

# LA CANTINE DES POSSIBLES

un projet documentaire  
de Jacob Redman



Fonds d'aide à l'innovation - aide à l'écriture - CNC

Juillet 2023



## Résumé

Pierre-Yves, chef cantine d'un collège ordinaire du sud de la France, décide de tourner le dos aux plats préparés industriels et d'offrir une alimentation locale et bio aux élèves dans une démarche d'éducation et de santé. Les 500 repas qu'il confectionne chaque jour avec son équipe sont faits maison et redonnent ainsi une place aux cuisiniers en collectivité. Il rêve d'une révolution des pratiques au sein des cantines qui transformerait profondément nos paysages agricoles et l'économie locale.



## Lettre motivant la demande

Chères et chers membres du jury,

J'ai rencontré Pierre-Yves Rommelaere, chef cuisinier, il y a quelques années lors d'une conférence dégustation. Il racontait son parcours, sa passion pour la cuisine et son envie de changement dans les cuisines collectives. Il parlait du "déclat" qu'il avait eu après avoir confectionné une tarte aux pommes maison pour les résidents d'un foyer d'accueil médicalisé, qui le temps d'un goûter avaient repris un peu de joie de vivre et le sourire.

Ayant moi-même été nourri plus de six ans avec des produits surgelés, des haricots en boîte, des purées en poudre, etc. à l'internat de mon collège, puis de mon lycée, cette histoire a résonné en moi. Elle pourrait aussi toucher les sept millions de Français qui prennent au moins un repas chaque jour dans un restaurant collectif.

En lisant le dernier rapport du GIEC, je me suis surpris à ressentir une forme d'éco-anxiété et de porter un regard pessimiste sur nos futures conditions de vie, la chute de la biodiversité, le réchauffement planétaire et tout ce qui en découle. Des personnes comme Pierre-Yves sont des lueurs d'espoir pour moi, ils nourrissent un autre imaginaire, ils se dressent face au fatalisme ambiant, imaginent des solutions concrètes et les mettent en œuvre au quotidien. Pierre-Yves et ses pairs sont des résistants, des militants qu'il faut mettre en lumière comme des inspirations pour trouver collectivement d'autres manières de faire.

En tant que réalisateur, vidéaste et facilitateur en vidéo participative, je souhaite porter la voix de ceux qui trouvent de nouvelles manières de vivre en société, de façon plus consciente de l'autre et du vivant. Avec le portrait de Pierre-Yves, j'aimerais raconter une cette histoire qui fait face à un récit dominant devenu destructeur pour le vivant.

En 2016, je co-fonde KOVisuel, association d'éducation à l'image et de production audiovisuelle, qui propose des ateliers et réalise des captations et des reportages autour des thématiques sociales, culturelles et environnementales. L'association produit ses propres créations documentaires, comme mon premier long métrage *Des Couacs et des Poètes* (60') sur le collectif, le sens du partage et l'essence de la fête, à travers le portrait d'une fanfare singulière. Je continue de m'interroger sur la façon dont mes œuvres pourraient contribuer au débat positif sur les problématiques qui me préoccupent et me touchent, notamment avec *Païs de Flors* (33'), une invitation à contempler la beauté de la flore et des paysages.

Je me lance ensuite dans la réalisation de très courts métrages afin de retrouver une certaine liberté de création. Une série de portraits de 3 à 5 minutes naît, et c'est pour moi l'opportunité d'aiguiser mon style cinématographique et d'expérimenter une écriture plus sensible et engagée.

C'est dans cette démarche que je réalise sur Pierre-Yves un mini-documentaire intitulé *Ma part à jouer* (3'30), centré sur son travail en cuisine. Le potentiel cinématographique du sujet et du personnage principal m'a poussé à envisager une œuvre plus ambitieuse à destination du grand écran. Elle nécessitera un travail plus immersif et approfondi, et une relation plus intime avec le protagoniste.

"*La cantine des possibles - histoire d'un chef*", s'inscrit donc dans une continuité. Je souhaite faire le portrait sensible d'un chef engagé, qui fait une différence concrète dans sa cuisine et dans les assiettes, mais aussi au-delà des murs du collège. En effet, son travail contribue à la pérennité économique des éleveurs et maraîchers locaux, et à son niveau propose une réponse locale au défi climatique. En fin de compte, je souhaiterais que l'histoire de Pierre-Yves et de sa lutte soit une source d'inspiration pour de nouveaux possibles, une réponse au fatalisme ou au renoncement.

A ce stade, KOVisuel a reçu le soutien de la Fondation Un Monde Par Tous pour le projet. Je suis aujourd'hui à la recherche d'une société de production pour co-produire le film et d'un distributeur.

Avec l'aide de la bourse à l'écriture, je pourrais mettre les moyens en place pour me rendre sur les divers lieux de tournage afin de rencontrer les autres "acteurs" du film : éleveurs, agriculteurs et cuisiniers qui accompagnent Pierre-Yves dans cette révolution par les cantines, mais aussi les élèves et familles qui expérimentent ce changement au quotidien. Elle me sera utile aussi afin de mettre au point la méthode de tournage la plus adaptée au propos et trouver l'esthétique du film, par exemple : définir le matériel adapté à la cuisine (particulièrement sonore) et la fréquence de tournage avec les cantiniers.

En plus de faciliter la logistique, la période d'écriture et de recherche du documentaire, recevoir cette bourse sera pour moi une première reconnaissance de mes pairs. Ce coup de pouce me permettra de candidater à d'autres aides déployées par la Région Occitanie et d'autres organismes privés.

L'accompagnement du CNC et l'aide professionnelle dont le film bénéficierait faciliterait l'accès du film à un plus large public et permettrait de porter la voix des acteurs de ce changement en toute liberté.

