





Gaumont

Présente

*** *Comme un Chef*

Réalisé par Daniel COHEN

Scénario de Daniel COHEN *et* Olivier DAZAT

Avec

Jean RENO - Michaël YOUN - Raphaëlle AGOGUE - Julien BOISSELIER

Sortie le 7 Mars 2012

Durée : 1h25

DISTRIBUTION / GAUMONT

Quentin Becker / Carole Dourlent

30 av Charles de Gaulle - 92200 Neuilly/Seine

Tél: 01 46 43 23 06 / 23 14

qbecker@gaumont.fr / cdourlent@gaumont.fr

Site officiel : www.gaumont.fr

Site presse : www.gaumontpresse.fr

RELATIONS PRESSE /AS COMMUNICATION

Alexandra Schamis / Sandra Corneaux / Naomi Kato

11, bis Rue Magellan - 75008 Paris

Tél : 01 47 23 00 02

naomikato@ascommunication.fr



Synopsis

Jacky Bonnot, 32 ans, amateur de grande cuisine, au talent certain, rêve de succès et de grand restaurant.

La situation financière de son couple le contraint cependant d'accepter des petits boulots de cuistot qu'il n'arrive pas à conserver.

Jusqu'au jour où il croise le chemin d'Alexandre Lagarde, grand chef étoilé dont la situation confortable est mise en danger par le groupe financier propriétaire de ses restaurants...





Rencontre avec *Daniel Cohen* Réalisateur et Scénariste



Réinventer la recette

Après la sortie de mon film précédent, LES DEUX MONDES, Sidonie Dumas, ma productrice et directrice de Gaumont, souhaitait poursuivre notre collaboration et m'a demandé mes projets. J'avais très envie d'un film avec un duo. Dans mon parcours, j'ai d'abord été acteur de théâtre et, en tant que comédien, j'ai joué de nombreux duos dans des classiques de Shakespeare, Goldoni, Molière ou Feydeau. C'est une dynamique que j'aime beaucoup. L'univers de la cuisine est aussi venu très vite. Outre le fait que tout jeune, j'ai eu une véritable passion pour la cuisine, je trouvais que le monde de la haute gastronomie n'avait pas été traité depuis longtemps au cinéma. Au moment où le projet est né, la gastronomie française n'était pas du tout à la mode et les innombrables concours culinaires n'avaient pas encore envahi les télévisions. Le sujet m'apparaissait comme un champ vierge. On avait bien parlé de brasseries, de cafés, les Américains avaient fait RATATOUILLE, mais depuis L'AILE OU LA CUISSE et LE GRAND RESTAURANT, trente-cinq ans s'étaient écoulés sans qu'aucune comédie grand public ne traite de ce monde particulier. L'engouement que suscite aujourd'hui la cuisine, tant dans les médias que dans la vie des gens, offre un bel écho à cette histoire plus que jamais d'actualité.

La main à la pâte

C'est la première fois que j'écris un film sur un monde dont j'ignore tout et je me suis beaucoup documenté. J'ai rencontré des grands chefs comme Alain Passard, Alain

Ducasse et Pierre Sagaire. Je suis allé dans leur cuisine, j'ai parlé avec eux. Quand on entre pour la première fois dans une cuisine étoilée, on a l'impression de pénétrer chez les joailliers de la place Vendôme. Les voir soigner chaque détail avec un soin et une précision inouïs est fascinant. Les cuisiniers sont des gens impressionnants. Leur passion les place un peu dans un autre monde. À chaque assiette, chaque jour, ils remettent leur réputation et leur rang en jeu. Ils doivent en permanence chercher la perfection et lutter contre la routine. En arrivant chez eux, j'avais souvent l'impression d'arriver chez un maître de la peinture du XVIII^e siècle. Leurs apprentis autour d'eux, ils composent les plats comme on crée une toile. Ils ont un côté demiurge et peuvent vous parler d'un légume comme on parle d'un Rembrandt.

Ce qu'ils parviennent à faire avec de simples légumes est incroyable. Chez Alain Passard, j'ai eu la chance de goûter un consommé de petits pois qui m'a mis les larmes aux yeux. J'ai eu l'impression de n'en avoir jamais mangé auparavant, ou peut-être au contraire de retrouver un goût d'enfance. C'est une cuisine émouvante qui m'a beaucoup impressionné.

À partir de ce que je connaissais en tant qu'amateur et à travers ces visites, j'ai tiré une matière, des scènes, des situations qu'Olivier Dazat, mon coscénariste, et moi-même avons structurées. J'avais envie d'avoir une approche ludique de la nourriture, de voir ce grand chef manger des petits cubes ou des spaghettis bleus. Je tenais à certains détails, à des choses très emblématiques ou révélatrices d'un milieu et d'un métier fascinants, et nous les avons incorporées à cette rencontre entre un maître de la gastronomie et un fan qui connaît tout du travail de son idole.

