



ON EN REVAIT

De la passion à l'excellence

DIFFUSION D'UN LONG-METRAGE DOCUMENTAIRE
SUR LA GASTRONOMIE ET LE CHEF GILLES VARONE

UN DOCUMENTAIRE DE JEAN-BAPTISTE HERITIER

DIFFUSIONS ET MEDIATIONS SCOLAIRES

« Quoique vous fassiez, faites-le avec passion. Vivez avec passion. »

Christian Dior

Sion, février 2026

Table des matières

SYNOPSIS	2
DESCRIPTION	3
INTENTIONS PEDAGOGIQUES	4
CONTACT	5

ISAN 0000-0007-1A3F-0000-9-0000-0000-A

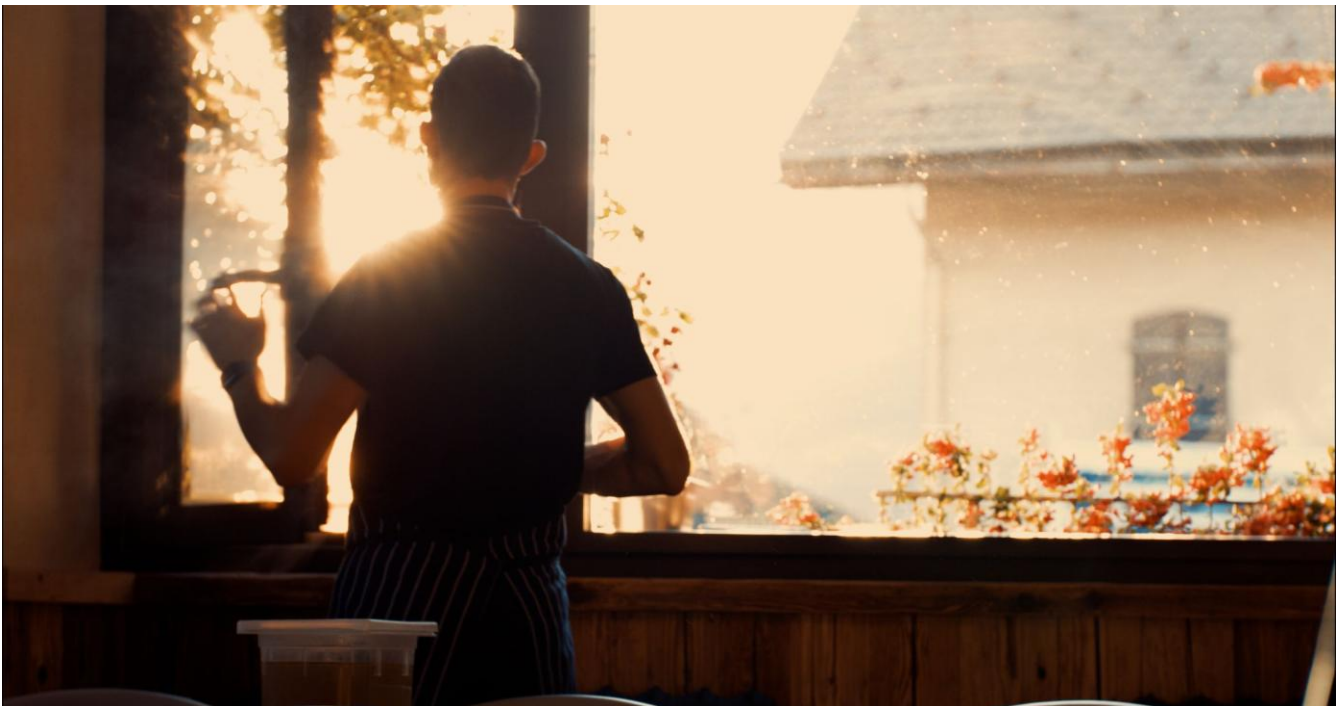
SYNOPSIS

Après avoir travaillé dans quelques-uns des plus grands restaurants de Londres, le jeune chef Gilles Varone rentre en Suisse avec un rêve : ouvrir son propre restaurant gastronomique dans son petit village natal, au cœur des montagnes valaisannes. Quelques mois seulement après l'ouverture, il décroche sa première étoile Michelin. Puis, il déménage le restaurant dans un nouveau lieu qu'il a conçu et construit avec sa femme. Il reçoit alors le prix Michelin du "Jeune chef de l'année".

Ce film documentaire intime retrace ce parcours : depuis Londres jusqu'à l'obtention de ses récompenses, en passant par l'ouverture de son restaurant ; de la cueillette d'herbes sauvages en montagne à la fièvre du service. Plus qu'un portrait, le film propose un regard sur la passion, notre rapport au travail artisanal, à l'entrepreneuriat et au temps.

Découvrez ici la bande-annonce du film : <https://www.youtube.com/watch?v=jNZZKLWCB1w>

Ou via ce code QR :



DESCRIPTION

"*On en rêvait : de la passion à l'excellence*" est un long-métrage documentaire de Jean-Baptiste Héritier, qui a suivi entre 2023 et 2025 le jeune chef Gilles Varone, depuis son retour en Suisse jusqu'à l'obtention de sa 2ème étoile au guide Michelin. Le film, d'une durée de 98 minutes, est une plongée dans le monde de la gastronomie au cœur des paysages du Valais, ainsi que le portrait intime d'un des chefs les plus prometteurs de sa génération. Le documentaire accorde une place importante aux filières de productions agricoles, avec la participation d'agriculteurs de la région.