Jacob Redman





*“Nous pourrions bien nous apercevoir un jour que les aliments en conserve sont des armes bien plus meurtrières que les mitrailleuses.”*

**George Orwell**

## **NOTE D'INTENTION**

### **Avant-propos**

La gastronomie française est depuis 2010 inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Pourtant, depuis 1997 en France, le surpoids fluctue toujours autour de 30 %, la prévalence de l'obésité ne cesse d'augmenter jusqu'à doubler en moins de vingt ans. La consommation d'aliments transformés riches en sucres, en gras saturé et en sel en est la cause principale. Nous aurions pourtant dans nos livres de cuisine le savoir-faire pour composer des repas équilibrés, aussi bons pour le palais et que pour la santé.

### **Contexte**

De la maternelle à la fin du collège, un enfant qui déjeune tous les jours à la cantine ingurgite à peu près à lui seul 2160 repas. Ils sont 7 millions de demi-pensionnaires par jour, sans compter les usagers des restaurants collectifs au lycée, en foyers d'accueil, au CROUS, dans les hôpitaux, les entreprises et les EHPADS.

Après-guerre, les restaurants de collectivité troquent leur cuisinier de village pour une cuisine centrale avec 5 ou 6 employés dans un souci de standardisation et de productivité. Ces cuisines centrales situées dans des zones commerciales produisent de quelques centaines à 50 000 repas par jour. Les cantines reçoivent ensuite les aliments tout préparés en barquette et n'ont plus qu'à les réchauffer. Dans ces grandes cuisines centrales, le mode de production industriel et le principe de rentabilité maximale gouvernent tout. Les restaurants collectifs représentent 7 milliards de chiffre d'affaires pour les entreprises multinationales. Autant dire que Pierre-Yves et ses pairs font face à une véritable machine de guerre.



## Pierre-Yves

*“C’est impossible de cuisiner avec des œufs frais. Tu dois acheter ceux en poudre, en liquide ou en tube pour des raisons sanitaires”*. Incrédule, Pierre-Yves Rommelaere a recherché dans les règlements, il s’est rendu compte qu’il était nulle part formulé que ceux-ci étaient interdits... et se mit à cuisiner avec des œufs frais !

Pierre-Yves fait partie des rares chefs de collectivité à éplucher des oignons, à lever des filets, à découper un cochon entier, mais aussi à rencontrer les producteurs.

Cuisinier depuis l’âge de 16 ans, c’est un passionné et un perfectionniste. Il se retrouve quelques années seulement après l’obtention de son CAP dans les cuisines de restaurants semi-gastronomiques et gastronomiques, jusqu’à devenir chef au Sept, place Saint-Sernin à Toulouse. Pour lui, la cuisine est l’art de marier des saveurs, des textures, de surprendre avec de nouvelles créations. Mais c’est avant tout l’art de créer des liens, de transmettre une culture du goût, tout en gardant à l’esprit les nécessités de préserver l’environnement qui produit la matière première à notre alimentation.

En voulant appliquer ses convictions dans un restaurant de collectivité, Pierre-Yves a dû déconstruire tout un fonctionnement mis en place depuis déjà des décennies. Il doit tout y réinventer : l’approvisionnement, la place du cuisinier, la communication. Il rejoint et forme d’autres cuisiniers et nutritionnistes avec le collectif “Les pieds dans le plat”, des professionnels désireux d’offrir aux mangeurs une cuisine faite maison, avec des ingrédients locaux, de saison et bios. Il coécrit en 2021 le livre “Une autre cantine est possible” avec Marc Perrenoud, sociologue, dans l’objectif d’ouvrir le débat sur les cantines, fort de ses dix ans d’expérience. Il a récemment été invité à l’Assemblée Nationale dans le cadre d’une journée d’échange et de débat sur l’éducation alimentaire. Dernièrement, il intègre le Collège citoyen de France et nourrit l’espoir d’interpeller les élus et d’influer sur les politiques publiques.



*“Le plaisir de la table est de tous les âges,  
de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours.”*

**Anthelme Brillat Savarin, Physiologie du goût**

## La Cantine de Pierre-Yves

“Déconnectés”, c’est l’adjectif qui revient le plus souvent quand Pierre-Yves raconte les moyens de fonctionnement de ces usines centrales souvent concédées à des entreprises privées comme Sodexo ou Elior. Les cuisiniers sont déconnectés de leur savoir-faire, dépossédés de leur métier ; ils n’ont plus la mainmise sur les menus, le choix des aliments, leur provenance et leur préparation. Ils sont aussi par le même coup déconnectés des mangeurs, qui souvent n’apprécient pas ce qu’ils ont dans leurs assiettes.

Pour pallier au syndrome du “cuisinier invisible”, Pierre-Yves, résolu, s’applique tous les jours à se reconnecter à celles et ceux qu’il sert. Il est présent pendant le service, salue les élèves qui font la queue et s’assure que chacun sait ce qu’il a dans son assiette. Il intervient parfois pour proposer un ingrédient imprévu comme des amandes fraîches, ouvertes sur place. En plus d’une démarche d’apprentissage des saveurs, Pierre-Yves et son équipe encouragent les élèves à s’exprimer sur leur niveau de faim, leurs goûts, afin de servir des portions adaptés à chacun. Ils sont invités à suggérer des plats grâce à une boîte à recettes. À la fin du repas, l’élève jette le pain qu’il n’a pas consommé dans un tube transparent, à côté, se trouve une échelle dessinée sur le mur qui évalue en euros le pain ainsi gaspillé.

Le chef transmet son savoir-faire et sa connaissance de la gastronomie, les usagers, eux, partagent leur ressenti. Son ambition est aussi de créer un moment convivial à la cantine.

