

[GRAND  
entretien]

Mélanie Laurent

**Mélanie,  
la life**

**1983** - Naissance à Paris, grandit dans le 9<sup>e</sup> arr<sup>t</sup>, comédienne de doublage, fait la voix d'une vingtaine de personnages des Simpson dont Ned Flanders.

**1998** - Rencontre Depardieu sur le tournage de «Astérix et Obélix». Tourne dans «Un pont entre deux rivets» avec Carole Bouquet, kiffe grave le moelleux au chocolat.

**2009** - Jout avec Brad Pitt dans «Inglourious Basterds» de Tarantino. Rencontre le musicien Damien Rice et se met dare-dare à la colonne sans thon.

**2012** - Défend la pêche artisanale à Saint-Jean-de-Luz avec Greenpeace, milite contre les ravages de la surpêche, arrête le vin blanc avec les fruits de mer.

**2013** - A l'affiche de «Insaisissables» de Louis Leterrier, fait des sorbets au Pacojet, réalise son deuxième film: «Respire» adapté du livre d'Anne-Sophie Brasme.

Mélodie Laurent

# “Jean-Marc Ayrault, j’arrive !”

Fan de turbot et de pêche écolo, l'actrice **Mélodie Laurent** attend un rendez-vous à Matignon pour sauver les petits poissons. Entretien avec une superstar d'Hollywood sur le cinéma français, les moules de Bouchot et ses amis les chefs.

# L

Harrelson, Morgan Freeman, Mark Ruffalo, etc.) et un certain José Garcia...

## Citron caviar

N'empêche. Jamais on n'avait senti chez une comédienne française un tel appétit, une telle soif de plaisirs à table. « *Ce n'est plus un robot, c'est un délire* », nous a confié l'actrice, totalement extatique, à propos de son dernier cadeau d'anniversaire : une turbine sorbetière Pacojet ! « *Vous prenez une pomme, vous la mettez dans le Pacojet, vous appuyez sur un bouton et ça fait la meilleure glace à la pomme du monde parce que vous ne rajoutez rien dedans. C'est la pomme qui devient glace !* » Formidable, on croirait la cuisinière Sophie Dudemaine (l'auteur du best-seller *Les cakes de Sophie*) dans le corps d'Isla Fisher (sa partenaire dans *Insaisissables*) ! Proche des chefs et de leur métier jusqu'à se réfugier régulièrement dans leur cuisine, passionnément engagée dans la lutte contre les ravages de la surpêche aux côtés de Greenpeace – mais avec cette petite légèreté parisienne à la Kiraz qui lui fera toujours préférer les fruits de mer aux discours de Jean-Vincent Placé, Mélodie Laurent l'Américaine, celle dont la carrière internationale intimide souvent les producteurs et scénaristes français, est de retour au pays avec une triple bonne nouvelle : une naissance pour la rentrée (elle a gardé secrète sa grossesse jusqu'au dernier moment), le tournage en octobre de son deuxième film comme réalisatrice (*Respire*), après *Les adoptés* et – peut-être – un rendez-

**Fish and chic**  
Après la manif écolo, Mélodie Laurent n'a rien contre un turbot au risotto au Chamarré (Paris 18<sup>e</sup>). Ci-contre : à Montmartre avec son joli chapeau Motch.

Le meilleur burger du monde, les tapas au cocktail de crevettes, les confitures fraise-menthe, les pétoncles au four, les moules de bouchot, le beurre au maquereau et fromage frais, le turbot au risotto... Ce jour là, en terrasse de l'Étoile de Montmartre (Paris 18<sup>e</sup>), Mélodie Laurent est incollable. C'est la réincarnation de la mère Brazier en vedette d'Hollywood. Rien de tout ce qui touche à la cuisine et à la nouvelle génération des chefs français (Antoine Heerah, Claude Colliot, Gilie Le Galles) ne lui est étranger. Normal, il y a quelques années, alors qu'elle n'avait tourné que quelques petits rôles aux côtés de Gérard Depardieu, Carole Bouquet, Jane Birkin ou Louis Garrel, elle a failli devenir l'un d'eux. Cela se passait rue des Blancs-Manteaux (Paris 4<sup>e</sup>), dans le restaurant de Claude Colliot, le chef préféré de Marion Cotillard, Sofia Coppola et Leonardo di Caprio. « *Ce n'était qu'un stage de second de cuisine* », tempère celle qui cet été partage l'affiche du blockbuster *Insaisissables* avec un vrai cortège de stars américaines (Woody



# “ J’essaie de convertir les Américains aux maquereaux, c’est pas gagné... ”

vous avec Jean-Marc Ayrault pour sauver les poissons. Ça méritait bien une petite conversation sur le citron caviar et les sardines façon escabèche. Bon appétit.

