



TS PRODUCTIONS
PRESENTE

LES PETITS MAITRES DU GRAND HOTEL

UNE COMÉDIE MUSICALE
DOCUMENTAIRE DE
JACQUES DESCHAMPS

TS PRODUCTIONS ET JOUR2FÊTE
PRESENTENT

LES PETITS MAITRES DU GRAND HOTEL



UNE FILM DE
JACQUES DESCHAMPS

DURÉE 1H20

**AU CINÉMA
LE 25 SEPTEMBRE 2019**



DISTRIBUTION

JOUR2FÊTE
Sarah Chazelle & Étienne Ollagnier
9, rue Ambroise Thomas – 75009 Paris
contact@jour2fete.com
01 40 22 92 15

PRESSE

Laurette Monconduit & Jean-Marc
Feytout
lmonconduit@free.fr
jeanmarcfeytout@gmail.com
01 43 48 01 89



**Couper, flamber, dresser...
Courir, servir, sourire...**

**Pas toujours évident quand on a 17 ans.
Une école hôtelière,
une comédie documentaire.**

ENTRETIEN AVEC **JACQUES DESCHAMPS**, RÉALISATEUR

Comment avez-vous découvert l'hôtel Lesdiguières ?

Simplement, en tant que client. J'étais venu à Grenoble pour participer à la sélection d'étudiants désirant intégrer le master de cinéma documentaire de Lussas, en Ardèche. Et la fac de Grenoble m'avait envoyé là. L'endroit m'a paru très beau, il m'a rappelé le décor de *Grand Budapest Hotel*, le film de Wes Anderson. J'ai pensé qu'on me traitait magnifiquement en me logeant dans un « Petit Budapest Hotel » à Grenoble... Et puis très vite j'ai été frappé de découvrir le personnel, très jeune et très maladroit : ils multipliaient les bourdes, butaient sur mon nom et se trompaient en me tendant la clé de ma chambre, tout cela en rougissant et en s'excusant beaucoup. Derrière eux, j'ai noté la présence de personnes plus âgées qui faisaient semblant de s'affairer en les surveillant. Avec leur démarche un peu martiale, ils avaient l'air de vrais maîtres d'hôtel supervisant de faux grooms et valets de chambre. « *Drôle d'endroit...* », me suis-je dit. J'ai compris, en lisant le mot d'accueil du proviseur dans ma chambre, que je me trouvais dans « l'hôtel d'application » du lycée des métiers du tourisme et de l'hôtellerie de Grenoble... J'ignorais complètement que ce genre d'hôtel existait. Un hôtel-école, en quelque sorte.

Concrètement, comment cet établissement fonctionne-t-il ?

Ce sont les élèves des deux lycées professionnel et technologique de la ville qui en assurent, le mieux qu'ils peuvent, la bonne marche. Certains, comme les CAP Services hôteliers, viennent deux jours par semaine servir les petits déjeuners et nettoyer les vingt chambres. D'autres effectuent par roulement des stages de quatre semaines, à la réception de l'hôtel, au service du restaurant gastronomique, ou bien en cuisine. Tous accueillent, servent et nourrissent les clients sous la surveillance de professeurs qui leur apprennent leurs futurs métiers, selon les filières qu'ils ont choisies.

Qu'est-ce qui vous a immédiatement intéressé dans ce lieu et cette organisation ?

L'aspect théâtral. J'ai tout de suite eu le sentiment que ces jeunes gens étaient en train de répéter le rôle de leur vie ; qu'ils évoluaient dans un décor et des costumes trop grands et trop austères pour eux, avec un texte et des enchaînements, comme au music-hall, qu'ils ne maîtrisaient pas toujours... Certains ont beau essayer de vanter les mérites du menu du moment, les mots ne sortent pas, le trac les rend muets et les profs, comme des souffleurs, doivent leur chuchoter leurs phrases... Et tout cela se joue devant un public exigeant, puisque ce sont de « vrais » clients, qui paient « vraiment », qui assistent à leurs numéros et jugent leurs performances...

Leur apprentissage est basé sur des règles strictes - un certain maintien, des gestes précis...

