

cinéart

PERSMAP



Délicieux

DÉLICIEUX

EEN FILM VAN ERIC BESNARD



Kostuumdrama - 2021 - Frankrijk - 112 minuten

Bioscooprelease: 9 juni 2022

Meer over de film: [Cineart.nl/films/delicieux](https://www.cineart.nl/films/delicieux)

Persmaterialen: [Cineart.nl/pers/delicieux](https://www.cineart.nl/pers/delicieux)

Distributie:

Cinéart Nederland
Herengracht 328-III
1016 CE Amsterdam
T: +31 20 530 88 48

Contact:

Julia van Berlo
T: +31 20 5308840
M: +31 6 83785238
julia@cineart.nl

SYNOPSIS

DÉLICIEUX is een innemende Franse kostuumfilm waarin we ontdekken hoe aan de vooravond van de Franse Revolutie het eerste restaurant ontstond. De culinaire hoogstandjes en politieke ontwikkelingen bieden een smakelijk feelgood drama.

Wanneer kok Pierre Manceron (Grégory Gadebois) zijn adellijke werkgever en diens gasten een nieuw gerecht voorzet, wordt hij op staande voet ontslagen. Met eten dient men niet te spotten. Manceron en zijn zoon vluchten naar het platteland om een herberg te runnen. Als de mysterieuze Louise (Isabelle Carré) arriveert, blijkt zij in staat Manceron weer met plezier te laten koken. Het duurt niet lang of de kok tovert de herberg om in een gastronomisch paradijs: het allereerste Franse restaurant!

Terwijl de Franse adel vast blijft houden aan het verleden, laat DÉLICIEUX zien dat de revolutie aanstaande is en begint in de keuken.



Le Délicieux

Ingédients pour 20 Délicieux :

Pour la pâte à Valentin :

- 300 g de farine
- 35 g de fécule de pommes de terre
- 250 g de beurre
- 5 g de sel
- 15 g de sucre
- 7 cl de lait entier
- 2 jaunes d'oeufs

Pour la garniture :

- 600 g de grosses pommes de terre
- 50 g de truffe fraîche
- 120 g de graisse de canard
- 90 g de Cantal râpé
- Sel fin, poivre du moulin



Progression de la recette :

Préparez la pâte à Valentin :

- Pour ce faire, dans un saladier, mélangez la farine avec la fécule de pommes de terre, le sel et le sucre.
- Incorporez du bout des doigts le beurre préalablement ramolli. Terminez en incorporant le lait et les jaunes d'oeufs, malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Réservez au frais.

Préparez la garniture des Délicieux :

- Épluchez les pommes de terre et taillez en bouchons puis découpez en rondelles régulières d'un demi centimètre d'épaisseur.
- Chauffez dans une grande poêle la graisse de canard puis faites dorer les rondelles de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles obtiennent une couleur dorée. Assaisonnez avec le sel et le poivre.
- Débarrassez et égouttez sur un papier absorbant. Réservez au chaud.
- Parallèlement, découpez en tranches fines les truffes.
- Pour le montage, chemisez des petits moules avec la pâte à Valentin que vous aurez préalablement étalée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné.
- Montez en superposition avec une rondelle de pomme de terre, une pincée de fromage râpé, une lamelle de truffe et répétez l'opération jusqu'en haut du moule.
- Recouvrez d'une fine couche de pâte et décorez avec des petits croissants de pâte que vous aurez détaillés à l'emporte-pièce.
- Préchauffez le four à 180°C et enfournez pour 35 minutes.
- Sortez du four et dégustez bien chaud.

Une recette élaborée par Thierry Charrier et Jean-Charles Karmann

Les Conseils de Manceron et Louise si vous les aviez invités dans votre cuisine

Il est possible de réaliser cette recette en remplaçant les truffes par de la duxelles de champignons. Pour les plus gourmands, le délicieux est réalisable en forme de tourte en multiportions. Cette recette peut servir soit d'amuse bouche, d'entrée ou même de garniture pour un plat de viande grillée.

CAST

Manceron	GRÉGORY GADEBOIS
Louise	ISABELLE CARRE
Duc de Chamfort	BENJAMIN LAVERNHE
Hyacinthe	GUILLAUME DE TONQUEDEC
Jacob	CHRISTIAN BOUILLETTE
Benjamin	LORENZO LEFEBVRE
Marie-Julie BAUP	MARIE-JULIE BAUP
Dumortier	LAURENT BATEAU

CREW

Réalisateur	ERIC BESNARD
Scénario	ERIC BESNARD ET NICOLAS BOUKHRIEF
Producteurs délégués	CHRISTOPHE ROSSIGNON ET PHILIP BOËFFARD
Coproducteur	PATRICK QUINET
Producteur associé	PIERRE GUYARD
Productrice exécutive	EVE FRANÇOIS-MACHUEL
Musique originale	CHRISTOPHE JULIEN
Directeur de la photographie	JEAN-MARIE DREUJOU
Chef décorateur	BERTRAND SEITZ
Créatrice de costumes	MADÉLINE FONTAINE
Cheffe monteuse	LYDIA DECOBERT
Casting	DAVID BERTRAND
Directrice de production	ANGÉLINE MASSONI
Régisseur général	PIERRE PY
Premier assistant réalisateur	MATTHIEU DE LA MORTIERE
Directeur de post-production	JULIEN AZOULAY
Ingénieur du son	DOMINIQUE LACOUR
Montage son	ALEXANDRE FLEURANT
Mixage	FABIEN DEVILLERS
Cadreur	CHRISTOPHE ARTUS
Scripte	ANNE WERMELINGER
Cheffe maquilleuse	JOËLLE DOMINIQUE
Cheffe coiffeuse	LISA SCHONKER
Attachés de presse	ANDRÉ-PAUL RICCI ET TONY ARNOUX

Les plats cuisinés par Manceron ont été élaborés par Thierry Charrier et Jean-Charles Karmann



ENTRETIEN AVEC ÉRIC BESNARD (FR)

D'où est née l'idée du film ?

Après trois films de genre et trois autres en hommage à mes proches, j'ai voulu m'intéresser à ce qui fait l'identité de la France. Les Américains, qui travaillent en permanence sur la mythologie et l'identité de leur pays, sont champions en la matière. Ils ont la bannière étoilée, l'esprit pionnier et le mythe du self-made man. Les Anglais ont l'insularité et la royauté. J'ai voulu réfléchir à la possibilité de bâtir un projet sur l'ADN français. Au cours de lectures sur le XVIIIème siècle, je suis tombé sur l'invention du concept du restaurant. Je ne m'étais jamais posé la question de l'origine de ce lieu si patrimonial. Du coup j'ai fait des recherches et vite compris que je tenais là quelque chose. Tout était là : la gastronomie, avec cette spécificité hexagonale qui consiste à prendre le temps de s'asseoir pour manger et partager un moment de convivialité, mais aussi le siècle des Lumières et la Révolution...

On est frappé des correspondances entre les événements présidant à la création du restaurant de Manceron, le personnage principal (Grégory Gadebois), et ce que vit la société française aujourd'hui.

Après avoir exploré le livre et son histoire pendant des années, j'ai eu besoin de m'en libérer, C'est vrai tant d'un point de vue gastronomique que citoyen. Ce sont les mêmes mots. Il est question de retrouver le goût des aliments et de privilégier les circuits courts. On s'interroge sur la façon d'appréhender le temps, la dimension politique vibre de partout - les privilégiés d'un côté, les pauvres de l'autre, avec ce rêve d'entraide et de partage.

Vous faites coïncider l'arrivée du premier restaurant avec la Révolution française

En réalité, sa naissance s'étale sur plus d'une quinzaine d'années et le premier restaurant à voir le jour date de 1782. C'est en partie à Turgot, le contrôleur général des finances de Louis XVI, qu'il doit son apparition grâce à l'abolition des corporations et à la libéralisation des échanges mis en place pour faire baisser les prix et tenter de juguler la crise économique qui frappe le pays. À partir de 1776, les marchands, cantonnés jusque-là à la commercialisation d'un seul produit, peuvent désormais en vendre plusieurs en même temps. La désertion des nobles qui, sentant souffler le vent de la révolution, émigrent, laissant sur le carreau leurs cuisiniers, ajoutée aux idées d'égalité prônées par les philosophes des Lumières, vont faire le reste. Au début, ce sont surtout des traiteurs, puis quelqu'un a l'idée d'une nappe, un autre de la carte, du buffet... Et, pour rester dans la vérité historique, c'est à Paris, au Palais Royal, que naît véritablement ce mouvement ainsi que le premier établissement. Les clients viennent y manger avec des prostituées du quartier. C'est très licencieux à l'époque.

Pourquoi alors avoir choisi de déplacer l'intrigue en province ?

Paris, n'est pas la France. La France qui m'intéresse est celle du terroir, de la Nationale 7. L'idée de la transformation d'un relais de poste s'est vite imposée. « Délicieux » n'est pas le premier restaurant, c'est un des premiers, et dans ma tête, le premier en province. Et c'était intéressant de créer un personnage qui soit symbolique de cette création. Aucun des personnages historiques ne m'est apparu à la mesure de l'invention...

Dès les premières images du film, on comprend que la gastronomie est réservée aux nobles. Eux seuls savent l'apprécier. Les pauvres, eux, doivent se contenter de se nourrir....