**Mélanie Laurent, vous êtes à l’affiche du film «Insaississables»\* avec Morgan Freeman, Woody Harrelson, Michael Caine, etc. Comment faites-vous pour vous retrouver dans une distribution pareille?**

Je ne sais pas, je crois qu’ils ont dû se tromper de casting (rires) ! C’est un film de Louis Leterrier (*L’incroyable Hulk, Le Choc des titans*) sur une bande de magiciens qui braquent des banques et redistribuent l’argent pendant leurs spectacles. J’y joue Alma Dray, la policière d’Interpol qui court après ces mecs là sans avoir très envie de les mettre en prison. Mais comme je cours très mal et que je n’ai aucun entraînement, je crois que j’ai un peu ruiné leur film d’action. Un jour, sur un saut de muret, j’ai fait une chute si mémorable qu’ils ont dû me filer une doublure... Ce n’est pas facile d’être Angelina Jolie, je peux vous le dire !

**Vous tournez beaucoup à l’étranger depuis votre rôle aux côtés de Brad Pitt dans «Inglourious Basterds», de Quentin Tarantino?**

Oui, ça m’arrive. Mais c’est un peu le serpent qui se mord la queue parce que comme les producteurs français me voient dans des films américains, ils croient que je ne suis pas intéressée par les films français. Du coup, je ne reçois pas non plus des tonnes de propositions en France et je vais tourner à l’étranger. L’année dernière, par exemple, j’ai tourné au Canada dans un film de Denis Villeneuve : *An Enemy* avec Jake Gyllenhaal et Isabella Rossellini. Une histoire de sosie adaptée du roman *L’autre comme moi* de José Saramago. Et puis, j’ai joué au Portugal dans le prochain Bille August (*Train de nuit pour Lisbonne*) avec Jeremy Irons, Bruno Ganz, Charlotte Rampling, etc. Un film d’auteur magnifique, avec deux prises par scène, adapté du roman de Pascal Mercier. Et là, je viens de finir le tournage (encore au Canada !) de *Cry/Fly* de Claudia Llosa – qui avait obtenu l’Ours d’Or à Berlin pour

*Fausta* – avec Jennifer Connelly et Cillian Murphy. Un film produit par Mark Johnson, le producteur de la série *Breaking Bad*.

**Et en France, ça se passe comment ?**

C’est compliqué de produire des films en France en ce moment. J’ai quand même deux beaux projets qui sont tombés à l’eau : une adaptation de *Lettres d’une inconnue* de Stefan Zweig avec Christian Carion (*L’affaire Farewell*) et une très jolie comédie que m’avait écrite Isabelle Doval (*Rires et châtimement*). Mais *Respire*, mon prochain film en tant que réalisatrice, adapté du roman d’Anne-Sophie Brasme, je vais le tourner en France en octobre. Vous voyez que je suis bien de ce pays et pas près de déménager à Los Angeles !

**Dans votre premier film de réalisatrice («Les adoptés»), le personnage d’Alex (Denis Ménochet) était un critique gastronomique un peu amer. Vous avez une dent contre la profession ?**

Les critiques, c’est un peu mes bêtes noires, dans le cinéma comme dans la gastronomie. Les uns vont au resto tous les jours, les autres voient des centaines de films par an et ils sont tellement habitués à du très grand qu’ils voient le moyen comme du très mauvais. C’est vrai que je voulais que le personnage d’Alex soit quelqu’un de frustré, du style : « *Je ne suis pas devenu un grand chef, mais j’aime critiquer le travail des autres* ». Alors que dans le fond, il rêve juste de faire à manger toute la journée.