Toucher le cœur par les papilles

La cuisine est un sujet très fort qui touche à la fois l'intime des gens et leur imaginaire. Il y a ces plats que l'on consomme tous les jours, ces mets qui vous font éprouver d'autres sensations, les gens pour qui on cuisine, ceux qui vous régalerent... La cuisine s'aborde par de multiples aspects. C'est une activité humaine chargée de sentiments et d'émotions. Dans ce contexte, il fallait doser tous les ingrédients de l'histoire, comme une recette, entre comédie, drame et sentiment. On est dans une comédie mais même si certains passages vont jusqu'à frôler le burlesque, la réalité d'une passion et l'humanité des personnages ne devaient jamais passer au second plan. Toutes les situations, aussi délirantes soient-elles, construisent et servent l'histoire.

Au contact l'un de l'autre, les deux personnages principaux vont réagir. L'ainé retrouve l'envie des choses qui l'ont conduit à un sommet d'où il les avait un peu perdues de vue, et le plus jeune trouve enfin les moyens de s'accomplir. J'aimais l'idée de développer une rencontre entre un amateur poussé par une envie, une curiosité et une force de vie, souhaitant devenir professionnel, face à quelqu'un d'un peu revenu de tout. Ensemble ils échangent, se remettent en cause et se font avancer. C'est une idée simple et belle qui prend toute sa dimension lorsqu'elle est incarnée par des gens de la dimension et de la profondeur de Jean Reno et Michaël Youn.

Casseroles contre tubes à essais

En me documentant, je me suis aperçu à quel point la cuisine regroupe de nombreux courants dont le but n'est pas toujours le même. La cuisine industrielle vise à nourrir le plus grand nombre alors que la cuisine gastronomique cherche à offrir le meilleur à travers des sensations chaque fois réinventées. Au sein de la haute cuisine, différents mouvements existent et parfois, s'affrontent. J'ai constaté que la cuisine moléculaire est plébiscitée par les guides et la mieux notée par les critiques en ce moment. L'Espagnol Ferran Adrià est un des plus célèbres représentants de la cuisine moléculaire, et c'est d'ailleurs pourquoi il y a un Espagnol dans le film, joué par Santiago Segura, la star comique espagnole. L'histoire met aussi en scène un jeune chef anglais parce qu'ils sont très en vogue. Je me suis amusé à jouer avec ces références pour les connaisseurs qui verront le film. Ma documentation m'a permis d'intégrer cette réalité à mon histoire. Pour ma part, je n'ai pas voulu prendre parti dans ces débats. Le vrai verdict reste ce que chacun éprouve en dégustant. Malgré ce que dit le personnage de Michaël lorsqu'il est déprimé, les gens reconnaissent parfaitement la qualité.



Choisir les bons ingrédients

J'ai eu la chance de pouvoir réunir le casting que je souhaitais. Qui d'autre que Jean Reno pouvait incarner un grand chef français ? Il en a la stature, la puissance et apporte en plus son humanité. Dans le rôle de cet homme doué, discret mais opiniâtre, il est parfaitement crédible et les valeurs de la haute gastronomie lui vont bien. Nous l'avons contacté très tôt mais bien que le projet lui plaise, il n'était pas disponible. Nous avons alors décidé de l'attendre.

Le choix de Michaël Youn a été lui aussi évident. Déjà, après ma première réalisation, je voulais lui proposer de participer à un de mes films. Peut-être parce que je viens du théâtre où Arlequin est mon personnage préféré, j'aime ces personnages un peu bandits mais charmants dont on ne sait pas s'ils sont fous ou géniaux. J'avais envie de travailler avec Michaël et il a très vite accepté.

J'avais remarqué Raphaëlle Agogué dans LA RAFLE et je l'ai rencontrée pour le rôle de la compagne enceinte du personnage de Michaël. Son charme, sa vivacité et son sérieux rendent l'indépendance de cette jeune femme crédible. Elle n'a pas besoin de lui et peut le quitter, même enceinte. La perdre représente un énorme enjeu pour Jacky. Dans le rôle du méchant, Julien Boisselier fait preuve d'une élégance venimeuse. Il est à la fois magnifique et épouvantable. Nous avons beaucoup ri sur le plateau. J'adore ce qu'il fait, sa diction, sa manière de posséder le texte à la perfection et de le jouer avec virtuosité. Je voulais que Jean et Michaël soient entourés d'acteurs solides et Julien est parfait dans son rôle. Je le connais depuis longtemps car nous avons travaillé tous deux en tant qu'acteurs sur un même film. Je l'avais gardé dans un coin de ma tête.

Dans le rôle de la fille du personnage de Jean, Salomé Stevenin a été formidable dès les essais. Comme toutes les femmes du film, elle a du caractère et une sacrée allure. Elle est formidable dans son rapport avec Jean. Sur le plateau, elle était émue de ce que Jean lui renvoyait et tous deux apparaissent vraiment touchants.

Premiers arômes

Au-delà des qualités qui leur sont propres, j'étais impatient de voir comment Jean

et Michaël allaient fonctionner ensemble. Le jour des essais caméra, on a fait une sorte de teaser pour présenter le film à l'international. Un peu comme dans l'émission qu'ils animent dans le film, Jean et Michaël annoncent qu'ils sont en train de mitonner quelque chose. La complicité a été immédiate. Il y avait dans leur rapport sur le plateau quelque chose de très proche de leurs personnages. Jean, l'ainé, bienveillant et solide face à Michaël, toujours à l'affût, regardant vers ce grand frère et le titillant. Leur entente et leur complémentarité sont une des grandes forces du film. Les voir former ce duo est un vrai bonheur.

