

OURS perfectionniste

Les séries télévisées ne se contentent pas d'être une source de divertissement. Elles sont aussi un outil d'éducation, nous livrant des informations sur des formes de vie et des univers qui nous restent souvent mystérieux : l'hôpital, le tribunal, la police bien sûr, avec les genres classiques des séries médicales, judiciaires et policières (*Urgences*¹, *Dr House*², *Engrenages*³...), mais aussi les coulisses des gouvernements (*The West Wing*⁴), des services funéraires (*Six Feet Under*⁵), des services de renseignement (*Le Bureau des Légendes*⁶), des structures éducatives (*The Chair*⁷)...

La sociologue Sabine Chalvon-Demersay avait dès les années 1990⁸ recensé les



Sandra Laugier

Professeure à l'université Paris-1, spécialiste de philosophie contemporaine, elle a publié, entre autres, *Nos vies en séries* (Climats, 2019) et dirigé *Les Séries. Laboratoire d'éveil politique* (CNRS Éditions, 2023).

métiers mis à l'honneur dans les séries et noté la surreprésentation des policiers et des urgentistes, avec le genre dit « formulaire » : pour chaque épisode, une crise à résoudre (un crime, un patient) par les héros. Guère d'ouvriers, de coiffeurs, de cuisiniers, de serveurs, lesquels apparaissent parfois à l'arrière-plan, mais dont les activités professionnelles ne créent pas d'intrigue par elles-mêmes.

Une des nouveautés de la belle série *The Bear*⁹ (Christopher Storer), qui en est à sa seconde saison, est bien son sujet – un restaurant (d'abord modeste) – et sa façon de le traiter, par tous les métiers qui font « tourner » l'entreprise, au-delà de son personnage principal et « chef » Carmy



PHOTOS : ASTRIDI CROLLANZA © FLAMMARION // FX PRODUCTIONS

Berzatto (Jeremy Allen White), charismatique et torturé. La brève première saison (quatre heures en tout) avait inscrit cette production dans la liste des expériences télévisées marquantes, de plus en plus rares en ces temps de séries formatées.

Le temple du sandwich

Carmen revient dans sa ville natale, Chicago, où il reprend l'Original Beef of Chicagoland, restaurant hérité de son frère aîné Mikey (le grand Jon Bernthal, génial même dans ses apparitions de quelques secondes), directeur de l'établissement, qui s'est tiré une balle dans la tête sur un pont de la ville.

Une famille plus que dysfonctionnelle donc, et un choix de carrière étrange, puisqu'il a dirigé la cuisine du « meilleur restaurant du monde », un établissement new-yorkais créé par un chef virtuose, mais lui aussi dysfonctionnel. Qu'à cela ne tienne ! Carmy se met à « faire des sandwiches » avec l'équipe de bras cassés de l'Original Beef, soutenu (de façon flaggeolante) par sa sœur Sugar (Abby Elliott), Jimmy Cicero (Oliver Platt), un oncle créancier au style mafieux, et surtout par Sydney (Ayo Edebiri, actrice surdouée dans un rôle de cheffe surdouée qui va « exploser » à la seconde saison), une nouvelle recrue.

Depuis le premier épisode, *The Bear* nous apprend tout sur le fonctionnement des cuisines, et déjà un vocabulaire : « Corner ! », « Hands ! », « Behind ! » et surtout « Yes, Chef ! » : car, dans cette équipe, tout le monde s'appelle chef.

Ce partage essentiel de l'exigence culinaire est la première leçon de la série. L'Original Beef of Chicagoland est un boui-boui, mais pas un *deli*¹⁰, ni un fast-food. On y sert de mythiques sandwiches d'*italian beef*, recette classique de Chicago, déjà cultes avant l'arrivée de Carmy – comme la plupart des préparations modestes et goûteuses de ce genre d'établissements américains. À peine arrivé, le nouveau



Face-à-face dans la chambre froide.

chef entreprend de porter ce sandwich à son degré d'excellence, amendant la recette, forçant la petite troupe de losers dont il a hérité à se plier à une discipline infernale, faisant preuve d'un perfectionnisme à la fois moral et esthétique.

Un travail saisi sur le vif

Mise en scène saisissante du travail quotidien dans un restaurant au rythme dément et toujours sur la corde raide financière, *The Bear* affiche aussi le soin (*care*) apporté à chaque détail par Sydney, Marcus (Lionel Boyce), le commis boulanger qui voit s'ouvrir devant lui un avenir de chef pâtissier, ou Tina (Liza Colón-Zayas), vieille carne engluée dans ses habitudes qui se transforme progressivement et finira, dans la saison 2, par mener les opérations.