**Bien avant de tourner avec Tarantino, vous avez débuté dans la restauration comme second de cuisine – chez Claude Colliot (Paris 3<sup>e</sup>), le chef préféré de Marion Cotillard – vous vouliez devenir une grande chef ou une grande critique ?**

Ni l’un, ni l’autre. J’avais dix-neuf ans et déjà joué dans *Un pont entre deux rives* avec Gérard Depardieu ou *Ceci est mon corps* avec Jane Birkin. Et puis, plus rien pendant deux ans. Alors, il m’a appris le métier pendant quelques mois, c’était une expérience géniale. On allait chercher des produits frais, je préparais les amuse-bouches, les desserts,

etc. Mais comme Alex dans *Les adoptés*, je n’avais ni le talent, ni la patience pour réussir en cuisine. Je suis juste devenue l’une des plus fidèles clientes de Claude Colliot, chez qui j’ai fêté mes trente ans.

**On mange bien sur les tournages de films avec Gérard Depardieu ?**

C’était un festin à chaque repas, mon meilleur souvenir de cuisine de tournage. C’était il y a quatorze ans, mais je me souviens encore du moelleux au chocolat qu’on avalait entre deux prises. Fabuleux !

**A l’époque, vous faisiez beaucoup de doublage comme votre père, Pierre Laurent, la voix française de Steve Carell ou Ned Flanders dans les Simpson ?**

Oui, j’ai fait ma première synchro à l’âge de quatre ans. Le deal avec mon père, c’était : on le fait tant que ça nous amuse. J’ai doublé pas mal d’actrices américaines, j’ai même fait la voix d’une poule dans *Chicken Run*. Et puis, un jour ça ne m’a plus amusée. C’est un autre métier d’acteur de faire du doublage, c’est même souvent plus dur que faire du cinéma.

**Depuis quelques mois, vous êtes ambassadrice de la Blue Marine Foundation, une association engagée auprès de Greenpeace pour la sauvegarde de la petite pêche. Ça vient d’où cette nouvelle prise de conscience sur les poissons ?**

Très honnêtement j’ai peur de l’eau, je ne suis pas à l’aise sur un bateau. Et il y a peu de temps, je n’étais même jamais allée en mer. Simplement, je suis partie il y a quelques années avec Greenpeace dans la forêt indonésienne pour lutter contre la déforestation. Et ce que j’ai vu là-bas était atroce ! Des milliers de kilomètres de forêts en fumée, un enfer... J’en avais les jambes coupées, je me sentais déprimée, vraiment trop petite.

**D’accord, mais ça n’a aucun rapport avec les poissons...**

Si, justement ! Il n’y a pas de sujet unique dans l’écologie, figurez-vous. Défendre la pêche artisanale contre les industriels qui

vident les fonds marins, c'est aussi défendre des emplois, aborder de vrais enjeux de société. Et ce n'est pas si éloigné que ça des forêts d'Indonésie. Après, je me connais. J'ai toujours tendance à mener mille combats à la fois, c'est pour ça que je m'en tiens à la surpêche.

#### Une seule lutte à la fois, quoi...

Je suis comme tout le monde. Moi aussi, j'ai acheté des cerises en hiver parce que tout d'un coup j'avais envie de préparer un clafoutis. Et puis, petit à petit, l'idée de la saisonnalité dans les fruits et légumes a fait son chemin. Pour la pêche industrielle, c'est pareil ! Il arrive un moment où la consommation s'accompagne d'une conscience citoyenne, ça prend du temps. Mais quand cette conscience est là, on ne peut pas revenir en arrière.