La première scène tournée pour le film a été celle de leur rencontre, dans la cour de la maison de retraite avec l'échafaudage. On est immédiatement au cœur du sujet. On est aussi dans le paradoxe car celui qui est en dessous psychologiquement se trouve au-dessus physiquement et l'autre est en situation de demandeur alors qu'il est le maître. Dès l'écriture, j'avais imaginé qu'Alexandre était obligé de lever la tête vers quelqu'un qui est au fond du gouffre... Cette scène résume un peu l'esprit du film, c'est un moment comme la vie sait les orchestrer.

La surprise du chef

Je savais qu'avoir deux personnalités aussi puissantes sur le plateau allait me demander de l'énergie. Je ne voulais pas gâcher cette chance, alors Jean, Michaël et moi avons énormément préparé, échangé et ajusté. Je voulais qu'ils se sentent bien, qu'ils puissent apporter tout ce qui était possible à leurs personnages, sans perdre le ton particulier que je souhaitais pour l'ensemble. Pendant le tournage, nous répitions tous les samedis les séquences de la semaine à venir.

Jean et Michaël, chacun à leur façon, m'ont constamment surpris. Michaël, tout en gardant son fantastique humour, est d'une grande sobriété. Du coup, c'est son humanité et sa douceur que l'on découvre. Sans perdre son énergie, il parvient à être touchant, au-delà de ce que j'avais imaginé. Je crois qu'il est dans la vie assez proche du personnage de Jacky.

Jean m'a beaucoup plu parce qu'il ne fait jamais ce à quoi on s'attend. Les grands cuisiniers disent que la cuisine est un geste, et c'est ce que Jean apporte à la recette qu'on lui propose. Il est comme un prisme à travers lequel on envoie des informations et qui réussit à les intégrer pour faire jaillir une teinte à lui. Il a une présence incroyable et très émouvante.



Le coup de feu

Nous avons tourné pendant huit semaines à Paris et dans les environs. Les scènes de cuisine ont été filmées à l'École Grégoire-Ferrandi. C'est là que des générations de grands chefs français et étrangers ont été formées. C'est un endroit très spectaculaire.

Pour le restaurant d'Alexandre, le Cargo Lagarde, nous avons imaginé un lieu qui serait une quintessence de ce que les gens imaginent quand on parle de gastronomie d'exception. Mais de tels cadres pour des restaurants sont finalement assez rares et nous l'avons créé.

Pour le restaurant moléculaire très à la mode où Jean et Michaël se rendent déguisés en Japonais, nous avons tourné dans les sous-sols de l'Institut du Monde Arabe. Si l'architecture et les colonnes sont de Jean Nouvel, tout l'aménagement et l'étonnante ambiance du lieu sont dus au talent du chef décorateur, Hugues Tissandier.

On déguste aussi avec les yeux... et les oreilles.

Je ne voulais pas une mise en scène accumulant les effets gratuits. Elle devait suivre au plus près les personnages dans l'histoire. Je visualisais le film dans une forme classique mais dans l'énergie d'aujourd'hui. J'ai eu la chance d'être entouré de techniciens hors pair, comme le grand Robert Fraisse, qui m'a permis avoir une image élégante, lumineuse et appétissante !

C'était un tournage faussement simple, parce que dans beaucoup de scènes, vous aviez en fond vingt-cinq personnes en blanc qui cuisinaient dans un décor blanc et inox et qu'il fallait réchauffer l'ensemble. Chaque plat devait être beau, chaque visage cha-

leureux. Ce n'était pas simple.

Pour la première fois, j'ai tourné avec deux caméras, souvent dans le même axe mais sur des focales différentes — parce que je voulais avoir beaucoup de matière pour rythmer le montage. Cela me permettait de capter chaque détail des prestations des comédiens sans pour autant perdre leur mouvement d'ensemble.

Les séquences de la cuisine étaient techniquement complexes parce qu'elles devaient être crédibles. On ne pouvait pas se contenter de gens faisant semblant de cuisiner. Nous avions donc de vrais cuisiniers, tous élèves cuisiniers ou anciens cuisiniers, qui prépareraient vraiment. Nous tournions au milieu d'une vraie brigade qui s'affairait. Il était plus facile d'avoir des cuisiniers à qui on donnerait quelques codes de jeu plutôt que des acteurs ayant appris des gestes de cuisiniers.

Un des autres éléments qui donne son rythme au film est la musique. Je souhaitais une vraie musique de comédie, latine, avec un côté Vivaldi mais sans le côté pompeux de la musique classique. C'est Nicola Piovani, oscarisé pour LA VIE EST BELLE de Roberto Benigni, qui l'a composée et je suis très heureux du résultat. L'esprit léger que j'imaginais est là et, paradoxalement, bien qu'il soit italien, il y a aussi quelque chose de très français !

