

Fabrice Luchini aux côtés du chef Jérôme Brochet, dans les cuisines du restaurant Jérôme Brochet.

— ON A CUISINÉ —

FABRICE LUCHINI

l'explosion... de saveurs !

J.B

Il n'a jamais sa langue dans sa poche et pour cause, Fabrice Luchini est un amoureux des mots mais également du goût. Il faut dire que lui, est vraiment né dans les choux. **Rencontre avec un jouisseur érudit.**

Texte Marjorie Fenestre | Photo Arnaud Dauphin Photographie

FABRICE LUCHINI, L'EXPLOSION... DE SAVEURS !

Fabrice Luchini, est-ce que vous aimez être cuisiné ?

«Ca dépend par qui...»

Par une femme peut-être ?

«Ca dépend laquelle...»

Si vous deviez en choisir une ?

«Ca m'intéresse d'être cuisiné par vous, Arts & Gastronomie, en tout cas !»

Vos parents tenaient un commerce de fruits & légumes, ça a forgé votre goût ?

«Ca a forgé un goût pour le contact avec l'autre, j'ai appris le concept de satisfaire le client. Alors un client ça peut être un spectateur, un monsieur qui vient manger au restaurant, etc. Jamais je n'aurais eu cette culture si mes parents avaient exercé un autre métier. Moi j'ai grandi, j'ai vécu au milieu des légumes et des odeurs. Je suis né la tête dans les cageots de clémentines qui étaient merveilleuses en plein hiver. J'en garde un amour inconditionnel pour le sucre.»

Quel rapport entretenez-vous avec la nourriture ?

«Un rapport assez complexe.»

C'est-à-dire ?

«Pour moi la nourriture c'est quelque chose de régressif, de très important.»

C'est votre madeleine de Proust...

«C'est même plus que ça. Je ne saute jamais un repas, j'ai besoin de déjeuner et de dîner à heures fixes, c'est vital pour le gourmand que je suis.»

Quel plaisir trouvez-vous dans la chère ?

«C'est ma thérapie, ça rassure épisodiquement un état anxieux chronique.»

Est-ce que vous allez souvent au restaurant ?

«Assez souvent oui, mais j'ai aussi besoin de déjeuner au calme, à la maison.»

Des adresses de prédilections ?

«Je suis un inconditionnel d'Eric Fréchon, Guy Savoy et Pierre Gagnaire. Moi faut pas trop m'emmerder, voyez-vous ! A mon âge, le raffinement, l'éblouissement de la grande nourriture, c'est devenu important. C'était quelque chose qui m'était étranger quand j'étais plus jeune. J'ai connu 68, j'ai fumé des pétards, mangé du riz complet. Et vers 50 ans, âge un peu délicat pour un acteur, j'ai été émerveillé par la nourriture. Les chefs m'ont fait prendre conscience des émotions que pouvait procurer la grande cuisine. Et contrairement à ce que les gens pensent, la grande cuisine ce n'est jamais gras. Ca a même deux vertus, c'est délicieux par la pratique du sensoriel et c'est bon pour le corps.»

Vous avez une affection toute particulière pour le chef Jérôme Brochot à Montceau-les-Mines. Racontez-nous.

«J'ai rencontré Jérôme il y a quelques années après une représentation à Montceau-les-Mines. A minuit, alors que tout était fermé, il a accepté de me préparer à manger. Nous avons sympathisé et il m'a raconté ses problèmes financiers. Les banques refusaient de croire en lui. Quand tu vois un mec qui a l'énergie, le talent et que les banquiers ne suivent pas, ça me scandalise ! Alors je l'ai aidé, je lui ai prêté 50 000€. C'est vraiment un homme méritant, pour moi il est digne d'avoir deux étoiles !»

Au restaurant, vous préférez choisir ou vous laissez faire ?

«Je laisse faire le chef, c'est lui qui décide.»

Et au lit ?!

«Je me laisse faire aussi.»

Qui doit payer l'addition, l'homme ou la femme ?

«L'homme !»

C'est votre côté macho ?

«Pas du tout ! C'est mon côté admiratif de la gent féminine. Le conseil que je donne toujours aux femmes, c'est de s'approcher des grands misogynes. Ce sont eux les plus séduisants ! N'allez jamais vers un homme qui vous dit que nous sommes pareils, c'est un crétin ! Un homme n'est pas pareil qu'une femme, il est beaucoup plus bête, moins adapté. Les femmes sont supérieures intrinsèquement par leur capacité à gérer le réel et à ne pas partir dans des fantasmes absurdes. Les femmes sont définitivement supérieures. Ces conneries que j'entends sur l'égalité... C'est un drame l'égalité !»

Pour finir, plutôt un verre de vin ou un vers de poésie ?

«Il ne faut rien exclure mais ça serait aberrant de rejeter un vers de Racine ou Lafontaine pour un bon Bourgogne. Il ne faut pas les opposer ! Laurent Terzieff disait : « le théâtre n'est pas ceci ou cela, le théâtre c'est ceci et cela ». Donc, il n'y a pas d'un côté le vers de Molière et de l'autre le verre de Bourgogne, il y a les deux réunis. C'est ça la France qui gagne, ensemble.»

SON ACTU

IL JOUE ACTUELLEMENT AU THÉÂTRE ANTOINE À PARIS, JUSQU'AU 5 MAI 2013, POUR LA NOUVELLE COMÉDIE DE FLORIAN ZELLER UNE HEURE DE TRANQUILLITÉ.

