



À PLEINES DENTS

Série documentaire réalisée par Stéphane Bergouhnioux et Sébastien Fallourd
Avec Gérard Depardieu, Laurent Audiot

Accompagné de Laurent Audiot, chef étoilé, Gérard Depardieu nous invite à la découverte de produits culinaires des terroirs. Ce périple gastronomique qui mène notre duo à travers l'Europe sera l'occasion de rencontres, de repas savoureux, de discussions sur les plaisirs de la vie, la nourriture, le cinéma et la culture...
Un road-trip culinaire savoureux et drôle, aux moments de vie irrésistibles !

EMBARQUEZ POUR UNE AVENTURE CULINAIRE HORS DU COMMUN !

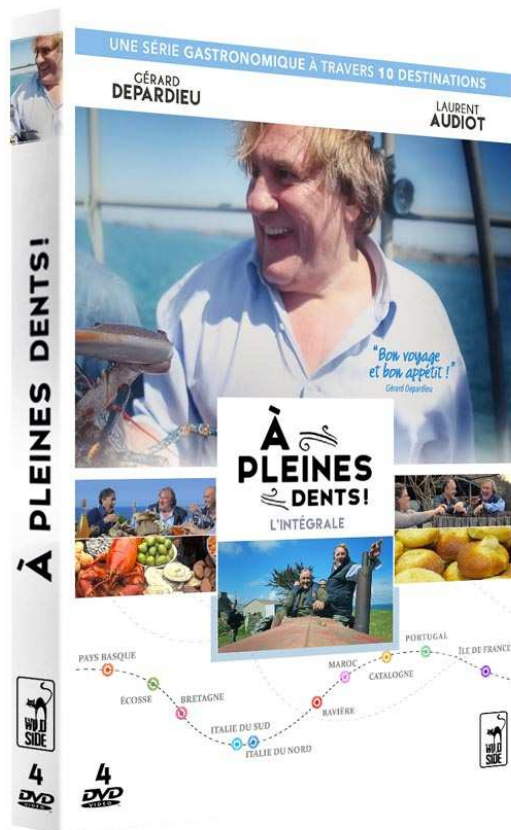
Une série gastronomique à travers 10 destinations :
Pays Basque, Écosse, Bretagne, Italie du Nord, Italie du Sud,
Bavière, Maroc, Catalogne, Portugal, Île-de-France

« Je suis Gérard Depardieu. Je suis citoyen du monde et je suis vivant. J'aime manger, rire et m'émouvoir. J'ai rencontré le chef Laurent Audiot il y a vingt ans. Nous sommes devenus amis et depuis nous partageons nos découvertes culinaires. La simplicité des produits, le contact humain, les territoires à explorer nous émerveillent toujours. Nous voulons transmettre nos passions, nos aventures, et cette vie gastronomique que nous dévorons... à pleines dents ! Alors bon voyage et bon appétit ! »

Gérard Depardieu

Le 2 Novembre 2016 en Coffret 4 DVD

Matériel promotionnel disponible sur demande - Images et visuels disponibles dans l'Espace Pro via www.wildside.fr



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DVD

Format image : 1.77, 16/9^{ème} compatible 4/3

Format son : Français DTS 2.0 & Dolby Digital 2.0

Sous-titres : Français

Durée : 10 épisodes de 53 min [versions longues inédites en TV]

COMPLÉMENTS :

- 5 Fiches recettes de Laurent Audiot

Prix public indicatif : 29,99 Euros le Coffret 4 DVD

Retrouvez la série documentaire sur ARTE
du 17 au 21 Octobre 2016

rediffusion de la saison 1 à 18h15
et à 19h, la saison 2 inédite

contact : Martina Bangert / 01 55 00 72 90 - m-bangert@arte-france.fr
Marie-Charlotte Ferré / 01 55 00 73 25 - mc-ferre@arte-france.fr

À PLEINE DENTS le beau livre - sortie le 10 Novembre
éditions Michel Lafon

contact : Sylvie Arhab / 01 41 43 85 73 - sy@michel-lafon.com
Marion Tarnaud / 01 41 43 03 83 - m.tarnaud@michel-lafon.com

WILD SIDE VIDEO - [SERVICE DE PRESSE: Benjamin GAESSLER & Adrienne FIEVET]

N° : 01.43.13.22.10 ou 22.32 / bgessler@wildside.fr + presse@wildside.fr - 65, Rue de Dunkerque 75009 PARIS

Retrouvez-nous : www.wildside.fr - [f/WildSideOfficiel](https://www.facebook.com/WildSideOfficiel) - [t @wildsidecats](https://twitter.com/wildsidecats)