## De l’Assiette aux champs

Lorsque Pierre-Yves a présenté pour la première fois sa vision de la cantine au principal du collège, lui parlant d’aliments locaux et bios, de “fait maison”, celui-ci lui a répondu que ce serait impossible avec un budget de 2,20 euros par repas. Sans compter la charge de travail supplémentaire pour les cantiniers. Aujourd’hui, la cantine a obtenu le label Ecocert et n’est pas loin d’être à 100 % de produits bio sans surcoût, bien au-delà de ce que prévoit la loi Egalim.

Pierre-Yves privilégie aussi les circuits-courts, en choisissant par exemple ses légumes auprès d’une association de réinsertion sociale à la sortie de la ville. Souvent inquiets au début, les éleveurs et maraîchers hésitent à s’engager, peu sûrs de pouvoir répondre aux exigences de la restauration collective. Les deux parties trouvent pourtant des solutions et des compromis. Les aliments qu’il y a dans les assiettes ont désormais une histoire.

Quand bien même, il réussit à créer de nouveaux ponts entre sa cuisine et les producteurs, Pierre-Yves continue de rêver, il imagine une régie municipale où la commune pourrait embaucher des maraîchers pour produire une partie des fruits et légumes sur place, et pourquoi pas y ajouter un poulailler...

Il est crucial pour moi de sortir de la cuisine en inox et de montrer à l’écran les fermes, la vie et l’élevage des animaux et rendre visible les moyens déployés pour que ce chef rebelle continue, pas à pas, à proposer une alimentation à la hauteur de ses engagements personnels et de ses ambitions.



## Repérages

À ce stade du projet, j'ai consacré du temps à rencontrer Pierre-Yves, au collège principalement, mais aussi sur des moments en « dehors », chez lui, dans son intimité, sur différents événements... Nous avons eu l'opportunité d'échanger sur divers thèmes et j'ai pu comprendre réellement ce qui l'anime et me faire une meilleure idée du personnage.

Je suis entré en repérage pour ce film à l'automne 2022 et j'ai commencé à introduire la caméra en cuisine en novembre. J'ai beaucoup observé, écouté et même balayé certains a priori que j'avais. J'ai découvert une manière de fonctionner dans le calme ; on est bien loin de la restauration avec pression et coup de gueule. Pierre-Yves communique avec douceur et donne beaucoup d'espace à la créativité et encourage l'autonomie de chacun et chacune. J'ai pu rencontrer petit à petit l'équipe et je me sens aujourd'hui « accepté », ce qui n'était pas gagné au départ. Autant Pierre-Yves est très engagé et aime diffuser son message, à l'inverse son équipe est plus effacée et aime travailler dans la discrétion. Le matériel sonore est entré au même moment en cuisine, avec ma collègue Ana. Différents types de micros ont été testés pour nous permettre de choisir le matériel le plus adapté au résultat que je souhaite avoir pour le film. Dans cet objectif, les membres de l'équipe ont accepté volontiers d'être microtés et nous avons réalisé différentes prises sons, couple, micro 360 pour l'ambiance sonore.

J'ai rencontré différents producteurs en livraison à la cantine et j'ai aussi eu l'opportunité d'accompagner le chef à la rencontre d'un producteur de fromage de chèvre sur sa ferme, j'ai été marqué par sa curiosité.

Réaliser *Ma part à jouer*, dans la veine de mes précédents portraits, était pour moi, une manière de me « présenter » à l'équipe. Personnellement, cette courte réalisation m'a permis d'affiner mes envies et la direction dans laquelle je souhaite aller avec ce nouveau film.

Nous avons visionné le film ensemble et j'ai remarqué que les membres de l'équipe, à l'exception du chef, étaient « agréablement » étonnés. J'ai eu plusieurs retours sur sa qualité et j'ai senti à la suite une ouverture de leur part et une envie d'être davantage présent. J'ai pu également leur expliquer en quoi *La Cantine des possibles* serait différent, notamment sur leur place que je souhaite plus présente et montrer leur quotidien sans interview nécessairement face caméra.

Aujourd'hui, le principal du collège a obtenu les accords pour le tournage et l'ensemble de l'équipe en cuisine et plusieurs producteurs et productrices adhèrent au projet de film. J'ai encore besoin de réfléchir à l'interaction que je souhaite avoir avec les élèves, à leur « casting » et à la procédure de droit à l'image.





*“L'exemple n'est pas la meilleure façon de convaincre, c'est la seule.”*

**Gandhi, souvent cité par Pierre-Yves Rommelaere**

## Intentions artistiques

Je souhaite mettre l'accent sur la narration visuelle et réduire les séquences d'interviews. J'aimerais appréhender le personnage et son savoir-faire au travers de ses gestes, de ses relations à sa brigade, aux élèves et aux paysans avec qui il travaille. M'attarder sur les sourires, les regards, les respirations, les soupirs, les petites suggestions de l'âme qui font l'authenticité d'un récit. Cette communication visuelle et intime permettra au spectateur, je l'espère, de se connecter au personnage.

## Images

Je serai au cadrage tout au long du tournage. J'utiliserai une caméra légère de haute sensibilité sur trépied et à la main en fonction des moments et je filmerai en lumière naturelle au maximum. Je réfléchis également à la pertinence d'une seconde caméra pour capter des temps d'interactions. J'imagine filmer avec une faible profondeur de champ, laisser le sujet envahir l'écran, qu'il soit humain, végétal ou animal. Des mains transformant directement l'aliment, des plans serrés révélant la précision d'un geste qui travaille la matière et la beauté de l'aliment brut. Le but pour moi étant de plonger le spectateur dans un voyage presque sensoriel, créer des plans qui réveillent leur mémoire gustative afin qu'un instant, ils aient l'odeur et la saveur du poisson grillé dans la bouche.