#### Vous voulez vraiment faire interdire la pêche industrielle ?

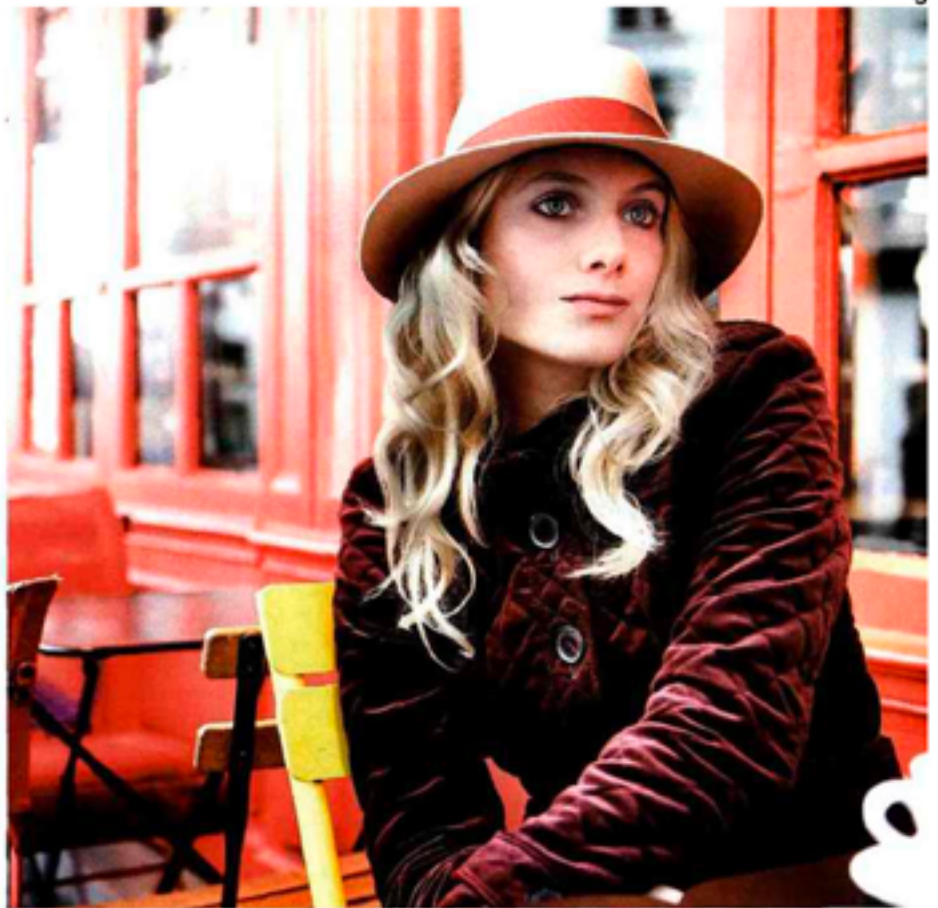
Absolument ! Parce que ces mecs n'ont aucune limite. Certaines espèces vont disparaître ? Ils iront en exterminer d'autres. Dans trente ans, il n'y aura plus un poisson ? Ils changeront de business... On ne peut pas accepter que 20% des pêcheurs décident pour les autres qu'on peut piller les fonds marins, parce qu'il reste de l'argent à faire.

#### En même temps, la pêche industrielle c'est beaucoup d'emplois, non ?

Mais l'écologie aussi, c'est des emplois ! Moi, je ne suis pas une écologiste qui renie l'humain pour sauver les poissons. Protéger la pêche durable en France, c'est créer à terme beaucoup de richesse. C'est une question de bon sens, de bien être mais aussi de business. Je compte d'ailleurs en parler au Premier ministre dès que possible.

#### Jean-Marc Ayrault ?

Où, je veux savoir ce qu'il compte faire. On ne peut pas rester éternellement le mauvais élève de l'Europe en matière de surpêche, alors que le Parlement de Bruxelles vient de voter, par exemple, l'interdiction des rejets de poisson en mer par les gros



chalutiers et l'obligation pour les états membres d'adapter leur capacité de pêche aux mesures de renouvellement des espèces. Bon, pour l'instant, j'espère toujours une réponse. Mais je tiens bon !

#### C'est quoi vos restos de poissons préférés ?

Les Jardins sauvages : un trois étoiles bio à la Grée des Landes (Bretagne). Le chef, Gilles Le Galles, n'y sert que des légumes du potager, des œufs pochés de la ferme et des sardines façon escabèche qui valent le détour. Mais aucun thon à l'horizon ! Sinon à Paris, j'ai un faible pour Le Chamarré : le resto d'Antoine Heerah à Montmartre. Son tronçon de Turbot rôti avec risotto aux petits pois et fricassée de champignons est fantastique, mais ses huîtres pochées en gelée de mer ne sont pas mal non plus.

