



L'Auvergnat

CAFÉS • HOTELS • RESTAURANTS

de Paris

127^e année - N° 6360 • Nouvelle série - N° 514 • Tél. : 01 53 45 93 00 • Site internet : www.auvergnat.com

Portrait



RETROUVEZ
la semaine prochaine
le professeur Claude Griscelli

L'Auvergnat de Paris - N° 514 du 23 au 30 janvier 2009

DELPHINE DEPARDIEU

« Je suis une grande gourmande... »

Chaque semaine l'Auvergnat de Paris rencontre une personnalité. Un échange gourmet pour des amateurs de richesses auvergnates. A consommer sans modération.

par Stéphanie LECLAIR DE MARCO

L'Auvergne et vous, un peu, passionnément, rien du tout ? J'aimerais dire passionnément car je suis allée deux fois en Auvergne et j'en ai gardé de merveilleuses images.

La première fois avec mes parents quand j'avais neuf ou dix ans. Mon père connaissait un coutelier à Laguiole. Nous avons visité son magasin et les grands restaurants sous la neige ! Je me souviens d'un moment hors du temps, d'un dépaysement total, presque lyrique. Peut-être parce que je suis parisienne et que cela me changeait tellement de mes repères habituels.

La deuxième fois avec des amis, il y a une dizaine d'années. Lors d'un week-end « crapahuteux » j'ai découvert les paysages, les forêts de cette magnifique région.

Un plat auvergnat, lequel ?

L'alligot car je trouve ce plat beau avant d'être bon, intrigant aussi. Je pourrais regarder pendant des heures cet élastique de fromage. Bien sûr un peu lourd et à ne pas déguster tous les jours !

Un plat tout en général ?

Un tagine d'agneau aux pruneaux et aux amandes ! Cela me rappelle ma mère, disparue il y a deux ans. J'ai passé mon enfance au Maroc. Je suis donc très liée à son ambiance et à ses nourritures : oubous et autres.

Vous êtes plutôt salé ou sucré ? Je suis dramatiquement les deux.

Je n'ai jamais pu dire si j'étais salé ou sucré. Je suis salé et sucré en même temps !

Et dans votre verre, vous mettez quoi : Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais ?

Cela va faire crier les connaisseurs de vins mais dans mon verre je mets de l'eau pétillante ou du coca sans sucre ! Cela m'entraîne de ne pas aimer le vin si représentatif de la France. J'aimerais apprendre à le découvrir un jour, ne serait-ce que pour Gérard qui possède des vignes. -Depardieu bien sûr, le frère de son père-. Je n'ai pas encore eu le temps. Je ne sens que l'alcool derrière pas la framboise ou autre chose.

Bulles ou pas bulles ?

Bulles ! Badoit, San Pellegrino, eau de Perrier, Coca light...

Vins de France ou vins d'ailleurs ?

De nulle part ! Pour l'instant en tous cas !

Entre les repas, vous buvez quoi ? Elle vit.

Du café, du thé et on revient toujours au fameux coca zéro sucre.

Votre apéro culte ?

Désolée, je suis là aussi dramatique. Mais si je bois de l'alcool, j'ai très vite mal à la tête. Quand je suis entourée de gens qui boivent, je ne suis bien sûr pas soûle puisque je ne prends rien, mais

leur ivresse me produit un certain effet. Je les accompagne à ma façon !

Et après les agapes deux doigts de ? Citrate de Bétaïne !

Vous êtes thé, café ou chocolat ?

Café au lait le matin. J'adore le chocolat, mais j'en prends très rarement : quand l'hiver arrive et qu'il fait froid. Il faut qu'il soit excellent comme l'Africain de chez Argelina*. Que ce soit du vrai chocolat fondu dans un vrai salon de thé.

Votre madeleine de Proust ?

Alors là ! Elle réfléchit et boit une gorgée de thé vert. Qu'est-ce que cela pourrait être ? Je ne sais vraiment pas.

Et votre meilleur ou chez meilleur souvenir gastronomique ? Autant Delphine a buté sur la question précédente autant la réponse à celle-ci fuse.