Le lien entre alimentation et politique a toujours été un sujet essentiel dans l'Histoire. D'ailleurs, si l'on regarde la situation de notre pays aujourd'hui, on voit bien qu'on n'est pas très loin de ce qui se passait alors. Depuis quarante ans, les écarts n'ont cessé d'augmenter entre ceux qui savent, qui sont connectés, ceux qui ont le goût et le bon goût, et ceux qui n'ont rien. L'histoire se répète...

À l'époque où se situe le film, le prix du blé atteint des sommes jamais atteintes en un siècle. Les gens ont faim, le mécontentement monte et ils vont commencer à descendre dans la rue. Le XVIIIème siècle est jalonné d'émeutes de la faim : les croquants, les nu-pieds, les bonnets rouges...

Le premier repas servi par Manceron au duc et à ses invités est fastueux : un décor insensé, des habits somptueux et ... quarante plats !

Les nobles de l'époque s'ennuient. Ils n'ont plus de fonction politique depuis la fin du règne de Louis XIII et le début de celui de Louis XIV. Ils n'ont plus non plus de rôle militaire – il n'y a plus de guerre. Ne leur restent que les bons mots (c'est « Ridicule », de Patrice Leconte), la débauche (c'est « Que la fête commence », de Bertrand Tavernier), et la gastronomie- ce que raconte mon film. On est dans le paraître absolu - bagues, perruques, persiflages -, le cuisinier est devenu un ornement, un gage de richesse et de faste. Ces nobles n'ont pas véritablement de culture, ils ne s'intéressent pas aux idées de progrès et ne voient pas que l'Histoire est en marche.

Ils raillent ouvertement le « Délicieux », ce fameux chausson de pommes de terre et de truffes que Manceron s'est permis d'ajouter aux agapes...

C'est qu'au XVIIIème siècle, le cuisinier est quelqu'un à qui on demande de reproduire des plats ; certainement pas d'en inventer. Il n'a aucune initiative. Manceron désobéit donc en proposant une de ses créations, mais il commet un crime plus grave : celui d'avoir cuisiné des produits poussant sous terre, l'église considérant que tout ce qui en venait n'était non seulement pas mangeable mais se révélait en plus porteur de maladies telles que la lèpre. La pomme de terre et la truffe étaient considérées comme des produits du diable.

A cette époque, la noblesse et le clergé croient encore à une échelle céleste des aliments. Plus ils sont aériens, plus ils sont divins ; un pigeon, c'est parfait, une vache, plus proche du sol, est moins bien... La pomme de terre, pourtant très nourrissante, va mettre cent ans à s'implanter en France. Et ce n'est qu'à une astuce de Parmentier, qui convainc le roi de faire garder des champs de pommes de terre pour faire comprendre leur valeur aux paysans, qu'elle parvient à rentrer dans les moeurs françaises.

Comment expliquer que, tout en refusant de s'excuser auprès du duc de son audace, Manceron, le cuisinier, ne parvient pas à rompre le lien de dépendance qui le lie à son maître ?

S'il est conscient de son savoir, il est loin d'entrevoir qu'il puisse être un artiste. Le palais du duc est le seul qu'il connaisse et la condition de domestique, la seule qu'il ait vécue. Il a travaillé sous les ordres du père, il est désormais sous ceux du fils : il est incapable de répondre à l'humiliation qu'il vient de vivre ; la seule réaction qu'il puisse avoir est de refuser de s'excuser. Et cela suffit à le faire renvoyer. Dès lors, son seul espoir, est d'être rappelé par le duc.

C'est la rencontre avec Louise (Isabelle Carré), cette femme qui lui demande de devenir son apprentie, ajoutée aux pressions de son fils et d'un vieux braconnier qui vont lui faire comprendre qu'il vaut davantage que ce qu'il croit.

En retrouvant sa terre natale et la maison en partie détruite de son père, un ancien boulanger qui a péri au cours d'émeutes liées à la famine, Manceron choisit tout de suite de partager son pain avec les villageois. « J'achète la paix », dit-il à son entourage qui le critique. On sent le début d'une prise de conscience...

« Partagez et on ne vous prendra pas... », il est dans cet état d'esprit. Laisser le pain à la portée de tous est le meilleur moyen d'apaiser leur violence. Les artisans de la Révolution française l'avaient compris en installant jusqu'en 1793 et à travers les Comités de salut public, des banquets à l'extérieur pour que les gens puissent partager la nourriture.

De retour aux fourneaux, Manceron a deux obsessions : développer la cuisine du terroir en bannissant les épices et retrouver des saveurs naturelles. Etait-ce déjà la mode ? Est-il un précurseur ?

A ce moment de l'Histoire, on en est encore à cuisiner les recettes du Moyen Age, répertoriées par Taillevent et La Varenne dans leurs ouvrages. On reproduit les plats à l'infini, des plats riches d'épices et de sucre découverts durant ces années-là, esthétiquement très compliqués à réaliser avec des plumes et des crêtes de coq au sommet. Mais la mode commence à changer et l'on revient progressivement aux vrais goûts des aliments ; Manceron est dans cette mouvance. Il veut des légumes frais et des épices du jardin. Il veut cuisiner des daubes. Cette cuisine de terroir m'intéresse infiniment plus que l'image du luxe à laquelle la cuisine française est trop souvent associée.

La brusquerie avec laquelle Manceron accueille Louise paraît surprenante. La cuisine était-elle alors un domaine entièrement masculin ? Même au niveau des apprentis ?

Il n'y a pas de femmes en cuisine dans les châteaux. Aucun homme ne leur aurait fait confiance. Avant le XIX^{ème} siècle, les femmes sont interdites de fourneaux. Quant aux petites gens, ils doivent se contenter d'une tambouille de pain et de soupe dans la pièce commune et ignorent ce que sont une cuisine et une salle à manger. Les cuisines sont un milieu très viril, quasi militaire, avec des escouades, des chefs de rang... Un milieu très macho.

Certains financiers m'ont reproché l'attitude de Manceron quand il accueille Louise. Ils le trouvaient trop dur puis carrément violent lorsqu'il tente de l'embrasser. Mais comment cet homme du XVIII^{ème} siècle pourrait-il se conduire autrement ? Il est le patron dans sa cuisine et pense que cette femme est une ancienne prostituée... Je trouve au contraire son comportement très policé par rapport à l'époque. Si je comprends bien sûr l'essence de la démarche, j'estime qu'il y a un danger à vouloir édulcorer la réalité historique. Il n'y a pas eu de femme maréchal d'Empire. Ce qui n'enlève rien aux talents de Joséphine ou de Madame de Staël qui valent d'être vantés. Dans notre cas, je crois être dans la vérité lorsque je dis que, pour s'en sortir au XVIII^{ème} siècle, une femme qui venait de province et qui voulait monter dans la bonne société avait toutes les chances de devoir devenir courtisane. C'est le parcours de la comtesse du Barry que Louise raconte à Manceron. Et je lui fais raconter d'autant plus volontiers que je joue là d'une fausse identité et que ce personnage féminin ici a une longueur d'avance sur tous les autres.

Courtisane ou noble, Louise se découvre une passion pour la cuisine et pour le commerce. C'est elle qui a l'idée d'exposer la nourriture pour mettre l'eau à la bouche aux visiteurs, de dresser les tables avant leur arrivée, d'y disposer des bouquets de fleurs...

Elle sait ce qui plaît, elle a le goût de l'accueil, elle est intelligente ; son mari travaillait pour la Compagnie des Indes, elle connaît le commerce. Et, au contact de Manceron, elle apprend à aimer cuisiner. Enfin, et surtout, elle sait plaire. Non parce qu'elle est courtisane (puisqu'elle ne l'est pas) mais parce qu'elle maîtrise les codes.

Sans cette femme, sans Benjamin, le fils, qui dévore les philosophes des Lumières, et le vieux braconnier qui l'encourage à couper les ponts avec son ancien maître, Manceron aurait-il eu le courage de se lancer dans l'aventure du restaurant ?

Certainement pas. Ces trois personnages l'éclairent et le font bouger. Mais n'oublions pas que Manceron subit une deuxième humiliation. Prendre une gifle est une chose, en prendre une deuxième pousse à la réaction !

J'aime beaucoup la personnalité du fils, ce garçon qui vient du peuple et qui incarne en même temps si fort la modernité des Lumières. « Une humanité bien nourrie, dit-il, est une humanité qui pense mieux ». C'est typique des penseurs de l'époque.

Il y a, dans « Délicieux », un côté très feuilletonnesque...

Lorsque j'ai raconté la trame du film à Nicolas Boukhrief, avec qui j'ai cosigné le scénario, j'avais surtout en tête le personnage de cet homme, Manceron, qui se libère des puissances de l'argent pour proposer sa subjectivité au monde, la sensualité liée à la nourriture, et le regard que Louise pose sur lui, qui lui donne confiance et qui fait, qu'ensemble, ils vont créer quelque chose. Nicolas, avec qui je travaille depuis bientôt vingt-cinq ans, m'a fait remarquer deux choses. « N'oublie pas, m'a-t-il dit, que c'est un film sur le petit commerce ; c'est bien qu'il soit un peu question d'argent ». Et surtout : « Faisons ce que tu aimes faire quand tu écris pour les autres, soyons feuilletonnant. » Il avait raison. Dans ce film, où il n'y a quasiment pas d'action, il y a un rebondissement toutes les dix minutes.

