

# L'époque

Le Monde

Mobilier, tissus, jouets, vêtements... L'univers « kid » est tendance. Mais pourquoi aime-t-on tant décorer nos bambins ?

2

ENQUÊTE

## Très chers enfants

6 **SÉLECTION**  
Cinq hôtels pour dormir en paix

Une cabane, une bulle, une chambre paresseuse... Nos idées week-end pour retrouver le sommeil

8 **UN APÉRO AVEC...**  
Olivier Gourmet

Rencontre avec l'acteur belge dans son QG en Dordogne pour parler du paternel et des « petites gens »

8 **DU VIN, DU BOUDIN**  
Le grand raout des confréries

A La Chapelle-Saint-Mesmin, dans le Loiret, les guildes de la gastronomie ripaillent chaque année autour des produits du terroir

UN APÉRO AVEC...  
OLIVIER GOURMET

Chaque semaine, «L'Epoque» paie son coup. L'acteur belge, fils de paysan ardennais, évoque son enfance, la terre, son hyperactivité. Et toujours cette envie d'aller voir ailleurs.



PENDANT CE TEMPS-LÀ...  
À LA CHAPELLE-SAINT-MESMIN

La grande bouffe  
des confréries

Frédéric Potet

Bonnes résolutions obligent, nous avons mis en pratique, cette année, «Janvier sec» (*Dry January*), cette campagne de santé publique importée du Royaume-Uni incitant à ne pas boire d'alcool pendant le premier mois de l'année. Afin de tester notre capacité de résistance, un pèlerinage s'est imposé, le week-end du 19 janvier, à La Chapelle-Saint-Mesmin (Loiret), lieu de rassemblement du «XVIII<sup>e</sup> Grand Chapitre» de la Confrérie œnogastronomique des vins d'Orléans-Cléry. Les représentants d'une quarantaine d'autres guildes étaient de la partie pour célébrer saint Vincent, patron des vignerons. Ses adorateurs font ripaille chaque année, aux alentours du 22 janvier, un peu partout en France.

Forte de douze membres portant robe lie-de-vin et col en hermine, l'assemblée bachique d'Orléans-Cléry a été fondée en 2006, après l'obtention d'une double AOC (rouge et blanc). L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) avait alors suggéré au syndicat des viticulteurs locaux que soit créée une confrérie afin de vanter ses produits – «des vins pour des gens de sain appétit», comme proclame aujourd'hui sa profession de foi. «Lorsque l'on mange abondamment (...) ce liquide ne doit point casser la tête ni embarrasser l'estomac.»

Celui-ci s'attend, cet après-midi-là, à être mis à rude épreuve. Cet «après-midi» oui, la matinée entière ayant été occupée par l'intronisation d'une quinzaine de membres, dont deux élus, et à un premier vin d'honneur en mairie d'Orléans. Le second apéro de la journée, dans une salle de réception d'une zone d'activités de la ville, suffirait à nourrir Pantagruel, avec ses treize variétés de zakouski – canapés, verrines, fricassées, cassolettes... Il est 15h17 quand arrive enfin l'entrée, une «farandole» d'huîtres de Marenes.

L'envoyé spécial du Monde, qui n'a déjà plus faim, a été plutôt bien placé, entre le chancelier de la Confrérie des chevaliers des rillettes sarthoises et le vice-grand-maître de la Confrérie des rillettes et rillons de Touraine, deux anciens charcutiers avec qui il n'est pas désagréable de parler découennage et cuisson à l'étouffée. Non loin, le grand maître de la Confrérie du goûte-boudin de Mortagne-au-Perche fait de la retape pour son concours annuel de boudin noir, en mars, où 650 échantillons seront en compétition. Le trou normand sitôt expédié, le mignon de veau est servi aux alentours de 16h15.

On sent la pression monter sur les épaules d'Alain Sénéchal, le grand-maître invitant : «On a un rang à tenir, notre repas de gala se doit d'être haut de gamme», appuie celui à qui on demande naturellement ce qu'il pense de *Dry January*. «Je comprends qu'il y ait besoin de dégraisser un peu après les fêtes, mais ce n'est pas une raison pour ne pas boire un coup modérément, répond le retraité d'un commerce de camping-cars. Voyez : on a prévu aujourd'hui 40 bouteilles pour 130 convives, ce n'est pas énorme.» Sur scène, le «célèbre» orchestre d'Eddy Varnel enchaîne les javas et les madisons.

