

Zeitschrift: Filmbulletin : Zeitschrift für Film und Kino
Herausgeber: Stiftung Filmbulletin
Band: 66 (2024)
Heft: 1

Artikel: Menus plaisirs - Les Troisgros : von Frederick Wiseman
Autor: Jahn, Pamela
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1075135>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.03.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

START 15.02. — Zander wäre gut, hat aber nicht Saison. Forelle vielleicht? Auch Barsch, Wels und Aal sind im Gespräch. Aber irgendwas ist immer: Entweder ist die Beschaffung zu schwierig oder der Fisch ist zu klein oder eignet sich aus anderen Gründen nicht für das geplante Menu. So geht es zwischen den drei Männern am Tisch eine ganze Weile hin und her. Am Ende verständigt man sich auf Hecht-Quenelles, Saibling-Soufflé und Flusskrebse – und das sind nur die Vorspeisen. Es war keine leichte Wahl.

Die drei Chefköche, die hier leidenschaftlich übers Essen reden, sind Michel Troisgros und seine beiden Söhne, César und Léo. Über jede Zutat, jedes Gewürz, jede noch so feine Geschmacksnote diskutieren sie, als hinge ihre ganze Existenz daran. Gemeinsam betreibt die Gastronomenfamilie drei Restaurants: Troisgros – Le Bois sans Feuilles, Le Central und La Colline, die sich

jeweils in oder unweit der kleinen Stadt Roanne befinden, etwas nordwestlich von Lyon. Mit ihren aussergewöhnlichen kulinarischen Kreationen haben sie die französische Küche in den letzten Jahrzehnten massgeblich mitgeprägt.

Seit über 55 Jahren wird im Troisgros ohne Unterbrechung mit drei Michelin-Sternen gekocht. Ungefähr genauso viel Zeit hat der Dokumentarist Frederick Wiseman damit verbracht, Institutionen und die Menschen hinter den Fassaden zu filmen. Arbeitstreffen, wie jenes zu Beginn von *Menus Plaisirs – Les Troisgros*, sind der Lebensnerv von Wisemans Methode des respektvollen Beobachtens. Aber selten sind sie von so besonderer Qualität. Immer geht es um Lebensmittel: ihre Beschaffung, ihre Zubereitung, ihre Präsentation. Geredet wird meist in einem geschmeidigen Französisch, an weiss gedeckten Tischen, über dampfenden Kochtöpfen und

Arbeitsflächen aus Edelstahl. Auch das Licht strahlt nicht aus aggressiven Neonröhren von der Büroddecke, sondern fällt durch gestärkte Gardinen oder bodentiefe Fenster in offene Räume, die stets eine innere Ruhe ausstrahlen, selbst wenn es darin buchstäblich heiss hergeht.

Tatsächlich ist es die Atmosphäre aus Ernsthaftigkeit, Eleganz und Passion, die hier am meisten überrascht. In einer Troisgros-Küche wird nicht geschrien, nicht gerannt und nicht gepatzt. Mit grösster Präzision werden die einzelnen Gedecke angerichtet und serviert. Zu den Stammgästen kommt Vater Michel noch persönlich an den Tisch. Er kann es nicht lassen, im Restaurant mitzuhelfen, auch wenn er weiss, dass es längst Zeit ist, César das Geschäft nicht nur auf dem Papier anzuvertrauen.

Ähnlich wie in seinen bisherigen Dokumentarfilmen, in denen er unter anderem eine Gefängnis-Psychiatrie in Massachusetts, das Pariser Opernballett oder die Londoner National Gallery ins Visier nahm, stürzt sich der mittlerweile 93-jährige Regisseur Wiseman auch in *Menus Plaisirs – Les Troisgros* ohne grosse Erklärungen in die Sache. Die Zuschauer:innen sind dabei, mittendrin, von Anfang an. Manchmal verirrt sich Wisemans Blick, manchmal sucht man in den Bildern nach Zusammenhängen, wo keine sind. Es liegt an einem selbst, Schlüsse zu ziehen, was hier erzählt wird, was die eigentliche Geschichte ist.

Ein wachsameres Schwelgen im Augenblick, das ist Wisemans grosse Kunst. Aus mehreren hundert Stunden Material hat er auf diese Weise erneut einen Film geschaffen, der wertfrei beobachtet, in sich geschlossen wirkt und in seiner bedingungslosen Liebe für den Moment immer wieder fasziniert.

Pamela Jahn

VON FREDERICK WISEMAN

MENUS PLAISIRS – LES TROISGROS

Der Dokumentarfilmer Frederick Wiseman widmet sich in seinem Porträt einer angesehenen französischen Gastronomenfamilie auf faszinierende Weise der Kunst und Wissenschaft exquisiter Gastronomie.



REGIE, BUCH, SCHNITT Frederick Wiseman KAMERA James Bishop TON Jean Paul Mugel PRODUKTION Zipporah Films Inc; USA/FR
2023 DAUER 240 Min. VERLEIH Xenix