Et des séquences dignes d'Alexandre Dumas – cette fiole de poison que Louise veut utiliser pour se venger du duc, ces récits de meurtres effrayants qu'elle fait à Manceron...

Ce récit, ces poisons dont il est question, c'est le plaisir du hors champ. On est en permanence dans un climat qui crée le suspense.

Comment réussir à incarner aussi fort la petite histoire et la grande sans jamais appuyer le trait ?

J'ai envie de vous répondre l'amour du genre. Et, en l'occurrence, plus particulièrement du western. J'ai construit l'intrigue en m'appuyant sur ses codes, sauf qu'au lieu d'un colt, mon héros se sert de matériel de cuisine. Il va le ranger dans une malle après avoir été humilié par les puissants qu'il servait et ne le ressortir pour le bien de tous que lorsque quelqu'un lui aura redonné confiance en lui. C'est un thème récurrent dans le cinéma que j'essaie de faire. Le regard de l'autre comme réveil à la confiance en soi. Je n'ai pas voulu l'oublier sous prétexte d'Histoire.

Qu'est-ce qui vous a poussé à choisir Grégory Gadebois pour incarner Manceron ?

J'avais très envie de travailler avec lui et lui avait d'ailleurs proposé un rôle dans mon film précédent. Il ne pouvait pas le faire mais j'avais déjà le projet de « Délicieux » en tête et lui ai promis de lui envoyer le scénario une fois terminé. Grégory l'a lu dans la nuit et, le matin, il était partant. J'aime la fragilité de Grégory, sa douceur, cette part d'enfance qu'il garde, et ses mains que j'ai beaucoup regardées parce que je savais que j'allais beaucoup les filmer. Des mains puissantes et délicates qui me permettaient à nouveau de traiter de la fragilité masculine. Et puis Grégory est un très grand acteur d'écoute. J'avais besoin de ses silences. Ce film existe aussi parce que je savais que l'acteur idéal existait. Je lui dois d'avoir eu envie d'écrire pour lui.

Vous retrouvez trois acteurs avec lesquels vous avez déjà tourné : Isabelle Carré, Guillaume de Tonquédec, Benjamin Lavernhe ...

J'aime avoir confiance dans les acteurs que je connais, les déplacer d'un film à l'autre. On se comprend, il n'y a pas de faux-semblant entre nous. Guillaume et Isabelle étaient déjà dans « L'Esprit de famille », mon film précédent ; Benjamin avait joué dans « Le Goût des merveilles ».

Au-delà du fait que j'avais envie de retravailler avec Isabelle, je savais que son physique se prêterait aux effets de lumière que je souhaitais pour l'époque. Je savais aussi que je pourrais la rendre crédible dans ce siècle, l'érotiser ou, au contraire, éteindre sa beauté en fonction des plans. C'est un vrai rôle à masques que je lui proposais ; elle devait être convaincante dans les trois identités qu'elle incarne dans le film, depuis la pure servante jusqu'à la marquise en passant par la courtisane. La dernière condition et non des moindres étant évidemment qu'elle puisse créer un couple avec le personnage de Grégory. Car « Délicieux » est aussi l'histoire d'un couple qui se crée autour d'un projet commun et dans un respect mutuel.

Les décors sont exceptionnels.

« Délicieux » est le quatrième film de suite que je réalise dans un décor quasiment unique. Si ce n'est que cette fois il se transforme. C'est d'abord une ruine, puis le lieu s'habille, il devient hédoniste et finit par procurer une impression de richesse.

J'ai mis énormément de temps à dénicher cette grange du XVIII^{ème} siècle au fin fond du Cantal. J'avais en tête les relais du poney express des westerns de John Ford et aussi la maison de « L'Homme tranquille », auquel je rends hommage avec ces petits murets qui entourent le jardin. Cette grange était entièrement à moi : il n'y a pas une allumette, pas une plante, pas un brin d'herbe qui n'aient été créés de toutes pièces. J'avais un budget serré – moins de cinq millions et seulement sept semaines de tournage – mais j'étais dans le plaisir de la création pure. Car ici le lieu est le sujet du film.

Comment prépare-t-on une telle aventure ?

Mon équipe et moi travaillons d'abord sur la documentation avec beaucoup de réunions artistiques en amont. A ce moment-là, je suis avec le décorateur, le chef opérateur et la costumière – nous avons tous déjà travaillé ensemble. Nous avons réfléchi à quoi pouvait ressembler un relais de poste à cette période, au coût financier que cela impliquait et à la latitude de créativité dont nous pouvions disposer. Est venu ensuite le choix de la gamme de couleurs que porteraient les acteurs. Chacun devait avoir sa dominante, pour créer un effet impressionniste. La vraie difficulté pour nous était de transformer l'extérieur : « Délicieux » se déroule sur une année. Comment faire pour créer quatre saisons en sept semaines ?

Durant cette étape assez théorique, nous avons regardé beaucoup de photos et visité les musées. C'est seulement après cette étape que la préparation a véritablement été lancée.

Parlez-nous de la lumière.

Avec Jean-Marie Dreujou, c'est notre quatrième film ensemble, nous savions que « Délicieux » serait un film de lumière qui voudrait rappeler la peinture de genre du XVIIIème siècle. Chardin nous a beaucoup influencés. Pour la peinture de genre, les personnages du peuple dans les décors de leurs fonctions, mais aussi pour la composition des natures mortes qui apparaissent en interludes et auxquelles je tenais symboliquement beaucoup ; d'abord parce que j'éprouve une véritable passion pour elles, et ensuite, parce que tout, dans leur assemblage, a un sens. Composer une nature morte c'est créer du symbolique. J'ai composé toutes celles qui sont dans le film. Un bonheur !

L'autre façon de travailler la lumière nous a été suggérée par le décor lui-même qui ne permettait de la faire rentrer que par un seul axe. D'un seul coup, on est dans la peinture hollandaise avec une seule direction de lumière sur les acteurs. Certains peintres de l'Ecole française nous ont également inspirés mais je ne voulais pas de la légèreté d'un Fragonard, je tenais à rester dans certain clair-obscur qui masque une partie des visages.

Un autre choix déterminant a été de tourner en vrai Scope. Cela change les profondeurs, les flous et le poids des gros plans.

L'ensemble dégage une incroyable sensualité. On a presque l'impression de sentir le fumet des plats qui cuisent...

Je voulais que l'on puisse le vivre avec les cinq sens. Pas seulement les deux qu'on utilise habituellement au cinéma.

Comment travaillez-vous avec vos acteurs ?

Je fais des lectures en tête à tête avec chacun d'eux pour qu'ils se sentent à l'aise avec le texte et qu'ils puissent émettre des remarques sur tel ou tel dialogue. Une fois sur le plateau, ce n'est plus le moment pour moi de changer. Nous faisons aussi une lecture tous ensemble. Je répète peu avec eux et d'autant moins que je les connais. J'ai affaire à des acteurs de théâtre en qui j'ai confiance. Des gens qui travaillent.

Je fais peu de prises et peux même m'arrêter très vite si elles sont bonnes.

C'est Lydia Decobert qui a monté le film...

J'ai eu beaucoup de chance que Lydia, qui ne monte habituellement que les films de son mari, Nicolas Boukhrief, accepte de collaborer avec moi. Elle connaît mieux que personne la solitude du metteur en scène. Elle connaît ses névroses et sait comment l'amener à accepter certains changements. Ce n'est pas toujours évident d'entendre l'autre. Nous avons monté le film juste avant le premier confinement. Tout le monde - producteur et distributeur - avait donné son aval. Pourtant, un mois et demi plus tard, j'ai convaincu Lydia de retourner à la salle de montage pour revoir le film. Et là, je me suis rendu compte que j'avais envie de changer un tas de choses. On m'a laissé l'opportunité d'effectuer ces changements et tout le monde les a avalés. Cela souligne, à l'évidence, l'importance du temps et du recul dans notre métier.

Un mot sur la musique signée Christophe Julien...

C'est notre cinquième collaboration. Il avait lu le scénario en amont et m'envoyait des musiques avant que je tourne. C'est comme un échange de ressentis qui me nourrissait même si les morceaux que je recevais n'allaient pas nécessairement être utilisés sur les séquences pour lesquelles il les avait composés. Pour « Délicieux », je lui avais demandé de trouver un thème fort qui marque le passage du clavecin au piano. Il a finalement composé plusieurs thèmes. Et il a proposé un instrument auquel je n'avais pas pensé : la harpe. A l'enregistrement des musiques j'ai été tellement convaincu que j'ai demandé au harpiste d'improviser un solo sur le générique de fin.

La dernière scène du film où le duc et son amie se voient contraints de manger devant les villageois attablés au restaurant est inénarrable.

Ils n'en reviennent pas de manger devant des étrangers. Et cette salle de restaurant qui symbolise le partage, le plaisir et la dilatation du temps les choque autant qu'elle les sidère. Cette bulle dans laquelle ils vivaient n'est plus un luxe qui leur est réservé. Elle appartient désormais à tous. L'Histoire est en marche...