C'est en entrant dans l'intimité de mon protagoniste, en m'attachant essentiellement à son ressenti, que je souhaite l'inscrire dans une dimension universelle. En transcrivant l'histoire de Pierre-Yves, l'objectif est de faire ressentir aux spectateurs les émotions qui ont donné un caractère d'urgence à son engagement. Il me paraît indispensable aussi de passer du voyage sensoriel et de l'intime à la bouffée d'air frais, avec des plans larges redonnant de l'espace au sujet. Je voudrais aller du petit vers le grand, ouvrir la cuisine de Pierre-Yves vers le monde extérieur qui l'entoure, sortir la caméra de la cuisine, sauter dans les vagues du port où il rencontrera des pêcheurs. Je veux tisser ces images pour rendre compte que tout est intrinsèquement lié, depuis l'assiette jusqu'à l'herbe chauffée par le soleil qui nourrit les chèvres.



*“Les histoires que nous racontons ont le pouvoir de changer le monde. Elles peuvent nous inspirer, nous motiver, nous rassembler et nous transformer.”*

## **Nancy Huston, l'espèce fabulatrice**

### **Sons**

Le paysage sonore sera aussi important que l'image, puisque nous ne pouvons pas diffuser l'odeur des pommes caramélisées dans les salles de projection, je compte stimuler l'ouïe aussi bien que le regard. Deux sens ne seront pas de trop pour évoquer de telles sensations. Le son des frémissements d'une casserole ou celui de la poire tranchée sera précautionneusement capturé pour donner à entendre les différents plans sonores.

La prise de son sera réalisée par un technicien dédié. Cet élément est important pour moi, car l'espace sonore de la cuisine est très riche. Plusieurs tests sont en cours, il y aura du son mono pour les voix et du son stéréo pour les ambiances. Les sons de cuisine seront repris individuellement et de manière isolée au maximum pour pouvoir ajuster au montage et éviter la saturation de l'ambiance par les bruits couvrants comme les fours, les hottes aspirantes ou la plonge.

Nous devons continuer les essais pour trouver la meilleure configuration de tournage pour être au mieux adapté à l'environnement exigu et très sonore.

Je me questionne sur la nécessité d'une bande musicale originale et sur la manière de l'intégrer au film. Je pense à un musicien en particulier, Laurent Cavalié, percussionniste et chanteur qui aime travailler la matière brute et improvisée.

### **Temporalité**

Je n'ai pas encore choisi la temporalité du tournage. Je pense passer des temps en immersion sur plusieurs jours, semaines et des moments de tournage plus ponctuels selon les opportunités (menu, rencontres, évènements particuliers...).

### **Conclusion**

Ce film propose de mettre en lumière le récit d'une cantine pas comme les autres, à travers les yeux d'un chef déterminé qui a choisi un chemin avec son lot d'embûches, de joies, de surprises et de déceptions. Il dessine le portrait d'un engagement intime et citoyen dans une cuisine collective en inox. J'espère que ce film provoquera des émotions sincères, de celles qui ouvrent un nouveau champ des possibles.



Panna  
cotta **Bio**



# SYNOPSIS DÉTAILLÉ

La plupart des scènes décrites ci-dessous ont été vécues, d'autres sont anticipées sur la base d'échanges ou de situations rencontrées pendant les repérages.

L'écriture du synopsis progresse au fil des repérages, des rencontres et des temps de maturations.

## Scène d'ouverture

Le parking du collège de Lézignan-Corbières est pratiquement vide, l'immobilité règne. Une première voiture entre et se gare, puis quelques instants plus tard, une deuxième, les veilleuses encore allumées.

On entre dans une grande cuisine pour l'instant vide, elle aussi figée, comme si elle attendait que quelque chose se passe. Des légumes frais dans le frigo, des céréales et des œufs en grande quantité sur les étagères et de l'autre côté du mur, les deux cents places du réfectoire sont vides. Les premiers chants d'oiseaux diurnes brisent le silence du petit matin, puis des voix humaines sourdes, on entend des "bonjour", "comment s'est passé le week-end ?" l'un d'entre eux siffle un air entendu à la radio sur la route en venant.

## Un lundi matin comme les autres

Pierre-Yves boit son café, flegmatique. Habillés de blanc presque de la tête au pied dans une cuisine blanche éclairée par des néons blancs, l'équipe boit aussi son café, sauf Michel qui lui boit un thé noir Lipton. Pierre-Yves, casquette vissée et tasse blanche à la main, est un peu à l'écart, il se prépare, il semble concentré, conscient de ses responsabilités. Les autres blaguent.

## La tarte aux pommes

Les mains de Pierre-Yves saisissent des pommes et les font tourner comme des petites planètes entre ses doigts, il raconte comment tout a commencé avec une simple tarte aux pommes. Il fait danser l'éplucheur sur le fruit et en moins de dix secondes, elle est épluchée.

*Pierre-Yves : La tarte aux pommes, c'est le premier dessert que tu apprends à faire à l'école, parce que c'est simple, t'as besoin que de quatre ingrédients. J'avais des pommes ce jour-là alors, j'ai laissé la tarte aux pommes qu'on m'avait livrées au congel et j'ai fait une tarte aux pommes de A à Z pour les résidents. Ça faisait un petit moment que je ne faisais qu'ouvrir des barquettes et les réchauffer, ça m'a fait du bien aussi de cuisiner tout simplement. Après le goûter, l'animatrice du foyer est venu me chercher en cuisine en me disant "Pierre-Yves, il faut que tu vois ce qui se passe en salle". Les résidents avaient tous le sourire, ils tapaient sur les tables, ils m'ont remercié et j'ai été touché puis fier de moi, de ma journée de travail, je me suis dit que ça ne pouvait plus être autrement, que je voulais être fier en quittant la cuisine tous les jours, fier de ce que je propose aux mangeurs et qu'il fallait qu'on arrête de me dire que c'était impossible.*

Une par une, il pose les tranches de pommes sur la pâte feuilletée. Il continue.

