

« C'est ici que j'ai appris le goût »

Cuisinière à l'Élysée sous Mitterrand, Danièle Mazet-Delpeuch a beaucoup voyagé, mais reste profondément attachée au Périgord.

Vous avez inspiré le personnage principal du film de Christian Vincent *Les Saveurs du Palais*, incarné par Catherine Frot. Rappelez-nous les circonstances de votre arrivée dans les cuisines de l'Élysée.

Danièle Mazet-Delpeuch : Un coup de chance ! Et une recommandation, celle de Joël Robuchon. Lorsque je le rencontre à New York, en 1986 ou 1987, je vis et travaille aux Etats-Unis. Je reste sans nouvelles et puis, en 1988, je reçois cette proposition : devenir la cuisinière personnelle du président de la République. Je dis « oui », car j'ai toujours écouté mon instinct. Même si, en retournant chez moi à La Borderie, je me demande si je suis au niveau : je suis autodidacte, j'ai commencé à tenir des casseroles assez tardivement, vers l'âge de 19 ans, lorsque je me suis mariée et que mes enfants sont nés. Cette aventure, un cadeau, prend fin deux ans plus tard. Je pars parce qu'elle est terminée : les raisons pour lesquelles le président m'ont engagée ne sont plus réunies. François Mitterrand accepte, sur ma demande, que je rentre chez moi en Dordogne.

Justement, que représente la Dordogne pour vous ?

D.M.-D. : J'ai toujours été une grande voyageuse ; les frontières me semblent des choses peu importantes. Mais j'adore vivre à la campagne. J'y reviens toujours ; particulièrement ici



© SEBASTIEN OTO LA REA

à La Borderie, sur la commune de Chavagnac, qui reste ma source de vie. Tout me parle ici, et j'ai cette chance d'habiter la maison natale de mon père qui est aussi celle de ma famille depuis plusieurs générations. Des petits fermiers dont la fierté réside dans le fait d'avoir toujours eu assez de

pain pour nourrir tout le monde, ainsi que le pauvre qui passe. Je m'y suis installée à 12 ans et demi, avec ma mère. Tout cela m'a nourri et continue à le faire. C'est ici que j'ai appris le goût des bonnes choses avant même de faire la cuisine : ma grand-mère Julia et mon arrière-grand-mère étaient

des bonnes choses »



d'excellentes cuisinières, ma mère et ma tante aussi. Dans cette maison, je continue à me mettre aux fourneaux. Et je reçois encore des propositions intéressantes, comme autant de cadeaux : la réalisation d'un repas pour un ami, la rédaction de livres pour une maison d'édition, des

voyages culinaires vers des pays lointains tels que le Japon.... Ce qui m'intéresse, c'est tout ce que cette gastronomie paysanne, comme j'aime l'appeler, génère autour de moi : des rencontres, des découvertes, et une certaine reconnaissance.

Qu'est-ce qui fait qu'un plat est réussi ?

D.M.-D. : Il faut cuisiner avec beaucoup de soin. On n'a pas le droit à l'erreur. Mais on n'est rien sans le produit, les paysans savent bien cela. Le talent, finalement, tient en deux choses : la juste cuisson, toujours adaptée, et le tour de main qui rend l'ensemble savoureux. Cet art, je l'ai hérité des femmes de la famille. Mais aussi de mon père, fin gourmet, qui cultivait avec beaucoup de minutie des fruits de collection dans notre jardin à Cachan et les livrait aux épiceries fines de la capitale. Pour les protéger des insectes et des intempéries, il les faisait pousser à l'abri en les emballant dans des sacs en papier Kraft individuels. Je me souviens aussi

de lui sur son vélo matin et soir, armé de sa perche pour allumer et éteindre les réverbères, car c'était son métier. Lorsqu'il ne travaillait pas, il s'adonnait à sa passion, l'horticulture, tandis que le jardin et les prés fournissaient de quoi nourrir la maisonnée. Nous mangions ce que nous produisions ou récoltions, déjà.

Quel regard portez-vous sur la gastronomie française actuelle ?

D.M.-D. : Elle est traversée par des mouvements passionnants. Même si, à titre personnel, la cuisine moderne ne me séduit pas. La technicité ou la signature d'un plat jusque dans le dressage ne doivent pas faire oublier que nourrir et régaler demeurent les fonctions premières de la cuisine. La gastronomie paysanne fait aujourd'hui un tabac, et la jeune génération pourrait se pencher sur ce succès pour aborder un nouveau virage. Cette question, d'ailleurs, je l'ai abordée récemment dans les cuisines du Palais de l'Élysée... avec François Hollande.

Ses trois bonnes adresses

« LE MEILLEUR MARCHÉ DE FRANCE »

Direction Brive-la-Gaillarde, en Corrèze, et la halle Georges-Brassens. Le marché est réputé pour son animation et son menu de saison, composé de produits du terroir. Les mardis et samedis de 7 h à 13 h.

✦ Place du 14-Juillet, Brive-la-Gaillarde. 05-55-24-08-80. www.brive-tourisme.com

« UNE DÉLICIEUSE DÉCOUVERTE »

La cuisine paysanne de Cathy Sardan ravit Danièle Mazet-Delpeuch. Au menu (à partir de 19,50 €), soupe impérative et spécialités maison. Réservation conseillée ; pas de carte bancaire. Ouvert

le midi du dimanche au vendredi, le soir le jeudi et le vendredi.

✦ Restaurant Le Bareil, lieu-dit Le Bareil, La Chapelle-Aubareil. 05-53-50-74-28 ; 06-82-40-05-84. www.madeinbareil.com

« LES FROMAGES DE MIMI »

La boutique de « Mimi », alias Michelle Thieullent, est tout indiquée aux amateurs de fromages. Mention spéciale à la création maison : « Le Petit Mimi ». Du mardi au samedi, de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h.

✦ La Ferme périgourdine, 9, rue Limogeanne, Périgueux. 05-53-08-41-22. www.la-ferme-perigourdine.com