Nous souhaitons proposer ce documentaire aux établissements scolaires du canton du Valais, sous la forme de diffusions avec médiations culturelles. La médiation est assurée par le réalisateur, Jean-Baptiste Héritier. À certaines dates et selon la disponibilité, le chef Gilles Varone s'y joindra également, pour parler de son parcours et répondre aux questions des élèves sur son métier et le monde de la gastronomie.

La médiation proposée s'articule autour des métiers de la restauration, et de certaines valeurs clés du film – respect des ingrédients, saisonnalité, circuits-courts – ainsi que d'une sensibilisation au travail documentaire. La médiation se fait en principe sous la forme d'une discussion « bord plateau » à l'issue de la projection du film. La durée de toute la représentation est d'au minimum 3 périodes (98 minutes de film, 30 minutes de médiation), mais peut se prolonger si nécessaire, d'entente en amont.

Cet atelier de diffusion est accessible dès le secondaire 1, de mai 2026 à juin 2027.



INTENTIONS PEDAGOGIQUES

Qu'est-ce que le film transmet ?

Lors du visionnage de ce documentaire, les élèves auront l'opportunité de découvrir le monde de la gastronomie à travers l'histoire du chef Gilles Varone, de son retour en Suisse jusqu'à l'obtention de sa deuxième étoile Michelin.

Le film permet d'acquérir une compréhension approfondie du milieu de la gastronomie, de ses exigences et contraintes. En outre, il aborde certaines questions fondamentales de notre rapport à l'alimentation : respect des ingrédients, exigence de qualité, saisonnalité des produits, circuits courts. Les élèves seront également amenés à réfléchir sur la question de la forme documentaire, le « cinéma du réel », et à repérer les éléments stylistiques du film : montage, musique, placement de la caméra.

Forme de la médiation

À l'issue du film, une médiation sous la forme d'un « bord plateau » est proposée. Par la discussion avec le réalisateur, ils pourront comprendre comment les choix formels ont été opérés, avec quelles intentions et quelles contraintes. En outre, le réalisateur pourra partager des anecdotes de tournage, et saura répondre à des questions sur la gastronomie.

Lors de certaines médiations, le chef Gilles Varone sera également présent. Les élèves pourront discuter avec lui de tout ce qui touche au milieu de la restauration : approvisionnement, produits, exigences, rapports avec la clientèle, rapports de travail avec les employés, gestion du stress, saisonnalité, respect des ingrédients, etc.



En amont de la présentation

Pour préparer ce moment de partage culturel et de sensibilisation aux thématiques mentionnées, les enseignantes et enseignants sont encouragés à aborder ces notions avec leurs élèves, en amont du film : qu'est-ce qu'un circuit court ? Qu'est-ce que la saisonnalité des produits alimentaires, en quoi est-ce un avantage ou une contrainte ? Quelles sont leurs connaissances, leurs a priori sur la gastronomie, sur l'agriculture, sur un film documentaire ?

Nous encourageons vivement les enseignants à susciter la curiosité de leurs élèves, et à préparer ensemble, en classe, quelques questions à poser aux intervenants : l'échange n'en sera que plus riche. Par exemple : « pour un chef, quelles sont les différences entre travailler à Londres ou en Valais ? » ; « qu'est-ce qui change dans un restaurant étoilé par rapport à un restaurant « normal » ? » ; « les produits locaux sont-ils forcément meilleurs que les produits étrangers ? » etc.

Pendant la présentation

Lors de ce moment de discussion, les élèves seront eux-mêmes questionnés : qu'ont-ils retenu, quelle scène les a marqués ? Ont-ils relevé un plan, un passage, une image en particulier, et pourquoi ? Ont-ils repéré que le montage parfois « triche », que le propos est parfois subjectif ?

Si les enseignantes et enseignants le jugent nécessaire, ces questions peuvent être préparées en classe en amont, ou les élèves peuvent prendre des notes durant la projection.

Après la présentation

Les façons d'intégrer cette présentation à l'enseignement ordinaires sont nombreuses, et les enseignantes et enseignants sont les mieux placés pour juger de ce qui est pertinent.

Nous suggérons de reprendre le travail fait en amont de la présentation : quels étaient les a priori des élèves sur le sujet de la gastronomie, et sur un « film documentaire » ? Ces a priori se sont-ils révélés justes durant la présentation, ou pas ? Les retours critiques sont également à encourager : les élèves ont-ils apprécié le film, ou pas, et pourquoi ? Ont-ils compris la démarche du réalisateur, les valeurs du chef ? Qu'ont-ils ressenti, quand et pourquoi ?

Enfin, certaines thématiques sont propices à l'ouverture d'un débat en classe : les valeurs « écologiques » de saisonnalité, des circuits-courts, et leur application concrète ; la façon de travailler et les contraintes des acteurs de la restauration ; etc.

CONTACT

Nous sommes à disposition pour toute question au sujet de ce projet culturel. Nous serions ravis d'avoir des retours après les présentations. N'hésitez pas à nous contacter par mail à : info@jbh-pictures.ch