La saison 1 racontait une guerre éclair pour prendre possession des lieux, résumée notamment dans l'épisode 7, le plus court et le plus terrifiant de la série, où toute l'inventivité esthétique de Storer se révèle, à travers les caractères de Sydney et Carmy, entre autres.

La saison 2, sauf au dernier épisode, où le thème de la guerre revient, avec son lot de catastrophes, narre le passage de l'équipe à l'étape supérieure : la transformation de l'établissement en *The Bear*, restaurant de haute gastronomie au futur étoilé. >>>

1. NBC, 1994-2009.
2. Fox, 2004-2012.
3. Canal+, depuis 2005.
4. NBC, 1999-2006
5. HBO, 2001-2005.
6. Canal+, 2005-2020.
7. Netflix, depuis 2021.
8. « La confusion des conditions. Une enquête sur la série télévisée *Urgences* », *Réseaux*, vol. 17, n° 95, 1999.
9. Disney+, depuis 2022.
10. Pour *delicatessen*. À mi-chemin entre le restaurant, l'épicerie fine et le traiteur, ces boutiques sont surtout typiques du paysage new-yorkais.

PHOTO TIRÉE DE LA SÉRIE / FX PRODUCTIONS



Défi de la saison 2 : transformer une sandwicherie de quartier en adresse haut de gamme.

>>> L'exigence est toujours la même et le mystère de la série se dévoile : Carmy n'a pas changé de métier, il est profondément déterminé, depuis son retour, à faire du restaurant de sa famille le meilleur du monde. Transformer The Beef, une sandwicherie de quartier, en The Bear, une adresse haut de gamme de Chicago, nécessite une rénovation complète.

La saison 2 suit les employés dans leurs diverses aventures alors que l'entreprise ferme pour les travaux et que la tension revient, puisque le calendrier d'ouverture est totalement irréaliste, que les obstacles s'accumulent et que la panique est toujours là. Mais surtout, cette saison détourne son attention de Carmy (toujours aussi déséquilibré y compris lorsqu'enfin il trouve la petite amie parfaite) pour consacrer des épisodes entiers à d'autres personnages : Sydney, Marcus, Richie. The Bear fait quelque chose de très rare dans les séries fondées sur un univers professionnel (sauf sans doute *The Wire* et *The Walking Dead*) : subvertir la structure hiérarchique de cet univers et inviter les travailleurs au centre de l'histoire.

Éthique de l'empowerment

Chaque membre de l'équipe ainsi gratifié d'un épisode trouve des moments de profonde satisfaction et un sens à son travail, illustrant à sa façon une éthique perfectionniste de la joie du travail bien fait. C'est

une éthique du *care* mais aussi une éthique professionnelle, où chacun est considéré et autorisé à devenir meilleur.

The Bear envoie ses employés se former dans d'autres restaurants. Marcus trouve l'inspiration lors d'un stage à Copenhague, dans l'établissement star d'un chef pâtissier brillant et rebelle dont la conversation va le transformer et l'éduquer. Tina va déchirer à l'école hôtelière et Richie (Ebon Moss-Bachrach, peut-être la meilleure performance de la saison 2), envoyé au charbon (un travail basique et ingrat dans le plus grand restaurant de Chicago), va se transformer de loser taré en artiste de la table, maniaque de l'éclat des couverts et personnel d'accueil impeccable. Au dernier épisode, il comprend, et le spectateur avec lui, qu'il a les capacités pour gérer une cuisine en crise, notamment le calme nécessaire.

Cet *empowerment* de toute l'équipe par la série, par l'attention singulière de la caméra, est certainement la marque de cette saison. Sydney est écrasée par son anxiété à propos de l'ouverture du restaurant... et de ses talents de cheffe. Malgré tout, elle trouve très directement son bonheur dans l'invention culinaire, goûtant sans limite les produits d'établissements les plus variés dans un grand tour des restaurants ethniques de Chicago, ou préparant avec le plus grand soin une omelette pour Sugar, la sœur de Carmy, enceinte et épuisée. Garni de ciboulette et de chips émiettées, le plat est un régal absolu pour Sugar, et une fierté pour Sydney.

Ce moment, comme le passage, dans l'épisode de l'apprentissage de Richie, où il a l'idée brillante de tailler des rondelles dans une pizza *deep dish* (spécialité de Chicago) et de les rehausser de basilic, résume l'idéal culinaire de The Bear – faire du noble avec le populaire –, et l'ambition de la série – une esthétique *high-low* qui réhabilite un genre auquel parfois on ne croit plus. ■