

LUCKY  RED

presenta

LA CUOCA DEL PRESIDENTE

un film di

CHRISTIAN VINCENT

con

CATHERINE FROT

JEAN D'ORMESSON

HIPPOLYTE GIRARDOT

uscita

7 MARZO 2013

ufficio stampa

LUCKY  RED

Via Chinotto, 16 tel +39 06.3759441 fax +39 06.37352310
Georgette Ranucci (+39 335.5943393 g.ranucci@luckyred.it)
Olga Brucciani (+39 388.4486258 o.brucciani@luckyred.it)
Gabriele Barcaro (+39 340.5538485 gabriele.barcaro@gmail.com)

CAST ARTISTICO

<i>Hortense Laborie</i>	Catherine FROT
<i>Il Presidente</i>	Jean D'ORMESSON
<i>David Azoulay</i>	Hippolyte GIRARDOT
<i>Nicolas Bauvois</i>	Arthur DUPONT
<i>Jean-Marc Luchet</i>	Jean-Marc ROULOT
<i>Mary</i>	Arly JOVER
<i>Pascal Lepiq</i>	Brice FOURNIER
<i>John</i>	Joe SHERIDAN
<i>Coche-Dury</i>	Philippe UCHAN
<i>Jean-Michel Salomé</i>	Laurent POITRENAUX
<i>Perrières</i>	Hervé PIERRE
<i>Arnaud Fremier</i>	Louis-Emmanuel BLANC
<i>David Epenot</i>	David HOURI
<i>Anthony</i>	Nicolas CHUPIN

CAST TECNICO

Regia	Christian VINCENT
Sceneggiatura	Étienne COMAR & Christian VINCENT
Liberamente ispirato alla vita di	Danielle MAZET-DELPEUCH
Direttore della fotografia	Laurent DAILLAND
Scenografia	Patrick DURAND
Costumi	Fabienne KATANY
Montaggio	Monica COLEMAN
Musica originale	Gabriel YARED
Suono	Cyril MOISSON
	Vincent GUILLON
	Stéphane THIEBAUT
Casting	Aurélie GUICHARD
Produzione	ARMADA FILMS & VENDÔME PRODUCTION
Coproduzione	FRANCE 2 CINÉMA, WILD BUNCH
Direttore di produzione	Jean-Jacques ALBERT

durata
95 min

SINOSSI

Hortense Laborie è una cuoca rinomata che vive nel Périgord.

Con sua grande sorpresa, il Presidente della Repubblica la nomina responsabile della sua cucina personale all'Eliseo.

Nonostante le gelosie degli chef che operano nelle cucine principali del Palazzo, Hortense riesce ad imporsi grazie al suo carattere forte e alla sua tempra.

La genuinità della sua cucina sedurrà in poco tempo il Presidente, ma quello che accade dietro le quinte, nelle stanze del potere, le creerà molti ostacoli...

INTERVISTA A ÉTIENNE COMAR

SCENEGGIATORE

Come è nato il progetto del film?

Era da tempo che avevo il desiderio di cimentarmi con un film che parlasse di emozioni culinarie... Tre anni fa mi è capitato di leggere il profilo dedicato a Danièle Delpéuch scritto da Raphaëlle Bacqué per *Le Monde*; un'intera pagina nella quale passava in rassegna gli anni trascorsi nelle cucine private dell'Eliseo. La sua storia mi ha catturato immediatamente perché per una volta non si trattava di un grande chef o di un ristoratore, ma di una cuoca, pura e semplice...

Trovandomi nel Périgord, decido allora di contattare Danièle Delpéuch. «Venga a pranzo domenica», mi dice. Mi reco alla Borderie e scopro questo posto stupendo: più che una fattoria una specie di agriturismo, in cui Danièle vive da anni. Passiamo cinque ore a tavola. Mangiamo divinamente e subito resto colpito dalla sua socievolezza, dal suo modo di far partecipare al pasto gli invitati. Parliamo a lungo della sua vita. Al di là del fatto di aver cucinato per il Presidente della Repubblica, in lei avverto una forte dimensione romantica e avventurosa...

Come descriverebbe questa donna?

La sua vita è piena di cesure, di impegni spesso presi in risposta ad un impulso: lavorava in campagna, ha lasciato il lavoro e il marito, cosa che all'epoca non succedeva nel suo ambiente; è stata tra le prime ad organizzare i week-end a base di paté e tartufi all'inizio degli anni '70. Poi è partita per gli Stati Uniti per insegnare a cucinare. Poi c'è stata questa parentesi all'Eliseo e un lungo anno trascorso in Antartide. Da qualche anno ha un nuovo progetto: creare una coltivazione di tartufi in Nuova Zelanda ... E' un'avventuriera, le cui scelte di vita sono sempre state legate alla cucina.

Un'altra cosa mi ha affascinato fin dal primo incontro: Danièle mi aveva invitato ad un pranzo in famiglia, e io pensavo che mi sarei trovato in un ambiente «rustico». Invece a tavola c'era un miscuglio sorprendente di ospiti: amici intellettuali newyorchesi, un giornalista di economia, un avvocato internazionale, ed effettivamente anche alcuni membri della sua famiglia del Périgord. C'erano personalità molto diverse che in un certo senso riflettevano la complessità della nostra ospite: Danièle è una persona in cui si combinano il rispetto della tradizione, una grande apertura sul mondo e un acuto senso della modernità...E' legata ad un luogo preciso e al mondo intero nello stesso tempo, è semplice e complicata. Avevo davanti un perfetto personaggio per un film o per un romanzo.

E poi?

Torno entusiasta dall'incontro e subito immagino il film che se ne potrebbe trarre. Comincio a scrivere... Catherine Frot si impone subito per la parte di Danièle. L'una e l'altra nel lavoro sono ugualmente esigenti. Restava da trovare un regista sensibile al tema della gastronomia. Avevo saputo da un amico comune che Christian Vincent ha questa passione (oltre ad essere bravissimo nel dirigere gli attori). E' un enologo che ama lo stesso tipo di cucina autentica che prepara Danièle, cucina lui stesso e ama condividere questo piacere con gli altri.

Ci siamo subito intesi su come impostare la sceneggiatura: avrebbe dovuto essere un film incentrato sia sul «potere della cucina» che sulla «cucina del potere».

Questa doppia proposizione sintetizzava l'interesse della nostra storia... Per contrasto, abbiamo anche deciso di aggiungere all'intrigo al palazzo dell'Eliseo, l'episodio vissuto da Danièle in Antartide. In modo che la riconoscenza e l'amicizia che Hortense non ha mai ricevuto all'Eliseo, le fossero riconosciute all'altro capo del mondo.