Et j'étais sensible à cela aussi. Tout ce qu'on leur enseigne est extrêmement minutieux – on dirait presque une chorégraphie : ils marchent souvent au pas, à cinq ou six, comme des soldats ; ils portent leurs plateaux de façon très graphique.

Les sons qu'on entend dans l'hôtel me séduisaient également – les voix des profs qui claquent, les portes qui battent et ces très belles sonorités et rythmiques qui sortent des cuisines, comme des percussions...

Est-ce ce qui vous a donné d'emblée l'idée de faire glisser le film vers la comédie musicale ?

Les grands hôtels font penser à des décors de comédies musicales — Hollywood y a souvent situé ses actions sur des rythmes tantôt langoureux, tantôt endiablés. Et il me semblait qu'en « enchantant » l'hôtel Lesdiguières, mais en m'appuyant sur ce qui s'y joue de plus réel, parfois de façon cruelle, cela donnerait une dimension supplémentaire au documentaire. Surtout, cela me permettait d'associer les élèves à la fabrication du film.

Quelle a été la réaction de la direction de Lesdiguières lorsque vous lui avez fait part de votre projet ?

Patrice Broussou, le proviseur d'alors, et Eddy Fourna, le « directeur des travaux » qui dirige l'hôtel d'application du lycée, se sont montrés très enthousiastes : ils ont tout de suite compris l'intérêt du film, même avec ces passages chantés. Mes conditions étaient claires : j'avais besoin de suivre les élèves de l'hôtel pendant un an, d'animer des ateliers avec eux et de former ceux qui seraient d'accord — et qui présenteraient des dispositions — au chant et à la danse. C'était assez contraignant. « *Cela peut apporter beaucoup à nos élèves* », ont-ils dit. Ajoutant aussitôt : « *On va mettre le projet en option obligatoire.* » Et c'est ce qu'ils ont fait.

Les élèves se sont-ils montrés aussi enthousiastes ?

Au départ, ils ne comprenaient pas bien ce que je voulais faire. Je leur ai montré des extraits de *Grand Budapest Hotel*, pour souligner le côté amusant et désuet des traditions et rites hôteliers auxquels le héros a été initié... Je leur ai également présenté un passage de *Playtime*, de Jacques Tati — les scènes où le restaurant commence à partir en lambeaux —, auxquelles ils n'ont pas du tout accroché, ainsi qu'une séquence du *Grand restaurant*, où Louis de Funès donne une leçon de passage de portes aux garçons. Il était important qu'ils comprennent que les gestes et les comportements qu'on leur enseigne, au-delà de leur vertu et de leur beauté, ont une part mécanique, de l'ordre de la représentation, et que celle-ci peut dérailler et prendre une tournure comique. C'est ce qui arrive au moment du ballet où de Funès devient fou et casse la vaisselle... Là, ils ont un peu ri. Mais mon idée de les faire chanter dans ce que j'appelais un documentaire les déroutait. Alors, je leur ai montré quelques séquences des *Rêves dansants*, d'Anne Linsel et Rainer Hoffmann, où l'on voit des adolescents âgés de 14 à 18 ans répéter un spectacle de Pina Bausch. « *Vous allez continuer à apprendre les règles de la restauration et de l'hôtellerie*, leur ai-je dit, *mais je fais le pari que vous allez aussi chanter et danser dans mon film.* »

Les élèves de cet hôtel d'application du lycée des métiers de l'hôtellerie ne sont forcément pas tous dans le film. Comment les avez-vous sélectionnés ?

Eddy Fourna, le directeur des travaux, m'a tout de suite conseillé de suivre la classe de CAP qui venait deux jours par semaine à l'hôtel pour faire les chambres

et servir les petits déjeuners. C'est le groupe très amusant formé par Lucas, Sophat, Gradie, Priscila, Neuza, Laurine... Je me suis parallèlement intéressé à une classe de Mise à Niveau — des élèves ayant un bac général et suivant une année de formation pour mener ensuite un BTS « Management en Hôtellerie et Restauration ». Ceux-là présentaient l'avantage d'effectuer huit semaines de stage dans l'hôtel.

Même si je n'ai gardé que deux séquences de ces moments, je suis allé filmer ces deux classes dans leurs lycées respectifs, cela m'a permis de les connaître, de discuter avec eux, et de savoir très vite lesquels seraient en mesure de chanter.

