en imprimant sa propre marque : travaux de rénovation pour donner plus de chaleur au lieu tout en gardant son épure, accueil toujours exigeant et convivial avec désormais la visite des voisines, maintien de quelques classiques comme le délectable coulant au chocolat de Michel Bras qui a fait le tour du monde et côté de créations. « Très intime, la création n cuisine fait appel à son enfance, ses émotions, explique Sébastien Bras. Mon père et moi ayant le même ancrage dans un territoire, nos chemins sont parallèles, avec une cuisine du vivant qui prend en compte la nuit du matin, marché, rencontres. » Ce jour-là, sept plats avaient été changés au rapport au menu de la veille, imprimés chaque matin, avec des descriptions aussi poétiques que les plats sont succulents, surprenant.

Dans le documentaire *Entre les Bras*, Ginette Bras avouait plaindre Sébastien et Véronique : « Il est plus facile de monter que de rester. » Le couple ne nie pas la pression que représentent les trois-étoiles, mais refuse de « donner du bonheur » au prix de son mal-être et de celui de l'équipe. Plus par nature que par calcul, il soigne ses salariés : une semaine avec trois jours de congé et 39 heures de travail, respect de chacun loin de violences souvent pratiquées en cuisine, organisation de randonnées, matchs, voyages et soirées caritatives par l'association Les Bras KC, fondée en 1993. Après l'ouverture avec son père d'un restaurant au Japon, du Café Bras à Rodez et des Capucins à Toulouse, Sébastien Bras continue d'être très sollicité, mais refuse le « business pour le business ». « Mon rêve n'est pas d'avoir vingt restaurants dans le monde, ni de sauter d'un avion à un autre. Mon plaisir, c'est d'être avec mon équipe et d'aller faire du VTT trois fois par semaine dans les bois de l'Aubrac. »

Courtisé par la télévision, gourmande de chefs étoilés, il n'est guère tenté non plus. « Les émissions de télé-réalité jouent sur la tension et les larmes pour faire de l'audience. Ce n'est pas l'image que j'ai envie de transmettre de mon métier. »

CORINNE RENOUC-NATIVEL

LES SAINTS DU JOUR

LUNDI
Sainte Maria Goretti (1890-1902)

Aînée d'une famille de

six enfants touchée par la crise, elle aide sa mère dans les tâches domestiques et prie avec fer-

veur. Harcelée par un jeune voisin, auquel elle résiste, elle est tuée par lui, après lui avoir par-

donné. Elle est canonisée en 1950.

MARDI
Saint Willibald

SPIRITUALITE



GIUSEPPE CALACEANO

Sous une fontaine à Milan (Italie).

« Et ruisselle à jamais
Sur le chemin
L'eau d'une heure de pluie
Dans la lumière. »

Yves Bonnefoy

UNE IDÉE POUR AGIR

Une vigie pour les prisons du Kivu

L'ONG lyonnaise Agir ensemble pour les droits de l'homme a entrepris une étude sur les conditions de vie dans les prisons du Kivu.

Pendant une année, ils ont visité des prisons, écouté des prisonniers au Nord et au Sud-Kivu, aux confins de la République démocratique du Congo, dans ce pays aux richesses multiples mais qui ne réussit pas à établir une administration digne de ce nom. Faouzi Boujnaih est salarié de l'ONG Agir ensemble pour les droits de l'homme (AEDH), Immaculée Birhaheka et Baudoin Kipaka sont deux militants congolais. Les trois présentaient la semaine dernière le fruit de leur travail à ceux qui ont permis cette étude, du ministre français des affaires étrangères à l'Union européenne.

Ces prisons congolaises sont régies par la loi des bandes. « Dans l'enceinte des prisons, il n'y a aucun garde. Tout le fonctionnement est délégué à une administration parallèle qui rançonne les détenus pour leur permettre de recevoir de la nourriture, d'avoir accès à des soins, à des savons », explique Faouzi Boujnaih. « L'État est parti », résume-t-il pour décrire la marche de ce pays. Immaculée

Birhaheka ajoute : « vous devez acheter votre vie pour vivre dans la prison ».

Ces prisonniers sont souvent en attente d'un jugement depuis des années. Ils ont échoué ici, car ils n'avaient pas l'argent nécessaire pour soudoyer le policier qui les a arrêtés ou le juge qui les a envoyés vers la prison. Les trois rapporteurs de l'étude demandent le minimum, c'est-à-dire un accès à l'alimentation, à la santé, une limitation dans le temps des détentions préventives et une séparation des détenus entre hommes, femmes et adolescents. C'est ce qu'ils diront aux fonctionnaires congolais qu'ils rencontreront bientôt à Kinshasa.

AEDH, qui a mis en œuvre ce projet, a été créé il y a plus de vingt ans par André Barthélémy, fondateur d'une agence de tourisme solidaire. Il a doté l'ONG lyonnaise de trois millions d'euros. Son combat est de « défendre concrètement les droits et les libertés fondamentales. » Depuis sa création, AEDH a soutenu plus de 300 associations dans 40 pays. L'ONG a également pris en charge, par son fonds d'urgence, 350 défenseurs des droits de l'homme, qui étaient en danger.

PIERRE COCHEZ

MÉDITATION DU JOUR

Mardi de la 14^e semaine du temps ordinaire

(Mt 9, 32-38)

« Les foules » sont souvent mentionnées dans les Évangiles où elles se caractérisent par des attitudes contradictoires. Elles se pressent nombreuses pour écouter Jésus, pour être guéries et enseignées par lui ; elles s'émerveillent de ce qu'elles voient et entendent, comme après la guérison du possédé muet. Pourtant ces mêmes foules qui écrasent Jésus de leur admiration, un jour l'accableront, jusqu'à la croix, de leur opprobre et de leur mépris. Car les foules « sans bergers », les foules désorientées, ont parfois tendance à s'en remettre à de mauvais bergers, comme en témoignent l'histoire et l'actualité. Ici, ce sont les pharisiens qui n'acceptent pas de voir leur autorité sur le peuple menacée par celle du Christ. Alors quand il rend la parole à celui qui était muet, ils l'accusent de guérir au nom du chef des démons. Les puissants sont en effet toujours effrayés quand les « sans voix » se mettent à parler. Jésus le sait bien. Pourtant cela ne l'empêche pas d'être pris de pitié, d'être littéralement « pris aux entrailles » par ces hommes et ces femmes en souffrance qui attendent de lui une parole d'espérance pour orienter leur vie. Et dans le même mouvement il les confie à ses disciples. C'est désormais la tâche qui leur revient : porter la bonne nouvelle à ces multitudes. En sachant que cette mission est vaste et qu'elle se heurtera à l'hostilité des pouvoirs de ce monde, parfois des foules elles-mêmes. Seule la force de la prière pourra leur permettre de relever un tel défi.

MICHEL BERTRAND

Autres textes : Gn 32,23-32 ; Ps 16.