

arte



À PLEINES DENTS! SAISON 2

AVEC GÉRARD DEPARDIEU ET LAURENT AUDIOT

SÉRIE DOCUMENTAIRE (2015/16, 10X43MN)

RÉALISÉE PAR STÉPHANE BERGOUHNIUX ET SÉBASTIEN FALLOURD

DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 OCTOBRE 2016 À 19.00 ET SUR arte 
PRÉCÉDÉE DE LA REDIFFUSION DE LA SAISON 1 À 18.15

À PLEINES DENTS! SAISON 2

AVEC GÉRARD DEPARDIEU ET LAURENT AUDIOT

SÉRIE DOCUMENTAIRE RÉALISÉE PAR STÉPHANE BERGOUHNIUX ET SÉBASTIEN FALLOURD

CO-ÉCRITE PAR LAURENT AUDIOT, STÉPHANE BERGOUHNIUX, DAPHNE ELFFERICH, SÉBASTIEN FALLOURD

UNE COPRODUCTION ARTE G.E.I.E., LES FILMS D'ICI 2 (2015/16, 10X43MN)

DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 OCTOBRE 2016 À 19.00
PRÉCÉDÉE DE LA REDIFFUSION DE LA SAISON 1 À 18.15

ET SUR **arte** (+7)

Le monstre sacré - et gourmand - Gérard Depardieu repart avec son ami le chef Laurent Audiot à la découverte du patrimoine culinaire européen. Cinq nouvelles étapes gastronomiques et épicuriennes pour partager plaisirs du palais, du cinéma, de la culture et de la vie. Au programme : Le Portugal, la Bavière, la Catalogne, l'Île-de-France et Fès au Maroc.

LUNDI 17 OCTOBRE
18.15 BRETAGNE
19.00 ÎLE DE FRANCE

MARDI 18 OCTOBRE
18.15 NAPLES
19.00 LE PORTUGAL

MERCREDI 19 OCTOBRE
18.15 PAYS BASQUE
19.00 LA CATALOGNE

JEUDI 20 OCTOBRE
18.15 ITALIE DU NORD
19.00 LA BAVIÈRE

VENDREDI 21 OCTOBRE
18.15 L'ÉCOSSE
19.00 FÈS



« Je suis né 2250 ans après Épicure et pourtant rien n'a changé.

Tout s'est accéléré mais l'envie de prendre du plaisir et de le partager est toujours présente. Et particulièrement en cuisine, le plaisir de manger des produits naturels, frais, préparés avec amour et dévotion demeure intact et renforcé.

À l'heure des émissions de télévision à succès qui portent les cuisiniers aux sommets, au moment où les tendances comme le Slow Food (cuisine et techniques régionales de qualité) ou le locavore (consommation de nourriture produite à moins de 250 km) sont de plus en plus suivies, je continue et me conforte sur le chemin du beau et du bon.

Alors bon voyage et bon appétit ! »

Gérard Depardieu

À PLEINES DENTS! SAISON 2

AVEC GÉRARD DEPARDIEU ET LAURENT AUDIOT



GÉRARD DEPARDIEU

On ne présente pas Gérard Depardieu. À force de ne plus le présenter, on finit par réduire l'homme par ce qu'on croit en connaître. L'homme est complexe et Gérard Depardieu est un homme. L'un des plus grands acteurs du monde: plus de 170 films, célèbre partout, oscillant entre cinéma d'auteur exigeant et films commerciaux grand public. Mais c'est

l'aventure humaine plus que l'œuvre et sa morale qui attire l'acteur et le motive dans ce monde. Si Gérard Depardieu sort souvent de la route joliment pavée du cinéma, c'est que la vie l'attire ailleurs, des vignes ou un restaurant. Ce goût de l'aventure, de l'amitié et de la vie n'offre pas de lendemain, il n'existe qu'au jour le jour. Cette passion jamais érodée, elle apparaît dès qu'on approche un peu de l'ogre, du héros Depardieu.