Leur faisiez-vous passer des essais en même temps ?

En fait, j'ai très vite repéré ceux qui étaient en capacité de le faire — soit qu'ils en avaient envie, soit qu'ils avaient déjà chanté en amateur ou qu'ils jouaient d'un instrument. J'ai fait des entretiens individuels avec eux pour les familiariser avec la caméra et ce sont souvent pour ces élèves que nous avons écrit des solos. Les CAP me confiaient leurs histoires sans détours, j'ai aimé leur côté spontané. Les bacheliers Mise à Niveau étaient plus discrets, mais certains étaient vraiment doués pour le chant. Un travail passionnant a commencé entre Marie-Jeanne Serero, la compositrice, et moi : je lui envoyais des paroles de chanson, elle me renvoyait des maquettes de musique et nous allions les essayer avec les élèves. D'abord Marie-Jeanne elle-même se mettait au piano dans le hall de l'hôtel, et nous testions les voix... Et puis c'est une prof du conservatoire de musique de Grenoble, Maud Hamon-Loisance, ou une élève à elle, qui sont venues les faire répéter. L'hôtel s'est mis, une à deux fois par semaine, à devenir un lieu de répétitions musicales...

Presque dès les premières minutes du film, vous faites chanter un rap aux CAP. C'est d'autant plus surprenant que les garçons sont en costume et nœud pap' et les filles en tailleurs... Les paroles sont drôles, ironiques, parfois subversives: rien à voir avec la discrétion et le « moelleux » des gestes que leurs professeurs leur enseignent...

Ils m'ont dit qu'ils aimaient et écoutaient du rap, et j'ai tout de suite senti à leur façon de parler, rapide et scandée, que les CAP sauraient rapper facilement. Avec Marie-Jeanne Serero, nous nous sommes dit : « *Allons-y!* ». On les a fait répéter avec un vrai rappeur, Nésar Ouaryachi, qui a rendu les paroles encore plus compliquées et plus radicales que celles que j'avais écrites à partir de leurs propres mots. J'ai cru qu'ils n'arriveraient jamais à les chanter. C'est presque dans ce morceau qu'ils sont les meilleurs. Avec leurs costumes et cette musique, je les trouve d'une élégance formidable.

Le film enchaîne presque aussitôt sur une chanson qu'on pourrait croire sortie des années cinquante, tout comme la chanson « Pédoncule et préséance », un peu plus tard, où il est question de la découpe d'une orange et des règles de bienséance...

Marie-Jeanne sait aller dans toutes les directions... Elle n'a peur de rien. Le premier morceau, qui parle de tournedos Rossini et de messe en si, se passe dans les cuisines et enchaîne quatre duos qui se moquent du côté sacré de la cuisine gastronomique ; cela m'amusait aussi de mettre en scène des ustensiles de cuisine qui portent des noms d'instruments de musique — le piano, la mandoline, la guitare... Marie-Jeanne Serero a joué de toutes ces références en y ajoutant du clavecin. Et « Pédoncule

et présence » était une manière de faire participer les professeurs à l'exercice du chant, tout en leur permettant de se moquer de leur propre discours professoral.

Ce qui ne vous empêche pas de glisser des titres infiniment plus caustiques comme « On n'est pas des lavettes ».

Je ne voulais pas que le film soit joliment musical, avec des paroles qui enrobage ou adoucissent le rude apprentissage des élèves. A force d'entendre une de leur professeur - la formidable Madame Pilato - leur dire dix fois dans la matinée de rincer leurs lavettes, les paroles me sont venues, très inspirées des réactions des élèves. Je les leur ai fait lire. Certains m'ont demandé d'en atténuer l'agressivité. Ils ne souhaitaient pas qu'on éprouve de la compassion pour eux.

C'est une des caractéristiques du film – et sa force: vous montrez la difficulté, l'ingratitude aussi, de leur formation tout en réussissant à hisser cela, grâce aux chansons et à la mise en scène, au rang de grand art, ou, parfois, à défaut, à celui de joyeuse autodérision.

