



FRANÇOIS PINAULT A SOUHAITÉ CONFIER AUX CHEFS MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS LES RÊNES DU RESTAURANT QUI PRENDRA PLACE AU DERNIER ÉTAGE DE LA BOURSE DE COMMERCE. DE L'AUBRAC À PARIS, EN PASSANT PAR LE JAPON, RETOUR SUR UN PARCOURS SINGULIER, SES VALEURS ET SES SOURCES D'INSPIRATION.

FRANÇOIS PINAULT HAS DECIDED TO ENTRUST THE BOURSE DE COMMERCE'S RESTAURANT, WHICH WILL BE LOCATED AT THE TOP OF THE BUILDING, TO RENOWNED FATHER-AND-SON TEAM MICHEL AND SÉBASTIEN BRAS—THE NEXT STEP IN THEIR IMPRESSIVE CULINARY JOURNEY, WHICH HAS TAKEN THEM FROM THEIR NATIVE AUBRAS REGION TO JAPAN, AND NOW TO PARIS.

MICHEL ET
SÉBASTIEN BRAS
À LA BOURSE DE
COMMERCE

Texte
Corinne Pradier
Écrivaine
Writer

Fr À l'initial, il y a l'Aubrac. C'est là qu'à six mois Michel Bras ouvre les yeux sur le premier printemps. Tout comme lui, la vie sort de sa léthargie, s'éveille et se révèle pleine. Il s'imprègne de la geste familiale, entre un père forgeron et une mère occupée aux arts ménagers qui, par la force des choses, deviendra cuisinière à plein temps. L'enfant trempe son caractère au feu de la forge, à celui des fourneaux. S'imprègne des dures heures de labeur et du bonheur de réjouir une tablée. Dans son innocence, il touche du doigt à une magie qui sera sienne.

En Michel Bras's story begins in the countryside region of Aubrac. The Bras were cooks for generations—while his father was a blacksmith, his mother, a housewife, was constrained, for pecuniary reasons, to take a position as a full-time cook. As a child, Michel spent his youth in a furnace—of the forge, the oven, the stove. His character was formed during long hours of physical labor, fed by the happiness that comes from gathering loved ones around a dinner table. Even as an innocent child, he was able to perceive the magic of cooking, which he would one day make his own.

C'est sur ce haut plateau fouetté par le souffle glacé de l'écir que Michel a poussé dans les aubes perlées de rochers. Que sa germination s'est jouée au secret compagnonnage des « sauvages », ces plantes qui ourlent *puechs* et drailles de l'Aubrac. L'Alto Braco, un territoire qui de par sa géographie parle déjà d'infini en passant outre les frontières du Cantal, de la Lozère et de l'Aveyron. Chez Bras, on est fait de chair, de silence, de ciel et de terre.

Il faut imaginer le jeune homme courant dans « le vent mêlé des pâtures », le voir soudainement arrêter sa course pour cueillir la reine-des-prés, l'oseille acetosa, se piquer la langue au *picolingo* — dont plus tard il découvrira la petite sœur vietnamienne, le *rau-raum*, une coriandre très parfumée —, le voir guetter les stations d'ail des ours, déterrer les chénopodes, s'adonner à ce curieux grain de folie qui en lui toujours survit. Il ne le sait pas encore mais un jour tout cela sera mis en mets. Car, dans sa souveraine alchimie, l'Aubrac l'a choisi. Il sera cuisinier !

Et puisqu'il connaît la richesse des myriades de plantes et de fleurs que compte ce plateau, c'est auprès d'elles qu'il fera son œuvre. Une œuvre gastronomique et poétique appelée à se fondre dans « cette forteresse naturelle » qui l'envoûte, « ce désert, où le ciel, le minéral, le végétal, tout ramène à l'essentiel ». Il y a vingt-cinq ans, avec Gi son épouse, il s'implante dans un lieu autrefois nommé « Le Délaissé » car aucun éleveur n'en voulait. Parce qu'il le sent plus qu'il ne le sait, il en modifie la destinée, transfigure le passé.