ENTRETIEN AVEC GRÉGORY GADEBOIS (FR)



Parlez-nous de votre rencontre avec Eric Besnard.

Il m'avait proposé un film que je trouvais superbe mais dans lequel il y avait une scène que je ne pouvais pas faire, que je ne savais pas faire. Et on ne pouvait pas l'enlever. Il m'a dit : « J'ai une autre idée que je vais écrire et que je vous ferai lire », et quelques mois après, effectivement, il m'a envoyé « Délicieux ».

Racontez.

C'est toujours laborieux pour moi de me mettre à lire un scénario, je dois arrêter de faire les choses que j'ai en route, c'est un effort. Mais quand je suis happé, que je ne lâche plus le texte, c'est génial. J'ai vu la silhouette de Manceron, j'ai aimé l'histoire - ce couple qui se fait évoluer l'un l'autre autour de la création de ce restaurant -, et ce concept même de restaurant. C'est l'un des endroits où je vais le plus et je ne m'étais jamais demandé depuis quand ça existait... Mais ce qui m'a peut-être le plus marqué, c'est la phrase de la fin : « Trois jours plus tard, la Bastille tombait. »

Manceron, c'est un révolutionnaire pour vous ?

Ce sont les autres - cette femme, son fils, son copain braconnier - qui le poussent à devenir autre chose que ce qu'il est. Lui, tient au confort de sa position, c'est ancré en lui, c'est presque viscéral. Même s'il est domestique, il est le domestique d'Untel et être domestique d'Untel, c'est mieux que rien du tout. C'est encore valable aujourd'hui. Mais c'est aussi un cuisinier, il a un savoir et, à un moment donné, ce savoir prend le dessus sans qu'il sache d'ailleurs très bien pourquoi. C'est Louise qui, plus tard, lui donnera la réponse à une question qu'il ne se posait d'ailleurs même pas.

Comment expliquez-vous le fait qu'il refuse de présenter des excuses au duc après avoir servi ses délicieux qui ne lui avaient pas été commandés ?

Je n'aime pas trop analyser les personnages : Manceron, je l'ai juste joué. En y réfléchissant maintenant, je me dis qu'à ce moment-là, il se bloque, tout simplement. Cela me fait penser à une scène dans « All That Jazz », de Bob Fosse, où Roy Scheider, qui joue un metteur en scène de music-hall, est incapable de dire à la fille avec qui il vit qu'elle est une grande actrice. Alors qu'il ment tout le temps, il ne peut pas mentir sur son art. C'est comme ça.

Et, pourtant, une fois renvoyé, il n'attend qu'un mot du duc pour revenir...

Il faut du temps pour changer, des événements forts. Je trouve notamment que le fils, un soixante-huitard avant l'heure, joue un rôle important dans sa mue. C'est lui qui le pousse à se détacher du passé pour aller vers l'avant, les autres, son art.

Manceron a déjà le sens des autres : il prend quand même l'initiative d'offrir son pain aux villageois...

A ce moment-là, il veut juste la paix. C'est vraiment sa famille et cette femme, Louise, qui débarque chez lui, ajoutés aux humiliations répétées du duc, qui le font évoluer. Même le vieux braconnier est plus moderne que lui.

La gastronomie, ça vous intéresse ?

J'aime bien manger. Mais, jusqu'au film, cela n'avait pas plus de sens que cela dans la mesure où cuisiner, pour moi, consistait à faire cuire des pâtes. J'ai un peu appris depuis. J'ai découvert les légumes, à quel moment on peut manger quoi...

Cela vous a-t-il étonné de voir qu'au XVIIIème siècle, on évoque déjà les circuits courts à leur sujet ?

Je crois que les choses fonctionnent par vagues. Au bout d'un certain temps, on retourne toujours à la base.

Comment avez-vous travaillé en amont avec Eric Besnard ?

On a beaucoup discuté, on a fait des lectures. Les lectures, c'est un petit peu comme se mettre de l'eau sur la nuque avant de sauter dans la piscine... Et j'ai quand même dû apprendre un peu la cuisine. J'ai passé quelques jours avec Thierry Charrier, le chef du Quai d'Orsay qui s'est également chargé des plats du film – quand on voit quelque chose de joli dans la cuisine de Manceron, c'est lui qui l'a fait. Pour Eric, tout devait passer par la cuisine.

Parlez-nous de ce stage ?

J'avais acheté des chaussures, un tablier, j'arrivais le matin en même temps que les autres et Thierry me donnait des petits trucs à faire pour que je vois comment ça se passait. Il m'a appris à faire le délicieux, la pâte à pain, m'a montré un tas de choses, il a même fait venir de Bordeaux un spécialiste du pain qui a pris le train avec ses farines pour me parler des différentes variétés de pains. J'ai découvert la cuisine, quoi ! Ce qui m'a le plus impressionné a été de voir la besogne qu'abat chaque jour la brigade du Quai - près de quatre cents repas sans compter les invités lorsqu'il y en a.

Quel autre type de préparation avez-vous effectué ?

C'est un mélange. J'apprends le texte mais moins précisément qu'avant. Parfois, cela peut enfermer de trop bien le savoir parce que, le jour de la prise, alors que vous avez votre réplique en bouche depuis trois mois, hop, elle saute. Alors, maintenant, même si, bien sûr, je sais ce qui se passe et ce qui va se dire, j'apprends plutôt mes dialogues la veille. C'est comme ça que j'ai envie de faire en ce moment. Et puis, la préparation, c'est surtout d'essayer de sentir ce que veut le metteur en scène et comme Eric était très clair...

Le fait de jouer en costumes était-il important pour vous ?

C'est rigolo, ce sont des habits que l'on n'a pas l'habitude de porter, ça raconte une époque, ça ne change rien et ça change tout. Le rapport au temps devient différent si on doit enfiler des guêtres avant de partir en forêt au lieu de sauter dans des bottes en caoutchouc ou s'il faut changer de tenue pour monter à cheval. Cela transforme aussi le rapport au monde et aux autres...

Eric Besnard évoque le côté travailleur des acteurs de théâtre...

Les metteurs en scène disent souvent ça. En réalité, quand un scénario est bien écrit, tout va tout seul. Nous, nous ne sommes que des couteaux. Or, des couteaux sans chef, ce sont des bouts de ferraille... Il y a une phrase de Louis Jouvet que j'adore : « Quand tu ne sais pas, regarde le lustre et articule. » Je fais ça tout le temps. On ne peut pas tout savoir, on ne sait souvent qu'un dixième d'un rôle. Le reste du temps, ben oui, on regarde le lustre et on articule. Ce sont le texte, la mise en scène et la trace de ces dix pour cent qu'on connaît qui vont faire le film. Et quand le lustre s'appelle Isabelle Carré, c'est encore mieux. C'était super de tourner

avec elle. Avec tous, d'ailleurs. J'étais content d'être avec eux. Isabelle, Christian Bouillette, Lorenzo Lefebvre)... je trouve qu'on forme une chouette famille.

Il passe énormément de sensualité dans « Délicieux »

Eric voulait que tout passe par les sens ; les matières, les odeurs, le goût, le rapport aux aliments et, évidemment, les regards.

Et les silences. Une de vos spécialités...

Je ne sais pas si c'est une de mes spécialités mais j'aime ça, c'est vrai, j'aurai toujours tendance à supprimer une réplique plutôt qu'à en rajouter. Eric en avait mis beaucoup dans le scénario, beaucoup de silences et beaucoup de regards. Comme dans les westerns.

Quel directeur d'acteur est Eric Besnard ?

C'est très agréable de travailler sous sa direction. On ne sait jamais bien expliquer pourquoi un tournage se passe bien et pourquoi, parfois, il se passe mal. Avec lui, c'était bien. Il est très respectueux des acteurs. Longtemps après le début du tournage, il m'a dit : « Quand je t'ai vu jouer les premiers jours, j'ai pensé : « Oh la la, mais ce n'est pas ça du tout ! ». Il ne m'en a pas parlé à ce moment-là, il m'a, au contraire, laissé faire en se disant sans doute que cela ne pouvait pas être formidable du premier coup. Et Manceron est né. Bêtement j'ai envie de dire que c'est parce que le texte est bien écrit. Le lieu où nous tournions, très beau mais très dur, a participé aussi à l'ambiance. On y a fait du bruit pour trois cents ans tant il est, d'ordinaire, désert.

Fait-il beaucoup de prises ?

Pas énormément. C'est arrivé quelquefois, quand je ratais le petit puits de mes délicieux ou qu'on attendait une éclaircie... Les choses allaient assez vite, nous étions sur la même longueur d'ondes.

Qu'est-ce qui vous a le plus frappé sur le plateau ?

La concentration portée par Eric à la lumière. Je ne vais jamais regarder le combo, je trouve que ce n'est pas la place d'un acteur. Pourtant chaque fois que je suis passé par hasard devant et que j'ai regardé dedans, j'ai été ébloui par la lumière : là encore, j'avais l'impression d'être dans un western.

Vous avez tourné cinq films en 2020, dont le dernier « Président », sous la direction d'Anne Fontaine. Vous n'arrêtez pas ...

J'aime bien travailler et puisqu'on veut bien de moi... C'est bien de travailler quand on aime son métier.

Qu'est-ce qui détermine vos choix ?