Nel 1997 Danièle Delpuech ha pubblicato un libro, *Mes carnets de cuisine, du Périgord à l'Élysée*. Lei e Christian Vincent ne avete tratto ispirazione per la sceneggiatura?

Poco... Abbiamo ripreso alcuni ricordi divertenti che lei racconta nel libro. Alcuni momenti con il Presidente. La sceneggiatura è un divertente miscuglio di cose realmente accadute e di elementi inventati di sana pianta. Era importante far emergere l'effetto «elefante nella cristalleria» provocato dall'arrivo di Hortense all'Eliseo. Lei non ha la minima idea delle regole di protocollo, pensa solo al suo lavoro, ha un rapporto diretto con il Presidente e si prende gioco dei consiglieri che cercano di mettere il naso nella sua cucina. Ma questo le si ritorcerà contro: sempre di più le persone cominciano ad occuparsi di quello che c'è nel piatto del Presidente a causa dei suoi problemi di salute.

E' stato molto divertente scriverla, anche se ovviamente è stato necessario concentrarci sull'essenziale. Quanto all'ultimo giorno di Hortense in Antartide, quello è totalmente inventato.

Nella sceneggiatura citate un libro di Édouard Nignon, *Éloge de la cuisine française* che fornisce il pretesto per alcuni scambi di battute molto poetiche tra il Presidente e la sua cuoca.

Danièle ce lo ha fatto scoprire nel corso di una nostra visita alla Borderie e noi abbiamo assolutamente voluto includerlo nel progetto. E' un libro magnifico, la cui

prefazione è stata scritta da Sacha Guitry. Edouard Nignon è poco conosciuto dal grande pubblico, ma molto apprezzato da cuochi, gastronomi e storici. E' uno dei grandi chef francesi dell'inizio del XX° secolo, ha lavorato al servizio di uomini politici come lo zar Nicola II e l'Imperatore d'Austria. Dove la cucina incontra la storia... Il suo libro di ricette è un'opera letteraria, una raccolta di poesie dedicate alla gastronomia.

In lui l'amore per la cucina si coniuga all'amore per la parola.

Perché nel film la cucina è così importante per il vostro Presidente?

E' un insieme di gusto personale e della funzione che svolge.

Per Pompidou, come per Mitterrand e Chirac, la cerimonia del pasto è molto importante, è un rito sociale, un modo di apprezzare veramente la Francia, la sua geografia, i suoi prodotti, la sua cultura. Quando il Presidente dice «Datemi il meglio della Francia! » è un po' ridicolo, ma allo stesso tempo dimostra un attaccamento all'eccellenza francese.

Per quanto paradossale sembri, non si può fare a meno di fare un collegamento tra *Uomini di Dio*, del quale lei è artefice come produttore e co-sceneggiatore con Xavier Beauvois e *La cuoca del Presidente*: questa donna che cucina mostra un fervore quasi religioso.

Io non arriverei a tanto... Ma è vero che quando cucina Hortense si astrae letteralmente dal mondo per dare agli altri il meglio di se stessa, dimostra quel fervore che troviamo nei monaci, ma anche in tutti coloro che hanno una vocazione. Trovo commoventi le persone che dimostrano umiltà nei confronti della disciplina che praticano; che si mettono al servizio della loro arte.

C'è anche l'imperativo morale di fare le cose il meglio possibile –a rischio di urtare, di «infastidire» gli altri. La vita privata di Hortense si eclissa davanti alla sua missione.

***La cuoca del Presidente* è un film che ha avuto il vantaggio di poter contare su diversi giorni di riprese all'interno dell'Eliseo. E' un fatto inedito.**

Abbiamo avuto una fortuna incredibile. Tutto ha avuto inizio con una proiezione di *Uomini di Dio* all'Eliseo. Avevo già il film in mente e ho approfittato della proiezione per chiedere di visitare le cucine. Esperienza indimenticabile. Poi ci siamo tornati con Christian Vincent per vedere anche le dispense... Si dice che l'Eliseo sia la casa più grande di tutta la Francia: lì ci sono i servizi più belli, le posaterie più belle, l'argenteria più bella, i più bei cristalli... Abbiamo immediatamente capito quanto sarebbe stato importante poter girare lì.

Inoltre era per noi ironico e divertente scrivere una storia che si svolge all'Eliseo, nel cuore dello Stato, senza parlare mai di politica.

Come si sono svolte le riprese con tutti quei piatti da preparare?

Era molto importante che le emozioni della cucina si traducessero in immagini. Accanto al set nelle cucine, abbiamo installato un gruppo di tre persone in una cucina vera: Gérard Besson, l'ex chef blasonato del Coq Hérón (è lui che ha realizzato quella meravigliosa ricetta che è il Guanciaie della Bella Aurora), Guy Leguay, l'ex chef del Ritz, altrettanto premiato, ed Elisabeth Scotto, un'esperta di cucina che collabora con la rivista *Elle*. Avevamo un'esigenza precisa: bisognava che tutti quei piatti fossero belli ma che fossero anche commestibili. Volevamo che il «piatto» fosse lì davanti agli attori; nessuna pietanza falsa come se ne vedono spesso in pubblicità. Sapevamo che anche i primi piani di questi piatti sarebbero stati una chiave per il successo del film.

Sono ormai diversi anni che lavora sia come produttore che come sceneggiatore.

Nel mio mestiere di produttore ho sempre amato soprattutto i momenti in cui il film viene concepito e viene elaborato dal punto di vista artistico, più che gli aspetti finanziari... Scrivere, in fin dei conti, è stato un po' come la conseguenza naturale di questa mia inclinazione. Mi permette di spingermi più lontano nei miei progetti e nelle mie collaborazioni con i registi, che sono coloro che rispetto di più perché non dimentico mai che sono loro a firmare il film...

Attualmente sto scrivendo con Xavier Beauvois il suo prossimo film, oltre a lavorare alla sceneggiatura per un nuovo progetto. E poi fortunatamente non mi faccio mancare la produzione di film che non scrivo.

