



arte

À PLEINES DENTS!

AVEC GÉRARD DEPARDIEU ET LAURENT AUDIOT

SÉRIE DOCUMENTAIRE (2015, 5X43MN)

RÉALISÉE PAR STÉPHANE BERGOUHNIUX ET SÉBASTIEN FALLOURD

12 > 16.10.2015

DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2015 À 19.00

arte 

À PLEINES DENTS!

AVEC GÉRARD DEPARDIEU ET LAURENT AUDIOT

SÉRIE DOCUMENTAIRE RÉALISÉE PAR STÉPHANE BERGOUHNIUX ET SÉBASTIEN FALLOURD
COPRODUCTION: ARTE G.E.I.E., LES FILMS D'ICI 2 (2015, 5X43MN)

DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 OCTOBRE 2015 À 19.00

ET SUR **arte** +7

Le monstre sacré – et gourmand – Gérard Depardieu accompagne son ami le chef Laurent Audiot à la découverte du patrimoine culinaire européen. Bretagne, Écosse, Pays basque, Italie du Nord, Région de Naples : cinq premières étapes gastronomiques et épicuriennes pour partager plaisirs du palais, du cinéma, de la culture et de la vie, bientôt complétées par cinq autres, avec notamment la Bavière, la Catalogne et l'Île-de-France.

« 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 Slow Food (cuisine et techniques régionales de qualité) ou Locavore (consommation de nourriture produite à moins de 250 km) sont suivies par de plus en plus de personnes, je continue et me conforte sur le chemin du beau et du bon.

Alors bon voyage et bon appétit ! »

Gérard Depardieu



GÉRARD DEPARDIEU

On ne présente pas Gérard Depardieu. Et pourtant c'est peut-être une erreur. À force de ne plus le présenter, on finit par réduire l'homme par ce qu'on croit en connaître. C'est-à-dire peu. Il est certainement éloigné des divers jaillissements spectaculaires relayés par les médias. 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, vers un puits de pétrole, 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 12 OCTOBRE À 19.00 LA BRETAGNE

La Bretagne est la première région de pêche en France avec plus de 2500 kilomètres de côte. Dans le Finistère, autour de Morlaix, de Carantec, de Lannilis, Gérard Depardieu et Laurent Audiot vont entre autres produits, nous raconter le cidre, délivrer le secret du levain, ou l'histoire du beurre salé, et cultiver ces instants magiques qui s'égrènent au fil de la vague.

MARDI 13 OCTOBRE À 19.00 L'ÉCOSSE

En Écosse, Gérard Depardieu et Laurent Audiot continuent à promener leurs palais à la recherche des meilleurs produits culinaires. Ici, ils ont entendu l'appel de la rivière et celui du saumon écossais qui remonte aux sources. Nous découvrirons la sauvage île de Skye et ses langoustines, ses vaches des Highlands, son whisky ou ses moutons soaw. Nous rencontrerons également l'écrivain **Philip Kerr**, sur ses terres.



MERCREDI 14 OCTOBRE À 19.00 LE PAYS BASQUE

Nous voici de nouveau sur les chemins, au Pays Basque, suivant les mélodies et les appétits. Nos amis démarrent leur périple sur les hauteurs de Banka, où ils passent par un élevage de Kintoa, montent en estives et goûtent de l'Ossau Iraty. En se dirigeant vers la côte basque, ils s'arrêtent à Itxassou et rencontrent un producteur de piment. Ils y retrouvent **Edouard Baer**, l'Astérix de notre Obélix, et font un rapide arrêt dans les vignes d'Irouléguy avant de terminer leur périple à Hendaye. Une petite partie du Pays Basque pour une grande aventure!



JEUDI 15 OCTOBRE À 19.00 L'ITALIE DU NORD

C'est lors du tournage du film *1900* de Bertolucci que Gérard Depardieu a découvert la gastronomie et la culture italiennes qui le touchent beaucoup par leur simplicité. Une cuisine de pauvreté qui repose sur des produits au goût exceptionnel. Ici, en Toscane, Gérard et son ami Laurent Audiot traversent Sienne et Petriolo à la rencontre de producteurs d'huile d'olive et de vin. Cette aventure culinaire les emmènera ensuite vers Parme et son jambon, puis jusqu'à Alba à la découverte de la truffe blanche...



VENDREDI 16 OCTOBRE À 19.00 NAPLES

En Italie, Gérard Depardieu est dans son élément. L'italien est comme une première langue. Laurent Audiot, son complice gustatif, l'emmène dans les ruelles colorées et festives de Naples, puis à Ischia, où résident de curieux lapins. Ils parcourent ensuite la péninsule amalfitaine de Cetara à Gragnano, de mozzarella en anchois. Ici, chaque produit sauve des vies. C'est le cas du citron d'Amalfi et de sa vitamine C, qui guérit les marins du scorbut. Ou du sanguinaccio, dessert né après-guerre, où le chocolat dissimule le sang de porc pour que les enfants mangent enfin des protéines.





À VOIR ÉGALEMENT :
PERSONNE NE BOUGE!
SPÉCIALE DEPARTIEU

UNE REVUE CULTURELLE
DE PHILIPPE COLLIN, XAVIER MAUDUIT
ET FRÉDÉRIC BONNAUD
COPRODUCTION : ARTE FRANCE, EX NIHILO
(FRANCE, 2015, 35MIN)

DIMANCHE 11 OCTOBRE À 17.00

CONTACTS PRESSE :
MARTINA BANGERT / 01 55 00 72 90
M-BANGERT@ARTEFRANCE.FR
MARIE-CHARLOTTE FERRÉ / 01 55 00 73 25
MC-FERRE@ARTEFRANCE.FR

FICHE TECHNIQUE

SÉRIE DOCUMENTAIRE (2015, 5X43MN)
PRÉSENTÉE PAR **GÉRARD DEPARTIEU** 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 DÉCOUVERTE ET CONNAISSANCE
MARKUS NIEVELSTEIN (DIRECTEUR)
CHRISTIAN COOLS (CHARGÉ DE PROGRAMMES)
LES FILMS D'ICI 2
LAURA BRIAND (PRODUCTRICE)

SUIVEZ L'ACTUALITÉ DE LA CHAÎNE
SUR  **@ARTEpro**