

**Ils sont garagiste, restaurateur, chef d'entreprise ou acteur. Pendant le tournage de Mammuth ils ont découvert Gérard Depardieu. Témoignages et confidences**



Alexandre LE BOULC'H

**E**norme! C'est le cri du cœur de tous ceux qui, de près ou de loin, ont approché le mythe Gérard Depardieu qui, hier soir dans les anciens abattoirs d'Angoulême, fêtait avec 250 figurants la fin du tournage du film «Mammuth» de Benoît Delépine et Gustav Kervern. Une expérience énorme par la taille du personnage, énorme par sa notoriété mais surtout énorme pour sa proximité. Techniciens, acteurs, chef d'entreprise, restaurateur et même garagiste qui ont été amenés à le côtoyer, sont tous tombés sous le charme de l'acteur. Ce monstre sacré du cinéma que tous pressentaient comme un ogre terrifiant s'est avéré être un comédien amical, un hôte discret, un convive très cultivé, voire un employé modèle.

**Un ogre de 140 kilos**

«Notre Gérard, il n'a pas le melon. C'est un grand monsieur, un vrai pro», salue bien bas Bernard Geoffroy. Le patron de Sodiporc à Angoulême a eu l'honneur de lui donner la réplique dans son entreprise. Une épreuve dont il garde grâce à lui un bon souvenir. «Pour une première au cinéma, je ne pouvais pas trouver de meilleur partenaire. Alors que j'avais une pression énorme pour dire mon texte, il m'a rassuré et surtout fait des signes pour m'aider. Mais ce qui m'a surpris, c'est sa simplicité. Il discutait avec tout le monde de tout et de rien et préférerait manger avec nous plutôt qu'à sa cantine. C'est bien simple, on aurait dit qu'il faisait partie de mes employés depuis toujours. Mon seul regret c'est qu'on n'a pas pu trinquer ensemble; il ne boit plus.»

Il ne boit peut-être plus, mais en tout cas il dévore. Laurent Longo, le garagiste de motos anciennes de Benoît Delépine installé dans le quartier Saint-Cybard à Angoulême, a dû faire face à une fringale de l'ogre qui affiche 140 kilos au compteur. «On était en plein tournage dans mon garage quand, tout d'un coup, on a entendu Gérard hurler du fond de mon coin cuisine: "Elles sont cuites tes ca-



**Le producteur Jean Landais et ses fils ont reçu Gérard Depardieu sur leur exploitation**  
- repro CL

**«Notre Gérard, il n'a pas le melon»**

**L'entreprise Sodiporc a pu partager une aventure exceptionnelle**  
- photo Phil Messelet



**Gérard Depardieu a débarqué à l'improviste dans la ferme des Thurins à Vœuil-et-Giget**  
- repro CL

**«Un provocateur né avec les filles»**

Chargé sur le tournage de gérer la moto Munch qui partage avec lui la vedette du film, Laurent Longo - qui a assuré aussi les doublures de Gérard Depardieu sur les scènes à moto - garde un souvenir ému de sa rencontre avec l'acteur. «C'est un

mec incroyable, lâche-t-il. Il possède un garage avec des motos de collection d'enfer et on a pu établir sans faux-semblant une vraie complicité. Pendant un mois; c'était comme un pote de toujours. Il m'a invité à venir le revoir. Je ne sais pas si cela ira plus loin, mais je m'en fous. L'important, cela a été la richesse de nos



**Pour Laurent Longo, sa rencontre avec Depardieu a été un vrai moment de partage**  
- photo A. L. B.

échanges sur nos familles, nos amours, nos emmerdes.» Sur le plateau du tournage, les jeunes filles, elles, n'ont pas assez de mots pour raconter leur rencontre avec Depardieu. «C'est un provocateur né avec les filles, confie Claire, Sophie, Caroline, Alex, Manon ou Wendy pour qui l'aventure a été exceptionnelle.

**Vœuil-et-Giget  
Gégé au régime haricots verts à la ferme Landais**

Jean Landais s'en souvient très bien: c'était le mercredi 5 août vers 16h30. Il était en train de trier des haricots sur son exploitation familiale des Thurins à Vœuil-et-Giget quand il a eu la surprise de voir débarquer «Gégé». «Il a demandé à voir nos produits, rigole l'exploitant. Pas besoin de lui expliquer ce que c'est qu'un pied de courgettes ou des haricots verts...» La ferme des Thurins, qui donne plutôt dans les céréales et les oléagineux, a décidé récemment de diversifier son activité en cultivant quelques légumes et en pratiquant la vente directe. L'acteur restaurateur s'est enquis des méthodes de travail pendant que la fille de Jean Landais prenait des photos. Gérard Depardieu a goûté les haricots crus «parce que c'est comme ça qu'on sait s'il seront bons cuits». «On en prend», a-t-il décidé. Il est reparti aussi avec des melons et des courgettes. «Avec les fleurs, précise Jean Landais. Il a tenu à les cueillir lui-même.» La famille Landais n'était absolument pas prévenue de la venue de la vedette. «Quelqu'un nous a téléphoné pour nous avertir quand il était déjà là», s'amuse-t-il. «J'étais assez surpris de voir qu'il s'y connaissait aussi bien, apprécie l'agriculteur. Il a vraiment les pieds sur terre.» Les photos faites par sa fille ornent maintenant les murs de la maison. Et les gens de passage n'en croient pas leurs yeux.

L. G.

Etudiantes, chômeuses, artistes qui jouent le rôle d'un groupuscule d'extrême gauche, elles ont su sans complexe dépasser les apparences et faire craquer le vernis de la star. «Lorsqu'il nous disait qu'il avait envie de nous fendre en deux, c'était sa façon à lui de sortir de la caricature de l'homme à femme qu'il incarne. En vérité, ce n'est pas un ours, juste un artiste exceptionnel qui ne fait plus la différence entre la vie et la scène. Il se fout de son image et la séduction, il en a fait le tour. L'image qui reste c'est celle d'un homme très accessible et sensible mais on n'a pas osé lui demander d'autographe.»

Enfin, pour Pascale et Ivan Gotfredsen, les propriétaires de l'hôtel restaurant Le Domaine de Chatelard à Dirac, avoir hébergé pendant trois semaines «Gégé» a été un bonheur sans nom. «Il est incroyable, comme Nounours son assistant, confient-ils encore transis d'émotion. Au départ, on avait peur qu'il casse tout et fasse des folies mais pas du tout. La première chose qu'il a demandée c'est: "Elle est où ta cuisine?" Pendant tout le séjour, il a été comme chez lui. Il rentrait du tournage, mettait ses couvertures, allait chercher ses produits et les cuisinait parfois.»

La production leur avait demandé de le mettre dans un coin à part, mais il a refusé et voulu manger avec tout le monde. «Dans ses temps libres, il a voulu rencontrer notre boucher et nos producteurs de légumes [lire encadré]. Il est d'une incroyable simplicité pour quelqu'un qui fait travailler à lui seul 90 personnes pour ses différentes affaires dont deux restaurants à Paris. D'ailleurs, ses conseils ont été précieux pour nous qui démarrons.»