

Michel Bras et la transmission culinaire



Michel Bras est très lié au territoire où il a toujours cuisiné : l'Aubrac. Depuis toujours, il a développé un imaginaire gustatif en accord avec la connaissance et la mémoire de ce paysage. Et par-delà les grandes étendues du plateau d'Aubrac, ce sont bien des aspérités de goût de cuisine populaire liée à son terroir qui ont nourries cette mémoire.

Souvent, Michel Bras parle du goût du pain brûlé, des baisures, de la farce des légumes, peu riche en viande et agrémentée des herbes du jardin, et bien sûr de l'incoronable peau de lait étalée à même une tartine de pain. Si tout cet univers de goût lui a été transmis, il l'a toujours eu en mémoire pour composer sa cuisine.

De même, il est certain qu'en transmettant son restaurant à son fils Sébastien, ce n'est pas seulement l'entreprise qu'il a léguée, mais bien tout cet univers sensible, propre à l'Aubrac et ouvert au monde.

Il nous semblait logique d'inviter Michel Bras à participer à nos échanges sur la transmission culinaire. Lui, qui pour composer une cuisine exceptionnelle n'a jamais oublié ses racines.

C'est certainement cet attachement à une cuisine simple et quotidienne qui lui permet de porter un regard précis sur ce que peut être aujourd'hui la transmission culinaire.

Retrouvez l'interview filmée de Michel Bras sur le blog www.observatoirecuisinespopulaires.fr, rubrique Reportages, dossier Transmission culinaire.