Je ne saurais pas dire. Parfois, c'est le scénario, parfois c'est la personne. Anne Fontaine avec qui je commence à avoir tourné quelques films est quelqu'un à qui je dirai toujours oui. Eric Besnard aussi. C'est souvent la personne : on la soupçonne d'écrire bien.

Vous faites moins de théâtre...

La conjoncture ne s'y prête pas beaucoup mais, bien avant la Covid, j'avais déjà envie de faire une pause. Je reprendrai dans quelques années.

ENTRETIEN AVEC ISABELLE CARRÉ (FR)



Qu'est-ce qui vous a séduite dans le scénario de « Délicieux » ?

Sa modernité. L'intrigue nous renvoie complètement à ce que nous vivons aujourd'hui. En tournant, j'avais constamment en tête le mouvement des gilets jaunes, avec leurs revendications sociales, et les manifestations contre le réchauffement climatique. À travers la Révolution française et la démocratisation de la cuisine, « Délicieux » raconte aussi tout cela. Et puis, écoutez Manceron parler de ses légumes, on a l'impression d'entendre Jean-Pierre Coffe ! C'est touchant, exaltant parfois, et désespérant aussi, de voir à quel point l'histoire se répète. S'y replonger nous fait avancer.

Être en phase avec la société, c'est important pour vous ?

J'aime que mes rôles répondent à des questions que je me pose. Je suis comme tout le monde, j'ai besoin de réponses. Mais j'ai aussi besoin d'être en phase avec l'actrice que je suis, de trouver d'autres perspectives de jeu, et la partition que me proposait Eric Besnard m'en offrait beaucoup.

Parlez-nous de Louise, ce personnage que vous interprétez.

C'est un peu la femme aux trois visages : elle se prétend confiturière, elle avoue qu'elle est une prostituée, puis qu'elle est une marquise et, à chaque étape, le public doit pouvoir croire à ce qu'elle est au moment où elle l'exprime. Il y avait beaucoup de plaisir et d'enjeux à jouer toutes ses identités et les différents états par lesquels passe Louise : victime, stratège, battante, amoureuse... La palette est large.

C'est aussi une femme obligée de rompre avec sa condition...

Et cette rupture lui apporte la liberté. Elle réussit à dépasser les événements qui l'ont meurtrie et comprend, grâce au sentiment d'osmose qui se crée avec Manceron (Grégory Gadebois), le cuisinier auprès duquel elle s'est faite embaucher comme apprentie, que l'essentiel n'est pas d'appartenir à tel ou tel milieu mais d'être simplement heureuse d'être dans cette auberge, à deux avec cet homme, et d'apporter son intelligence à leur projet. Louise a trop souffert pour en rester à ce qu'on lui a enseigné. Elle a appris à se fier aux faits et non plus aux apparences. Il y a quelque chose de subtilement féministe dans son parcours.

Louise est parfois sublime, parfois sans apprêt et parfois presque éteinte. Est-ce angoissant de jouer ainsi avec son physique?

Heureusement qu'il existe en France des metteurs en scène comme Eric qui ne comptent pas les rides des actrices. Cette femme qui approche la cinquantaine est magnifique, je la prends comme un cadeau. Je suis comédienne, pas mannequin, mon métier consiste à véhiculer des émotions, pas à proposer une image sur papier glacé. Par ailleurs, je viens du théâtre, j'ai appris depuis longtemps à ne pas accorder d'importance à l'image ; ce sont les textes, les histoires et les mises en scène qui importent.

Il y a en même temps une très grande sensualité dans le film.

Oui, il a aussi cette dimension sensuelle, sentimentale et romanesque que j'adore dans le cinéma; l'histoire d'amour entre Louise et Manceron est entièrement construite sur le silence, cette nourriture qu'ils élaborent, les regards, le désir, la suggestion. J'aime cet empêchement, le fait d'étirer le désir avec juste un baiser à la fin. Il me rappelle cette scène, adorée entre toutes, dans « La Leçon de piano », de Jane Campion, où Harvey Keitel touche un petit trou du collant de Holly Hunter. Ce geste, pour moi, est d'une sensualité inouïe.

Le personnage de Louise fait aussi écho à vos propres origines : aristocrate d'un côté, plébéienne de l'autre.

J'y ai pensé bien sûr. Comme je l'ai raconté dans « Les Rêveurs » mon premier roman, c'était fascinant de grandir dans une famille aussi différente. On ne se tenait pas de la même façon à table chez mes grands-parents maternels et chez mes grands-parents paternels. Je vouvoyais les premiers quand je tutoyais les seconds. C'était très étonnant ; déjà une belle formation de comédie. Mais j'ai beaucoup d'autres passerelles avec ce personnage : le goût du secret, celui de l'intériorité des personnages, des étiquettes sociales pas toujours représentatives. Il y a une phrase de Proust que j'aime particulièrement: « Notre personnalité sociale est une création des autres ». « Délicieux » nous emmène vraiment dans cette thématique, cela aussi me touchait.

C'est la deuxième fois que vous tournez sous la direction d'Eric Besnard.

Il m'avait confié un petit rôle dans « L'Esprit de famille » après qu'un autre projet que nous avions ensemble avait été interrompu pour des raisons financières, et j'avais trouvé que c'était une jolie façon de rebondir après l'échec que nous venions de vivre. J'ai adoré l'atmosphère de ce premier tournage avec Eric. Il a l'art de créer un climat particulier avec ses comédiens et ses techniciens. On sent qu'il les aime et leur fait confiance. Il nous pousse à donner le meilleur de nous-mêmes.

Comment avez-vous abordé le tournage avec lui ?

Nous avons parlé. Une scène en particulier m'effrayait, lorsque Louise évoque son mari devant Manceron. À quel point devait-elle se confier ou au contraire se retenir, devait-elle exprimer sa colère ? À chacune de mes questions, Eric me disait de faire confiance à la narration et au montage. Il ne voulait pas que je souligne les choses.

Avez-vous suivi une préparation particulière pour le film ?

Gregory et moi avons effectué un stage dans les cuisines du Quai d'Orsay. J'ai appris à faire des délicieux, couper des poulets, pétrir le pain, faire des enveloppements de poissons... J'avais déjà vécu ce genre d'expériences pour « Les Emotifs anonymes », de Jean-Pierre Améris où Pierre Hermé m'avait montré comment tabler le chocolat et mesurer la température des cuves. Ce sont des moments que j'aime énormément dans mon métier : on ouvre des portes qu'on ne pourrait pas ouvrir dans la vie.

Comment travaillez-vous vos rôles ? Celui-là en particulier ?

Comme la plupart des comédiens qui viennent du théâtre, j'ai besoin d'apprendre mon texte très en amont. Le savoir parfaitement me procure un sentiment de légitimité qui m'est nécessaire – c'est un peu comme arriver à un dîner avec un bouquet de fleurs ou une bonne bouteille, je me sens mieux qu'en ayant les mains vides.

Pour le reste, et peut-être encore davantage dans le cas de Louise, la règle d'or reste la même : ne pas anticiper, jamais ; essayer de se convaincre qu'on ne sait pas ce qui va se passer. En faisant cela, on a une chance d'être crédible et de s'étonner soi-même. Eric Besnard ne me disait pas autre chose.

J'avais une autre arme pour construire Louise : le corset très serré que je porte tout le temps dans le film. En bougeant comme elle le fait, le personnage ne devrait pas en avoir besoin mais c'était une manière de faire comprendre qu'elle vient d'un autre monde. Être dans cette contrainte dix heures par jour pendant presque deux mois change vraiment la donne. Cela vous transforme : on bouge différemment, on respire différemment... C'était d'autant plus intéressant pour le personnage qui doit beaucoup lutter pour s'imposer à Manceron qui se montre très réticent à son égard au départ.

L'expérience du corset a été importante pour moi : elle m'a permis de comprendre l'empêchement physique et mental dans lequel on mettait les femmes à cette époque. Contrairement à Louise qui passe outre grâce à un gros effort psychologique, impossible pour elles de courir, de s'activer.

Revenons au personnage de Manceron avec qui Louise finit par former un couple...

Sa solitude rencontre celle de Louise. Ensemble, ils deviennent plus forts. Il y a de belles joutes verbales entre eux mais j'aime aussi beaucoup tous ces moments de silence où ils s'observent. Gregory possède cette intériorité rare qui fait qu'on pourrait le filmer dans le silence pendant des heures, il se passera toujours quelque chose.

C'est la première fois que vous travailliez avec lui.

J'ai aimé sa tranquillité, sa personnalité, son extrême humilité. Alors qu'il peut tout jouer - un personnage enfantin ou machiavélique -, tout exprimer - la tendresse, la dureté, la méchanceté -, faire passer un incroyable spectre d'émotions dans son regard en un quart de seconde, il reste d'une incroyable modestie. Il est étonnant, Grégory, sur un plateau ! Il arrive avec son fauteuil, son scénario et sa cigarette électronique et il ne bouge plus. Il n'a aucune forme de supériorité par rapport aux autres, il n'est pas du tout dans la hiérarchie qu'il peut y avoir au cinéma.

Vous discutiez du film entre vous ?

Non. Il y a une phrase qui revient tout le temps chez lui : « Je ne sais pas comment dire... » J'aime cette sincérité : il ne sait pas toujours exprimer ce qu'il veut signifier mais en fait il y parvient très bien, avec une grande profondeur et une grande sincérité. Nous allons retourner bientôt ensemble et j'en suis très heureuse.