#### Vous cuisinez le poisson chez vous ?

Pas autant que je le voudrais. Pendant longtemps, j'étais très mal équipée chez moi, ce qui explique que je passais ma vie dans les cuisines du Chamarré (rites). A force, Antoine Heerah est devenu un ami. C'est lui qui m'a appris à saisir le poisson à la poêle pour le servir bien fondant dans l'assiette, ou à préparer des salades de fruits exotiques avec un citron caviar : un agrume rare d'Australie en forme de cornichon d'où

sortent des centaines de petites billes roses ou vert clair qui ressemblent à du caviar.

#### Ça a quel goût ?

Ça explose en bouche comme un feu d'artifice ! C'est une pulpe hyper acide, entre le citron et le pamplemousse. Et dans une salade de fruits, avec le sucré de la mangue, le granité du citron (zeste de citron en glace pillée) et la pointe de poivre d'une courge amère (la margose), c'est un vrai truc de dingues...

#### Et les fruits de mer ?

En été, j'adore ! Rien ne peut me faire plus plaisir en vacances que des pétoncles au four avec un petit beurre persillé. Ou des moules de bouchot à Belle-Île avec des pommes de terre grenaille... Quel pied !

#### Qu'est-ce que vous aimez boire avec ça ?

J'ai eu une passion furtive pour les blancs avec les poissons et fruits de mer. Mais aujourd'hui, je préfère les Bourgogne rouges comme le Pinot Noir ou le Côtes de Nuits-Villages. C'est une question de longueur en bouche, de rehaussement des plats. Et puis pour vous dire la vérité, j'ai été trop malade avec les vins blancs ! Je crois que ça ne me réussit pas. Il y a gens qui ne jurent que par les Sancerre

bianc avec le fromage de chèvre ou le Mâcon Villages avec le camembert. Moi je ne bois plus que des rouges à robes claires avec les poissons et fruits de mer.

#### Quel est le plus beau cadeau qu'on vous ait fait en cuisine ?

M'offrir un Pacojet pour mon anniversaire ! C'est un robot de cuisine extraordinaire, un vrai délire : une turbine sorbeteuse à émulsion qui fait des glaces, des mousses, des terrines, des farces ou des coulis avec à peu près tout ce qu'on veut, même des crevettes, un homard entier ou des pattes de crabe, si ça vous branche. Et ça conserve toutes les saveurs intactes, puisque la préparation est immédiate.

#### Du vrai matos de pro...

Oui, mais pour le fun. Je n'ai vraiment rien d'un grand chef ou même d'une cuisinière. A une époque, je faisais des traits de vinaigre balsamique dans mes assiettes pour faire genre, mais c'est toujours moins bien.

#### Vous avez découvert de bons restaurants lors de vos tournages aux USA ?

Franchement, non. Qu'est ce qu'on peut retenir de la cuisine américaine à part toutes sortes de beignets frits épouvantables ? Je crois même que le meilleur burger du monde, il n'est pas là-bas mais au bistrot Chez Ginette de la rue Caulaincourt (Paris 18<sup>e</sup>). D'ailleurs, on y sert aussi une crépinette de volaille à la forestière et un clafoutis aux griottes du tonnerre. Par contre, j'ai quand même découvert à la Nouvelle Orléans un chef extra : Edgar Caro du resto mexicain Baru sur Magazine Street. Il cuisine d'énormes tapas aux avocats, fruits de mer, poulet Jerk (mariné aux épices, ndlr), champignons et cocktails de crevettes. Et c'est fantastique ! J'en ai encore des saveurs dans la bouche, c'est comme un frisson permanent...

#### Pas de thon là-bas ?

Si, malheureusement. Les Américains mettent toujours du « tuna quelque chose » dans ce qu'ils mangent. J'essaie de leur expliquer qu'on peut aussi se régaler avec des maquereaux et des sardines, mais ce n'est pas facile. Pourtant, je ne connais rien de meilleur que les miettes de maquereau mixées au fromage frais et montées en beurre avec du citron et des herbes. A déguster sur une tranche de pain grillée avec une salade, c'est à se rouler par terre.



