

## Le film "Sandwich" explore le "faites-le vous-même"

Benjamin Carle réalise un pan-bagnat de A à Z. Il a pressé l'huile d'olive aux Baux-de-Provence

**S**andwich", ou plus exactement "Sandwich ou comment en partant de rien j'ai fabriqué mon casse-croûte tout en m'interrogeant sur les capacités manuelles des Français et en tentant de retrouver un peu de fierté personnelle". Le film d'expérience du journaliste-réalisateur indépendant Benjamin Carle sortira sur la chaîne Canal + en prime time courant février 2018. Pour l'heure, le trentenaire vient de finir d'assembler toutes les composantes de son sandwich, en l'occurrence un pan-bagnat tout ce qu'il y a de plus authentique. Avec de l'huile d'olive pressée par ses soins aux Baux-de-Provence (voir ci-dessous).

"Après "Made in France" en 2014, je voulais réaliser un film-documentaire sur la tendance du "Do-it-Yourself", le "faites-le vous-même" qui touche notre société en particulier les jeunes de ma classe d'âge. On entend souvent que les jeunes ne savent plus rien faire par eux-mêmes. Or, j'ai remar-

**Ma copine s'est mise au tricot, des amis ont appris à poser des filets de pêche...**



Benjamin Carle est venu avec son équipe aux Baux tourner une séquence sur l'huile d'olive faite de ses mains.

/PHOTOS CYRIL HIÉLY

qué que de plus en plus de gens de mon âge ne se définissent plus par leur métier, mais par leurs activités en dehors. Ma copine et ses amies se sont mises à faire du tricot. Des copains ont appris à poser des filets de pêche, d'autres créent des meubles à partir de bois recyclés, d'autres encore fabriquent leurs vélos... C'est étrange à une époque où par un simple clic on peut tout acheter à tous les prix".

Comme fil rouge à ce film de 90 minutes, Benjamin a donc

choisi de faire lui-même son pan-bagnat de A à Z. "Quitte à faire quelque chose, autant que ça se mange. J'ai fait mes études à Nice, et le pan-bagnat était un de mes plats préférés. J'ai donc rencontré la commune libre du pan-bagnat - elle existe ! - qui m'a donné la recette officielle. Il faut du pain, de l'huile d'olive, des olives noires, de l'ail, des cébettes, du poivron, de la tomate, du radis, du thon, de l'anchois, de l'œuf, du basilic, du sel et du poivre. La règle c'est qu'on peut

enlever des ingrédients mais pas en rajouter. Alors l'an dernier j'ai semé mon blé dans la Drôme, mes légumes sur un toit de Paris. J'ai pêché les anchois et le thon en Atlantique et j'ai fait des conserves, etc. Et pour l'huile d'olive, mon dernier ingrédient, je suis allé aux Baux-de-Provence au moulin de CastelaS, chez Jean-Benoît Hugues".

Le film aborde les motivations de cette tendance au "Do it Yourself" qui sont de différentes natures, avec l'éclairage

d'anthropologues et de philosophes comme l'Américain Matthew Crawford qui a écrit la "bible" sur le sujet : "l'éloge du carburateur". "Nous avons de nombreux témoignages de personnes qui ont choisi des reconversions vers des métiers manuels, comme un docteur en physique qui a choisi de faire des origamis".

Il faut croire, selon Benjamin, "que certains métiers d'aujourd'hui ne comptent pas ce que l'on peut mettre dans la fierté

personnelle. Dans beaucoup de jobs du tertiaire, on ne maîtrise que des bouts d'information. Il y a un manque de sens et de satisfaction, ou alors une satisfaction trop abstraite".

Le journaliste-réalisateur doit assembler et goûter dans les prochains jours le pan-bagnat produit entièrement par ses soins. "J'espère au moins qu'il sera bon, car c'est, à n'en pas douter, le sandwich le plus cher au monde..."