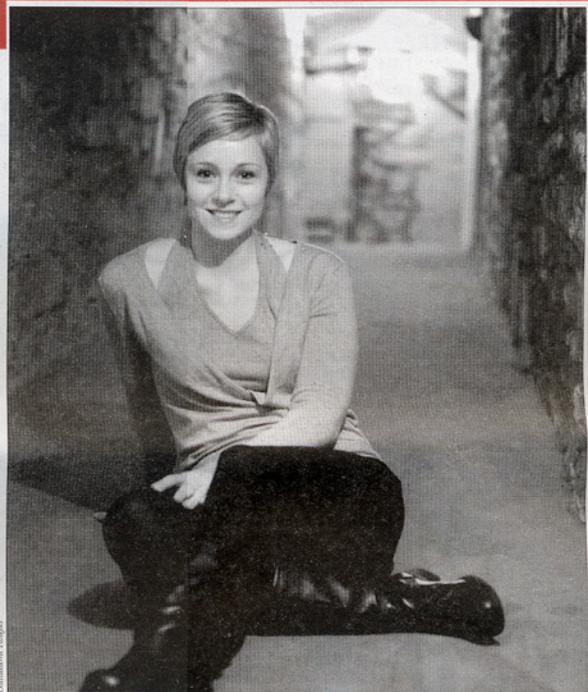
La soupe de châtaignes à l'Atelier de Joël Rebuchon*. J'y suis allée une seule fois, il y a six ans, avec des amis qui m'invitaient. J'ai choisi le menu découverte et sa multitude de petits plats. J'adore les châtaignes et la soupe était géniale, le meilleur truc du repas.

Votre point G (comme Gastronomie), vous le connaissez ?

Les châtaignes sans nul doute ! Car je me régale aussi de confiture de châtaignes au chaudron sans rajout caramel ou vanille, naturelle. Je suis une grande gourmande...

Et votre poids ? Ami, ennemi, complice ?

Ennemi ! Personne ne le saura jamais. Même les très proches ne le savent pas : c'est un secret ! Je



Guillaume Rogan

BIO

NEE EN 1978 A CANNES, Delphine Depardieu suit les cours Simon puis parfait son apprentissage auprès de Jean-Laurent Cochet. On l'a vue en costume dans le Demi-Monde d'Alexandre Dumas. Elle a aussi assumé le tout petit rôle de la servante de la princesse grecque dans Astérix aux Jeux Olympiques ! Avec simplicité, elle suit son chemin. Il la mènera loin.

me suis souvent battue avec mon poids. Ce serait bien que je perde cinq kilos, comme tout le monde, comme toutes les femmes.

Le resto dont vous rêvez pour être conquise ?

Quelque chose d'intouchable pour moi style la Tour d'Argent* car je ne connais rien de ce restaurant ni sa déco ni ce qu'on y mange, juste sa renommée. Un peu comme dire que si on va à Hollywood, il faut rencontrer Spielberg !

Simon j'aime bien le Sud*, à la Porte Maillot pour deux choses : le bruit des grillons quand on arrive et les amandes fraîches, très agréables.

Avant, pendant, après vos êtats amoureux, une petite faim ? Une petite soif ?

Après oui, une grosse faim de

tout ! Même d'une choucroute. Un vrai repas, quoi !

La nuit blanche dont vous rêvez, où ? Delphine réfléchit longuement, gratte le bout de son joli nez, se ronge un peu le pouce.

Je aime beaucoup ce qui brille. Ce serait dans un magasin, une bijouterie. Mais j'aurais le droit de prendre des choses...

Avec qui ?

Marilyne Monroe ! ■

ACTU

DELPHINE DEPARDIEU JOUE depuis le 13 janvier jusqu'au 2 mai dans Jupe Obligatoire, une comédie hilarante ! Du mardi au samedi 20 heures, samedi et dimanche 17 heures au Palais des Glaces, 37 rue du Faubourg du Temple, Paris 75011, tél réservation : 01 42 02 27 17. • **ELLE TOURNE EN CE MOMENT** dans un film avec Rachid Brakni qui sortira fin 2009.

ANGELINA : 226 rue de Rivoli, 75001 Paris, tél : 01 42 60 82 00. • **L'ATELIER** : 5 rue de Montalembert 75007 Paris, tél : 01 42 22 56 56. • **LA TOUR D'ARGENT** : 15/17 quai de la Tourneelle, Paris 75005, tél : 01 43 54 23 38. • **LE SUD** : 91 bd Gouvion St Cyr, Paris 75017, tél : 01 45 74 02 77.