Et c'est, je crois, quelque chose que les élèves ont apprécié. Grâce à leur présence et leur candeur, leur insolence ou leur colère, ils savent donner de la dignité et de la force à celles et ceux qui entreprennent des travaux destinés à ne jamais être remarqués, qui doivent même rester invisibles... Ces adolescents doivent apprendre à rester discrets vis-à-vis des clients... Ils apprennent l'invisibilité, oui. Moi j'avais envie de les rendre visibles, de montrer que ce sont eux qui donnent de la vie à ce décor de convention.

Les professeurs participent très activement à ces passages chantés. Certains, comme Eddy Fourn, le directeur des travaux, se risquent même à des solos. Comment avez-vous réussi à les entraîner aussi loin dans l'aventure ?

Peu de profs se sont montrés réticents vis-à-vis de notre entreprise. Mais ceux qui s'y sont engagés, Madame Gayet, Madame Pilato, Madame Goncalves, Monsieur Pellissier, se sont montrés d'un soutien sans faille: il leur est arrivé de houspiller les élèves quand ils ne venaient pas aux répétitions. « *Vous avez une chance incroyable, leur disaient-ils, vous allez être dans un film, vous pouvez chanter, vous pouvez danser!* ». Et tous les quatre chantent dans le film. Eddy Fourn, le directeur des travaux qui chante « Quand j'étais jeune, j'étais rebelle », était évidemment aussi de la partie.

C'est un ancien élève et un ancien professeur. Il sait exactement ce que vivent les nouvelles recrues. Il a vécu la même chose qu'eux et reconnaît avoir une petite faiblesse pour ceux qui se montrent un peu récalcitrants. Le corps enseignant de Lesdiguières est à la fois très exigeant mais très au fait des efforts qu'il demande à ses élèves. Et il connaît également parfaitement l'exigence des futurs patrons auxquels ceux-ci auront affaire plus tard.

Combien de chansons y-a-t-il en tout dans le film ?

Quatorze, sans compter une impro de percussions pour ustensiles de cuisine dirigée par le musicien rappeur Nésar Ouaryachi, des moments musicaux se conjuguant à des sons de rangements et de balais, et puis un « Mambo », une musique d'ambiance que je voulais la plus neutre et la plus discrète possible. On l'entend au tout début

du film, quand les élèves passent avec leur plateau, et à la toute fin, lorsqu'une des serveuses se met à danser avec une nappe. C'est comme une musique d'ascenseur, de hall d'hôtel, qu'on écoute en sourdine, mais Marie-Jeanne Serero y a glissé une fantaisie et une ironie que je trouve très poétiques, presque tristes.

Vous décrivez le trac des élèves. Craignaient-ils de mal chanter ?

Bien sûr, et les CAP encore plus que les autres. Mais je tenais absolument à ce que ce soit leurs vraies voix. Au mixage, on les a d'ailleurs mises en avant. Je ne voulais pas qu'il y ait de doute sur le fait que ce soit eux qui chantent. Je leur ai fait écouter les playback, juste après les avoir enregistrés, pour les rassurer. Et je leur ai parfois montré de petits montages des chansons, dont « Oui chef, bien chef! » qu'ils chantent avec leur prof. Il fallait qu'ils comprennent à quoi le film pouvait ressembler.

Ils semblent en revanche très à l'aise avec la chorégraphie de ces chansons.

Marie Fonte, l'assistante de Yoann Bourgeois qui codirige le Centre Chorégraphique National de Grenoble, est venue régulièrement avec la danseuse Marie-Lise Naud les faire travailler sur le rythme. Elles leur ont appris à marcher et à danser ensemble. Et les ont beaucoup aidés à se sentir à l'aise, y compris dans les scènes chorégraphiées où ils ne chantent pas.

Lorsqu'ils circulent entre les tables en pliant les nappes, par exemple ?

Exactement. Cette symétrie m'intéressait beaucoup. Et eux s'amusaient qu'on pousse l'affaire jusqu'à mettre en rythme des gestes auxquels, jusque là, ils ne prêtaient pas grande attention. Cela leur a donné conscience de l'effet qu'ils peuvent produire en les accomplissant. La distance offerte par ce ballet a permis à certains de comprendre combien leur apprentissage relevait d'un rite qui "valorise" la tradition française. Et elle souligne ce que d'autres supportent mal: marcher au pas, obéir aux ordres, sourire, longer les murs, c'est dur quand on a seize ou dix-sept ans!