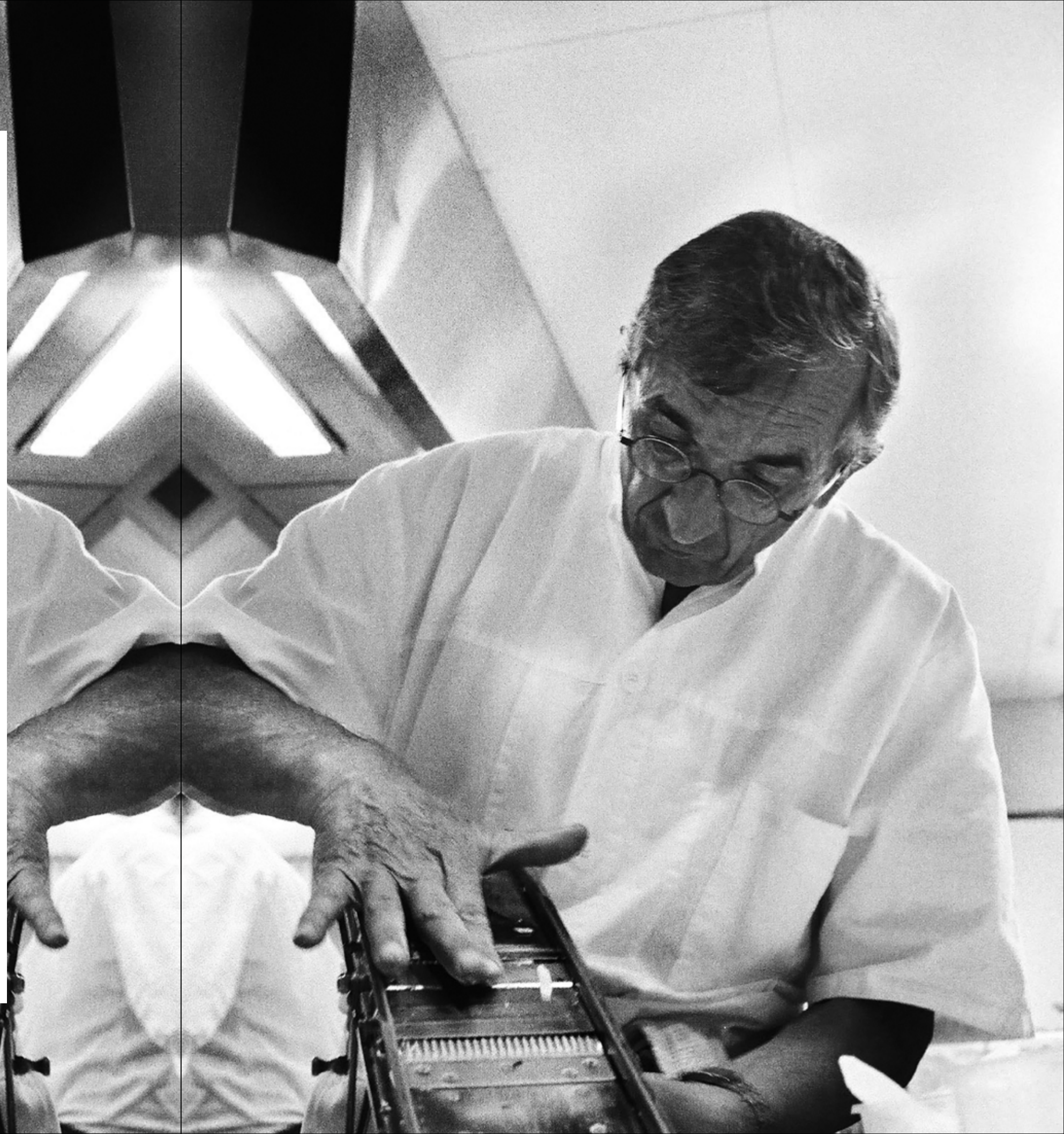
Il fallait oser donner une vision contemplative de l'Aubrac, pousser l'épure pour être au plus près de la Nature. L'architecture, cette écriture du bâtiment, est perçue comme un prolongement du sentiment. Une bulle de verre se tient en équilibre au bord du pré telle une goutte de rosée. Un filet d'eau court dans la maison Bras comme une veine où s'abreuver, qui rigole à longueur de journée. Le Suquet, cet ancien délaissé, devient un univers à part, intemporel. Le souffle de l'Aubrac porte au loin la nouvelle. On y vient alors de toute part,

Michel grew up on this elevated plateau, this rocky climb, whipped by cold winds, in the Alto Braco region, a territory that straddles three départements—Cantal, Lozère, and Aveyron. The young boy learned to recognize the different wild herbs and flowers that grow there. He developed a strong constitution—of flesh, silence, sky, and earth. We might encounter the boy running through the green fields, pausing to gather queens-of-the-meadow, sorrel, *picolingo* stinging his tongue—later, in Vietnam, he would discover its Asian counterpart, *rau-raum*, coriander with a sharp flavor. He would gather fresh garlic, fresh goosefoots, following his instincts. He didn't know it at the time, but he would eventually bring all those native herbs and plants into his kitchen and use them to flavor his dishes. The Aubrac region, with its powerful alchemy, determined his fate: he would become a cook.