INTERVISTA A CHRISTIAN VINCENT

REGISTA

***La cuoca del Presidente* segue il percorso di una cuoca, Hortense, di cui facciamo la conoscenza in una sperduta base scientifica in Antartide, dove lei sta trascorrendo gli ultimi giorni di una lunga missione. Prima di scoprire che è stata, per più di due anni, la cuoca privata del Presidente della Repubblica all'Eliseo. La storia è davvero singolare.**

Quando Etienne Comar mi ha parlato di questa donna, scovata nel Périgord per diventare cuoca del Presidente, ho capito immediatamente che si trattava di un soggetto incredibilmente forte e originale. Mi piaceva molto l'idea di penetrare nel Palazzo dell'Eliseo entrando dai piani bassi per mostrare quello che accade dietro le quinte. Ma questo forse non sarebbe stato sufficiente per fare un film. E' stato quando ho scoperto che, dopo aver passato due anni all'Eliseo, questa donna aveva chiesto di andare a lavorare in una base scientifica sperduta nell'Oceano Antartico, che il film ha preso forma. C'erano due traiettorie estremamente avventurose che offrivano la possibilità di costruire un percorso avvincente. Un'occasione per mettere a confronto i due mondi, di mostrare un personaggio posto di fronte a due universi antitetici.

L'inizio del film è abbastanza fuorviante. Ci troviamo sulla base al seguito di una giornalista australiana che vuole girare un film sulle isole dell'Oceano Antartico. E ci si imbatte in questa cuoca che brontola in mezzo ai suoi fornelli, e non possiamo immaginare la vita, molto diversa, che ha fatto fino a quel momento.

Sì, si resta davvero disorientati. Lo spettatore che pensa di vedere un film che si svolge all'Eliseo potrebbe chiedersi dove è finito. Chi può mai essere quella persona, neanche particolarmente simpatica, che vive a 12.000 chilometri di distanza dalla Francia, in condizioni difficili, e che vediamo un po' alla volta rasserenarsi e poi ridere senza freni quando i ragazzi della base organizzano uno spettacolo in occasione della sua partenza? Mi piaceva il contrasto con le dorature dell'Eliseo; lo scontro tra queste due epoche mi incantava. Da una parte siamo in cima alla piramide, davanti a Hortense viene steso il tappeto rosso, riceve tutti gli onori, conosce lo stato di grazia, poi tutto per lei va di male in peggio. Dall'altro ci si immerge in una natura ostile, bellissima ma molto dura; lei prepara delle conserve per una banda di scienziati persi in mezzo al nulla, senza alcuna possibilità di comunicare con l'esterno; ma, alla fine della sua missione, tutti si congratulano con lei, la ringraziano. In questa doppia avventura c'è una riflessione sulla riconoscenza e sull'ingratitude.

E' un bell'elogio della cucina. Lei stesso è noto come grande cuoco.

Mi è sempre piaciuto cucinare. Mi calma. E mi piace anche la compagnia dei cuochi. Adoro guardarli lavorare. Cucinare richiede precisione. Richiede grande tecnica e molta generosità. Per far da mangiare agli altri bisogna essere generosi. Non si può essere avari. E io amo le persone generose. E oltre a questo penso che, per certi versi, il mio mestiere somigli al loro. Qualche volta mi dico che il cuoco che pianifica il suo menu si pone le stesse domande che mi pongo io. Come me lavora su un materiale vivo. Gioca con i colori, le forme e le consistenze. Mescola croccante e molle, caldo e freddo, crudo e cotto... Deve cercare di rassicurare e sorprendere allo stesso tempo. Fa riferimento alla tradizione, pur cercando di innovare. Fa in modo che un piatto non somigli ad un altro, variando le modalità di cottura, i contorni...

C'è anche Christian Vincent nel personaggio di Hortense?

Sì, per forza... La sua inquietudine è la stessa che provo io. Anche quel sentirsi insoddisfatti di se stessi... La difficoltà che ha nell'accettare i complimenti, anche se il suo mestiere consiste proprio nel procurare piacere agli altri ... E come me, a volte prova il bisogno di chiedere: «allora, vi è piaciuto?..» Ma poi non lo fa mai. Su questo punto per me nel film c'è un momento molto significativo. E' quello in cui il Presidente la convoca nei saloni per ringraziarla del pranzo che ha preparato per le sue sorelle e i suoi fratelli. Lei dovrebbe essere fiera dei complimenti che le vengono fatti. Il maggiordomo che ha assistito a tutto le dice: «E' fantastico, no?» Ebbene no, non è poi così fantastico. Nella sceneggiatura lei rispondeva con questa frase, quasi triste: «Lei crede?» Poi invece durante le riprese non ho fatto dire questa frase a Catherine, per paura di essere troppo esplicito. Volevo solo che si percepisse che lei è un po' delusa. E come per quelle persone che si sono prefisse una meta abbastanza difficile da raggiungere e che, una volta che ci sono arrivate, si dicono: «Alla fine si trattava solo di questo...»

Danièle Delpeuch è la sola donna ad aver cucinato all'Eliseo.

Per quanto ne sappia io, sì. E non è detto fosse la benvenuta.

Perché?

Perché era una outsider, e una donna. Non si vestiva come gli chef dell'epoca – era sempre in nero. Negli anni '80 questo non andava bene. E poi doveva sembrare strano che improvvisamente il Presidente avesse deciso di volere una donna per cucinare all'Eliseo. Danièle è stata perciò la prima a farlo. E' una donna molto

particolare. Una pioniera, un'avventuriera, una donna che ha fatto molte esperienze, viaggi all'estero... E questo che mi piaceva di lei e non il suo lato di «donna ai fornelli».

Come ha reagito al film?

Benissimo. Sapeva che Étienne ed io ci eravamo presi delle libertà rispetto alla sua storia, che Hortense le somigliava ma che non era lei, ed è stata d'accordo. In alcune scene, ispirate al suo libro, tutto è stato inventato, e in nessun momento abbiamo cercato di fare un lavoro di ricostruzione storica dell'era Mitterrand'. Non era quello che ci interessava. D'altra parte l'azione del film si svolge in un'epoca un po' indefinita, che si situa, potremmo dire, prima dell'avvento dei telefonini, del GPS e del forno a microonde...

Catherine Frot è incredibile nel ruolo di Hortense.

Ho pensato subito a lei per la parte. Aveva l'età esatta del personaggio e un lato campagnolo che calzava alla perfezione. Non è una che si dà delle arie, Catherine Frot. La si mette in un mercato a Brive e funziona, la si porta in cucina ed è credibile! E' del tutto a suo agio, anche se non è affatto una cuoca e non ha la gestualità dei professionisti!

Eppure i gesti di Hortense, quando cucina, sembrano avere una precisione quasi chirurgica.

E' questo il cinema!... Il mio lavoro alla regia e il suo da attrice consisteva nel far credere che in una cucina lei era al suo posto, che ci si trovava a suo agio e che l'aveva fatto per tutta la vita... Bisognava che Catherine occupasse lo spazio. E' questo che conta! Occupare lo spazio!