Après le festin

Je suis comédien, scénariste, réalisateur. Heureusement, personne ne me demande de choisir, mais je crois que si je ne devais garder qu'une fonction, ce serait celle de metteur en scène. C'est ce que j'ai toujours rêvé de faire. La pratique de chacun de ces métiers m'apporte un recul sur les autres. Mais au bout du compte, il y a un plaisir enfantin à se retrouver avec tous ces moyens, tous ces gens pour raconter une histoire. C'est un privilège absolu.

J'adore les acteurs. Voir Jean et Michaël fonctionner dans leur complicité est un privilège. J'ai le goût de travailler avec des gens d'un tel talent, d'un tel charisme, d'une telle énergie, avec tellement d'humanité exprimée... Des fous rire avec Olivier Dazat pendant l'écriture à la scène où Michaël et Jean goûtent des grand crus dans une cave — la dernière scène tournée — en passant par l'enregistrement de la musique, j'ai tout aimé dans le parcours du film. Même le développement a été délicieux à tous les sens du terme !

Sur COMME UN CHEF, plus que jamais, j'ai eu l'impression de travail-

ler en équipe. C'est une sensation très importante. Dans ce film, même si je reste le maître d'œuvre, mille idées ne sont pas de moi mais sont nées d'échanges et de l'envie partagée d'offrir le meilleur au public. Ces rapports humains sont absolument indispensables. Ils ressemblent finalement beaucoup à ceux que l'on trouve dans une cuisine... .

Cuisiner pour le plaisir des autres

Mon ambition était de faire un film qui donne faim — qu'il s'agisse de nourriture ou de relations humaines — et donne aussi envie de cuisiner.

Depuis le début, j'avais la volonté de proposer un film populaire, vif et frais. Dans une forme classique et noble mais que mon goût naturel viendrait contrarier par de multiples petits détails surprenants. Cela ressemble à la recette d'un plat conçu par le personnage de Jean Reno et fabriqué par celui de Michaël Youn !



Rencontre avec *Jean Reno* Interprète d'Alexandre Lagarde



Quel rapport entretenez-vous avec la cuisine ?

J'ai la chance de faire un métier qui donne l'occasion de voyager et ouvre quelques portes. Ma première vraie découverte de la cuisine, c'était voilà plus de vingt ans sur une tournée avec Darry Cowl, dans une pièce de Labiche mise en scène par le regretté Andréas Voutsinas, « Célimare le bien-aimé » dans laquelle je jouais l'un des deux cocus. Nous sommes partis sur les routes pour plus de 100 dates dans toute la France et le directeur de la tournée, Monsieur Baret, connaissait chaque bonne table de chaque ville ! Du coup, j'ai eu droit à un parcours initiatique culinaire de connaisseur. Le fait est que j'aime bien manger. La nourriture est importante, mais le fait de la partager aussi. C'est à table que beaucoup de choses se nouent, particulièrement l'amitié. On ne mange pas avec ceux que l'on n'aime pas. Il y a donc ce rapport particulier à la nourriture. L'affectif n'est pas loin, que ce soit lorsqu'il s'agit de ceux avec qui l'on mange, ou de ceux pour qui l'on cuisine.

Qu'est-ce qui vous a tenté dans ce projet ?

L'univers de la cuisine, les valeurs humaines de l'histoire, mais aussi l'idée de jouer avec Michaël Youn. Je l'ai croisé plusieurs fois dans ma vie et depuis le début, je sens qu'au-delà de l'image provocatrice dont il joue, on trouve un homme d'une extrême intégrité et d'une

grande sensibilité. Notre rencontre me l'a confirmé, il est d'une grande intelligence et fait preuve d'une profonde honnêteté intellectuelle et artistique. La rencontre avec Daniel Cohen a aussi été décisive, ainsi que le fait de retrouver Gaumont avec qui j'ai une vraie fidélité.

Comment avez-vous approché votre personnage ?

Des Alexandre Lagarde, j'en connais quelques-uns. J'ai la chance d'être ami avec quelques grands chefs que je ne côtoie pas que pour leurs plats. Ce sont des personnalités, des caractères. Ils sont passionnants à observer et à écouter. Quand vous évoluez à ce niveau, plus rien n'est le fruit du hasard. Ce sont des ténors. Songez que sur les dizaines de milliers de restaurants que compte notre pays, seule une petite douzaine affiche trois étoiles. D'une simple pomme de terre, ils nous font des mets incroyables ! Ce sont vraiment des gens à part. Ils sont en proie au doute et à une pression extraordinaire. Tous ont des destins, du plus sombre au plus lumineux. Vatel, le concepteur des festins de Louis XIV, s'est tout de même suicidé parce que la livraison de poissons pour le banquet du roi était en retard. Quelle passion faut-il pour aller jusqu'à ces extrêmes ? Et ils sont encore nombreux de nos jours, les chefs de ce niveau.