*Elles viennent de Montolieu celles-ci, elles ont poussé à 60 km d'ici.*

## La journée végétarienne

De l'autre côté de la vitre embuée où travaillent Michel et Bastien en s'envoyant des vannes, Marie étale avec soin la pâte feuilletée qui s'apprête à être le lit de la fondue de poireaux. Les sourcils légèrement froncés, Pierre-Yves coupe le feu sous la fondue, il confie avoir des inquiétudes sur le repas végétarien, "c'est compliqué de faire manger des légumes aux enfants". Il nous confie que souvent, il en reste beaucoup dans les assiettes, certaines familles ne cuisinent jamais de légumes à la maison et pour certains élèves, c'est difficile de tenter l'inhabituel. Marie fait rouler un petit objet à plusieurs pointes dans le fond des pâtes à tarte pour les poinçonner avant la cuisson. Michel essaie de passer derrière Marie, les mains pleines d'une grande bassine, mais il n'y parvient pas, il lui dit "Tu peux te décaler sinon tu vas finir le cul dans la bassine." Marie rigole et se décale un instant.

*Pierre-Yves en voix off : ça fait 30 ans que Marie travaille dans cette cuisine, pendant 25 ans, elle n'a pas cuisiné, elle faisait le nettoyage et éplucher quelques légumes, maintenant, elle est autonome sur la préparation des entrées et des plats, et quand il y a des légumes à éplucher*

*tout le monde met la main à la patte, il n'est pas question qu'une personne de l'équipe épluche des oignons pendant 3h.*

Les tartes aux poireaux dorées à point sont sorties des grands fours, Marie les découpe en portions plus ou moins égales, "puisque'il n'y a pas de faim exactement égale".

### **La préparation du cochon**

La cuisine est agitée, des casseroles géantes recrachent de la vapeur d'eau, chaque membre de la brigade a une mission, le service commence à 11:30, il faut que tout soit prêt. Ça coupe, ça émince, ça épluche, ça remplit et vide des contenants. À quelques mètres de Pierre-Yves, un cochon entier est suspendu, il a encore sa tête et ses pieds. Pierre-Yves s'en empare et le couche sur la table. Bastien, un des membres de son équipe, passe derrière lui une cagette de légumes dans les bras.

*Bastien : Tu crois qu'ils vont les manger, les panais avec le cochon ?*

*Pierre-Yves : Je sais pas. Ils commencent à connaître un peu maintenant. Déjà que c'est dur pour nous de changer d'habitudes alimentaires alors pour eux...*

Le visage de Pierre-Yves est déterminé.

*Pierre-Yves : Quand j'achète un cochon chez le producteur, j'essaie d'aller jusqu'au bout. Avec les pieds et la tête du cochon, je vais préparer le bouillon pour le cassoulet de demain et avec le reste que je n'utiliserai pas, je ferai du jambon et du pâté pour les entrées. Si on valorise toute la carcasse, les bêtes entières achetées sur pied reviennent à 7,50 euros le kilogramme hors taxes. Bien manger ne coûte pas cher, mais mal manger coûte cher à la société.*

### **Le service du jour**

Il est onze heures trente et les élèves du collège se dirigent vers le self, armés de leur plateau, pour l'instant vide. Pierre-Yves est au bout du self, il les salue amicalement, certains lui sourient, d'autres ne le voient pas, pris dans une conversation. Les plus affamés restent les yeux rivés sur leurs assiettes.

Pierre-Yves sourit. Il jongle entre les tables jusqu'à se retrouver au centre du réfectoire, presque tous les élèves sont servis. Il interpelle les élèves : «Qui sait quel est ce légume ? Ceux qui trouvent auront droit à un mendiant en dessert ! Les élèves hésitent, ils aiment les jeux, ils ont les yeux rieurs, certains murmurent «carotte blanche», d'autres rient puis proposent «navet». Pierre-Yves encourage les élèves à participer. Quelques élèves se lèvent et notent leurs réponses sur une grande feuille de papier accrochée au mur du réfectoire.

### **Mercredi, Pierre-Yves à la ferme**

Le son des petites cloches et des bêlements viennent nous arracher à l'ambiance tonitruante du réfectoire. Pierre-Yves porte un jeans et un pull kaki, la tête découverte, pas de casquette de chef aujourd'hui. Il regarde avec curiosité des chèvres qui paissent dans un champ sous le soleil. Au bout du champ, il y a le collège de Cuxac-Cabardès. Thomas, la quarantaine, les cheveux bouclés et le T-shirt troué, le rejoint.

*Thomas : Désolé, j'avais la tête dans le tracteur.*

*Pierre-Yves : Pas de problème.*

Ils se présentent et se saluent, ils se sont déjà parlés au téléphone, mais c'est la première fois qu'ils se rencontrent. Thomas invite Pierre-Yves à le suivre, ils arrivent près du corps de ferme.

*Pierre-Yves : Tu vends ton fromage de chèvre à la cantine d'en face ?*

*Thomas : Non, ils ne m'ont pas demandé et je sais pas si j'aurai assez en quantité.*

*Pierre-Yves : Il n'en faut pas des milliers pour un service.*

*Thomas : Oui, c'est vrai, mais ils m'ont pas demandé. Si une ou deux fois pour la semaine du goût, mais pas plus...*

Thomas et Pierre-Yves descendent le chemin qui longe les hectares de parcs où sont gardées les chèvres. Justine, une jeune femme, un bâton à la main, un pull autour de la taille, surveille le troupeau.

*Justine : Je suis avec elles parce qu'il y a plus d'électricité pour le moment.*

*Pierre-Yves : D'accord, je peux m'approcher ? Je peux en toucher une ?*

*Justine : Ah oui oui, tu peux, enfin, c'est elle qui va te dire si elle est d'accord.*

La chèvre s'écarte devant la main de Pierre-Yves qui s'approche timidement. Justine rit.