Il y a une très belle scène où l'une des élèves de Mise à Niveau s'insurge en classe contre l'obligation de devoir tout supporter des clients des palaces et 4 étoiles. « Il faut être soumis, c'est ça ? » dit-elle à la professeure...

Et la professeure lui répond: « *Ah non! Il y a des clients exigeants, oui, pénibles. Mais quand on travaille dans ce type d'établissement, ce n'est pas se soumettre. Ce terme-là, si je l'entends, c'est que vous n'avez pas choisi la bonne orientation. On aime faire plaisir, on aime rendre service!* » Mais évidemment qu'ils doivent se soumettre! A un ordre, à une hiérarchie, à des manières. « *Souriez, Laurine* », lui répète sans cesse Madame Pilato. En fait, on demande à ces jeunes de porter un masque.

En quelque sorte, de devenir transparent...

C'est ce qui frappe quand on pénètre dans un grand hôtel, et je voulais que ce soit palpable dans le film; c'est une sorte de passage obligé si l'on veut maintenir les

traditions gastronomiques et d'hôtellerie françaises. Le personnel doit endurer ce dressage un peu brutal, un peu carré – savoir apporter un verre, le présenter, dire « *S'il vous plaît* », « *Merci* ».

Nous sommes dans un théâtre; dans un monde à part où des gens chics viennent dormir, déguster des plats gastronomiques, boire des alcools délicats, tandis que d'autres demeurent immobiles, discrets, ouvrent la porte, servent, nettoient, restent à leur place, sans prendre part aux festins.

En le montrant, vous ne ratez pas une occasion d'en saisir le burlesque.

Parce que le burlesque vient toujours de ce qui est parfaitement ordonné — ce qui appelle nécessairement le désordre, le déséquilibre. Le passage d'une porte battante avec son pied appartient pour moi à la mécanique du burlesque. Il suffit d'être là, d'être attentif et de bien la cadrer, pour saisir la possibilité d'une chute, de l'accident.

Aviez-vous d'autres références en tête, pour ce burlesque des situations ?

J'avais le souvenir que Jacques Tati avait tourné *L'École des facteurs*, un court métrage, avant de se lancer dans *Jour de fête*. J'ai eu envie de filmer ces jeunes gens comme les vrais apprentis qu'ils sont, et j'ai écrit des scènes que j'appelais « L'école des serveurs », en pensant aussi à toute la partie de *Playtime* située dans le restaurant prétentieux, le « Royal Garden » : le restaurant et les cuisines de l'Hôtel Lesdiguières, c'est un peu l'inverse du Royal Garden. Au lieu d'avoir des cuistots et serveurs chevronnés et blasés dans un décor tout neuf et pas fini qui va se casser, ce sont des jeunes gens tout neufs et pas finis qui risquent de se casser la figure dans un décor solide et ancien.

Il y a beaucoup d'autres scènes très drôles – celle de l'examen du petit déjeuner où les candidats peinent à faire la différence entre thé et infusion; ou les scènes de cuisine où les apprentis font la fine bouche en dégustant du foie gras à la myrtille...

Ce sont des choses très simples mais, pour ces jeunes CAP qui ne boivent pas de thé Earl Grey, ni d'infusion, ça ne les intéresse pas, donc ça n'a pas lieu de rentrer dans leur esprit... Par contre, les apprentis en cuisine, qui ont beau faire la grimace en goûtant la « mise en bouche » qui mélange des produits luxueux, ils en restent fiers parce que ce sont eux qui l'ont fabriquée. Ce sont des rapports très différents.

Comment s'est passé le montage ?

J'avais déjà travaillé avec Agnès Bruckert, sur *Romanès*, un film qui repose beaucoup sur la musique tzigane. Agnès a un sens aigu du mouvement de l'image porté par celui de la musique. Je l'ai associée au film dès le début et nous pensions que la difficulté consisterait à passer des chansons aux passages non musicaux. Nous avons commencé à monter le film en même temps qu'on le tournait. Cela a été plus simple que nous le supposions, les transitions du documentaire parlé vers les moments chantés, ou l'inverse, s'effectuaient sans difficultés. Il nous a fallu être davantage attentifs à ce que le mouvement général du film se trouve. Comme pour le music hall, c'est le bon tempo du spectacle qu'il faut chercher, plus que le rythme de chaque numéro.