Pour mon personnage, lorsqu'il est en cuisine, j'ai souhaité qu'il ait toujours une serviette roulée à la main — un peu comme la baguette d'un chef d'orchestre — qui lui permet de nettoyer les bords des assiettes avant de les envoyer vers la salle. J'aime beaucoup cette idée de perfection, cette volonté de finir la présentation par une ultime retouche. Je trouve



cela extraordinaire. Ce n'est pas quelque chose que l'on fait à la maison, du plan de travail à la cuisine... mais je suis sûr que les vrais chefs le font, eux, même en privé. Je trouvais ce symbole représentatif et je souhaitais le faire valoir.

Au début du film, votre personnage traverse une situation délicate...

Délicate et très réaliste. Pour ceux qui sont au sommet, la perte d'une étoile, le déclin d'une notoriété, c'est à la fois une catastrophe humaine et économique. Des chefs se retrouvent régulièrement dans cette situation. Le regretté Bernard Loiseau s'est même suicidé pour cela. Non pas parce qu'il était endetté, mais parce qu'il a perdu une partie de ses distinctions. Comme si on l'avait rejeté d'un club. Il y a aussi ceux qui investissent ou empruntent tellement qu'ils sont condamnés à un succès impossible. Ils sont contraints de courir plus vite que leur ombre, deviennent des hommes d'affaires et en oublient ce qui leur a donné le goût de



ce métier. Mon personnage en est là. Il n'est plus le patron chez lui, il se bat pour garder la tête hors de l'eau. Il devient difficile de trouver sans cesse l'inspiration lorsque l'on perd tout contrôle. Je trouve intéressant que même dans une comédie, on parle de cette réalité-là.

Vous avez une culture de la table, des chefs et de leur cuisine, mais êtes-vous aussi familier de leur lieu de travail ?

Les cuisines de grands restaurants sont des endroits extraordinaires. Je conseille à tout le monde, chaque fois que c'est possible, d'aller saluer le chef en cuisine. Il y a toujours la table d'hôtes à côté des fourneaux, où le chef mange avec sa famille ou ses amis, et d'où l'on voit toute la brigade travailler. C'est formidable. J'adore le ballet de tous ces gens qui s'affairent dans un apparent désordre alors que tout est minuté, millimétré. Dans les cuisines, il faut de la discipline et le goût de l'excellence. Rien que de les voir manier leur couteau est impressionnant. Ce sont de vrais artistes !

Les scènes de cuisine ont été tournées à l'École Grégoire-Ferrandi, à Paris. Évoluer, jouer au milieu de ces vrais cuisiniers, chevronnés ou apprentis, était un bonheur. J'ai vu des étudiants heureux, fiers de ce qu'ils font et décidés à tout donner. Dans notre époque difficile, voir des jeunes volontaires et heureux de ce qu'ils font est un grand réconfort. Ils se préparent à des métiers extrêmement contraignants, ils partiront travailler à Hong Kong ou à Périgueux, mais toujours avec le même bonheur, la même envie. Cela fait du bien de les voir. Je les admire.

Le fait de jouer au milieu d'eux était-il particulier ?

Je me nourris beaucoup en faisant les choses — lorsque l'on accomplit, on construit un univers. C'est un milieu qui est extrêmement hiérarchisé et ce sont eux qui font de moi un

grand chef, qui cautionnent mon rôle. Le pouvoir, tu ne le joues pas, tu l'as ou pas. Mais ce sont eux qui me le donnent. Les voir adhérer à notre mensonge, à notre comédie était très motivant. Ils étaient aussi heureux parce que nous étions tous décidés à faire honneur à leur milieu. Il y avait un échange très fort, avec un professeur toujours présent, déguisé dans un coin, qui nous conseillait sur ce que l'on pouvait faire ou pas, sur les gestes techniques. C'était passionnant.

Comment s'est passé le jeu avec Michaël Youn ?

Dans la bonne humeur et la complicité. Je n'ai jamais eu de doute à son sujet, la qualité humaine est là. Nous avons beaucoup parlé, du métier et de la vie, et c'est une belle rencontre. Il est dans l'énergie. J'étais très heureux. Pour la scène de la dispute par exemple, lorsqu'il se fâche après moi, tout s'est passé très naturellement. Il fallait la jouer ainsi. Je sentais chez Michaël un respect, une affection qui ne l'empêchaient pas d'y aller franchement !

Vous jouez aussi face à Julien Boisselier et avec Salomé Stevenin, qui incarne votre fille...

Le rôle de Julien n'était pas simple, car il devait être une menace crédible sans sortir du registre de la comédie. Il donne beaucoup d'allure à cet héritier sans scrupule. J'aime vraiment ce qu'il a fait du rôle.





Pour Salomé, ce n'est pas du tout le même rapport. J'ai une fille du même âge, alors ce lien-là ne m'était pas complètement étranger. Malgré tout l'amour que l'on peut éprouver, on est toujours un peu à côté de la plaque vis-à-vis de sa fille !

Jouer cela avec Salomé était très agréable ; il y avait, comme dans le film, beaucoup de sentiments différents. On passe de l'affrontement à la complicité, avec en prime un parfum de brioche tout juste sortie du four...

Comment avez-vous travaillé avec Daniel Cohen ?