*Pierre-Yves : Ah ben non. Elle veut pas (un temps). Qui c'est qui a le plus mauvais caractère ?*

*Justine réfléchit et répond : C'est moi !*

Deux chèvres se défient cornes contre cornes.

À l'intérieur de la chèvrerie, les chevreaux et les chevrettes sont dans le même parc, ils s'approchent des barrières à l'arrivée de Pierre-Yves et Thomas.

Thomas : *On peut pas appeler l'abattoir pour trois chevreaux, on l'appelle quand ils sont nombreux.*

Pierre-Yves : *Et oui, je comprends, et là, c'est quand la prochaine journée.*

Thomas : *C'est lundi.*

### **Jeudi matin, le chevreau est livré**

Le soleil se lève timidement sur la cour du Collège de Lézignan, par terre un emballage de biscuits. Pierre-Yves attend sur le promontoire devant la cuisine, les bras croisés. Un camion approche et vient se garer devant lui, ce qui le sort de ses pensées. Le camion ouvre le coffre et Pierre-Yves attrape les carcasses de chevreaux du camion pour les emmener en cuisine, le livreur cherche dans ses papiers.

Le camion s'en va.

Pierre-Yves prend l'une des carcasses. Il le regarde longuement, examine la viande.

Pierre-Yves parle à Michel *"Il n'y a pas beaucoup de viande dessus, mais elle a l'air bonne."*

Michel acquiesce tout en plongeant des bouquets d'asperges dans l'eau frémissante.

Pierre-Yves : *On va juste agrémenter avec du thym pour rehausser la saveur sans la perdre, on va rester simple.*

Les coéquipiers de Pierre-Yves expriment des doutes sur la viande de chevreaux, ils ne sont pas sûrs que ça plaise aux élèves. Pierre-Yves est concentré sur la découpe de la viande.

Un peu plus tard, il passe entre les tables et constate douloureusement que les jeunes n'ont pas beaucoup touché aux morceaux de chevreaux. Ils les questionnent, certains trouvent ça "trop dur à manger", d'autres n'osent pas prendre les morceaux à la main. Ce midi, une partie du chevreau des assiettes finira au compost. Pierre-Yves nous explique qu'il faut "proposer 5 ou 6 fois un aliment avant que les élèves ne l'adoptent". Il a beau le savoir, c'est toujours difficile d'en faire le constat.

### **La compotée de kiwi**

Nous sommes dans une autre pièce de la cuisine, une pièce qui n'excède jamais 12 degrés. Michel, l'ancien chef qui a choisi à l'arrivée de Pierre-Yves de passer sous-chef, est responsable du dessert. Il porte une doudoune blanche, il prépare minutieusement une compotée de kiwi avec de la chantilly maison saupoudrée de cannelle. Michel verse le lait dans les grands batteurs, le nuage de chantilly monte pendant que Bastien mixe les morceaux de fruits. Entre deux blagues, ils nous expliquent que les desserts doivent être beaux pour plaire aux élèves. Une centaine de ramequins fournis de compotée sont alignés sur la table en inox. Michel presse la poche à douille entre ses mains pour décorer les desserts d'une vaguelette de chantilly maison, tandis que Bastien saupoudre le tout de cannelle.

### **La convocation**

Pierre-Yves a une petite mine ce matin. L'équipe se réunit autour d'un café avant d'attaquer. Pierre-Yves explique à son collègue Bastien qu'hier le principal du collège l'a appelé après le service pour lui expliquer que les parents d'un élève de 6e ont demandé à le rencontrer. Leur enfant rentre très régulièrement à la maison en n'ayant rien mangé le midi à la cantine.

Bastien : *Il faudrait savoir ce qu'il mange à la maison.*

Pierre-Yves hoche la tête, pensif.

Michel : *Il ne mange vraiment rien ?*

Pierre-Yves dépité : *Je n'en sais pas plus. Je vais rencontrer les parents aujourd'hui.*

### **La cuisine du festival**

Changement de décor, aujourd'hui, on est dans le petit village de Lagrasse pour le festival de musique des Abracadagrasses. On voit Pierre-Yves, Bastien est aussi là parmi d'autres cuisiniers qui s'agitent dans tous les sens dans une ambiance joyeuse et décontractée. Le chef attrape une grande casserole qu'il pose sur un brûleur allumé au sol. Il arrose généreusement le fond d'huile d'olive et verse les légumes déjà prédécoupés par les bénévoles à côté. Au fond, on entend les balances du groupe de ce soir, ça participe certainement à la bonne humeur générale. La caméra s'approche de Pierre-Yves qui nous explique qu'il adore ça, retrouver Thibault, son ami traiteur et proposer une cuisine de "rue", métissée, pour le festival. Ça le "change de son quotidien" parfois

un peu routinier. Il nous dit qu'un jour, il aimerait bien faire une démonstration de ce style aux élèves, "les faire un peu voyager".

Plus tard, on voit une longue file de festivaliers qui attendent leur assiette, dans une ambiance moins disciplinée qu'à la cantine.