C'est aussi vrai pour l'image, les lumières et les couleurs du film. Nous avons

tenté avec le chef-opérateur Octavio Espirito Santo de garder dans les séquences chantées ou chorégraphiées le caractère simple et fluide de l'image des parties documentaires: les lumières ou les mouvements de caméra devaient à peine renforcer le caractère cérémonial du lieu et de ce qui s'y joue.

Vous réalisez beaucoup de documentaires pour la télévision. Quel a été le déclic qui vous a conduit à tourner celui-ci pour le cinéma ?

Ma productrice Céline Loiseau et moi, savions que nous n'avions pas plus d'un an pour faire ce film. Le proviseur, qui nous avait donné son accord, partait à la retraite, et c'était l'année du centenaire de l'hôtel. C'est Céline qui a proposé de soumettre le projet à l'Avance sur Recettes. J'avais déjà écrit un synopsis assez solide, et imaginé quelques chansons. Nous l'avons obtenue du premier coup. Cela a vraiment été une bonne nouvelle: dès le départ, je voyais « Les Petits Maîtres... » sur grand écran.

Depuis vos débuts, vous faites régulièrement la navette entre documentaires et fictions...

J'aime ça, ces aller-retour, même si je suis aujourd'hui davantage intéressé par la puissance du documentaire: l'histoire est là; il faut simplement savoir aller la chercher et la mettre en scène. Je crois beaucoup à la mise en scène dans le documentaire.

JACQUES DESCHAMPS BIOGRAPHIE

Né en 1956, diplômé de l'IDHEC, Jacques Deschamps a réalisé une vingtaine de films documentaires, comme *La ville d'Hugo*, *Le regard ébloui*, *Canova mutilé* ou *Romanès*. Il a écrit et dirigé trois longs-métrages de fiction, *Méfie-toi de l'eau qui dort*, primé au Festival de Venise, *La fille de son père* et *Tsunami*. Il a déjà travaillé à la croisée des genres, entre fiction et documentaire, avec *Don Quichotte ou les mésaventures d'un homme en colère*. *Les Petits Maîtres du Grand Hôtel* est sa première comédie musicale documentaire.

LE MOT D'**EDDY FOURNA** DDFPT (DIRECTEUR ET RESPONSABLE) DE **L'HÔTEL LESDIGUIÈRES**

Un jour, Jacques Deschamps et Céline Loiseau sont venus me trouver à l'Hôtel Lesdiguières et m'ont proposé leur idée de film, en commençant par me raconter ce qui l'avait fait naître dans leur tête...

Ça m'a tout de suite plu, ce projet. J'étais sensible au fait que Jacques soit tombé sous le charme du lieu et de ce qu'y vivent et « répètent » les élèves. Qu'ils aient envie de raconter l'évolution professionnelle de jeunes gens en situation réelle d'apprentissage, avec l'idée de les embarquer dans une comédie musicale, je me suis dit que ça valait le coup. Moi qui apprécie les projets et l'aventure, je devais d'un coup d'un seul convaincre ma hiérarchie de m'autoriser à conduire ce projet et, dans la foulée, inciter l'équipe pédagogique, les personnels et les élèves qui me sont confiés, à s'engager dans l'aventure à mes côtés. Je ne savais pas exactement où je mettais les pieds et vers quoi je m'engageais, mais j'ai vraiment eu envie de demander à tous de me faire confiance quant à la suite à donner à cette histoire.

Le plus délicat, étant donné la complexité et les difficultés qu'on peut connaître à l'adolescence dans son rapport aux autres et à sa propre image, c'était d'amener les élèves à accepter la présence d'une caméra dans leur milieu et leur rythme scolaires, de suivre des ateliers de chant et de chorégraphie, d'entrer dans le jeu proposé par le film et par l'équipe composée par Jacques et Céline... Cela n'a pas toujours été chose aisée pour les élèves, ni même pour les enseignants, mais leur investissement à tous a été remarquable et le rendu à la hauteur de nos attentes.