Parlez-nous du tournage.

Nous étions perdus dans un endroit isolé au fin fond du Cantal, nous tournions dans cette grange qui n'avait pas été ouverte depuis cent cinquante ans, il faisait froid. Physiquement, c'était rude. Mais agréable aussi : Eric travaille tellement son découpage en amont que les journées de travail sont très fluides. Il a son film dans la tête et nous entraîne dans son monde.

Vous venez de publier « Du côté des Indiens », votre deuxième roman. L'écriture a-t-elle modifié votre façon de voir et d'exercer votre métier de comédienne ?

Cela a tout changé en réalité. J'ai enfin pu me mettre en adéquation avec ce que je suis. Cela m'a épanouie, m'a donné confiance. Il était temps.

ENTRETIEN AVEC BENJAMIN LAVERNHE (FR)

Quelle a été votre réaction en découvrant le scénario de « Délicieux » ?

J'étais content que ce soit si différent du « Goût des merveilles », dans lequel j'interprétais un autiste, et très heureux aussi qu'il s'agisse d'un film d'époque. Cela nous entraîne ailleurs, dans un autre style de cinéma. Le pari de filmer la grande histoire derrière la petite m'a séduit. Partir de ce restaurant pour arriver à la Révolution française, je trouvais ça gonflé.

C'est très agréable de lire un scénario d'Eric. Il y intègre toujours des didascalies très précises qui participent à développer fort l'imaginaire dès la lecture. Même si je sentais une rupture avec ses précédents longs métrages, je reconnaissais sa patte, son regard et la présence de thématiques récurrentes comme la dilatation du présent et l'éveil des sens.

Le duc que vous vous jouez dans le film représente l'archétype de l'ancien monde...

Et c'était un autre motif de réjouissance. J'ai adoré incarner cette figure, ce personnage ambigu, trouble. Pour moi, c'est presque un résistant face au monde qui se prépare devant lui. Il a aussi un côté un peu salaud qui ne me déplaisait pas. Et il a de très belles scènes, ce duc ; très importantes dans le déroulement de l'intrigue.

Dès la scène du banquet, on devine le lien qu'entretient votre personnage avec son cuisinier. Mais la bienveillance avec laquelle il commente sa cuisine s'arrête net lorsque l'évêque s'acharne sur les Délicieux qui n'étaient pas au menu ... A partir de là, il se met à crier avec la meute.

C'est un homme plus complexe qu'il n'y paraît : il est très attaché à Manceron qui a servi sous son père, l'a vu grandir, s'est sans doute occupé de lui et a éduqué son palais. Le fait qu'il doive céder à l'influence de l'évêque et retourner sa veste le rend malade. Mais il n'a pas le choix : ses invités, qui appartiennent tous à la cour, ajoutés à l'autorité de l'Eglise, sont trop puissants pour qu'il puisse agir autrement. Il sait qu'il va perdre son cuisinier et c'est véritablement un drame pour lui. Son monde s'écroule, il perd un repère.

Il ne sort de son état dépressif que lorsque Manceron lui sert une mayonnaise aux herbes durant leur entrevue au château. Diriez-vous qu'il y a un côté enfantin chez lui ?

Je parlerais davantage d'une dépendance ; un lien autour de la cuisine. Lui et Manceron se connaissent et se comprennent mais aussi une co-dépendance. C'est d'ailleurs ce qui explique que Manceron ait tant de peine à s'émanciper : l'importance que lui donne le duc lui procure un sentiment d'estime. Mais l'influence de son propre fils, grand amateur de Jean-Jacques Rousseau, va finalement lui permettre de comprendre qu'il est plus utile, plus juste et nécessaire de cuisiner pour le peuple que pour les puissants.

Revenons à la scène, terrible, du banquet, où les convives en viennent à imiter le grognement des cochons pour humilier encore davantage Manceron...

Elle était très joyeuse parce que j'étais entouré de comédiens amis, François de Brauer, Jérémie Lopez, Antoine Gouy, qu'Eric et moi connaissions tous les deux et que nous étions très heureux de retrouver. Mais elle était aussi très longue et pleine d'enjeux forts. Il suffit que l'évêque jette la petite assiette contenant le « délicieux », qu'elle se brise et qu'il s'exclame : « La truffe et les pommes de terres, c'est bon pour les cochons ! » pour que tout bascule dans cette parodie infecte. Pour Manceron, cette scène agit comme un levier dramatique, à partir de là, il n'est plus question qu'il s'excuse. Il va tenir bon et partir. Il a les spectateurs avec lui. J'étais très intimidé en l'abordant.



Racontez...

On a en tête des images de films parce que c'est surtout le cinéma qui nous donne une idée de cette époque. Alors, bien sûr, avant de tourner, j'ai revu « Barry Lindon », de Stanley Kubrick, « Ridicule », de Patrice Leconte, d'autres classiques encore, mais je ne pouvais pas m'empêcher de penser que je n'allais faire qu'une imitation des petits ducs et des petits barons que je venais de revoir au lieu de restituer une réalité à laquelle je n'avais évidemment pas accès. Cette impression de jouer à la manière de me troublait. J'avais peur de tomber dans la caricature, de sonner faux. Allais-je être crédible en portant une perruque au milieu d'autant de faste ? La contemporanéité de mon jeu n'allait-elle pas gêner la crédibilité ?

Comment l'avez-vous domptée ?

En me jetant à l'eau et en faisant confiance au texte et à la situation. J'ai essayé d'oublier ces questions. Et je me suis aussi souvenu du « Marie-Antoinette », de Sofia Coppola, très moderne et aux antipodes de mes états d'âme.

Autre scène délicate, celle de la fin du film, où le duc est à la fois confronté aux accusations de Louise (Isabelle Carré) dont il a fait assassiner le mari, et se retrouve à partager son repas avec le peuple...

Là encore, cette scène est remplie d'enjeux. Mon personnage n'est plus seulement snob, pédant et cruel : il apparaît qu'il est aussi un meurtrier. Et il arrive après avoir fait lanterner Manceron durant tout le film – ce qui, par parenthèses, est très audacieux de la part d'Eric.

Désillusion après désillusion, ce sont les manquements du duc qui ont fini par construire la destinée de Manceron. Et, quand il débarque enfin au restaurant, la tension dramatique est d'autant plus forte qu'on se demande s'il ne va pas être assassiné à son tour. Mais non, ce qui le tue, c'est l'humiliation, la présence des gens du peuple qui l'entourent et se montrent menaçants. Ils lui ôtent sa perruque, il est découvert, il est pathétique, réduit à néant parce que démasqué. C'est la pire des punitions, bien plus lourde que le poison. Cet homme est décapité.

C'est la première fois que vous aviez Grégory Gadebois comme partenaire...

Grégory avait déjà quitté la Comédie Française lorsque j'y suis entré. Nous nous étions vaguement croisés sur un court métrage d'Anne Kessler puis, plus récemment, dans le public alors que nous assistions au spectacle d'un ami commun salle Richelieu à la Comédie Française.

Nous avons échangé quelques mots : « Ah, mais tu es dans « Délicieux » ! » « Ah, mais moi aussi, c'est chouette, on va se rencontrer, il est bien ce film hein ! » Je lui avais un peu parlé d'Eric Besnard que je connaissais déjà. Lui et moi nous sommes très bien entendus. Nous avons aimé les scènes que nous avons ensembles ; des joutes qui nous évoquaient les westerns de notre enfance.

Comment est-ce de retrouver un réalisateur avec lequel on a déjà travaillé ?

J'ai réalisé à quel point c'était agréable. Je connais l'exigence d'Eric, j'ai confiance en lui. De son côté, il sait jusqu'où je suis capable d'aller. Il ne me lâche pas. Chacun sait ce qu'il peut exiger de l'autre. Nous n'avons ni besoin de complaisance ni de politesse, nous n'avons plus besoin de nous parler, on se comprend. Et tant que nous n'avons pas la bonne prise, nous refaisons. Il ne lâche jamais, moi non plus. Jusqu'à atteindre l'évidence, cette fameuse « bonne » dont nous seuls avons la clé.

Avez-vous eu le sentiment de l'avoir vu évoluer en cinq ans ?

A la projection de « Délicieux » qui était organisée pour l'équipe, Eric a eu cette phrase assez jolie : « Je crois, nous a-t-il dit, que c'est une des premières fois où le film ressemble à celui que je voulais faire. » Je l'ai senti heureux. Et je comprends qu'il soit particulièrement fier de ce film qui mêle si harmonieusement le fond et la forme. On en sort plein, intellectuellement autant que sensoriellement.

ENTRETIEN AVEC GUILLAUME DE TONQUÉDEC (FR)



Parlez-nous de vos retrouvailles avec Eric Besnard...

« L'Esprit de famille », son précédent film, avait été pour moi une aventure artistique et humaine très forte, très intense. Lorsqu'Eric m'a proposé de réembarquer avec lui sur « Délicieux », j'ai pensé « oui » avant même de découvrir le scénario : j'avais avant tout envie de le retrouver. La lecture a confirmé, s'il en était besoin, mon choix : c'était merveilleusement écrit. J'ai aimé cette manière de raconter la grande histoire à travers la petite et de le faire si brillamment. J'ai aimé la délicatesse avec laquelle chacun des personnages évolue, j'ai aimé l'histoire d'amour qui lie peu à peu Manceron à Louise, et tous ces niveaux de lectures auxquels le film nous convie. C'était un projet gourmand, dans tous les sens du terme...