GÉRARD DEPARDIEU

On ne présente pas Gérard Depardieu. Et pourtant c'est peut-être une erreur. A force de ne plus le présenter, on finit par réduire l'homme par ce qu'on croit en connaître. C'est-à-dire peu. Il est certainement éloigné des divers jaillissements spectaculaires relayés par les médias. L'Homme est complexe et Gérard Depardieu est un homme. L'un des plus grands acteurs du monde : plus de 170 films, célèbre partout, oscillant entre cinéma d'auteur exigeant et films commerciaux grand public. Mais c'est l'aventure humaine plus que l'œuvre et sa morale qui attire l'acteur et le motive dans ce monde. Si Gérard Depardieu sort souvent de la route joliment pavée du cinéma, c'est que la vie l'attire ailleurs, vers un puits de pétrole, des vignes ou un restaurant. Ce goût de l'aventure, de l'amitié et de la vie n'offre pas de lendemain, il n'existe qu'au jour le jour. Cette passion jamais érodée, elle apparaît dès qu'on approche un peu de l'ogre, du héros Depardieu.

LAURENT AUDIOT

Chef cuisinier du restaurant *La Fontaine Gaillon* à Paris depuis 2003, Laurent Audiot passe son enfance à Vendôme, pas très loin du Châteauroux de Gérard Depardieu. Attiré par la restauration, il s'oriente vers la gestion et sort diplômé de l'école hôtelière de Blois. Il travaille dans quelques restaurants mais, c'est dans le sud de la France, à Sète, qu'il tombe amoureux des beaux produits. L'envie de cuisine pointe et Laurent se rend alors à Paris pour être engagé dans la brigade d'une grande brasserie. Rapidement, le jeune aspirant cuisinier monte en grade et devient second. Son patron repère en lui un talent inné pour mettre en valeur les produits. Laurent Audiot devient alors chef du célèbre restaurant *Marius et Jeannette* et une toile du guide Michelin vient célébrer le jeune roi des fourneaux.

LA RENCONTRE

Gérard Depardieu entre dans la vie et la cuisine de Laurent Audiot il y a vingt ans. L'acteur vient de tourner *Cyrano* et *Christophe Colomb*, sa femme Elisabeth joue au théâtre. En l'attendant, il boit quelques canons de blanc en compagnie de son ami Jean Carmet dans le restaurant où travaille Laurent. L'amitié entre l'acteur et le cuisinier naît à ce moment-là. Un jour, Gérard propose à Laurent d'acheter un restaurant avec lui. Dynamisé par son ami, Laurent entreprend alors de chercher un lieu dans Paris et trouve un petit restaurant chaleureux. Mais dans le même temps il visite une institution parisienne qui semble trop grande pour lui, *La Fontaine Gaillon*. Il en parle à Gérard qui part visiter les deux endroits. Le soir même il se décide pour *La Fontaine Gaillon*.

LES PRODUITS

Un beau piment, un homard bien frais, du beurre salé, un saumon sauvage, une tendre viande, un vin de propriétaire... Gérard Depardieu et Laurent Audiot ont l'habitude de s'approvisionner chez les meilleurs producteurs. Très attentifs à la qualité des produits et à l'histoire de ceux qui les produisent, ils se déplacent régulièrement dans toutes les régions du monde. Tels deux aventuriers cuisiniers, Gérard et Laurent partent faire leurs courses, l'occasion de partager, de comprendre et de connaître les hommes et leurs produits. Devant leurs fourneaux, l'humble cuisinier s'efface derrière les produits, les vraies stars du repas ...

LES ÉPISODES

LA BRETAGNE

La Bretagne est la première région de pêche en France avec plus de 2500 kilomètres de côte. Dans le Finistère, autour de Morlaix, de Carantec, de Lannilis, Gérard Depardieu et Laurent Audiot vont, entre autres produits, nous raconter le cidre, délivrer le secret du levain, ou l'histoire du beurre salé, et cultiver les instants magiques qui s'égrènent au fil de la vague.

L'ÉCOSSE

En Écosse, Gérard Depardieu et Laurent Audiot continuent à promener leurs palais à la recherche des meilleurs produits culinaires. Ici, ils ont entendu l'appel de la rivière et celui du saumon écossais qui remonte aux sources. Nous découvrirons la sauvage île de Skye et ses langoustines, ses vaches des Highlands, son whisky ou ses moutons soaw. Nous rencontrerons également l'écrivain Philip Kerr, sur ses terres.

LE PAYS BASQUE

Nous voici de nouveau sur les chemins, au Pays Basque, suivant les mélodies et les appétits. Nos amis démarrent leur périple sur les hauteurs de Banka, où ils passent par un élevage de Kintoa, montent en estives et goûtent de l'Ossau Iraty. En se dirigeant vers la côte basque, ils s'arrêtent à Itxassou et rencontrent un producteur de piment. Ils y retrouvent Edouard Baer, l'Astérix de notre Obélix, et font un rapide arrêt dans les vignes d'Irouléguay avant de terminer leur périple à Hendaye. Une petite partie du pays Basque pour une grande aventure !