En ce qui me concerne, dans mes rêves d'enfant ou d'adulte, même les plus originaux (pour ne pas dire les plus fous), je n'aurais jamais, mais alors jamais imaginé participer à une telle aventure humaine et professionnelle. Me retrouver dans la peau et dans le rôle d'un « acteur-chanteur » (moi qui étais si timide étant jeune), qui plus est au sein même de l'établissement où j'ai effectué toute ma scolarité, c'était irréel, inimaginable, impensable. Mais c'est pourtant devenu bien réel.



Nous ne connaissons pas le monde du cinéma, tout comme les codes et le fonctionnement d'un tournage et de ses contraintes. Jacques et son équipe étaient dans la même situation que la nôtre, ils devaient découvrir nos propres règles et usages. Deux mondes donc, opposés en théorie, avec des contraintes et des univers différents, mais avec au final des similitudes, que nous avons réussi à fédérer autour d'un objectif commun : la réussite artistique d'une aventure collective et humaine valorisant la formation en hôtellerie-restauration et l'évolution des élèves dans leur environnement professionnel.

Merci à Céline et Jacques de nous avoir associés à leur projet cinématographique, auquel je souhaite une belle réussite auprès du public

L'Eddyguières !

PAROLES DE CHANSONS

Slam P'tit déj'

(Paroles : Jacques Deschamps et Nésar Ouaryachi)

Chignon tiré... Veste croisée
Menton rasé - T'es bien sapé...
Qui que tu sois pas de mais qui tienne, Oublie ton passé...
Nouveau départ, Faut que tu t'entraînes à tout effacer...
Sourire aux lèvres ton égo qui parle, c'est trop déplacé...

7 heures du mat, faut que je tienne, tienne,
Courir partout en restant zen, zen...
Concentré, entêté, nettoyer, préparer...
Le client est là, ça y est il débarque
Les grands me remplacent, ça y est je m'écarte...

La cuisine est en larmes, j'me fais tout petit
La professeur s'enflamme et me dit :
Il faut d'la tenue - Ne pas être têtù
Si — tu dis « tu » - Tout peut être foutu
C'est — tes études tu dois prendre du recul
Le stress te tue — Ton corps est une enclume
Si tu titubes on t'arrachera les plumes...

Café au lait - Ou thé sucré
Faut s'entraîner - Et pas s'tromper
Les Viennoiseries - Et les jus d'fruits
Grille les tartines, pas les œufs frits
A la bonne table le bon repas,
Prends la commande ne te trompe pas !

Je débarrasse, il s'en va sans dire merci
Dans le débarras j'prends sa tisane, je mets du persil(!)
Au démarrage si tu l'vis mal, faut que tu restes Peace
Respire et t'auras le droit à un peu d'estime...
Respire et t'auras le droit à un peu d'estime...

Oui chef, bien chef!

(Paroles : Jacques Deschamps)

Salmis, Rôtis, Hachis,
Radis, Cél'ris, Persil,
Sautés, Magrets, Filets,
Pannés, Salés, Poivrés
Oui chef, bien chef!

Lever, Couper, Dresser,
Trancher, Passer, Fourrer,
Griller, Poêler, Flamber,
Peser, Verser, Goûter,
Oui chef, bien chef!

Ça marche, Ça court, On stresse,
La quatre, La douze, On s'presse,
La trois, La onze, On dresse,
Vite fait, Mal fait, On s'blesse
Oui chef, bien chef!

Nous dans la cuisine

(Paroles : Jacques Deschamps)

Nous dans la cuisine,
On a l'oreille fine,
Tournedos Rossini,
Si ça sent l'roussi,
Comme une messe en si,
Manque la mélodie
Si y a pas d'harmonie,
Rajoute du persil !

Nous dans la cuisine,
On a l'oreille fine,
Si ta note est salée,
Mais qu'tu flattes les palais,
On dira qu't'es Mozart,
Qu't'as fait les Beaux-Arts,
On lit les critiques,
On connaît la musique !

Nous dans la cuisine,
On a l'oreille fine,
T'écoutes ta cocotte,
T'entends c'qui mijote,
Avec ta cass'role,
Comme dans l'rock n'roll,
T'entends c'qui rissole,
T'ajoutes les giroles !