Mais un rôle secondaire, cette fois...

Je préfère trois magnifiques scènes dans un grand film qu'un rôle principal dans un film mal écrit. Avec Eric, surtout avec Eric, je savais que j'allais passer cinq ou six journées délicieuses et passionnantes. L'idée d'un compagnonnage artistique avec certains metteurs en scène me touche énormément. J'y rêvais lorsque j'ai débuté dans ce métier et j'y accorde beaucoup d'importance.

Avez-vous été surpris qu'il vous propose ce personnage peu sympathique d'intendant chargé d'entretenir l'ordre moral et social?

J'adorais ce personnage, carrément antipathique durant toute la première partie de l'intrigue. Il n'est que l'intendant, il a, bien entendu, des gens au-dessus de lui, mais prend énormément de plaisir à faire appliquer les règles. En bon manipulateur, il jouit profondément de son pouvoir de petit chef. Avouons-le, ce n'est pas le genre de rôle que l'on me propose d'emblée, et cela m'intéressait de comprendre les raisons qui poussaient Eric à me l'offrir.

Que vous a-t-il dit ?

Eric trouvait intéressant que le personnage ne soit pas attendu, qu'il n'ait pas ce visage fermé, dur et négatif, qu'on imagine souvent de façon un peu conventionnelle. Et il y tenait d'autant plus que celui-ci va se transformer et s'illuminer à la fin du film. Dans la toute dernière partie, il devient gourmand, bonhomme, joyeux et accueille même la Révolution avec un certain plaisir. C'est un personnage qui sert vraiment de point de bascule dans l'écriture. On devait pouvoir croire à son évolution.

« Si on bouleversait l'ordre établi, ce serait le chaos », dit-il à Manceron, lors d'une de ses visites au relais et alors qu'il vient lui prélever un nouvel impôt de la part du duc...

C'est ce qu'affirment habituellement les tenants ou les protecteurs de l'ordre établi lorsqu'ils sentent sourdre des mouvements révolutionnaires. Eux n'ont aucune envie que les choses changent. Et ce comportement réactionnaire est d'autant plus savoureux et malin de la part de l'auteur que nous savons tous ce qui va arriver. Mais cet intendant est également réaliste et malin : il pourrait choisir de disparaître avec l'ancien monde. Pas du tout, en bon opportuniste et parce qu'il veut absolument s'inscrire dans le nouveau, il tourne casaque et va certainement devenir un excellent maître d'hôtel. C'est le mouvement de l'Histoire ; ils ont été nombreux à suivre le même chemin.

Quel travail en amont avez-vous effectué avec Eric Besnard ?

J'ai fait une lecture avec lui, seul à seul. J'aime beaucoup ces séances où l'on parle à bâtons rompus, et texte en mains, avec le réalisateur des scènes et du rôle. C'est un moment très propice au travail de l'imaginaire. Pendant ces séances, je passe mon temps à griffonner des notes parfois anodines mais qui vont me permettre d'incarner le personnage au moment du tournage. Avec Eric, il y a eu aussi de longues séances avec la costumière jusqu'à arriver à la confection parfaite du costume. Et d'autres, également très longues, d'essayages perruques. J'en ai essayées de beaucoup de formes avant de trouver la bonne. Elle devait me donner d'autant plus d'autorité que je l'ôte à la fin et que je révèle alors une nouvelle personnalité. Et puis, évidemment, nous avons fait tous ensemble une lecture de groupe avec toute l'équipe.

Est-ce difficile d'arriver sur un plateau où l'équipe a déjà pris ses habitudes ?

Pas sur « Délicieux » où le fait que Benjamin Lavernhe et moi apparaissions de manière épisodique faisait déjà partie de l'écriture. Nous sommes là pour bouleverser la narration, faire éclater les choses et remettre en question la vie des autres personnages. C'était intéressant, au contraire. Nous nous sentions un peu comme des effaroucheurs au milieu de l'histoire.

Vous n'aviez encore jamais tourné avec Grégory Gadebois.

Et c'était une expérience passionnante. Je l'admire énormément. Grégory a une qualité absolument essentielle que peu d'acteurs possèdent ou que certains oublient d'avoir : son écoute. Je l'avais mesurée en allant le voir jouer au théâtre et au cinéma. J'ai pu l'apprécier de près dans les scènes que nous avons eues tous les deux ; lui plutôt taiseux dans son rôle, moi, plutôt bavard dans le mien. Avec lui, même lorsqu'il se tait, un dialogue s'installe dans les regards, les respirations, l'expression de son visage. Même lorsqu'il est de dos, on sent son écoute, sa respiration, les ondes qu'il dégage. C'est un immense acteur.

« Délicieux » a été tourné dans le Cantal et célèbre, d'une certaine façon, la nature et ses produits...

En ce sens il est très moderne. La nature est très importante pour Eric ; un personnage à part entière. Il aime la filmer, lui rendre hommage ; de même qu'il aime filmer les natures mortes. Tous les plans de son film pourraient être des tableaux.

De votre expérience dans « L'Esprit de famille » à celle de « Délicieux », avez-vous eu le sentiment de voir Eric Besnard évoluer dans son travail ?

Je ne crois pas le trahir en disant que « L'Esprit de famille », qu'il voyait comme un hommage à son père disparu, a été pour lui un film bascule. Le film de l'émancipation artistique. Comme s'il avait envie d'aller, de plus en plus, vers ce qui le touche le plus intimement. Derrière son allure impressionnante de viking, Eric cache une délicatesse bouleversante.

ENTRETIEN AVEC THIERRY CHARRIER ET JEAN-CHARLES KARMANN (FR)

Conseillers culinaires du film

Racontez-nous votre rencontre avec Eric Besnard...

Thierry Charrier. Eric et moi avons un ami commun chez qui nous nous sommes retrouvés un soir pour dîner. J'avais cuisiné le repas, il a apprécié ma cuisine et nous avons sympathisé. A partir de là, il m'a parlé de son projet de film et m'a demandé mon aide pour tout ce qui concernait l'aspect culinaire. Eric avait des idées précises sur ce qu'il désirait mais souhaitait vérifier qu'elles soient techniquement réalisables et aussi, et surtout, qu'elles correspondent à la réalité historique. J'étais partant. Par contre, compte tenu de mon travail au Quai d'Orsay (Thierry Charrier est chef des cuisines du Quai d'Orsay), il était impossible que je me lance seul dans l'aventure. J'ai demandé à Jean-Charles Karmann de s'associer à l'expérience.

Quelle a été la première étape de votre collaboration ?

T.C. Jean-Charles et moi étions en quelque sorte les garants de l'histoire de la gastronomie. Il ne s'agissait pas de faire un faux-pas. Nous nous sommes plongés dans l'étymologie de la cuisine de cette époque. Cela a été un énorme travail de documentation historique auprès de librairies spécialisées dans la restauration : nous avons ressorti de vieux grimoires, retrouvé des livres anciens, des gravures ; toutes nos recettes devaient être d'origine.

Jean-Charles Karmann. Il était capital que les plats que nous allions préparer aient non seulement le même aspect mais aussi la même consistance, le même goût. Nous nous sentions une responsabilité vis-à-vis du réalisateur mais aussi vis-à-vis de nos maîtres. Personnellement, je me suis également ré immergé dans « Vatel », le film de Roland Joffe, avec Gérard Depardieu, et sur lequel le chef Pierre Gagnaire avait été le conseiller. Je faisais des arrêts sur images, je regardais les moindres détails, traquais ce qui était bien, les éventuelles fausses notes... Au final, en termes de finitions, de décors et de gourmandises, je pense que nous sommes allés plus loin dans le réalisme...

T.C. Tout devait correspondre : les farines que nous allions travailler devaient, par exemple, coller à celles de l'époque : des farines noires, brutes. Cette fidélité aux produits et aux recettes du moment a été la vraie complexité de cette tâche.

Comment retrouver ces produits, qui datent du XVIIIème siècle ?

J-C.K. Nous nous sommes parfois appuyés sur des spécialistes : un boulanger exceptionnel, à Grenoble, qui est venu nous montrer le travail des farines entières, une maison admirable dans la charcuterie labellisée « Meilleur Ouvrier de France » et qui nous a fourni des cochons entiers...

T.C. Concernant les produits, l'autre difficulté pour nous consistait à travailler des produits de saison. Si l'histoire de « Délicieux » se déroule sur un an, le tournage, lui, ne s'étalait que sur trois mois. Il a fallu faire avec cette contrainte.

Quelle a été votre première réalisation ?

T.C. Le délicieux, bien sûr ! Au départ, Eric nous avait demandé qu'il soit réalisé à base de pâte feuilletée. Or, à cette époque, la pâte feuilletée était très peu répandue. On ne cuisinait pas avec du beurre mais avec du saindoux et le seul peuple à avoir sorti un feuilletage – le peuple israélite - le faisait à base d'huile d'olive. Eric souhaitait également que l'appareil consiste en une purée de pommes de terre écrasées avec des lamelles de truffe. « Voilà mon idée, nous avait-il dit. Vous avez les bases, à vous de les transcrire » Jean-Charles et moi avons passé une journée, chacun de notre côté, à faire des essais.