Il resto è pura aneddotica. Cucinare è un mestiere molto rigoroso, che richiede dei gesti precisi. E alla fine vediamo Catherine eseguire dei gesti tecnici: far saltare dei gusci in un wok, pulire una carota, preparare un cavolfiore farcito...

Accanto a Catherine Frot, una presenza sorprendente: Jean d'Ormesson nel ruolo del Presidente.

Jean è arrivato all'ultimo momento. All'inizio non era previsto. Tre giorni prima dell'inizio delle riprese, l'agente dell'attore che doveva interpretare il ruolo del Presidente chiama il mio direttore di produzione per dirci che «tizio» non può più girare il film! E' sempre un po' così quando si prepara un film. Si aspetta sempre che la tegola ci cada sulla testa. Così, riunione d'emergenza, e io dico: «basta attori».

Abbiamo visto un'enorme quantità di attori interpretare presidenti della Repubblica e, qualunque sia il talento di questi attori, che lo si voglia o no, finiscono col banalizzarli. Nel mio film il Presidente si vede pochissimo, ma se si vuole che le scene in cui appare al fianco di Catherine lascino il segno, bisogna sorprendere. Decidiamo allora di andare a cercare altrove, tra gli intellettuali, i grandi avvocati. Tutto questo in mezz'ora. Saltano fuori dei nomi e, tra questi, quello di Jean d'Ormesson. Capiamo subito che è la persona giusta. Etienne Comar si incarica di contattarlo, io parto per girare una settimana in Islanda e lo incontro per un'ora al mio ritorno. Il progetto lo diverte. Ha sempre sognato di fare l'attore... Il film si fa con lui.

Gli avete fatto dei provini?

Certo ! Lui ci teneva quanto noi! Ha insistito molto in proposito: se non fosse andato bene, avrebbe abbandonato.

E?

La prima ripresa- una scena abbastanza lunga-, è stata catastrofica. Jean era molto intimidito dal set e da Catherine. E poi, ciak dopo ciak, lentamente, le cose sono andate meglio. I margini di miglioramento erano ancora ampi e io ho pensato che avevamo il nostro Presidente. Alla fine dei provini sono andato da lui e gli ho detto: «Lei è ingaggiato».

Torniamo alla cucina privata dell'Eliseo. L'ha visitata?

No, è vietato entrare nella parte privata. E' una cucina che è stata a lungo destinata ad altri usi, fino a quando François Mitterrand, al suo arrivo al potere, non l'ha fatta restaurare. Ha poi chiesto di far venire un cuoco dall'esterno. Cosa che è stata mal vista da coloro che lavoravano alla cucina centrale, che si sono trovati espropriati della parte più prestigiosa del loro lavoro.

Avete girato la parte parigina all'Eliseo, a Marigny, nel Castello di Chantilly, in quello di Vigny, nei teatri di posa a Bry-sur Marne, e sembra sempre che il film si svolga al numero 55, di rue du Faubourg Saint-Honoré.

Perché abbiamo avuto la fortuna di girare per diversi giorni all'Eliseo durante la riunione del G20 a Cannes. Dato che Sarkozy non era a Parigi, ci avevano accordato un permesso speciale, e quando Hortense arriva per la prima volta al Palazzo dell'Eliseo, ci troviamo nei suoi ambienti reali. Tutti conoscono il cortile d'onore. Si vede la macchina che arriva, si ferma, e Catherine che ne esce. La scena successiva,

quella in cui lei viene ricevuta dal direttore di sala, l'abbiamo girata al Ministero del lavoro... E poi si torna alla vera scalinata dell'Eliseo, li vediamo scendere nei sotterranei, che abbiamo ripreso nei veri sotterranei della scuola Ferrandi nel sesto Arrondissement di Paris... E così via. Quello che contava per me era filmare gli arrivi, le partenze, il cortile d'onore o il salone delle feste, che sono posti che tutti conoscono... Il resto era facile.

Parliamo del periodo in cui Hortense è in Antartide.

Ovviamente era fuori questione spostare le riprese laggiù perché ci sarebbero voluti più di quindici giorni solo per arrivarci. Abbiamo allora cercato un equivalente di quei paesaggi nell'emisfero settentrionale, in Europa. E alla fine abbiamo piazzato la macchina da presa in Islanda. Ci sono degli scenari incredibili, è un territorio vergine: niente aerei nel cielo, neanche un palo della luce, non un'anima: i due terzi della popolazione vivono a Reykjavik. Altro vantaggio è che gli islandesi sono abituati alle truppe: lì vengono girati molti film americani, penso per esempio a Clint Eastwood per *Lettere da Iwo Jima*.

Ma le condizioni ambientali sono dure, le relazioni complicate, il tempo cambia continuamente, abbiamo subito diverse tempeste e, per alcuni giorni, non abbiamo praticamente potuto girare. Durante la scena in cui Hortense spiega alla giornalista australiana di aver trovato in Nuova Zelanda le condizioni ideali per la sua coltivazione di tartufi, pioveva a catinelle e il vento soffiava a cento all'ora. Questo nel film non si vede.

E' stata una sfida quella di strutturare la storia in questi due periodi che si alternano continuamente?

E' sempre complicato costruire un film che si svolge in due epoche diverse e con molti andirivieni tra le due. Bisognava farlo funzionare. Il film è stato strutturato attorno al contrasto tra questi due universi.

Si avverte una solitudine immensa in questa donna che ha trascorso un anno nella base.

Sì, ma credo che lei si sia tagliata fuori dal mondo volontariamente. All'Eliseo, per due anni, era a disposizione 24 ore su 24. Non sapeva mai se il Presidente avrebbe mangiato lì perché la informavano solo all'ultimo momento.

Nel film lei va via mestamente, senza una parola di ringraziamento – forse provando anche una certa stanchezza. Invece lì, in un'isola sperduta nell'Oceano Antartico, all'improvviso le danno del tu, la applaudono, e alla fine lei crolla, piange e ...ride! La parola importante alla fine del film è: «grazie».

Da una parte, in Antartide, la ringraziano, la ringraziano nel senso vero del termine, le dimostrano di aver apprezzato quello che lei ha fatto. Dall'altra parte, all'Eliseo, la ringraziano nel senso di congedarla, di spingerla ad andarsene, di mandarla via, cacciarla.

Guardando la sua filmografia, si resta colpiti dalla varietà dei soggetti trattati.