Bras uses the myriad plants and flowers of the region in his cooking: his poetic gastronomy is inspired by the “natural fortress” in which he grew up, “this desert, in which the sky, minerals, vegetables, everything brings us back to basics.” Twenty-five years ago, with his wife Gi, he took over the premises of Le Délaissé (or the abandoned, the forsaken), so called because no one was interested in farming the land. Together, Bras would set it on a new path and transform its past.

Daringly Bras wanted to convey a contemplative vision of l'Aubrac, to stay as close as possible to nature. The architecture and design of his restaurant reflects this intention: a glass bubble, perched on the edge of a meadow, like a dewdrop. A gurgling stream merrily crosses their property. Bras has brought a new energy to Le Suquet, once abandoned. Visitors come from near and far to eat there. It was there that Bras invented le Gargouillou, a unique dish that has become renowned across the world.

Eventually his son Sébastien joined him, along with his wife Véronique, who together with Gi maintain harmony and tranquility. Father and son share an attachment to the land,





s'y ressourcer, s'y nourrir et faire le plein de liberté ! C'est là que naît le Gargouillou, un plat si personnel qu'il fera le tour du monde.

Entre-temps, Sébastien a rejoint l'aventure — épaulé de Véronique son épouse qui, tout comme Gi, veille à l'harmonie et la tranquillité des âmes. Père et fils entretiennent une fraternité de cœur, de champs, de rivières et de forêts. Leur jeunesse partagée tient à ce regard d'enfant, en mouvement permanent. Leur respiration, cette intime pulsation, est accordée au rythme des saisons. Ensemble, ils sont de tous les voyages. Ils se nourrissent au plus profond d'ici et au grand large d'ailleurs. Un jour, un appel du Levant résonne sur les hauteurs de Laguiole. On vient chercher les Bras pour qu'ils sèment leur graine de bonheur sur l'île d'Okkaido. Tout comme à Lagardelle, où s'épanouissent l'oseille argentée, la balsamite odorante, le cosmos sulfureux, la valériane phu ou le fenouil bronze... — glanés aux quatre coins du monde —, ils y auront leur jardin, recréeront tout un écosystème. Pétris d'Aubrac, Michel et Sébastien Bras sont comme lui sans frontière. Tandis que l'un se reconnaît des affinités avec les Peuls, « ces gens du lait », l'autre fabrique son propre miso avec des lentilles de la Planèze... Chez eux, rien qui enferme, jamais !

Le principe de vitalité poursuit son œuvre et bientôt c'est à Rodez qu'ils sont appelés, au côté du peintre Soulages. Dans l'antre du musée, ils créent le café Bras. Tout comme pour l'outrenoir, l'architecture du bâtiment leur va comme un gant. Il y a la sobriété et la pureté des lignes, l'acier vibrant sous les assauts du temps. Michel y retrouve un peu cette matière vivante que travaillait son père. Langage universel tissant sa propre toile, les arts se rejoignent. La cuisine comme le tableau — ou comme la photographie qu'il affectionne — est une métaphore. En rien coupée du monde mais cernée par lui, elle doit son sens, diraient-ils d'une même voix.

Se réinventer sans cesse, s'inspirer et toujours se recentrer. Ne se soucier d'aucune mode, être ce que l'on est. Telle est, je le crois, leur simple vérité !

the fields, rivers, and forests; they have in common a childhood spent on these lands, a keen awareness of the changing seasons. They traveled together, feeding their imagination

both near and far. One day, they were invited to open a restaurant on the island of Hokkaido. Like in Lagardelle, where they grow silver sorrel, mint geranium, valerian, and fennel—plants gathered across the world—they would build a garden, an entire ecosystem, in Japan.

The inspiration of these two sons of the Aubrac region knows no frontiers. While one feels a connection with the Fula people of South Africa, the other makes his own miso, using lentils from the Planèze region. Michel and Sébastien are open to all sources of inspiration.

They were invited to open a restaurant in Rodez, alongside the work of painter Pierre Soulages; in the hall of the musée Soulages, you can now find the Café Bras. The architecture of the building perfectly suits both Soulages's *outrenoir* works and their style of cuisine: they have in common a refinement and purity of lines. Art is a universal language that adopts many different guises; gastronomy, like painting—or photography, Michel's preferred hobby—is a metaphor. It gives meaning to the world.

And it constantly reinvents and renews itself, incorporates new sources of inspiration. Never concerned with fashion, always true to itself.

Such is, I believe, their simple truth!