♩ = 60 *Bl'Naj* *CHANSON D' EDDY*

I. ci j'ai tout apporté 2. ci j'ai fait ma vie j'étais genre re-belle pas
fait pour les hô-tels, ré-tif à la discipline Mais l'goût pour la cui-
-sine j'ai beaucoup travaillé le pour dev'nir cui-si-nier j'y aurais jamais
eu, et mes profs non plus, j'ai trui-si leur voie, mar-ché dans leur
pas, E-lève à tes-di-gnières, j'y ai fait ma car-rière, L'é-côle de cui-
-sine, c'est dev'nu ma rou-tine Mais au bout d'dix neuf ans, je
voulais du chang'-ment, j'a-vais mané des riz d'veaux, Ne v'là chef de tra-
-vaux, j'en a-vais ma claque, j'fais tou-ner la ba-raque! y'a pas d'mauvai-
-lève, suf-fit d'a-voir un rêve las be-soin d'ê-tre sé-ria, ni jamais vé-
-nère, c'que vivent les ap-pren-tis c'que su-bissent les pe-
-tits, je suis a-ver-ti, j'ai eu les mêmes sou-

L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GRENOBLE EN QUELQUES DATES

100 ans d'histoire !

1896 : M. Alfred VIALLET est propriétaire de l'Hôtel Lesdiguières, un établissement de 40 chambres situé dans un immense parc au milieu duquel se trouve un lac apprécié par les amateurs de canotage et de pêche à la ligne.

1917 : Création de l'École pratique d'industrie hôtelière des Alpes françaises, rattachée à l'École de Vaucanson.

1932 : Acquisition par la ville de Grenoble du parc et de l'hôtel Lesdiguières, qu'elle modernise, rénove et agrandit.

1963 : L'École d'application de l'hôtellerie des Alpes Françaises devient Lycée municipal mixte Hôtelier de Grenoble.

1977 : Ouverture du lycée Professionnel hôtelier Le Clos d'Or.

1992 : Ouverture du lycée Technologique Hôtelier Beaumarchais.

2002 : Avec sa nouvelle carte des formations, l'établissement qui regroupe les sites Le Clos d'Or, Beaumarchais et l'Hôtel Lesdiguières obtient la labellisation « **Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme** ».

2001-2004 : Réhabilitation totale de l'Hôtel Lesdiguières : 24 chambres dont 1 suite et 2 salles de séminaire sont restaurées.

2005 : Création du Concours des Jeunes Talents de la Gastronomie – Coupe Lesdiguières-Chartreuse.

2017 : Tournage au sein de l'Hôtel Lesdiguières, avec les élèves et les enseignants, de la comédie documentaire et musicale Les petits maîtres du Grand Hôtel.

2018-2019 : Actuellement dirigé par M. Erick BESSE, le lycée se tourne vers l'international avec la création de nombreux partenariats professionnels et de formation.

Aujourd'hui :

L'hôtel Lesdiguières est dirigé par Eddy FOURNA depuis maintenant cinq années. Lieu historique de création de l'école hôtelière de Grenoble, l'hôtel peut aujourd'hui s'enorgueillir de participer à la promotion des arts de la table et des métiers de l'hôtellerie, tout en gardant son caractère emblématique d'établissement de service public dédié à la formation.



Réalisation et Scénario Jacques Deschamps

Production TS Productions
Céline Loiseau, Miléna Poylo & Gilles Sacuto

Directeur de la photographie Octavio Espirito Santo

Chef monteuse image Agnès Bruckert

Musique Marie-Jeanne Séréro

Paroles des chansons Jacques Deschamps

sauf Slam P'tit Déj Jacques Deschamps et Nésar Ouaryachi

Ingénieur du son Benoit Chabert d'Hières

Chef monteur son Francis Wargnier

Mixeur Emmanuel Croset

1^{er} assistante réalisateur Adeline Raïbon

Directrice de production Elsa Boutault Caradec

Directrice de post-production Delphine Passant

Une production TS Productions

En coproduction avec Auvergne-Rhône-Alpes Cinéma

Avec la participation de. Jour2Fête,

la Région Auvergne-Rhône-Alpes,
France Télévisions et le CNC

Avec le soutien de la Région Ile-de-France

Distributeur Jour2Fête

Vendeur international Jour2Fête



