



À table avec... Michel Boujenah

Par Margaux Grosman

Par monts (d'or) et par veaux (euh... vaux), entre la préparation de son troisième film, la programmation du festival de Ramatuelle et les prolongations de son nouveau spectacle, obtenir un moment dans l'emploi du temps de Monsieur Boujenah n'était pas gagné : figurez-vous qu'il fallut même que je lui rédige un poème pour l'amadouer. Rencontre avec le comédien, humoriste et réalisateur français à l'Atelier Étoile de Joël Robuchon, l'une de ses adresses parisiennes préférées.

« Ne rêvons pas notre vie, vivons nos rêves. » Le fameux dicton, vous le connaissez. Dans votre spectacle, Ma vie rêvée, c'est tout le contraire que vous proposez. De votre parcours, racontez-nous ce que vous auriez changé.

Le problème de la vraie vie, c'est que ce n'est pas comme dans les films. J'aurais aimé faire rire plus tôt, me battre pour la paix après la guerre des Six Jours, passer plus de temps en Tunisie... Quels que soient nos choix, nous apprenons de nos erreurs. C'est grâce à elles

que l'on se construit, ce sont elles qui font ce que je suis devenu aujourd'hui.

La cuisine fait partie de votre enfance, voire de votre vie... Fermez les yeux, racontez-nous les souvenirs culinaires de l'enfant Michel. Histoire de changer un peu de la mère (Michel) pardi.

Le kanoun tunisien, sur lequel ma mère (pas Michel) faisait cuire des poivrons au charbon de bois; l'odeur des spaghettis poêlés et du poisson grillé que je pêchais; les barbecues sur la terrasse; ces plats populaires qui mijotaient toute la journée... encore aujourd'hui, j'aime lorsque je cuisine faire remonter ces souvenirs enfouis.

En vieillissant, diriez-vous que vos goûts se sont affûtés ?

Des amis bourguignons ont tenté de m'initier à la gastronomie, j'étais récalcitrant au

côté minimaliste. Le serveur qui t'explique pendant trois jours qui est la mère du navet, cela me fatigue ! En revanche, j'essaie d'apprendre à reproduire les plats que j'aime : c'est la clé de la transmission, n'est-ce pas ?

Le cliché de la mère juive qui nourrit ses enfants plus qu'il ne le faudrait, vous connaissez... Et la « bouffe » comme une preuve d'amour, vous y croyez ?

Absolument. Faire à manger pour les gens que l'on aime est à mon sens très important : je regrette d'ailleurs souvent de ne pas avoir le temps de cuisiner pour mes enfants.

Quel est le plat qu'une femme doit vous concocter pour vous séduire et pour la présenter à votre mère comme meilleure cuisinière qu'elle n'est ?

Une femme qui cuisine aussi bien que ma mère ? C'est Star Trek, ça ! Je plaisante, évidemment : la mère de mes enfants m'a en partie séduit avec sa cuisine. Plus jeune, je me souviens avoir pleuré pendant que ma petite copine de l'époque me décortiquait une sole : tant qu'il y a de la tendresse, c'est touchant.

Et si Michel Boujenah était un fruit ?

Une figue ! Douce, craquante sous la dent, généreuse quand elle s'ouvre en deux et mûre à la fin de l'été, pour en prolonger le goût.

L'humour et la bouffe font partie de votre vie. Remonter sur scène à 62 balais, pensez-vous qu'il existe une date de péremption pour amuser une scène et l'assumer ?

Hou là, c'est piquant ! À dire vrai, c'est une question que je me pose tout le temps. Il y a deux dates de péremption : celle où il vaut mieux se taire parce que l'on n'a plus rien à dire, et celle où l'on est dépassé physiquement. Au cinéma, on peut toujours être un metteur en scène sénile, assis dans son fauteuil, à diriger des jeunes que l'on traite d'abrutis. Sur scène, c'est différent : je ne m'arrêterai que lorsque je ne pourrai plus faire autrement.



Noix d'entrecôte aux pimientos grillés, avec cette purée légendaire servie à volonté !

Pouvez-vous nous parler de ce troisième film que vous êtes en train de préparer ?

Une adaptation personnelle du *Cœur en braille*, de Ruter : une fillette de 12 ans, douée pour le violoncelle au point de vouloir entrer dans une grande école. Elle perd la vue

et choisit dans sa classe un garçon dont elle sait qu'il est amoureux d'elle pour devenir ses yeux. C'est toute l'histoire de ce mensonge, jusqu'au jour du concours, que je raconte, et de la découverte du sentiment amoureux.

Et pour finir, êtes-vous cuisinier ?

Je prends des cours de cuisine chez ma mère, la meilleure des cuisinières !

Toutes les adresses p. 119.



PERTICA, à Vendôme

À u cœur du centre-ville de Vendôme, (re)découvrons Guillaume Foucault dans sa version paysanne localement inspirée : de retour en ses terres, le chef orchestre les produits de sa région avec amour, passion et virtuosité. Ex-maestro de *l'Astrance*, il compose ses assiettes au gré de ses inspirations nipponnes, et de ce que la terre veut bien lui donner : ce jour-là, un émouvant canard au sang, pomélo et rutabaga, rehaussé d'un condiment amandes-miso. Décoration brute, lustre métallique, murs aux tons sablés, arts de la table épurés : son restaurant, c'est Guillaume lui-même qui l'a retapé. Et c'est tant mieux, car on se sent chez Pertica, aussi couvé que dans un gant satiné. Comme le prolongement de lui-même, Guillaume confie le service en salle à Quy Phi, sa moitié : une symbiose aussi irréprochable qu'équilibrée, qui font de cette adresse un (très) beau bébé. Menus : 32, 45 et 70 euros, respectivement en 3, 4 et 7 plats.

PHOTOS DR