### **Défi Locavore**

On retrouve le calme de la cuisine à l'aube, rien ne mijote encore, rien ne frit ou s'évapore, les machines sont au repos. Aujourd'hui, c'est jour de fête au collège avec au menu "*Crudités bio de Lézignan, huîtres de Leucate au vinaigre balsamique Codina de Lagrasse, purée de butternut de Mailhac, poulet de Taurize, agrémenté de truffes noires de Talairan...*" Avec cette proposition, Pierre-Yves participe avec ces quatre collègues au défi Locavore, avec des aliments produits à moins de 50 km. Le chef est d'humeur joyeuse, il nous parle tout en épluchant une courge : "*À Port-la-Nouvelle, il y a l'association Pleine Mer, c'est des pêcheurs qui défendent autre chose, mais j'ai appelé plusieurs fois, j'ai laissé des messages, mais pas de réponses... ils doivent se dire qu'est-ce que c'est que ce fou... peut-être que c'est des petits pêcheurs et du coup, ils se disent qu'on va leur demander que des filets déjà levés et bien calibrés et souvent, c'est le cas, ils ne peuvent pas répondre à ce genre de demande. Et je ne suis pas allé au bout, mais il faudrait que j'aille les voir au petit port à Port-la-Nouvelle et que je regarde ce qu'ils remontent et qu'on parle de ce qui est possible.*"

"La rapidité, c'est l'assurance de se faire mal et de mal faire" : alors qu'en cuisine le geste est lent, précis et minutieux, on se retrouve derrière Marie servant les assiettes que les enfants attrapent à une vitesse folle.

### **Pierre-Yves à la pêche**

Comme au début du film, cette dernière scène commence avec l'aube, il fait encore sombre et seule la cigarette roulée de Pierre-Yves luit dans le matin bleu marine. On n'entend pas le chant des oiseaux qui réveillent la journée, mais les allers-retours de la mer sur la grève, la silhouette de Pierre-Yves se dessine, il a un air de marin. Un vrai marin s'approche de lui, ils fument leur fin de cigarettes ensemble en silence, il est trop tôt pour les mots. Puis, Pierre-Yves monte sur le bateau avec notre mystérieux marin. Le petit bateau de pêche s'éloigne de la terre. On retrouve les vagues plus hautes et plus amples, on est au large, le soleil est monté dans le ciel, les mains de Pierre-Yves remontent avec poigne un filet de pêche, les poissons captifs sautillent. Une fois le filet remonté, le pêcheur attrape quelques petits poissons et les rejette à la mer. Pierre-Yves en saisit un. "*Celui-là ?*" il lui répond "*tu peux le rendre à la mer.*" Pierre-Yves relâche le poisson. "*Est-ce que ça te paraît possible de me fournir cette quantité de poisson deux fois par mois ?*" le pêcheur rigole, "*t'es gourmand ! j'ai des bouches à nourrir !*" On quitte doucement le bateau, qui devient de plus en plus petit sur l'immensité bleue.



## PRÉSENTATION DES LIENS DE VISIONNAGE

J'ai choisi de vous partager ici un court film, deux extraits bruts de moments du quotidien en cuisine et en extérieur et un extrait d'une interview menée avec Pierre-Yves.

<https://youtu.be/vJ9lpouBZqk>

### **Ma part à jouer - Mini-doc - 3'30**

Portrait du chef cuisinier Pierre-Yves Romelaere réalisé en 2023.

Pierre-Yves, chef cantine d'un collège de l'Aude, décide de tourner le dos aux plats préparés industriels et d'offrir une alimentation locale et bio aux élèves dans une démarche d'éducation et de santé.

### **Repérage chez un éleveur - 3'12**

Cet extrait nous montre la première rencontre de Pierre-Yves et Thomas, éleveur et fromager caprin. Ces prises m'ont permis de comprendre l'importance de filmer à deux caméras sur des scènes plus complexes. Durant le montage de cette scène, je réalise aussi qu'il faut dédier plus temps pour filmer des plans d'illustration et l'importance de faire un repérage en amont

### **Du champ à l'assiette - filmer la viande - 4'06**

Cet extrait montre la cuisson de la viande de chevreaux achetée à la ferme du Colombier. Ici, je rencontre une autre difficulté, filmer la viande sans dégoûter l'audience. Comment cadrer et mettre en lumière la cuisine pour mettre les produits bruts en valeur ?

### **Extrait d'interview - Le déclic de la tarte aux pommes - 2'32**

Extrait de l'interview de Pierre-Yves réalisée pour le très court Ma part à jouer (ITW de 1h30). Pour le film La Cantine des Possibles, je souhaite m'éloigner de l'interview face caméra, l'utiliser comme une base, un outil de recherche afin de construire la narration visuelle. L'idée, c'est d'engager la conversation en direct pendant la cuisine ou en visitant les éleveurs avec Pierre-Yves et ces complices pour avoir un dialogue plus vivant et dynamique.



# Jacob REDMAN

**{Réalisateur, monteur vidéo, photographe  
animateur multimédia}**  
0685618342 / technique@kovisuel.com  
Cuxac-Cabardès, 11390, FR.

Né le 24 mai 1988 à Londres – Nationalité anglaise – Permis B

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

**{Réalisateur}** création vidéo, réalisation de court/moyen métrage, documentaire, clip vidéo et production institutionnelle. De la pré-production au tournage, passant par le montage et la distribution (output), travaillant sur la sensibilité et le message. Maîtrise des outils nécessaires pour perfectionner les images et le son avec des plugins (Izotope RX)  
**{Monteur, étalonnage, mixage}**  
**{Photographe}** reportage photo artistique et institutionnel, portrait, retouche  
**{Animateur multimédia}** atelier d'initiation à la vidéo et éducation à l'image, stop-motion, photographie, vidéo participative et infographie.  
**{Informatique}** utilisateur confirmé Davinci Resolve 18.5, suite Adobe CC et Apple FCPX

## IRÉALISATION & EXPÉRIENCES

**{Réalisateur/Monteur et intervenant pour l'association KOVISUEL}** 2016-présent.  
2022 «Subversive» (Finaliste au Sony Future Filmmakers Awards 2023),  
2022 «Les Gueules de Bob Morse» (Selectionné par Filme Ton Quartier - France TV 2022)  
2021 «The French Cowboy» (1er prix doc - Rode Reel 2022 et finaliste Très Court Festival)  
2021 «Pais de Flors» issu d'une résidence de territoire cinéma/science (DRAC)  
**{Enseignant, Université de Perpignan / Hans Lucas}** 2014 et 2019

Intervenant vidéo documentaire prise de vue et montage  
au Diplôme Universitaire Photojournalisme et Transmédia (Carcassonne)  
**{Monteur Freelance et Facilitateur en vidéo participative, InsightShare}** 2007-présent  
Réalisation d'une 50ène de courts métrages, motion graphic,  
et animations pour les Nations Unies, UNICEF, EU, British Council, NIKE Foundation.  
**{Chargé de projet et animateur multimédia au GRAPH-cmi}** 2012-2014  
et enseignant à la Fabrique des Arts (Carcassonne).