Avec beaucoup d'échanges, de dialogues. On a beaucoup travaillé sur des impulsions que Michaël et moi avions. Tout l'enjeu était de doser le ton du film. Il est aussi question de choses sérieuses, graves, mais le plus souvent abordées à travers des situations très drôles. À chaque fois, pour être juste, je me suis demandé comment réagirait Alexandre dans la vraie vie.

Qu'avez-vous pensé du film terminé ?

J'en ai apprécié le rythme, la légèreté. En le tournant, nous n'avions pas toujours conscience du côté enlevé qu'il aurait une fois terminé. Daniel Cohen a parfaitement équilibré l'ensemble, y compris au montage, pour lui donner un élan et une humanité. Je trouve en plus le film joli esthétiquement, appétissant, et les femmes y sont très belles.

Votre personnage est présenté comme le garant de la gastronomie française face à la cuisine moléculaire. Que pensez-vous du débat « cuisine traditionnelle » contre « nouvelle cuisine » ?

En fait, je n'aime pas trop ce terme de « nouvelle cuisine ». . . Qu'est-ce que cela voudrait dire ? Petit et cher ? Je voyage beaucoup et ce débat n'existe pas en Asie, sur la nouvelle ou l'ancienne cuisine chinoise. Il y a une cuisine chinoise, point. Alors elle bouge, parce qu'ils évoluent sans cesse mais sans pour autant renier ce qui a été fait avant et qui leur a ouvert la voie.

Le film parle aussi de l'échange intergénérationnel entre un jeune qui débute et quelqu'un de plus âgé, de plus confirmé...

C'est un passage de relais auquel je crois beaucoup. Il faut cet échange pour

que nous progressions. Les jeunes ont besoin de l'expérience des anciens, qui ont eux-mêmes besoin de l'énergie des nouveaux et de leur capacité à remettre les choses en cause. Selon moi, c'est aux alentours de la soixantaine qu'il faut passer la main, sous peine de se retrouver enfermé dans des idées trop figées. Mais cet avis n'engage que moi !

À mon sens, la solution se trouve dans l'alliance entre les générations, et c'est ce que dit le film pour la cuisine. C'est parce que l'on arrive à concilier tradition et nouvelles idées que l'on progresse.

Quel souvenir garderez-vous de ce film ?

J'ai bien aimé jouer Alexandre, pour ce qu'il est, pour ce qu'il représente. Il est un peu plus rond que je ne le suis mais c'est normal puisqu'il goûte tout ! Le fait d'être en blanc me plaisait aussi beaucoup. Il y a quelque chose de pur, de simple dans ces tenues. Je n'oublierai pas la rencontre avec Michaël Youn, à la fois humainement et professionnellement. On s'est beaucoup amusés. Je crois que cette histoire peut faire passer un bon moment aux gens. J'espère aussi pouvoir parler du film avec mes copains cuisiniers. J'espère qu'ils seront heureux de l'image que l'on donne modestement de leur métier. Il faut comprendre tout ce qu'ils vivent, tout ce qu'ils risquent, tout ce qu'ils assument, pour nous offrir les choses extraordinaires que l'on mange si vite.





Rencontre avec
Michael Youn
Interprète de Jacky



Qu'est-ce qui vous a donné envie de jouer dans ce film ? Quel sentiment éprouvez-vous vis-à-vis de la cuisine ?

J'ai trouvé l'idée excellente, très dans l'air du temps. Je suis un grand fan des films de Louis de Funès, et L'AILE OU LA CUISSE avec Coluche m'a beaucoup marqué. J'en retrouvais un peu l'esprit. En lisant le scénario, je me suis dit qu'il y avait vraiment des bons leviers de comédie dans un monde qui fait rêver les gens, et qui les concerne — parce que l'on mange tous !

Daniel Cohen souhaitait faire un film grand public, drôle, humain, positif. Cela correspondait aussi à mon envie, sans humour provocateur ou transgressif, peut-être parce que je vieillis aussi et que je suis papa !

L'autre point essentiel qui m'attirait était le fait de jouer avec Jean Reno. Quand Daniel Cohen m'a dit que c'était lui, j'ai eu des frissons, les poils qui se dressaient sur les bras et j'ai eu peur qu'il ne puisse pas se libérer ! Jean fait partie des personnes qui m'ont donné envie de faire du cinéma. C'est un acteur instinctif, il sait où est le juste, où est le talent. J'étais donc évidemment très fier de pouvoir tourner avec lui. J'étais tellement ému que j'en ai même raté ma première prise avec lui !

Je suis grand amateur de bonne chère, qu'il s'agisse de la préparer ou de la manger. Ma femme apprécie aussi cela, c'est une épicurienne. On se complète parfaitement, j'adore faire la cuisine et elle adore se régaler.

J'aime préparer des choses assez variées comme le canard à l'orange, les lasagnes vertes, la blanquette de veau, la daube provençale, des plats en sauce, mijotés, et les poissons aussi. En fait, je prépare une cuisine plutôt méditerranéenne, avec beaucoup d'ail, d'huile d'olive...