A table, le marathon continue. Fromage-salade à 17h20, «palette» de fantaisies sucrées vers 18 heures. Qu'ils soient chevaliers du Livarot, «lichonneux» de la tarte Tatin, «tripaphages» de Château-Gontier, «mangeux» de cerises des bords du Loiret, ambassadeurs du bordeaux supérieur ou défenseurs de «la délicieuse oie du gai savoir en bien mangier» de Visé (Belgique), les dignitaires ont encore des choses à se dire, avant la petite soupe optionnelle du soir et l'office religieux du lendemain matin. *Macumba*, de Jean-Pierre Mader, crache dans les enceintes. Dive bouteille à la main, un vigneron s'approche : «Toujours à l'eau? Vous allez finir par rouiller.»

## «Mon père disait: "Tu n'as pas d'orgueil." Ça m'a travaillé»

Par Laurent Carpentier



la télé, Lens mène 2 à 1 devant Nancy. Puis le PSG met une pâtée à Guingamp. Dehors, la nuit est tombée. Olivier Gourmet s'en fout. Lui, son club, celui pour qui il ouvre le journal chaque matin, c'est le Standard de Liège. Et de toute façon, la musique beugle du rock là-dessus. Les bières filent. Les grottes de Lascaux qui font l'attractivité de Montignac (Dordogne) ont beau être fermées en janvier, le café Le Festival – trois tables au milieu du bourg périgourdin – fait le plein. Il y a le cordonnier d'en face, la couturière, un antiquaire, trois quidams en conciliabule, un type de passage, et puis Philippe, le patron, carrure de troisième-ligne aile et rondeur méridionale.

Olivier Gourmet ne dépare pas dans le tableau. Cela fait six ans que l'acteur wallon a trouvé un petit terrain et trois bicoques à retaper à 10 kilomètres d'ici. Il connaît tout le monde : on fait la bise, on serre la paluche. Certains savent qui il est : l'acteur des frères Dardenne, prix d'interprétation au Festival de Cannes en 2002, 100 films au compteur – et ce mois-ci, il est Cyrano dans *Edmond* et incarne l'avocat Eric Dupond-Moretti dans *Une intime conviction*, qui sort le 6 février. Pour les autres, il est juste Olivier.

«Une autre Kro, Philippe!... Mon plan d'amaigrissement prend une petite rayure...» Après ces deux rôles qui nécessitaient d'en imposer physiquement, Olivier Gourmet se force à perdre huit kilos pour son prochain rôle, un psychiatre dans une série fantastique pour Arte : *Moloch*. Il se marre : «Je suis plutôt taureau de nature. Pour Mon colonel, en 2006, j'ai dû perdre 20 kg ; un an plus tard, dans Jacquou le croquant – tourné ici dans le Périgord –, je pesais presque 100 kg.»

Le fils de paysan ardennais, sorti de sa campagne à 19 ans pour le Conservatoire royal de Liège, frappé par la découverte tardive au cinéma de Robert De Niro, John Cassavetes et des méthodes de l'Actors studio, a fait de l'humilité et de l'abnégation ses marques de fabrique : «C'est le personnage qui a des choses à dire. Le rôle passe avant l'acteur. C'est pour ça qu'il faut éviter de trop se montrer.»

Le travail comme une règle de vie. Et en permanence, la présence lourde de l'héritage paternel. «Mon père, il rentrait et il demandait : "Qu'est-ce que tu as fait aujourd'hui?" Il fallait absolument avoir fait quelque chose». Olivier Gourmet est né il y a cinquante-cinq ans à Mirwart, dans les Ardennes belges, un village d'une centaine d'habitants. «On dit "miroir"», précise-t-il. On pense Blanche-Neige-Lacan. On se demande quel miroir lui renvoie son enfance, lui dont l'unique livre fétiche – hormis les romans policiers qu'il dévore sans discrimination – est *Le Seigneur des porcheries*, de Tristan Egolf (1998) et sa violence déchirante. «Je n'avais pas trop confiance en moi du temps de mon enfance. J'étais plutôt jean-foutre. Mon père disait toujours : "Tu n'as pas d'orgueil." Ça m'a longtemps travaillé.»

Le gamin grandit entre le petit hôtel que les femmes de la famille se lèguent de mère en fille et la grosse ferme que tient son père (350 bovins) à une quinzaine de kilomètres de là. «Il n'y avait aucune pièce privée – une vieille télé pour tous les clients –, aucune vie familiale ; même les repas, on ne les prenait pas ensemble.» De toute son enfance, il énumère

deux sorties au cinéma avec sa mère : *Bambi* et *Le Grand Restaurant* avec Louis de Funès. Il attendra ses 16 ans pour emprunter le train pour Namur où, fan de Pink Floyd, il va voir un documentaire qui leur est consacré.