Un giorno mi hanno chiesto perché facessi film e io ho risposto: «Per non dover lavorare»... Per sfuggire alla routine del lavoro da impiegati, alla sua monotonia. Il cinema è il mestiere che offre il miglior impiego possibile del tempo. C'è il tempo della scrittura, che a volte è un momento di solitudine... Il tempo della preparazione, che è il momento della scoperta: si viaggia in paesi diversi, si scoprono delle città, delle strade che non si conoscevano, si visitano degli appartamenti, si fanno degli incontri. C'è il tempo delle riprese che è quello della follia, dell'angoscia e della felicità più pura. Un momento di controllo assoluto in cui tutto sfugge al controllo. E per finire c'è il tempo del montaggio, che è il momento della verità: il momento in cui ci si confronta con quello che si è fatto.

INTERVISTA A CATHERINE FROT

HORTENSE LABORIE

Qual è stata la sua prima reazione quando le è stato proposto il ruolo di Hortense?

Ho capito subito che si trattava di una bella proposta: interessante ma non facile. Hortense è un personaggio poco comune. Confesso che all'inizio non sapevo bene da che parte prenderlo.

Cosa che non basta a scoraggiarla.

Al contrario. Mi piacciono le sfide.

Ci parli del suo primo incontro con Danièle Delpeuch.

Quando mi hanno parlato del progetto, Etienne Comar mi ha proposto di andarla a trovare in Dordogne. Non ho fatto in tempo ad arrivare che Danièle mi aveva già portato a fare la spesa al mercato. Al momento di preparare il pranzo, mi ha costretto ad indossare un grosso grambiule e ha cominciato ad illustrarmi il suo lavoro: i gesti, la conoscenza della cucina. Io non sono una gran cuoca, dovevo imparare a fare finta, come ne *La voltapagine* di Denis Dercourt, quando suono il pianoforte: si potrebbe pensare che suono bene e molto velocemente, mentre in realtà è fatto tutto con pollice e mignolo.

Cosa l'ha colpita di più in questa donna?

Innanzitutto il luogo in cui vive. E' un ambiente molto antico. Le cose sono in armonia tra loro la casa, la natura, il modo in cui lei cucina. Tutto sembra immutabile. C'è qualcosa di rassicurante in tutto questo.

E' abbastanza sconvolgente pensare che questa donna che ha cucinato per più di due anni all'Eliseo venga da lì. E' rimasta fortemente legata alla sua casa e alla storia della sua casa (sua madre e sua nonna erano entrambe grandi cuoche). Allo stesso tempo si capisce che è da questa terra del Périgord che lei ha tratto l'equilibrio e il coraggio che la animano. Ha una forza di carattere eccezionale. E la curiosità l'ha spinto a viaggiare e a fare progetti di ogni genere legati alla cucina. Danièle è una persona calorosa per natura, con una capacità di lavorare senza sosta per donare agli altri il piacere del cibo.

Voi due vi somigliate in maniera inquietante.

Sì. La fronte, gli zigomi. Ma questo non è importante per il film. Le persone non la conoscono.

Non si tratta solo dell'aspetto fisico. Si percepisce che condividete lo stesso perfezionismo: lei come attrice e Danièle come cuoca.

Il suo rigore mi ha affascinato e confesso di essermi un po' identificata con lei: mi piace fare il mio lavoro di attrice in modo serio. Ho interpretato questa donna assimilandone contemporaneamente tutte le pulsioni che avevo percepito in lei, senza però allontanarmi troppo da me stessa. In Hortense c'è un po' di Danièle e un po' di me stessa.

Come ha costruito il personaggio?

Volevo che fosse femminile, che portasse abiti semplici ma gradevoli. E' una persona che ha classe: viene dalla campagna ma anche da altri luoghi. Possiede un'autorità e un'eleganza naturali. Nel suo libro Danièle parla delle sue collane, delle sue scarpe con i tacchi. Questo miscuglio di cose diverse mi ha ispirato molto nella scelta dei costumi.

Il costume di scena è importante per lei?

E' vitale. Non potrei indossare una cosa qualsiasi per un personaggio – anche per il meno stilizzato, quello più reale. Non capirei più quello che sto facendo. Ho bisogno di sapere perchè porto quelle scarpe, quel vestito. Ho bisogno di passare anche attraverso questi elementi.

Che operi nelle cucine private dell'Eliseo o in quella, più spartana, della base dove è andata a finire in Antartide, Hortense trasmette la sua arte con un amore infinito – una precisione dei gesti davvero affascinante.

Meglio così. Per me tutto deve essere preciso nel lavoro dell'attore. Ma ho dovuto seguire dei corsi. Ho trascorso una settimana al fianco di Danièle Delpeuch. Mi ha insegnato il piacere dei gesti, dei colori e delle forme delle pietanze. E ho imparato davvero a preparare il cavolfiore farcito al salmone. Era una delle scene importanti del film: si doveva vedere mentre lo preparavo. Domani posso fargliene uno e le prometto che c'è da leccarsi i baffi!

Nel cibo c'è molta poesia. Per un pollo con salsa bianca e tartufi non è un nome magnifico "Poulard en demi-deuil" (Pollo a mezzo lutto)? E tuttavia, quando se ne cucina uno, non bisogna aver paura di infilare una mano intera sotto la pelle del pollo. E' la magia della gastronomia. E' tra i piaceri più grandi offerti dalla vita e su questo sono completamente d'accordo.

Si ha la sensazione che lei abbia messo tutto il suo passato di attrice in questo personaggio. Questo accentua ulteriormente la complessità e il mistero di Hortense.

Forse perché ho interpretato personaggi di ogni genere; sono passata dal tragico al comico, ho interpretato il ruolo di donne molto stilizzate, quasi dei prototipi, delle marionette. Ho spinto a fondo sul pedale dell'ingenuità e della buffoneria con Cédric Klapisch nel suo *Aria di famiglia*, con Eric-Emmanuel Schmitt in *Lezioni di felicità*, con Pascal Thomas. Ho lavorato sulla durezza – con Safy Nebbou in *L'Empreinte de l'ange*, o con José Alcala in *Coup d'éclat*. In questo film ho l'impressione di aver messo insieme tutti questi contrasti, di accostarmi a qualcosa di intimo.

Nei panni del Presidente della Repubblica, Jean d'Ormesson trasmette un'analogha sensazione.

Lui evoca diverse generazioni; un intero passato politico. E' un po' la Francia che ora non c'è più. La sua presenza dà una dimensione poetica al film.

I rapporti tra i vostri due personaggi sono abbastanza strabilianti.

E' interessante la semplicità con la quale crollano le barriere tra loro. Hanno piacere ad incontrarsi e a discutere di cucina. Lui la guarda, lei lo guarda, e non c'è niente di solenne tra loro. Hortense è una persona che si comporta in modo naturale che non si intimidisce facilmente e, in un certo senso, il Presidente si lascia andare grazie a questa semplicità.