*Je réfléchis  
à une sorte d'Avatar,  
sans les 200 millions  
de dollars de bénéfice.*



#### Ça vous brancherait de tourner avec James Cameron, il est assez écolo dans son genre ?

Evidemment ! Mais je réfléchis plutôt à une sorte d'Avatar, sans les 200 millions de dollars de bénéfices. Une histoire de science-fiction basée sur des faits scientifiques réels. Pas juste des monstres bleus qui protègent leurs forêts des militaires américains. Que les gens n'aient pas envie de se taper un docu écolo catastrophe, je comprends très bien. Mais il faut aussi bien saisir qu'une menace climatique sur grand écran, ce n'est pas que du cinéma.

#### On vous sent un peu seule parmi les célébrités dans votre combat contre la surpêche...

C'est vrai que lorsque j'en parle aux gens de mon métier, ils me rient au nez. Je fais chier tout le monde sur les tournages, je ne dîne plus avec des gens qui mangent du thon, etc. Mais après tout, quand on s'engage sur un sujet pareil, on ne le fait pas pour l'image ou sa carrière ! Distribuer des tracts en K-Way sous la pluie devant le parlement Européen de Bruxelles, ça n'a rien de très glamour.

#### Et ces photos de vous à poil avec un tourteau qu'on a vu dans toute la presse ?

C'est de l'image, d'accord. Mais c'est justement pour sensibiliser l'opinion aux ravages de la surpêche avec une exposition photo, baptisée Fish Love, qui va faire le tour de l'Europe (au Jumeirah Grand Hotel de Rome à partir du 2 Juillet). J'ai posé nue avec d'autres célébrités comme Lizzy Jagger, Jerry Hall ou Ben Kingsley. Mais moi au moins, mon crabe il était vivant, il pétait la forme ! Je ne comprenais pas bien d'ailleurs qu'on souhaite défendre les poissons en les exposant morts...

#### Il y a deux ans, vous sortiez «En t'attendant», votre premier album en tant que chanteuse. C'est quoi la suite ?

Croyez-vous vraiment qu'il y aura une suite (rires) ? Ce disque, j'ai adoré le faire avec Damien Rice, un musicien et chanteur avec qui j'ai vécu une très belle histoire. Je l'ai écrit, produit, composé, c'est mon bébé.

Mais à la base, ce ne sont que des chansons guitare et voix au coin du feu. J'aurais dû les chanter avec trois musiciens dans des petits bars et des petites salles, pas démarrer tout de suite dans les festivals et finir à la Cigale. On m'offrait des scènes incroyables à cause de mon nom, mais je n'étais pas prête pour ça. Et je ne l'ai pas super bien vécu ! Faire un premier concert devant deux mille personnes au Printemps de Bourges, dont une bonne part de journalistes déguisés en snipers, ça vous remet vraiment les idées en place.

#### Ça a été un échec ?

Dans les médias, oui. Mais j'en ai quand même vendu quinze mille. Et à chaque fois que je tourne à l'étranger avec de nouveaux acteurs, une nouvelle équipe, ils écoutent tous mon album dans leur loge. Allez comprendre...

#### Vous avez l'habitude d'apprendre chaque année à faire quelque chose d'extrêmement difficile. C'était quoi votre dernier essai ?

Jouer du Thérémine ! C'est un instrument de musique qu'on utilise uniquement avec les mouvements du corps, et sans jamais toucher l'objet. Une sorte de clavier à distance qui produit un son comparable à la voix humaine ou la scie musicale, très utilisé dans la science-fiction des 50's. On m'avait dit que seulement quatorze personnes dans le monde savaient en jouer et j'ai vite compris pourquoi. J'ai laissé tomber ! J'en ai deux très beaux à la maison, je passe devant tous les jours. Sinon, j'ai aussi appris à faire des cascades et tenir un flingue, si ça vous intéresse...

\*Sortie en salles le 31 juillet

• Le Chamarré, 52 rue Lamarck, 75018 Paris.

www.chamarre-montmartre.com

• Les Jardins sauvages, restaurant de la Grèce des Landes, Courmon, 56200 La Gacilly.

• www.lagreedeslandes.com

• Claude Colliot, 40 rue des Blancs-Manteaux, 75004 Paris.

www.claudecolliot.com

Entretien : Guillaume Haut-Dupuy

Photos : Pierre Monetta



**Une star bien toquée !**  
Mélanie Laurent joue avec Brad Pitt mais ses plus meilleures répliques sont pour les chefs français. «Les cuisiniers sont des artistes», explique l'ancien second de Claude Colliot.