Le torse droit comme un i, le regard myope perçant la pluie fine alors qu'on est sorti une nouvelle fois devant le café fumer une cigarette («Sans additifs... Si seulement c'est vrai»), il raconte le collège et l'ennui. «Pour éviter les punitions, l'ultime défi a été de faire aussi rire les profs. J'avais ouvert une baraque à frites fictive au fond de la classe.» Le club de théâtre? «Un défouloir. Cela me permettait de sortir de la ferme. De même, j'ai été enfant de chœur jusque tard parce que ça m'amusait. C'était déjà un peu une scène, dit ce croyant qui ne croit plus. J'étais cabot, très cabot. Jusqu'à ce qu'on me dise au Conservatoire : "Arrête, tu ne fais rire que toi."» La suite, c'est cette force dramatique qui traverse l'écran, cette âpreté ou cette douceur qu'il sait tour à tour convoquer. «On a tous des violences intérieures. Au théâtre, on fait appel à sa mémoire affective. C'est la façon d'écrire du comédien.» La mort de son père, le chemin de croix de sa mère, la maladie de son fils. Le cinéma qu'il interprète est peuplé «de petites gens». «J'ai tellement plus de plaisir à décortiquer l'humain, à gratter les âmes, qu'à jouer des héros. Plus de plaisir à lustrer qu'à briller.»

Le plaisir. «Quand je dis plaisir, c'est bonheur. Une quête quotidienne. Les choses graves, c'est ancré en moi, mais mon premier moteur, c'est le plaisir. J'ai commencé pour ça, et c'est plus que vital pour continuer. Parce qu'il permet tout le reste.» Au milieu du brouhaha, on regarde ses mains éraflées par les travaux : «J'aime construire et transformer.» A part le plâtre et la menuiserie, il fait à peu près tout, de la charpente à l'électricité. «Un côté hyperactif... Je culpabilise dès que je reste trop longtemps assis.» On y revient : le père.

Longtemps lui et sa femme, qui vient d'un village voisin («Mon père disait : "Il faut épouser la fille d'une maison dont, de chez soi, on peut voir fumer la cheminée"») ont gardé l'hôtel. Il y faisait taverne. Comme sa sœur, qui a ouvert un débit dans la région, son frère, lui, reprenant la ferme. «J'aime les cafés», observe Olivier Gourmet en désignant le comptoir où deux gars discutent avec ardeur. C'est un lieu de débat. On y rencontre des gens sans le chercher. De nos jours, on fait tout pour nous rendre un peu moins curieux, moins sensibles, moins intelligents. Au fond, les «gilets jaunes», c'est un grand ras-le-bol de ça. Il y a quatre ans, ils ont arrêté l'hôtellerie : «Parce qu'on n'y trouvait plus de plaisir.» La vérité, c'est que «l'ours» qu'il dit être est aussi habité de la soif «d'aller voir ailleurs». «Et c'est ce que le cinéma me donne. A Mirwart, il y a les racines, les copains, mais ça tourne vite à on-va-boire-un-coup. On boit quand même trop souvent des coups.» Il rit. C'est doux, un ours qui rit.

En le regardant partir – un coup de klaxon dans la nuit – on pense à ce Cyrano qu'il interprète dans *Edmond*. Cette timidité qu'il avoue partager avec son personnage : «N'avoir pas peur du combat sans réussir à parler aux filles.» On se surprend à murmurer en titubant : «Quelque chose que sans un pli, sans une tache, j'emporte malgré vous, et c'est... C'est?...» Le panache.

## PLAYLIST

► DERNIER ARTISTE ÉCOUTÉ  
Tom Waits

► DERNIER LIVRE LU  
«French bricolo», de Stephan Ghreener

► DERNIÈRE RECHERCHE GOOGLE  
Prises électriques pour sol

► DERNIER CONCERT  
Thomas Fersen

► DERNIÈRE SÉRIE  
«Case», série islandaise sur Netflix

► DERNIÈRE INFO LUE  
Info foot sur le Standard de Liège

► DERNIÈRE APPLI TÉLÉCHARGÉE  
Solar Edge, pour consulter le rendement de panneaux photovoltaïques