LAURENT AUDIOT



Chef cuisinier du restaurant *La Fontaine Gaillon* à Paris depuis 2003, Laurent Audiot passe son enfance à Vendôme, pas très loin du Châteauroux de Gérard Depardieu. Attiré par la restauration, il s'oriente vers la gestion et sort diplômé de l'école hôtelière de Blois. Il travaille dans quelques restaurants mais, c'est dans le sud de la France, à Sète, qu'il tombe amoureux des beaux produits. L'envie de cuisine pointe et Laurent se rend alors à Paris pour être engagé dans la brigade d'une grande brasserie. Rapidement, le jeune aspirant cuisinier monte en grade et devient

second. Son patron repère en lui un talent inné pour mettre en valeur les produits. Laurent Audiot devient alors chef du célèbre restaurant *Marius et Jeannette* et une étoile du guide Michelin vient célébrer le jeune roi des fourneaux.



LA RENCONTRE

Gérard Depardieu entre dans la vie et la cuisine de Laurent Audiot il y a vingt ans. L'acteur vient de tourner *Cyrano* et *Christophe Colomb*, sa femme Elisabeth joue au théâtre. En l'attendant, il boit quelques canons de blanc en compagnie de son ami Jean Carmet dans le restaurant où travaille Laurent. L'amitié entre l'acteur et le cuisinier naît à ce moment-là. Un jour, Gérard propose à Laurent d'acheter un restaurant avec lui. Dynamisé par son ami, Laurent entreprend alors de chercher un lieu dans Paris et trouve un petit restaurant chaleureux. Mais dans le même temps, il visite une institution parisienne qui semble trop grande pour lui, *La Fontaine Gaillon*. Il en parle à Gérard qui part visiter les deux endroits. Le soir même il se décide pour *La Fontaine Gaillon*.



LES PRODUITS

Un beau piment, un homard bien frais, du beurre salé, un saumon sauvage, une tendre viande, un vin de propriétaire... Gérard Depardieu et Laurent Audiot ont l'habitude de s'approvisionner chez les meilleurs producteurs. Très attentifs à la qualité des produits et à l'histoire de ceux qui les produisent, ils se déplacent régulièrement dans toutes les régions du monde. Tels deux aventuriers cuisiniers, Gérard et Laurent partent faire leurs courses, l'occasion de partager, de comprendre et de connaître les hommes et leurs produits. Devant leurs fourneaux, l'humble cuisinier s'efface derrière les produits, les vraies stars du repas...



LUNDI 17 OCTOBRE

À 18.15 LA BRETAGNE (RD DU 12/10/2015)

À 19.00 ÎLE-DE-FRANCE INÉDIT

Gérard Depardieu et Laurent Audiot nous font redécouvrir les produits franciliens, dont certains nous réservent quelques surprises. Le toit de l'Opéra de Paris et ses ruches, Méréville, capitale du cresson ou Milly-La-Forêt et sa culture de menthe. À Saint-Ouen-L'Aumône, Gérard et Laurent découvrent d'anciennes champignonnières où sont cultivés des champignons

de Paris rosés blanc ou gris. À Neuville-sur-Oise, des champs de choux, notamment de choux de Pontoise, plaisent beaucoup à Gérard. Nos deux amis font ensuite une pause-baguette dans un bistrot parisien avant d'aller voir la fabrication du jambon de Paris. Le périple se termine dans le potager du château de Courances.