Nessuno dei due è a disagio. Sanno entrambi perché sono lì, amano il loro lavoro e non devono rendere conto a nessuno, contrariamente agli intermediari che brulicano attorno a loro, e non osano mai parlare apertamente; questa corte goffa che manovra continuamente per ottenere un posto più prestigioso, e che cerca di interferire nel loro rapporto – riuscendoci, peraltro. Trovo che il film dica lunga sul potere, la gerarchia, gli intrighi....

Hortense mira all'eccellenza. Questi burocrati di cui sta parlando sono invece dei mediocri.

Sì. D'altronde al suo arrivo all'Eliseo, lei non capisce assolutamente niente di tutto questo balletto di tecnocrati. Tutto questo agitarsi non le interessa. Quello che le interessa è che la sua cucina sia la migliore possibile, ottemperare al compito che le è stato assegnato, e che il Presidente sia soddisfatto. E in questo ci mette fervore e orgoglio. E' una donna con dei valori, che difende il suo territorio. Lei esige la qualità.

Hortense viene mandata via dall'Eliseo in modo molto brutale.

Il fatto di essere messa in disparte è per lei una grossa umiliazione. Trovo molto bella la lettera che scrive al Presidente. Descrive bene il loro rapporto e racconta anche della sua sofferenza.

Com'è stato lavorare con Jean d'Ormesson?

Abbiamo cercato insieme di dare il meglio. Bisognava trovare il tono giusto. Dato che lui non è un attore all'inizio non è stato facile, ma lo è diventato in breve tempo. Per la vita che ha fatto, per quello che è, Jean ha dentro di sé le "potenzialità letterarie" per essere un Presidente. Sul set era come un ragazzino. Mi ha molto colpita.

Si ha l'impressione qualche volta, nelle scene di cucina, che ci sia un'atmosfera quasi teatrale.

Non a caso Christian Vincent ha scelto per alcuni ruoli degli ottimi attori di teatro, ossia Hippolyte Girardot, Laurent Poitrenaux, Charlotte Clamens... Sono degli attori che infondono nei loro personaggi molta umanità e molta comicità.

INTERVISTA A JEAN D'ORMESSON

IL PRESIDENTE MITTERRAND

Conoscevamo l'Accademico, il filosofo, l'uomo di lettere e l'editorialista. Ne *La cuoca del Presidente* scopriamo l'attore. Un'attività che la tentava, pare, da molto tempo.

Qualche anno fa, durante un pranzo a Roland-Garros in cui mi trovavo seduto accanto a Bernard Murat, gli avevo effettivamente confidato che uno dei miei più grandi rimpianti era di non aver fatto l'attore. Mi ha preso in parola e, qualche giorno dopo, mi ha proposto di interpretare il ruolo del padre in un adattamento di *Mon père avait raison* di Guitry.

Ho fatto un provino che a lui è sembrato convincente, ho incominciato ad imparare la parte, Bernard Murat sembrava soddisfatto, quando all'improvviso mi dice: «Adesso bisogna metterla sotto contratto per tre mesi.» Tre mesi! In quel periodo stavo scrivendo un libro e l'idea di restare bloccato per così tanto tempo mi è sembrata spaventosa. Siccome il personaggio del padre appare solo nel primo atto, gli ho chiesto se mi sarebbe stato possibile lasciare il teatro alle 21.30. «Impossibile», mi ha risposto, «deve restare per ringraziare sugli applausi». Non potevo. Sono dunque mancato a quell'appuntamento.

Arriva questa incredibile proposta di interpretare il Presidente della Repubblica.

Claude Rich, che recitava ne *L'Intrus* di Antoine Rault, alla Comédie des Champs-Élysées, era stanco e aveva appena mollato il film. Etienne Comar ha allora chiamato la mia editrice, Malcy Ozannat, per chiederle se potessi essere interessato a interpretare io la parte. Lei me lo passa. «Si tratterebbe di interpretare il Presidente della Repubblica in un film di Christian Vincent», mi spiega. «Ci pensi». «Pensarci? Ma non ho bisogno di rifletterci neanche un minuto, la risposta è sì!», gli ho detto. Raramente mi è capitato di esitare così poco nella vita. Credo mi abbia detto anche che si trattava di un film sulla cucina. Ho subito pensato a *Il pranzo di Babette*, di Gabriel Axel, che mi era piaciuto moltissimo. All'epoca avevo scritto nella mia rubrica: «Chiunque non ami *Il pranzo di Babette* non può essere mio amico.»

Conosceva la storia di Danièle Delpeuch, la cuoca di François Mitterrand che ha ispirato il film?

Per niente. Mi sono fidato di Etienne Comar e Christian Vincent. Avevo visto *Uomini di Dio*, un magnifico film, e questo mi bastava. Ho conosciuto Danièle Delpeuch solo dopo. E' un personaggio straordinario.

Ha dovuto fare di nuovo dei provini?

Ma certo! Mi sarei disperato se non avessi fatto parte di questa avventura. Quello che mi ricordo soprattutto è l'inizio delle riprese, ovviamente un po' difficile. Io ero un debuttante, avevo la sensazione di rallentare tutti. Catherine Frot ha dimostrato una gentilezza e una pazienza inaudite nei miei confronti. Le devo molto.

Come si è preparato per il ruolo del Presidente?

Non ho mai mollato la sceneggiatura, mi ci addormentavo perfino sopra. E' stato utile, perché le scene si facevano strada da sole durante la notte. Ho letto il libro di Danièle Delpeuch solo qualche tempo dopo. E ho letto il meraviglioso libro di Edouard Nignon, "Éloge de la cuisine française", sul quale il Presidente si intrattiene con il personaggio di Hortense, la cuoca. Mi serviva nutrirmi un po' dall'interno. Ma siamo sinceri: il personaggio del Presidente, che si potrebbe immaginare come centrale, è invece assolutamente secondario.

Ma lei lo anima dandogli un carisma eccezionale.

Adesso non esageriamo! Étienne Comar e Christian Vincent mi avevano detto che la mia modesta notorietà era importante per il ruolo ma comunque non così tanto. «Non si doveva pensare: «Toh, guarda d'Ormesson», mi dicevano, bensì, «Toh, guarda il Presidente». Io, che ho la tendenza a fare dell'umorismo, ho dovuto trattenermi un po'. Hanno anche cambiato leggermente il mio colore di capelli perché sembrassi più credibile. Sono meno bianchi e ho un taglio diverso. Questo aiuta ad entrare nel personaggio. C'è un momento che ho adorato: sono in posa per le foto ufficiali e penso alla frase di Giscard d'Estaing: «Guardo la Francia in fondo agli occhi...».

