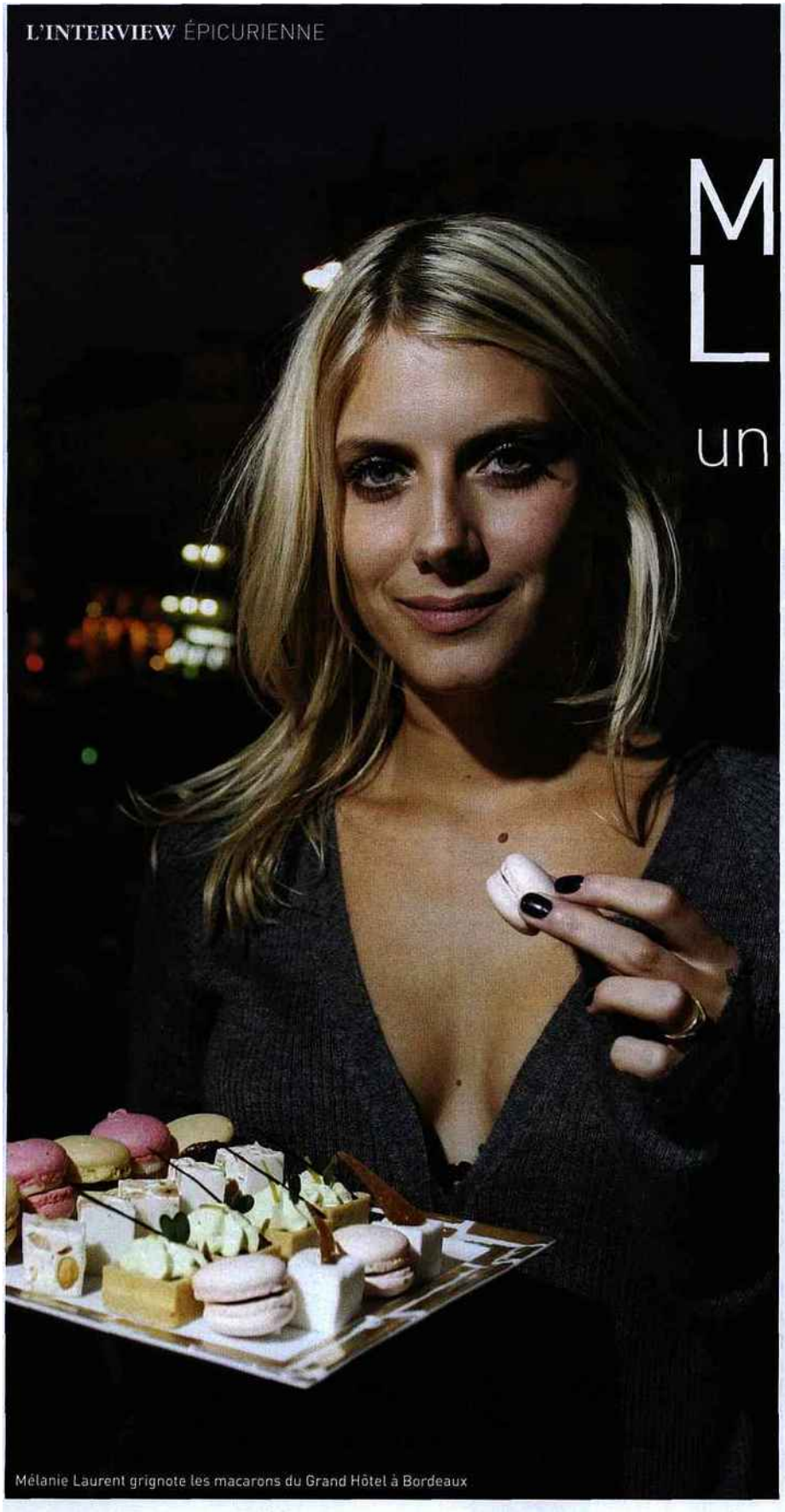
SUD OUEST GOURMAND
23 QUAI DES QUEYRIES
33094 BORDEAUX CEDEX - 05 35 31 31 31

NOVEMBRE 11
Trimestriel

Surface approx. (cm²) : 907
N° de page : 6-7



Mélanie Laurent grignote les macarons du Grand Hôtel à Bordeaux

Mélanie Laurent

un palais subtil

QUI POURRAIT CROIRE QUE DERRIÈRE LA SILHOUETTE LONGILIGNE ET LE VISAGE AUX TRAITS FINS DE L'ACTRICE, AUJOURD'HUI RÉALISATRICE, SE CACHE UNE GOURMANDE QUI RÊVAIT D'ÊTRE CHEF CUISINIER ?