## IFORMATIONS

**{Diplômé}** avec mention très bien de la Licence en Digital Film Screen Arts  
à « l'University of Creatif Arts » de Londres (2008-2011)  
**{Formation}** Télépilote de drone certifié - DroneStudio (2019)  
**{Formation}** Valeurs de la République et Laïcité, Ruحة associative (2017)  
**{Formation Communication non-violente}** par Totem (2015)  
**{Formation Multimédia}** par Lynda.com (2013)  
**{Formation de Manager}** par Accenture (2009)  
**{Formation Animateur}** en Vidéo Participative par InsightShare (2007)  
**{Bac STI électrotechnique}** avec mention Bien (2007)

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

**{Langues étrangères}** Anglais bilingue.  
**{Loisir}** Permaculture, arboriculture, randonnée.  
**{Voyages professionnels}** Europe, Éthiopie, Inde, Mozambique, Côte d'Ivoire,  
New York, Buenos-Aires, Ukraine, Jamaïque.

## IMES VALEURS

**{écologie}**  
auto-suffisant en énergie  
**{économie sociale et solidaire}**  
pour un monde plus juste  
**{partage}**  
partage de savoirs et connaissances  
**{respect}**  
de la vie, la nature et l'humanité

Canon R5 - Drone DJI Mavic 3  
Canon R5 - Imac Pro  
DJI Ronin RS3 - Imac Pro 2022 - Imac Pro  
Mac Pro 16 Mi Pro 2022 - Imac Pro  
Kit lumière mobile / Aperture / Adobe  
Série objective : microscope, VR, directeur  
Kit Son : Micro cravate, VR, directeur



# LIENS DE FILMOGRAPHIE

## **The french cowboy - 3'**

<https://youtu.be/JqMzZ83UdmQ>

C'est le moment du brame du cerf sur l'estive\* de Frédo, dans les montagnes des Pyrénées. Les cris d'amour des cerfs se mélangent aux cris des mères qu'on sépare de leur veau. Après neuf années de garde, c'est toujours la même émotion pour ce vacher qui nous raconte l'importance de respecter les animaux et de leur garantir de bonnes conditions de vie avant leur départ.

Ce film a reçu le 1er prix documentaire de Røde Reel 2021.

## **Les gueules de Bob Morse - 3'30**

<https://youtu.be/OYarv2O3dbQ>

Bob Morse est un artiste américain vivant à Davejean (Sud de la France) dans une ancienne cave coopérative, où sa créativité peut s'exprimer librement sous de multiples formes. Bob est sculpteur, peintre, graphiste et musicien, et il s'inspire des gueules qui l'entourent et le touchent. Son travail est influencé par Giacometti et questionne la condition humaine.

Ce film a été sélectionné par France TV dans le cadre du concours Filme ton quartier 2022.

## **Subversive - 4'**

<https://youtu.be/JqMzZ83UdmQ>

Portrait de Bob Morse, artiste américain vivant dans une cave désaffectée où sa créativité peut s'exprimer librement sous de multiples formes. Il interroge notre rapport à l'art et notre liberté d'esprit.

Ce film est finaliste du Sony Awards Futur Filmmakers 2023.

## **Pais de Flors - 33'**

<https://youtu.be/-UfECHwEjoo>

Une invitation à contempler la beauté alors que le printemps éclot dans les Hautes-Pyrénées. Les plantes deviennent prétexte à la narration poétique, accompagnées par les voix de passionnés qui racontent avec sensibilité leur lien à la flore. La poésie rencontre la connaissance scientifique, elle nous incite à poser un regard nouveau sur ce monde silencieux et vulnérable.

Ce film a reçu le prix du meilleur documentaire au Festival des à Côtés (Lyons-la-Forêt)

## **Des Couacs et des Poètes - 60'**

<https://youtu.be/tWVQNpe-O98>

On vous dit fanfare, vous pensez ringard ? Partez donc à bicyclette avec Ana et Evelyne à la rencontre de leurs ami·e·s musicien·ne·s pour découvrir la dimension joyeuse et collective d'une telle aventure humaine. Au fil des témoignages sincères et des plongées dans les fêtes que la fanfare porte, se raconte une histoire singulière et universelle qui donne envie de vivre, et encore plus de faire, ensemble. On en sort en l'affirmant avec eux : "une vie sans fanfares, c'est sûr, serait une erreur" !

Ce film a reçu le prix du public aux Ecrans du Réel au Mans.



## KOVISUEL

**KOvisuel** est une association de production audiovisuelle et d'éducation à l'image basée dans l'Aude (11). Elle a pour vocation de donner la parole à tous les publics afin de participer à la valorisation des dynamiques sociales, culturelles et environnementales par le biais de la vidéo, du son et de la photographie. Cela dans une logique participative et de sensibilisation à l'usage de l'image et des médias.

Toutes mes réalisations depuis 2018 ont été portées par KOvisuel. La structure m'a mis à disposition l'ensemble de son matériel (caméra, micros et banc de montage) pour les repérages et s'engage à accompagner et co-produire le film *La cantine des possibles*.

Pour plus de détails sur KOvisuel : [kovisuel.com](http://kovisuel.com)