Lei ha conosciuto tutti i Presidenti della V Repubblica. Viene dalla Scuola Normale come Georges Pompidou, porta un nome nobile come Valéry Giscard d'Estaing, è un uomo della destra gaullista come Jacques Chirac ed è stato legato a François Mitterrand, con il quale condivideva la passione per la letteratura. Si è ispirato a loro per il film?

Pochissimo; ho pensato un po' a Pompidou che mi sembrava più vicino al personaggio, e un po' a Mitterrand, dal quale ho preso in prestito gli occhiali che porto quando incontro Hortense per la prima volta e le dico: «Mi dia il meglio della Francia.» E' l'unico riferimento.

Per la verità mi sono ispirato soprattutto a mio padre. Come si sarebbe comportato in una circostanza analoga? In modo naturale, ma con un'ombra di dignità. Ed è quello che ho cercato di trasmettere. Non bisognava essere ridicoli, né pomposi. Ma stiamo parlando comunque del Presidente della Repubblica: è una funzione quasi religiosa messa alla prova da dettagli infiniti; bisognava conferirgli una specie di semplicità sacra. Uno dei problemi di Nicolas Sarkozy è di aver creato confusione sull'immagine del Presidente.

Il film mette bene in evidenza l'incredibile peso del protocollo al quale Hortense si sottrarrebbe volentieri, così come tutta la potenza del Presidente. Gli è piaciuto il piatto che gli ho servito? E' stato di suo gusto?

Durante le riprese mi sono ricordato spesso delle confidenze di un amico che si era trovato prima davanti alla Regina d'Inghilterra e poi davanti al Presidente della Repubblica. Ricordava la sensazione di imbarazzo, mista al senso di rispetto che aveva provato allora. L'avevo definito il *malessere agosto*. Recitando, mi dicevo: «Pensa al *malessere agosto*: si può essere allegri, si può ridere, ma con *dignitas!*»

C'è una scena molto divertente in cui Hippolyte Girardot, che interpreta un consigliere, spiega a Catherine Frot che è assolutamente vietato attraversare il cortile dell'Eliseo. Bisogna fare il giro.

E' assolutamente vero. Quando andavo a trovare François Mitterrand, è proprio quello che mi dicevano le guardie all'entrata. «Faccia il giro!» Alla fine mi lasciavano passare, ma sì, normalmente si fa il giro, non si passa in mezzo.

Ricordava prima suo padre, André d'Ormesson, ambasciatore di Francia. Ci si immagina che da bambino lei sia sceso spesso nelle cucine delle ambasciate là dove vivevate.

Ma certo, le cucine sono dei luoghi affascinanti, ma mia madre non amava molto che andassi a disturbare le persone che stavano lavorando.

Lei ha anche trascorso una parte della sua infanzia nel castello di Saint Fargeau, dove sembra che le cucine siano magnifiche.

Erano molto più belle dei saloni, molto rovinati nel XIX° secolo. Le cucine della Grande Mademoiselle hanno avuto un ruolo importante per l'arte. Si ricordi che c'era Lully come lavapiatti! C'è davvero un legame tra arte e cibo.

Ed è proprio quello che emerge in *La cuoca del Presidente*. Cercando di raggiungere la perfezione, Hortense eleva la sua cucina al rango di arte dandole anche una

dimensione letteraria. Cucina e arte, cucina e letteratura, è una cosa molto francese e al tempo stesso universale. Legga Rabelais, Orazio, Chateaubriand, Flaubert. E questo va oltre le frontiere: al termine della sua vita Rossini abbandona la musica e diventa un cuoco di tutto rispetto. Da quello che si dice a lui dobbiamo il tournedos (medaglione di filetto). Si trovano anche dei legami molto stretti tra cucina e politica. Cambacérès e Talleyrand si muovevano meravigliosamente a proprio agio tra queste due cose.

Anche lei è un epicureo come il Presidente che ama gustare il Poularde demi-deuil?

Sono molto sensibile al cibo. Ho adorato la scena con i tartufi. Abbiamo dovuto rifarla diverse volte: è molto difficile essere ripresi mentre si mangia. Morale della favola: ho dovuto mangiare tre tartufi ed è stata una cosa deliziosa. Quando ero giovane, andavo qualche volta da Bocuse o da Troisgros. Le tavole sontuose mi divertivano. E mi è successo, come al Presidente che interpreto, di leggere degli scritti letterari sul tema.

Parlava di gastronomia con François Mitterrand?

Parlavamo di letteratura e di religione. La morte lo preoccupava molto.

Un ricordo particolarmente buffo delle riprese?

Durante la preparazione la costumista mi dice: «Ci vorranno degli abiti e delle camicie...» Le ho risposto con una certa aria di sufficienza: «Sa, i miei abiti somigliano molto a quelli del Presidente della Repubblica, quando vado all'Académie, indosso anche la legion d'onore! » E' venuta da me. Effettivamente i miei abiti potevano andare benissimo. Ma per le camicie c'era un piccolo problema: siccome sono un po' feticista ci ho fatto ricamare le iniziali. E questo non avrebbe funzionato. La produzione è andata ad ordinare delle camicie da Charvet. Somigliano come gocce d'acqua alle mie.

Un ricordo meno divertente?

La scena in cui scendo in cucina. E' stata più difficile delle altre. Ci vado a mangiare e a bere. E c'è stato un problema molto fastidioso. Sono un po' sordo e gli apparecchi acustici che porto hanno cominciato a fischiare. Hanno dovuto togliermeli così, improvvisamente, non sentivo più quello che diceva Catherine. Orribile. Questa parte, sa, non l'ho presa affatto alla leggera.