Au-delà du tournage, l'un des grands plaisirs de ce film est de m'avoir donné la chance de prendre des cours de cuisine chez un maître, Monsieur Alain Ducasse. J'ai passé une petite semaine chez lui pour apprendre des procédures, des techniques, comme le maniement des couteaux et des instruments. On ne coupe pas une tomate de la même façon chez soi ou dans un grand restaurant. Il fallait aussi que je me familiarise avec le vocabulaire, le fonctionnement d'une brigade. Dans une cuisine, c'est un peu comme à l'armée : il y a une hiérarchie et chacun doit remplir sa mission. Même si Jacky ne respecte pas forcément tout le protocole au pied de la lettre, cette culture me permettait de crédibiliser le rôle, et passer une semaine en cuisine avec cet immense chef a été passionnant.

Quel regard portez-vous sur le débat entre cuisine traditionnelle et cuisine avant-gardiste ?

J'ai concrètement constaté que c'est un débat qui existe vraiment. Lorsque j'ai parlé de cuisine moléculaire chez Ducasse, il a sorti les griffes ! Quand voilà plus d'un siècle, Auguste Escoffier est arrivé, codifiant la cuisine, inventant le concept de brigade en cuisine, il a bouleversé l'univers culinaire et fait naître ce que l'on appelait à l'époque « la nouvelle cuisine française ». Les Robuchon, les Troisgros, les Ducasse, les Bocuse, sont un peu ses héritiers, sauf que ce qui était nouveau en ce temps-là est devenu la tradition d'aujourd'hui. C'est à eux qu'on doit cette cuisine française réputée dans le monde entier. Assez récemment, les Anglais, et surtout les Espagnols comme Ferran Adrià, ont créé cette cuisine moléculaire qui marque une nouvelle étape. Effectivement, pour y avoir goûté, je me suis rendu compte que je n'avais jamais mangé des aliments comme ça. Il se passe des choses dans la bouche : des craquements, des explosions, des scintillements... mais aussi dans le nez. C'est une cuisine qui parle aux sens.

Les grands chefs français ont besoin de grands produits pour travailler, ce qui n'est pas le cas des maîtres de la cuisine moléculaire. Ce que je trouve très bien en revanche, c'est que certains cuisiniers français arrivent à marier les deux et je crois que l'avenir est là. À mon avis, il ne faut pas être radical, ni dans un sens ni dans l'autre, et se contenter du meilleur !

Comment avez-vous approché votre personnage ?

Il est plus simple d'aller chercher ce que l'on a des personnages que de vouloir les tirer vers soi. Je suis donc allé chercher ce que j'avais de Jacky en moi. Daniel m'a dit que le personnage était gentil, sans trop d'aspérités et de courage au

départ, et que son parcours dans le film l'amène à se révéler. Comme il est plus doux que moi, j'ai dû gommer mon côté légèrement excessif... et j'ai pris beaucoup de plaisir à jouer un personnage plus simple, plus doux et plus tendre.

Qu'avez-vous éprouvé en jouant sur ce registre un peu différent ?

Je suis curieux de tout, gourmand de chaque aspect de ce métier. J'aime tellement jouer que je pourrais incarner quelqu'un que je déteste, le pire des salopards. Imaginer ce qu'ils ont dans la tête, comment ils réagissent, est passionnant. C'est un métier qui se renouvelle sans cesse et me permet, sans être une thérapie, de mieux accepter la société, de mieux m'accepter parce que chaque personnage est une bouffée d'oxygène. Il est reposant de ne pas être soi-même tout le temps.

Le film propose parfois des situations burlesques mais qui s'intègrent parfaitement à l'intrigue. Comment avez-vous abordé cela ?

Daniel voulait du burlesque et au début je l'ai redouté, mais il a eu raison parce que cela se marie très bien à son histoire. Évidemment, dans le burlesque, je suis comme à la maison ! J'étais ravi de pouvoir en jouer. Ce qui était intéressant en revanche, c'était de faire du burlesque en l'inscrivant dans le réalisme et l'humanité des personnages. Il a fallu que l'on discute beaucoup avec Daniel et les autres acteurs pour définir la façon de rester crédibles dans des situations extrêmes.





Comment avez-vous travaillé avec Jean ?

Notre duo a tout de suite fonctionné et on sent en regardant le film qu'il y a vraiment un truc entre nous. Ce grand bourru à l'autorité tranquille et ce petit olibrius qui oirevolte dans tous les sens, c'était aussi un peu nous en dehors du plateau. Jean était dans la situation du commandeur et moi, à côté, je lui sortais des conneries...

Nous nous sommes tout de suite appréciés, aussi bien artistiquement qu'humainement. Il a de très belles valeurs, il respecte vraiment ses compagnons de jeu. Il est dans le dialogue et la compréhension, dans l'échange. Je sais qu'il n'aime pas que l'on dise cela, mais il y a chez lui du Ventura ou du Gabin. Cela se retrouve dans son travail, dans son comportement sur le plateau, dans sa politesse avec les techniciens, le respect qu'il a de chaque métier... C'est une superbe rencontre.

Pouvez-vous nous parler de vos partenaires ?