TEXTE : AXELLE MAQUIN-ROY
PHOTO : QUENTIN SALINIER

Un mois avant la sortie officielle de son premier long-métrage en tant que réalisatrice, « Les Adoptés », Mélanie Laurent enchaînait les avant-premières. De passage à Bordeaux, c'est au Grand Hôtel que la jeune femme nous recevait. Sans fard ni manières. Telle qu'elle était ce soir-là : un brin fatiguée mais fraîche, simple, nature. Et tellement pétillante.

Une vingtaine de films en tant que comédienne, trois comme réalisatrice, un album, des projets de théâtre dans la tête : vous êtes une boulimique ! De travail uniquement ?
Je suis plus une boulimique de gastronomie que de travail. Le travail, c'est de la passion, pas de la boulimie. Mais j'ai un vrai problème de gourmandise.

Comment la gourmandise peut-elle être un problème ?
Si je pouvais, je ne ferais que ça. Manger.

Eléments de recherche : Toutes citations : - LE MOULIN DE LA GALETTE : restaurant à Paris 18ème - A. BEAUVILLIERS ou LE BEAUVILLIERS : ancien restaurant à Paris 18ème - CHAMARRÉ : ancien restaurant à Paris 7ème - CHAMARRÉ MONTMARTRE : ...

Vous avez déclaré avoir « la bouffe pour passion ». Dévorante passion, donc ?
J'ai une grand-mère maternelle tunisienne avec laquelle je faisais des gâteaux à l'eau de fleur d'oranger avant même de savoir parler. Je montais sur un tabouret pour mettre les mains dans la pâte. En même temps, j'ai une maman danseuse, qui entretient un rapport douloureux avec la gastronomie, fait de restriction. Mon père, lui, cuisine, il va au marché, ramène de bons fromages. Et je ne peux pas me passer de fromages, j'aurais pu être fromagère. J'ai donc ce rapport compliqué avec la nourriture, entre tentation et restriction.

Cette passion peut-elle vous mener à des excès, telle Millie, Clémentine Célarié, votre mère dans « Les Adoptés » ?
Quand on est hyperactif, oui ! C'est un métier où on a des occasions de déguster de bons vins, d'être invités dans de grands restaurants. C'est difficile, on n'arrête pas de s'empiffrer.
Surtout quand on côtoie très tôt de fines gueules, comme Gérard Depardieu, aux côtés duquel vous avez débuté votre carrière. Depardieu, c'est mon meilleur souvenir culinaire. C'était il y a quatorze ans. (Blanc.) C'était une mousse au chocolat préparée par un chef et servie sur le plateau de tournage.

N'est-ce pas complexe de gérer sa gourmandise dans un métier où l'apparence physique est si importante ?
Si ! (Soupir.) Mais j'ai découvert le sport. C'est magique ! (Rires.)

Dans « Je vais bien, ne t'en fais pas », de Philippe Lioret, vous interprétiez en 2005 une anorexique. Cela a dû être un supplice ?
C'était horrible ! Je ne mangeais plus que des pamplemousses. J'avais perdu tellement de poids que je n'avais plus rien à perdre. C'est un de mes pires souvenirs. Parce que tout ce qui a trait à la nourriture devient alors obsessionnel. Je ne pouvais plus passer devant une boulangerie sans pleurer. Mais vu ce qui m'est arrivé après (NDLR : le César 2007 du meilleur espoir féminin), ça valait le coup. Cependant, prendre du poids ou en perdre à l'excès, je ne suis pas sûre d'avoir envie de le refaire tout de suite.

Vous cuisinez ? Quoi ? Et en quelles occasions ?
Je n'ai pas toujours le temps. Mais quand je m'y mets, c'est une vraie mise en scène. Comme du boulot. Un dîner pour quinze potes, c'est deux jours de préparation. Une véritable production avec quatre entrées, un florilège de desserts. Je me lance dans des trucs compliqués. Je suis incapable de faire un plat simple que je mets au four et regarde mijoter.