L'ITALIE DU NORD

C'est lors du tournage du film *1900* de Bertolucci que Gérard Depardieu a découvert la gastronomie et la culture italiennes qui le touchent beaucoup par leur simplicité. Une cuisine de pauvreté qui repose sur des produits au goût exceptionnel. Ici, en Toscane, Gérard et son ami Laurent Audiot traversent Sienne et Petroio à la rencontre de producteurs d'huile d'olive et de vin. Cette aventure culinaire les emmènera ensuite vers Parme et son jambon, puis jusqu'à Alba à la découverte de la truffe blanche...

L'ITALIE DU SUD

En Italie, Gérard Depardieu est dans son élément. L'italien est comme une première langue. Laurent Audiot, son complice gustatif, l'emmène dans les ruelles colorées et festives de Naples, puis à Ischia, où résident de curieux lapins. Ils parcourent ensuite la péninsule amalfitaine de Cetara à Gragnano, de mozzarella en anchois. Ici, chaque produit sauve des vies. C'est le cas du citron d'Amalfi et de sa vitamine C, qui guérit les marins du scorbut. Ou du sanguinaccio, dessert né après-guerre, où le chocolat dissimule le sang de porc pour que les enfants mangent enfin des protéines.

LA BAVIÈRE

Gérard Depardieu et Laurent Audiot nous font découvrir les produits bavarois. Le boeuf Simmental dans les pâturages d'Aschau à Samerberg, la choucroute et sa préparation, le Bretzel à Bichl. Dans les sous-bois près de Am Suttensee, ils ramassent des champignons, rencontrent le chef Fritz Härig et goûtent la fameuse Weisswurtz (saucisse blanche). À Samerberg, avec Bartholomäus Meyer, bouilleur de cru, ils observent la préparation du schnaps. Christoph Von Preysing, lui est pêcheur de corégone et de brochets sur le lac de Tegernsee.

LE PORTUGAL

Le périple de Gérard Depardieu et Laurent Audiot démarre à Porto, au marché de Bolhão. Chinchard, sardine, morue, tripes, tout leur fait envie. Ils partent ensuite pour Aguada de Cima pour goûter le cochon de lait. À Tentúgal, un producteur de châtaignes les emmène dans les bois pour voir des châtaigniers vieux de 800 ans. Gérard et Laurent se rendent ensuite au couvent de Tentugal où on leur montre la fabrication du pasteis. À Lisbonne, Laurent retrouve le dessinateur de BD Mathieu Sapin dans un bar à Gingha de la vieille ville. À Tróia, au bord de l'océan, Gérard et Laurent discutent de la pêche au poulpe avec des pêcheurs et chassent les couteaux.

LE MAROC

Laurent Audiot et Gérard Depardieu traversent la Méditerranée pour se plonger dans la cuisine marocaine et ses produits. Après la visite d'une orangerie, ils retournent à Fès pour une promenade dans la médina. Ils y découvrent le Klhei, des lamelles de vache séchées avec des épices, et aussi les étals généreux d'épices, d'olives et de pigeons. Ils terminent par un grand repas marocain avec méchoui de mouton.

LA CATALOGNE

En Catalogne, la cuisine est méditerranéenne, au carrefour de toutes les influences : arabes, juives, romaines... Gérard Depardieu est ici dans son élément. Il aime les gambas, les haricots crochets, les escargots. Nos deux amis commencent leur périple à La Calma, où ils évoquent les poulets du Prat, une race à crête rouge et pattes bleu-gris, pour finir du côté de Gallecs où est cultivé le haricot-crochet, spécialité du coin qui intrigue Gérard et Laurent.

L'ÎLE-DE-FRANCE

Gérard Depardieu et Laurent Audiot nous font redécouvrir les produits franciliens, dont certains nous réservent quelques surprises. Le toit de l'Opéra de Paris et ses ruches, Méréville, capitale du cresson ou Milly-La-Forêt et sa culture de menthe. À Saint-Ouen-L'Aumône, Gérard et Laurent découvrent d'anciennes champignonnières où sont cultivés des champignons de Paris rosés blanc ou gris. À Neuville-sur-Oise, des champs de choux, notamment de choux de Pontoise, plaisent beaucoup à Gérard. Nos deux amis font ensuite une pause-baguette dans un bistrot parisien avant d'aller voir la fabrication du jambon de Paris. Le périple se termine dans le potager du château de Courances.