CHRISTIAN VINCENT

Regia

2012 LA CUOCA DEL PRESIDENTE
2006 HOTEL A CINQUE STELLE
2005 LES ENFANTS
2000 SAUVE-MOI
1997 JE NE VOIS PAS CE QU'ON ME TROUVE
1994 LA SÉPARATION
1992 BEAU FIXE
1990 LA TIMIDA
1987 LA PART MAUDITE (cortometraggio)
1985 CLASSIQUE (cortometraggio)
1983 IL NE FAUT JURER DE RIEN (cortometraggio)

Sceneggiatura

2012 LA CUOCA DEL PRESIDENTE di Christian Vincent
2006 HOTEL A CINQUE STELLE di Christian Vincent
2005 LES ENFANTS di Christian Vincent
2004 NUDISTI PER CASO di Franck Landron
2000 SAUVE-MOI di Christian Vincent
1999 PEUT-ÊTRE di Cédric Klapisch
1997 JE NE VOIS PAS CE QU'ON ME TROUVE di Christian Vincent
1994 LA SÉPARATION di Christian Vincent
1992 BEAU FIXE di Christian Vincent
1990 LA TIMIDA di Christian Vincent
1987 LA PART MAUDITE di Christian Vincent (cortometraggio)
1985 CLASSIQUE di Christian Vincent (cortometraggio)
1983 IL NE FAUT JURER DE RIEN di Christian Vincent (cortometraggio)

CATHERINE FROT è Hortense Laborie

- 2012 LA CUOCA DEL PRESIDENTE di Christian Vincent
ASSOCIÉS CONTRE LE CRIME... di Pascal Thomas
BOWLING di Marie-Castille Mention-Schaar
- 2011 COUP D'ÉCLAT di José Alcalá
- 2010 IMOGÈNE MCCARTHERY di Alexandre Charlot e Franck Magnier
LE MYSTÈRE di Jean-Teddy Filippé
- 2009 LES DERNIERS JOURS DU MONDE di Jean-Marie Larrieu e Arnaud Larrieu
LE VILAIN di Albert Dupontel
- 2008 LE CRIME EST NOTRE AFFAIRE di Pascal Thomas
L'EMPREINTE DE L'ANGE di Safy Nebbou e Cyril Gomez-Mathieu
- 2007 LEZIONI DI FELICITÀ - ODETTE TOULEMONDE di Eric-Emmanuel Schmitt
- 2006 LE PASSAGER DE L'ÉTÉ di Florence Moncorgé-Gabin
LA VOLTAPAGINE di Denis Dercourt
- 2005 DUE PER UN DELITTO di Pascal Thomas
BOUDU di Gérard Jugnot
- 2004 VIPÈRE AU POING di Philippe de Broca
LES SOEURS FÂCHÉES di Alexandra Leclère
EROS THÉRAPIE di Danièle Dubroux
- 2003 CHOUCYOU di Merzak Allouache
7 ANS DE MARIAGE di Didier Bourdon
- 2002 UN COUPLE ÉPATANT di Lucas Belvaux
CAVALE di Lucas Belvaux
APRÈS LA VIE di Lucas Belvaux
- 2001 MERCREDI, FOLLE JOURNÉE ! di Pascal Thomas
CHAOS di Coline Serreau
- 1999 LA NOUVELLE EVE – UNA RELAZIONE AL FEMMINILE di Catherine Corsini
LA DILETTANTE di Pascal Thomas
INSÉPARABLES di Michel Couvelard
A VOT' SERVICE di Eric Bartonio, Claude Berne
- 1998 PAPARAZZI di Alain Beberian
LA CENA DEI CRETINI di Francis Veber
IL SUFFIRAIT D'UN PONT de Solveig Dommartin
DORMEZ, JE LE VEUX ! d'Irène Jouannet
ÇA RESTE ENTRE NOUS de Martin Lamotte
- 1996 ARIA DI FAMIGLIA de Cédric Klapisch
- 1994 J'AI PAS SOMMEIL de Claire Denis
- 1993 VENT D'EST de Robert Enrico

- 1992 VIEILLE CANAILLE de Gérard Jourd'hui
JUSTE AVANT L'ORAGE de Bruno Herbulot
- 1991 SUSHI SUSHI de Laurent Perrin
- 1990 TOM ET LOLA de Bertrand Arthuys
BIENVENUE À BORD de Jean-Louis Leconte
- 1989 CHAMBRE À PART de Jacky Cukier
- 1987 LE MOINE ET LA SORCIÈRE de Suzanne Schiffman
- 1985 ESCALIER C de Jean-Charles Tacchella
ELSA, ELSA de Didier Haudepin
- 1984 DU SEL SUR LA PEAU de Jean-Marie Degèsves
- 1983 UNE PIERRE DANS LA BOUCHE de Jean-Louis Leconte
- 1982 GUY DE MAUPASSANT de Michel Drach
- 1981 PSY de Philippe de Broca
LES BABAS COOL de François Leterrier
- 1980 MON ONCLE D'AMÉRIQUE d'Alain Resnais

JEAN D'ORMESSON è il Presidente

Jean d'Ormesson (Parigi, 16 giugno 1925, nome completo Jean Bruno Wladimir François-de-Paule Le Fèvre, conte d'Ormesson) è uno scrittore e giornalista di fama internazionale, autore di saggi e romanzi tradotti in tutto il mondo e pubblicati anche in Italia.

Figlio di André d'Ormesson, Ambasciatore di Francia, in gioventù vive per molti anni in Baviera, in Romania e in Brasile. Dopo aver frequentato il Liceo Henry IV di Parigi, frequenta l'École Normale Supérieure. Nel 1950 diventa Segretario generale del Consiglio Internazionale della Filosofia e delle Scienze umane dell'Unesco, di cui nel settembre 1992 diventerà presidente.

È più volte membro di gabinetti ministeriali e delle delegazioni francesi presso numerose conferenze internazionali, anche all'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Dal 1952 al 1971 è vice caporedattore della rivista Diogenes, di cui in seguito diventa caporedattore; nel 1970 assume la direzione del quotidiano Le Figaro, incarico che lascia nel 1975 per dissensi con l'editore.

Il 18 ottobre 1973 è eletto all'Académie française: a soli 48 anni, è il più giovane membro ammesso nel consesso degli "Immortali di Francia", di cui dal 2009 è decano di elezione.

Tra i suoi libri tradotti anche in Italia: *A Dio piacendo* (1977), *Il mio ultimo pensiero sarà per voi* (1984), *Il romanzo dell'ebreo errante* (1992), *La dogana di mare* (1994), *Odore del tempo* (2008).

La cuoca del Presidente è il suo primo film da attore.

**UNA SALUTE CONSERVATA CON UNA DIETA TROPPO SEVERA È
UNA NOIOSA MALATTIA**

(Montesquieu)

IL MENU DEL PRESIDENTE

Fegato d'anatra in gelatina al Coteaux du Layon e pane di mais

Cassolette di lumachine alla Nantaise

Chaudrée charentaise (zuppa di pesce e di filetti di seppia)

Formaggio di capra e di pecora

**Giuncata di Roquefort (Cagliata aromatizzata con infuso di alloro sgrondata su steli
di giunco intrecciati)**

Vini

Vouvray di Huet

Silex di Dagueneau

Coulée de Serrant vigne antiche

Clos Rougeard dei fratelli Foucault