Olivier LEMIERRE

### LE TÉMOIGNAGE de Jean-Benoît Hugues, oliveron au moulin de CastelaS aux Baux-de-Provence

## "Prendre le temps de faire les choses soi-même c'est un luxe essentiel"

Jean-Benoît Hugues, oliveron et fabricant d'huile d'olive (oliveron) au moulin de CastelaS, dans le petit village des Baux-de-Provence, a été très vite séduit par la proposition de Benjamin Carle de participer à son film "Sandwich". Ce sont donc ses olives qui feront partie du pan-bagnat du jeune journaliste-réalisateur. Cueillies par Benjamin presque à maturité (la récolte aura quelques semaines d'avance cette année) elles ont été transformées en huile au mini-moulin installé dans les locaux du syndicat interprofessionnel. Petite séquence de dégustation devant la caméra, Jean-Benoît n'est pas avare en commentaires "sur la puissance des arômes, l'expression très végétale, le goût d'amande amère et d'artichaut cru... Notre job c'est de donner du goût à votre sandwich", lâche l'oliveron qui se régale à voir Benjamin tousser en dégustant dans une petite coupelle bleue, comme il convient, l'huile d'olive provenant des échantillons. "C'est fort hein ? Mais dans le pain ça glisse tout seul, vous verrez".

Si Benjamin Carle a choisi de venir dans les Alpilles fabriquer son huile d'olive, ce n'est pas le fruit du hasard. La période de la récolte correspondait avec son timing de tournage. Et Jean-Benoît Hugues a opéré une reconversion professionnelle. Or les histoires de reconversion jalonnent le film. "Avant j'étais ingénieur aux USA, en Arizona, raconte Jean-Benoît originaire de Maillane. Je concevais des machines pour produire des semi-conducteurs. Et puis au bout d'une quinzaine d'années de ce métier, j'ai voulu changer, car quand on exerce cette profession de haute technologie à un moment on a peur de ne plus être au top. On est à fond comme sur la voie de gauche d'une autoroute allemande, et puis on voit quelqu'un qui va plus vite que vous et qui vous fait des appels de phares. On est toujours dans le stress de qui va aller le mieux, le plus loin. C'est la course à l'échalote. À un moment donné de sa vie on se pose la question de la finalité de son passage sur terre. On réfléchit aussi à ses enfants. Je voulais qu'ils aient des racines solides, qu'ils poussent chez nous dans les Alpilles..."

"Avec ma femme, poursuit-il, nous avons toujours eu la passion des oliviers. Nous avions acquis quelques terres, et puis j'ai rencontré la famille Grand de Mouriès qui



Jean-Benoît Hugues du moulin CastelaS a initié Benjamin Carle à la cueillette et au pressage de l'huile d'olive.

n'avait pas d'héritier. Nous avons acheté 7 ha, et puis nous avons voulu aller plus loin que produire les olives, en créant nos huiles. Nous sommes allés en Italie nous former, retrouver un savoir-faire, et nous avons travaillé collectivement à la promotion de l'AOP huile de la Vallée des Baux. Faire soi-même les choses, c'est contraignant mais il y a un côté artiste à créer de ses mains. C'est comme faire la cuisine, cela prend du temps, mais on par-

tage un plaisir. Prendre le temps, c'est du luxe au sens où aujourd'hui tout va vite avec internet, on est dans l'instantanéité. Il faut trouver des portes de sortie, des passions, retourner à des choses basiques que l'on fait soi-même comme construire une maison, bricoler et retaper une voiture ancienne... Faire son sandwich soi-même. Benjamin Carle a eu une idée très intéressante d'aborder cette tendance du "Do it yourself" par ce biais-là".

O.L.

### DEMAIN DANS La Provence

#### Défilé des chars du Corso des Prémices

Onze associations ont rivalisé d'adresse pour le Corso. Une page de photos accompagne demain la proclamation du vainqueur.

### LES CINÉMAS

#### ARLES

**Cinéma Actes Sud** ♦ Place Nina Berberova 04 90 99 53 52. 120 battements par minute 16 h. Barbara 18 h 30. Bonne pomme 14 h. Le Prix du succès 16 h. Le Redoutable 14 h, 18 h 35 et 21 h. Les Proies en VO : 14 h. Nés en Chine en VO : 17 h. Nos Années Folles 18 h 30 et 21 h. Wind River en VO : 21 h.

**Le Femina** ♦ 14, bd Emile-Zola. Barry Seal : American Traffic 16 h, 18 h 30 et 21 h. Bigfoot Junior 14 h. Cars 3 14 h. La Tour sombre 19 h. Les Grands Esprits 16 h 15 et 18 h 30. Mother! 14 h et 21 h. Seven Sisters 16 h 30 et 21 h.