Vous avez donc une grande cuisine ?
Pas du tout ! Elle est minuscule. Mais je vais faire des travaux pour avoir une énoooorme cuisine. C'est mon but dans la vie. Avec un piano, parce qu'on ne peut rien faire avec des plaques à induction !

Comme un vrai chef, en somme ?
J'ai une réelle admiration pour les chefs cuisiniers. J'ai la chance, grâce à mon métier, d'en connaître trois. J'avais 20 ans quand j'ai eu l'occasion de remplacer le second en cuisine de Claude Colliot. J'ai préparé les amuse-bouches, les entrées et les desserts pendant une semaine. Il m'a appris énormément de la cuisine. Depuis, j'ai rencontré Antoine Heerah, du Chamarré, à Montmartre. Sa cuisine gastronomique mauricienne française est du délire. À force de poser des questions chaque fois que j'y vais, j'ai fini en cuisine lors de ma dernière visite. C'était un truc de fou. Et puis, il y a Gilles Le Galles, de La Grée des Landes, à La Gacilly en Bretagne. Un poète. J'y ai squatté pendant trois jours.

Prête à coiffer la toque ?
Oui, j'aurais bien voulu être chef. Je trouve que c'est un art, proche de la sculpture et de la peinture. Mais c'est trop tard.

Pas de hasard à ce qu'Alex, Denis Ménochet, l'homme des « Adoptés », soit critique gastronomique ?
Non. Parce que son personnage, c'est aussi un peu de moi.

En tournage à Lyon ou en promotion à Bordeaux, arrivez-vous à profiter de moments pour découvrir la gastronomie locale ?
À Lyon, oui, on a eu le temps. Les petits bouchons… Je me souviens qu'avec Lioret, c'était toujours les bons restos avec la bonne bouteille, ça faisait partie de la vie du film. Il est vrai qu'il y a des villes, comme Bordeaux, où l'on est plus habité par cette idée. Je vais d'ailleurs prendre le temps de déguster de bons vins, comme du saint-émilion, et me ramener quelques petites caisses.

La gastronomie tient une place importante dans votre vie. Au point de déterminer vos déplacements professionnels ?
Non, je ne suis pas encore Chabrol. Mais c'est vrai que je n'aurais pas du tout aimé avoir à tourner au Luxembourg.

Et ce « mi-cuit cœur de pistaches », qu'est-il devenu ?
(Sourire.) Oh là là, ça me paraît vieux, tout ça ! C'était à l'origine un dessert découvert dans un restaurant. De là, j'avais tiré toute une scène de gourmande, avec un dialogue autour de la gastronomie. C'était un beau projet ; une pièce de théâtre très personnelle qui ne se réalisera pas, mais qui m'a permis de rencontrer Marie Denarnaud (sa sœur dans « Les Adoptés »). Je n'ai aucun regret de ne pas l'avoir montée, même si j'ai très envie de mettre en scène une pièce de théâtre.

« Je suis plus une boulimique de gastronomie que de travail. »

Gourmande, vous êtes également attachée à l'origine bio des produits. N'est-ce pas parfois un peu difficile à concilier ?
Manger bio, c'est juste chercher de bons produits. Ce que respectent les grands chefs. Au quotidien, pour moi, même s'il n'y a pas assez d'endroits bio très bons, c'est respecter les saisons, ne pas chercher des fraises en hiver, avoir le bon sens paysan. Pas question d'être extrémiste. Mais c'est juste devenu un besoin que je ressens et qui me fait me sentir bien.

Vous faites dire à Clémence, la libraire de votre film, « on est ce que l'on mange ». Que mangez-vous en ce moment ?
À cause de vous, je mange des macarons (éclat de rire). Je suis dans un moment d'intense gourmandise parce que c'est un moment de stress que de présenter son film. Il ne faut pas en plus s'ajouter des privations. La promotion, c'est aussi un moment où je peux me lâcher, car les gens viennent me voir pour me parler de mon film. Non de ma silhouette.

Eléments de recherche : Toutes citations : - LE MOULIN DE LA GALETTE : restaurant à Paris 18ème - A. BEAUVILLIERS ou LE BEAUVILLIERS : ancien restaurant à Paris 18ème - CHAMARRÉ : ancien restaurant à Paris 7ème - CHAMARRÉ MONTMARTRE : ...