J-C.K. Nous avons fait des délicieux avec de la purée, avec des pommes de terre en bouchons, en rondelles, poêlées, confites Nous en avons fait de toutes les formes possibles, en cercle, en carré, en rectangle, en chaussons, en ravioles, et nous avons fini par trouver un résultat qui était cohérent pour lui et s'approchait de sa vision.

T.C. Ensuite, assistés par la brigade du Quai d'Orsay, nous lui avons proposé un certain nombre de plats. Certains lui ont plu, comme ce très beau canard reconstitué avec des plumes qu'on voit au début du film. Le canard est cuit puis désossé ; ensuite, on badigeonne la carcasse de saindoux pour recoller les morceaux de viande et reconstituer l'animal comme c'était l'habitude à l'époque. Eric a aussi beaucoup aimé, entre autres, le concept du poulet au foin cuisiné avec des pommes de terre cuites au foin.

J-C.K. D'autres recettes, comme la truite au bleu - des truites qu'on jette vivantes dans un bouillon chaud - nous ont été retoquées ; cela risquait de froisser certaines sensibilités. Eric avait lui-même fait des recherches de son côté. Il était très attentif à nos propositions : il a sacrifié certaines scènes de son scénario parce qu'on lui expliquait que cela ne pouvait pas marcher, en a rajouté d'autres, nées des plats qu'on lui avait proposés. Pas du tout le genre à nous dire : « Il n'y avait pas de feuilletage à l'époque, faites-moi du feuilletage ! »

Vous avez coaché Grégory Gadebois et Isabelle Carré. Comment s'est déroulé leur apprentissage ?

T.C. Grégory s'est montré un élève particulièrement attentif. Il découvrait la cuisine, ça l'intéressait et j'ai l'impression qu'il aurait mangé tout ce qu'il préparait. On a vécu des moments fantastiques avec lui. Il a appris à travailler la farine, il a fait du pain que nous avons partagé ensemble - un geste très symbolique pour moi ! Il est venu avec nous à Rungis, il refaisait chez lui ce qu'on lui avait appris et nous appelait pour nous faire part des résultats, il était vraiment très impliqué.

J-C.K. Isabelle a commencé par nous faire des frayeurs : on est au Quai d'Orsay, on se lance avec elle dans la préparation d'un délicieux, on commence par éplucher les pommes de terre. Et là, on voit Isabelle qui tend sa pomme de terre très loin d'elle. « Qu'est-ce qui se passe, Isabelle ?, lui demande-t-on ? Tu n'aimes pas cette pomme de terre ? Tu n'as pas envie de l'approcher de toi ? ». Elle nous répond qu'elle ne fait jamais la cuisine chez elle, que c'est son mari qui la fait. On s'inquiète auprès d'Eric, qui nous rassure : « A partir du moment où le clap va retentir, elle saura ». Et c'est ce qui s'est passé.

Vous a-t-il fallu briefer aussi la brigade qui travaille pour Manceron au début du film ?

J-C.K. Oui, nous avons formé les figurants sur place avant le tournage.

Parlez-nous du tournage...

T.C. L'un ou l'autre ou parfois les deux à la fois étions présents. Pour réaliser les recettes, puis pour avoir cet œil d'historien culinaire sur le plateau. Dans le tourbillon de l'action, les acteurs, les techniciens, et même le réalisateur, pouvaient oublier certaines choses que nous, nous mesurions instantanément - un plat altéré par la lumière des projecteurs, un geste technique de Gregory ou d'Isabelle qui ne fonctionnait pas... Il m'est arrivé de faire doublure mains quand il s'agissait d'avoir un tour de main professionnel - malgré sa bonne volonté, Grégory ne pouvait pas avoir ce doigté.

J-C.K. Certains jours, il nous est arrivé de réaliser trente à quarante délicieux. Et, parfois, cela ne suffisait pas. Vite, vite, il nous fallait en refaire d'autres. Certains devaient être cuisinés sans gluten parce qu'il y avait des acteurs qui ne le supportaient pas. Encore une nouvelle difficulté pour obtenir le même rendu, la même couleur... En tout, on a dû cuisiner deux-cent-cinquante délicieux !

Combien de temps passiez-vous en moyenne en cuisine ?

T.C. C'était très aléatoire - tout dépendait du nombre de prises, des plats, du four au charbon de bois...

J-C.K. Nous avons connu des moments folkloriques. Un jour, alors que nous préparions des délicieux tandis qu'Eric tournait la scène du repas avec le duc et ses amis avec le défilé incessant des maîtres d'hôtel leur présentant les plats, on entend : « Thierry, Jean-Charles ! venez-vite ! Le cochon est tombé ! ». Au bout de plusieurs prises, l'un des figurants, relativement frêle, avait lâché son plateau. On a dû reconstituer la pauvre bestiole. Nous étions là pour ça : respecter la cohérence du projet et veiller à la bonne marche technique.

Le personnage de Manceron arrive à une époque charnière de l'histoire de France. En ouvrant son restaurant, il donne libre cours à sa créativité et offre au peuple la possibilité de partager un repas. C'est une notion très nouvelle...

T.C. Oui, c'est tout un état d'esprit : en se libérant du carcan de son ancien maître, il se laisse aller à sa nature, qui est généreuse, et propose des plats qui se partagent. Jusque-là, les gens ne partageaient qu'une soupe, et encore ! Seuls, les nobles et quelques grands bourgeois avaient le privilège de s'attabler autour d'un repas. C'étaient des menus fastueux, plantureux, avec des menus souvent composés de vingt ou trente mets destinés à témoigner de la richesse des puissances invitantes et dans lesquels les gens picoraient.

Avec Manceron, et c'est ce qui est beau, on entre dans la culture du bien manger à la française où les gens se retrouvent en famille ou entre amis pour goûter une blanquette, un civet, un sauté de cochon...

J-C.K. A partir du moment où il devient son propre patron et qu'il fait ce qu'il a envie de faire, sa générosité transpire. C'est une belle leçon de vie : il n'a pas trahi son ancien maître, il s'est seulement servi de ses armes – l'apport de son métier et sa passion.

Manceron tient un discours très actuel : il ne veut travailler que des produits du terroir et refuse d'utiliser les épices en provenance de contrées lointaines.

T.C. C'est effectivement frappant de voir qu'il tient exactement le même discours que beaucoup de chefs aujourd'hui – Emmanuel Renaut, du « Flocon de sel » à Megève, trois étoiles au guide Michelin, qui va chercher ses herbes en forêt, comme Marc Veyrat ; Alain Passard qui cultive ses propres légumes dans son jardin... Beaucoup d'entre nous - j'en fais partie - essaient désormais de travailler en ce sens en faisant appel à des fournisseurs locaux et régionaux. On se rend compte qu'on a des fermes, des gens qui font de la volaille, d'autres qui font de la bonne viande. Et c'est une bonne chose. L'époque où l'on proposait des fraisiers toute l'année est révolue.

« Délicieux » est un hommage à la gastronomie. En tirez-vous de la fierté ?

J-C.K. Je dirais que c'est aussi un hommage aux cuisiniers, une catégorie qu'on a trop longtemps cachée. Jusqu'à ce qu'un certain Paul Bocuse fasse irruption dans la salle du restaurant où il travaillait. Avant lui, les cuistots, qui travaillaient devant des fourneaux à charbon de bois, avaient l'image de « grailleux », ils étaient sales, on ne voulait pas les voir. Ce film donne une réalité à notre métier, à l'intelligence de la main.

Que tirez-vous de cette expérience avec Eric Besnard ?

T.C. Un immense plaisir partagé avec des gens fabuleux. D'un pari, qui me semblait un peu surréaliste, lors de mes premières discussions avec Eric, j'ai vu naître un film, en suivre son évolution, du début à la fin, mesurer l'investissement de tous ceux qui y ont participé. C'était magique.

J-C.K. J'ai aimé la générosité générée par ce projet, la façon dont les gens s'y sont engagés, cet effet boule de neige qui a entraîné dans le sillage d'Eric puis dans le nôtre une foule de passionnés qui n'a pas compté son temps et son talent. Et ce sentiment d'avoir relevé le challenge vis-à-vis de nos maîtres.

Revenons au délicieux. Pourrions-nous aujourd'hui l'apprécier comme on pouvait le faire au XVIIIe siècle?

T.C. La recette, effectuée dans les normes de l'époque, est un peu lourde, un peu étouffée-chrétien. Sur le plateau, je me rappelle l'impatience enthousiaste de l'actrice qui jouait la servante dans la cuisine du maître à l'idée de le goûter. « Attends, lui ai-je dit, et prévois de l'eau ». Au bout de douze prises, elle était moins pressée de le manger : même si on s'approche d'un goût agréable parce que c'est dans notre ADN à Jean-Charles et à moi, notre premier souci était d'abord de réaliser un équilibre entre la réalité d'une recette datant du XVIIIème siècle et l'aspect visuel du plat. Pour qu'il soit vraiment goûteux, et surtout plus léger, il nous faudrait l'adapter à notre siècle