#### CHÂTEAURENARD

**Rex** ♦ 10 bis, avenue Leo-Lavange 04 32 62 22 10. Barry Seal : American Traffic 14 h, 16 h, 18 h et 21 h. Djam 16 h. Otez-moi D'un Doute 14 h, 16 h, 18 h, 19 h 15 et 21 h. Une Femme douce en VO : 21 h. Une Vie Violente 14 h.

#### FONTVIEILLE

**Eden** ♦ 17-19, Grande Rue. 120 battements par minute 18 h. Hitman & Bodyguard 15 h.

#### NÎMES

**Forum Centre Nîmes** ♦ 3, rue Poise 04 66 67 29 94. Baby Driver 20 h. Cars 3 10 h 45, 14 h 20 et 16 h 40. La Planète des Singes - Suprématie 14 h, 16 h 50 et 19 h 45. Le monde secret des emojis 10 h 45. Mother! 11 h, 14 h, 17 h et 20 h. Nés en Chine 11 h. Valérian et la Cité des mille planètes 14 h 10, 17 h et 19 h 50.

**Le Sémaphore** ♦ 25, rue Porte-de-France. **Kinepolis Nîmes** ♦ 130, rue Michel Debré 0 892 68 86 30. 7 jours pas plus 16 h et 20 h 35. Annabelle 2 : la Création du Mal 14 h 10, 15 h 55, 19 h 50 et 22 h 40. Atomic Blonde 15 h 30, 19 h 50 et 22 h 35. Barry Seal : American Traffic 11 h, 14 h 10, 16 h 50, 19 h 45 et 22 h 15. Bigfoot Junior 10 h 50, 14 h 05 et 18 h 20. Bonne pomme 13 h 40 et 20 h 25. Cars 3 10 h 45, 14 h et 16 h 40. Cyrano de Bergerac - rediffusion 10 h 30. Dunkerque 18 h 15. Hitman & Bodyguard 17 h, 19 h 40 et 22 h 20. La Planète des Singes - Suprématie 10 h 45, 13 h 45, 16 h 45 et 19 h 40; en 3D : 22 h 10. Le monde secret des emojis 10 h 45. Les As de la Jungle 16 h 10. Moi, Moche et Méchant 3 11 h, 13 h 50 et 18 h 05. Mother! 11 h 15, 14 h 15, 17 h 15, 19 h 55 et 22 h 30. Nés en Chine 10 h 50, 13 h 40 et 18 h. Otez-moi D'un Doute 11 h, 13 h 50, 16 h, 18 h 10, 20 h 20 et 22 h 30. Overdrive 22 h 40. Seven Sisters 11 h, 14 h, 16 h 50, 19 h 50 et 22 h 30. Spider-Man: Homecoming 22 h 20. Valérian et la Cité des mille planètes 14 h 10, 19 h 30 et 22 h 20; en 3D : 17 h. Wind River 20 h 15 et 22 h 40. Yo-Kai Watch, le film 10 h 50.

#### PORT-ST-LOUIS-DU-RHÔNE

**Cinéma Gérard Philippe** ♦ Av. Gabriel Perri. Hitman & Bodyguard 16 h 30. Les As de la Jungle 14 h 30. Les Filles d'Avril en VO : 19 h.

#### SAINT-MARTIN-DE-CRAU

**Le Galet** ♦ Place François Mitterrand. Crash Test Aglaé 18 h. Transformers: The Last Knight 15 h.

#### ST-RÉMY-DE-PROVENCE

**Ciné-Palace** ♦ 4, av. Fauconnet. 7 jours pas plus 16 h 30. Les Proies en VO : 20 h 45. Nés en Chine 14 h 30. Que Dios Nos Perdona en VO : 18 h 30.

#### STES-MARIES-DE-LA-MER

**Le Relais Culturel** ♦ Av. Van Gogh. Les Proies 15 h.

#### TARASCON

**Le Rex** ♦ 46, rue Monge. 120 battements par minute 16 h et 20 h 45. Bigfoot Junior 16 h 30. Cars 3 14 h. Hitman & Bodyguard 21 h. Les Proies 18 h 45. Nés en Chine 14 h et 18 h 45.