



ITINÉRAIRE ■ Le fabuleux destin de Danièle Mazet-Delpeuch, la cuisinière de La Borderie, bientôt au cinéma

L'histoire d'une vie sur grand écran

Sa vie de femme et de cuisinière est un vrai roman. Mais finalement, c'est un film que Christian Vincent tourne actuellement dans la région : « Les Saveurs du palais ».

Danièle Mazet-Delpeuch, cuisinière raconteuse, habite « La Borderie », lieu-dit près de Chavagnac, à dix kilomètres de Terrasson, dans la propriété familiale. Elle a débuté sa vie de façon très conventionnelle : mariée à 19 ans, quatre enfants en quatre ans... Mais, bientôt, cette existence ne lui suffit plus. Elle a besoin de s'ouvrir au monde, d'exister autrement.

En 1974, elle lance les premiers week-ends à thème : le week-end foie gras. Il s'agit de la première expérience de tourisme rurale et les citadins ne se font pas prier. Peu après, elle remporte le premier prix de la Fondation pour l'Avenir du Périgord. Elle crée, en 1979, la première école de cuisine régionale et est nommée au grade de chevalier de l'ordre du mérite agricole.

Deux ans auprès de François Mitterrand

Lorsque son mariage prend l'eau, elle installe ses quatre enfants à Brive et part aux États-Unis donner des conférences et des cours de cuisine. « Je ga-



LIBRE PENSEUSE. Danièle Mazet-Delpeuch, chez elle, à La Borderie. Elle a conjugué quelque chose de rare entre la cuisine de terroir, la gastronomie et le nomadisme.

gnais de l'argent, je revenais en France quelque temps, et je repartais. Cette expérience m'a débarrassée de mes peurs. Je me suis rendu compte que mes soucis étaient tout petits ».

Un jour de 1988, un message sur son répondeur la laisse sans voix. Sur la recommandation de Joël Robuchon, l'un des plus grands cuisiniers du monde, elle est sollicitée par François Mitterrand, Président de la République, pour tenir les cuisines de l'Élysée. Le moment de stupeur passé, elle accepte le pos-

te. Tandis que Joël Normand a la main mise sur la grande cuisine du Palais, elle officie dans celle qui se trouve sous les appartements privés. Parallèlement à la cuisine « officielle », elle concocte des repas qui rappellent à François Mitterrand ceux que faisait sa grand-mère.

1.000 vies de cuisinière

Mais, face aux « intrigues de la cour », elle ne fait pas le poids et ne reste que deux ans. Elle reprend ses tournées, aux Pays-Bas, en Australie, en Nouvelle

Zélande, en Asie... Elle crée l'association Cuisinières du Monde et, surtout, reprend l'exploitation agricole familiale.

En 1997, elle publie « Carnets de cuisine du Périgord à l'Elysée » où alternent histoires et recettes. « Je parle de ce que j'ai vécu, d'anecdotes. Pas du Président. » En 2000, sans emploi, elle tombe sur une petite annonce : on recherche un chef de cuisine pour nourrir les membres de la 52^e mission Terres Australes Antarctique Françaises. Elle veut le poste et l'ob-

tient. C'est l'aventure ! Loin de tout pendant plus d'un an mais gros salaire.

Une extra-marginale de la cuisine française

Puis, elle repart en tournée en Asie, ouvre un restaurant dans le Var, donne des cours de cuisine à La Borderie... « On me qualifie d'extra-marginale et j'aime ça. Ca me convient bien ».

Aujourd'hui, elle a planté des truffiers qui donneront dans quelques années. « Au XIX^e siècle, ma famille était un gros producteur de truffes. Dans les années 1910-1920, ils récoltaient de 6 à 700 kg par an sur la propriété ».

Elle écrit toujours : *Histoire et ethnologie de la cuisine*, recettes... Et continue à cuisiner, pour les amis, pour de grandes maisons bourgeoises.

Mais, sa dernière aventure n'est pas des moindres. A la suite d'un article paru dans *Le Monde*, à Noël 2008, le producteur Etienne Comar (Des hommes et des dieux) l'appelle : « Je voudrais faire un film sur vous ». Elle est sceptique mais il s'accroche. Il trouve un réalisateur, lui envoie un scénario. Et Danièle accepte. Actuellement en Islande, l'équipe du film est à La Borderie depuis hier, pour la suite du tournage. ■

Cinq résidents des Quatre saisons font « faire l'acteur » dans le film

Courant octobre, cinq résidents de la maison de retraite « Les Quatre saisons » participeront au tournage du long-métrage de Christian Vincent, « Les saveurs du palais ».

Aux côtés de Catherine Frot et Claude Rich, ils interpréteront des amis, des passants, des voisins, dans ce film qui conte la vie de Danièle Mazet-Delpeuch, habitante de La Borderie, hameau près de Chavagnac, qui fut sollicitée par François Mitterrand pour s'occuper des cuisines de l'Élysée, et qui partit ensuite en Islande. *(Voir plus haut)*

Le tournage se déroulera en Islande, à Paris, et, localement, à la gare de Brive et à La Borderie. L'équipe de tournage est depuis lundi sur le secteur de Chava-



gnac où le tournage de plusieurs scènes ont débuté.

C'est là que les résidents se joindront à l'équipe pour, pendant deux jours et sous le regard bienveillant des accompagnateurs des « Quatre saisons », devenir des acteurs dans un « vrai film ».

Le réalisateur, Christian Vincent, a été choisi par le producteur Etienne Comar qui a produit récemment « Des Dieux et des hommes ». Christian Vincent est notamment le réalisateur de « La Discrète », le formidable film qui a lancé Fabrice Lucchini. ■

LA BORDERIE. C'est là que va avoir lieu le tournage des scènes locales du film.