Raphaëlle Agogué joue ma compagne. Elle m'avait impressionné dans LA RAFLE, au point que j'étais allé la voir à l'avant-première pour lui demander comment elle parlait aussi bien français, parce que je croyais qu'elle était allemande ! Je l'avais trouvée vraiment admirable. Elle est fraîche, pétillante, avec une douceur... et une beauté ! On comprend que mon personnage soit raide dingue d'elle et que par amour, il accepte de remettre en cause le rêve de sa

vie. Et paradoxalement, c'est par amour pour elle qu'il va faire une entorse à sa propre intégrité...

Les scènes avec Julien Boisselier ont été très agréables. On a beaucoup rigolé. C'est un excellent comédien et un très bon camarade. On s'est pris un fou rire, un jour très difficile en plus. C'est un acteur très intense qui prend beaucoup de risques dans son interprétation, et ce n'était pas évident pour lui, parce qu'en face, nous étions deux.

Comment avez-vous travaillé avec Daniel Cohen ?

C'était très agréable parce qu'il est très ouvert. Il écoutait nos propositions avec la volonté de faire avancer son scénario et de donner le meilleur film possible. Je pense que Jean et moi lui propositions tellement de choses que ça n'a pas toujours dû être facile pour lui. En plus, étant moi-même réalisateur, j'avais peur d'être intrusif. Mais Daniel a su prendre ce qui servait son projet et son film lui ressemble : il est drôle, humain et tendre.

Qu'avez-vous ressenti en découvrant le film ?

J'ai découvert le côté léger, pétillant et doux du film, que je subodorais dans le scénario sans en avoir bien pris conscience pendant le tournage

J'ai été agréablement surpris par le film, par sa tenue, sa vitesse. On passe un très bon moment. C'est un film qui donne faim, qui met de bonne humeur, joyeux, qui montre le bon côté de la vie. C'est une fable qui fait du bien.

Qu'avez-vous découvert sur vous-même en jouant Jacky ?

Un peu plus de finesse. Ce rôle m'a donné l'occasion de jouer des choses plus délicates, un peu moins en force. J'ai fait un duo avec quelqu'un qui n'est pas de mon univers ! Avec Jean Reno, j'appréhendais. Je ne savais pas comment se dérouleraient les choses. Cette expérience m'a encore appris qu'il n'y a pas de frontière. Tout est possible dans ce métier, à partir du moment où l'on travaille, où l'on est consciencieux. Si on creuse sa nature, tout le potentiel est là.

Quel souvenir garderez-vous de cette aventure ?

La scène de fin au Trocadéro a été filmée le lendemain de la naissance de mon enfant et j'étais sur un petit nuage ! Je ne respectais pas le texte, je parlais en impro tout le temps, toute l'équipe rigolait, j'étais très heureux. Si je pouvais à chaque fois arriver sur un plateau avec cette insouciance, cette naïveté, ce regard d'enfant voire cette énergie, ce serait l'idéal. Le matin même, je n'avais pas envie de quitter ma femme et mon bébé mais en même temps, le plaisir que j'ai pris ce jour-là sur le plateau était assez rare.

Deux jours plus tard, j'ai tourné la scène du film où mon personnage annonce qu'il est papa. C'était étrange et très fort. Je n'oublierai pas ce sentiment et plus tard, je dirai à mon enfant qu'il venait de naître et que c'est pour cela que j'étais aussi ému devant la caméra...

Même si aujourd'hui, j'aime par-dessus tout écrire et réaliser, j'ai été très heureux de venir faire l'acteur pour ce film. Ne faire que cela m'a permis de souffler et de me ressourcer, surtout dans un film aussi rafraîchissant.





Liste Artistique

Alexandre Lagarde	Jean RENO
Jacky Bonnot	Michaël YOUN
Beatrice	Raphaëlle AGOGUE
Stanislas Matter	Julien BOISSELIER
Amandine	Salomé STEVENIN
Titi	Serge LARIVIERE
Moussa	Issa DOUMBIA
Chang	Bun Hay MEAN
Paul Matter	Pierre VERNIER
Juan	Santiago SEGURA

Liste Technique

Réalisateur	Daniel COHEN
Scénario	Daniel COHEN - Olivier DAZAT
Producteur	GAUMONT : Sidonie DUMAS
Co-Production	TF1 FILMS PRODUCTION A CONTRACORRIENTE FILMS -UFILMS
Musique originale	Nicola PIOVANI
Producteur exécutif	Bernard SEITZ
1er Assistant réalisateur	Catherine OLAYA
2nd Assistant réalisateur	Olivier VERGES
Directeur de la photographie	Robert FRAISSE
Cadreur	Alessandro BRAMBILLA
Chef décorateur	Hugues TISSANDIER
Chef costumière	Emmanuelle YOUCHNOWSKI
Casting	Emmanuelle PREVOST
Scripte	Lisa Nina RIVES
Régisseur général	Stéphane RIOU
Chef coiffeur	Patrice IVA
Chef maquilleuse	Françoise QUILICHINI
Chef électricien	Jean Claude LEBRAS
Chef machiniste	André HAIDANT
Montage	Géraldine RETIF Hélène THUILLIER Magalie MAGNAN Elodie MITTET
Son	Lucien BALIBAR Rym DEBBARH-MOUNIR Joel RANGON

Entretiens réalisés par Coming Soon Communication