MARDI 18 OCTOBRE

À 18.15 NAPLES (RD DU 16/10/2015)

À 19.00 LE PORTUGAL INÉDIT

Le périple de Gérard Depardieu et Laurent Audiot démarre à Porto, au marché de Bolhão. Chinchard, sardine, morue, tripes, tout leur fait envie. Ils partent ensuite pour Aguada de Cima pour goûter le cochon de lait. À Tentúgal, un producteur de châtaignes les emmène dans les bois pour voir des châtaigniers vieux de 800 ans. Gérard et Laurent se rendent ensuite au couvent de Tentugal où on leur montre la fabrication du pasteis. À Lisbonne, Laurent retrouve le dessinateur de BD Mathieu Sapin dans un bar à Gingha de la vieille ville. À Tróia, au bord de l'océan, Gérard et Laurent discutent de la pêche au poulpe avec des pêcheurs et chassent les couteaux.



MERCREDI 19 OCTOBRE

À 18.15 LE PAYS BASQUE (RD DU 14/10/2015)

19.00 LA CATALOGNE INÉDIT

En Catalogne, la cuisine est méditerranéenne, au carrefour de toutes les influences : arabes, juives, romaines... Gérard Depardieu est ici dans son élément. Il aime les gambas, les haricots-crochets, les escargots. Nos deux amis commencent leur périple à La Calma, où ils évoquent les poulets du Prat, une race à crête rouge



et pattes bleu-gris, pour finir du côté de Gallecs où est cultivé le haricot-crochet, spécialité du coin qui intrigue Gérard et Laurent.





JEUDI 20 OCTOBRE

À 18.15 **L'ITALIE DU NORD** (RD DU 15/10/2015)

À 19.00 **LA BAVIÈRE INÉDIT**

Gérard Depardieu et Laurent Audiot nous font découvrir les produits bavarois. Le bœuf Simmental dans les pâturages d'Aschau à Samerberg, la choucroute et sa préparation, le Bretzel à Bichl. Dans les sous-bois près de Am Suttensee, ils ramassent des champignons, rencontrent le chef Fritz Härig et goûtent la fameuse Weisswurtz (saucisse blanche). À Samerberg, avec Bartholomäus Meyer, bouilleur de cru, ils observent la préparation du schnaps. Christoph Von Preysing, lui est pêcheur de corégones et de brochets sur le lac de Tegernsee.



VENDREDI 21 OCTOBRE

À 18.15 **NAPLES** (RD DU 13/10/2015)

À 19.00 **FÈS INÉDIT**

Laurent Audiot et Gérard Depardieu traversent la Méditerranée pour se plonger dans la cuisine marocaine et ses produits. Après la visite d'une orangerie, ils retournent à Fès pour une promenade dans la médina. Ils y découvrent le Klhei, des lamelles de vache séchées avec des épices, et aussi les étals généreux d'épices, d'olives et de pigeons. Ils terminent par un grand repas marocain avec méchoui de mouton.



FICHE TECHNIQUE

SÉRIE DOCUMENTAIRE (2015/16, 10X43MN)

AVEC **GÉRARD DEPARDIEU** ET **LAURENT AUDIOT**

RÉALISÉ PAR **STÉPHANE BERGOUHNIUX** ET **SÉBASTIEN FALLOURD**

CO-ÉCRIT PAR **LAURENT AUDIOT, STÉPHANE BERGOUHNIUX,**
DAPHNE ELFFERICH, SÉBASTIEN FALLOURD

UNE COPRODUCTION :

ARTE G.E.I.E.

UNITÉ CONNAISSANCE

MARKUS NIEVELSTEIN (DIRECTEUR)

CHRISTIAN COOLS (CHARGÉ DE PROGRAMMES)

LES FILMS D'ICI 2

LAURA BRIAND (PRODUCTRICE)

RETROUVEZ DES VIDÉOS ET RECETTES SUR

[ARTE.TV/APLEINESDENTS](https://arte.tv/apleinesdents)

CONTACTS PRESSE :

MARTINA BANGERT / MARIE-CHARLOTTE FERRÉ - 01 55 00 72 90/73 25

M-BANGERT@ARTEFRANCE.FR / MC-FERRE@ARTEFRANCE.FR

 **@ARTEpro**