

## Côté cave



Atablée devant l'ardoise  
annonçant les plats du jour,  
Mathilda déguste  
un Côtes de Francs, Château  
Godard Bellevue 2004.

photos Richard Schroeder  
réalisation Frédérique de Granvilliers

# MATHILDA MAY

Danseuse, comédienne, écrivain, Mathilda revendique son éclectisme artistique. Son premier roman, *Personne ne le saura*, paru en mars 2007 aux éditions Flammarion, a été magnifiquement accueilli. Pour ses amis, pour ses choix, ou pour les vins rouges, elle se veut également plurielle.

## Premier souvenir autour du vin ?

Il n'y a pas si longtemps. Dix ans peut-être. Ma mère est suédoise, mon père d'origine gréco-turque et boire du vin ne faisait pas partie de leur culture. Maman était plutôt précurseur en diététique et nous faisait une cuisine simple mais variée et vitaminée ! Plus tard, j'ai continué à zapper le vin. Ce que Claude Chabrol trouvait extrêmement triste, lui qui prend tellement soin de sa troupe ! Je me souviens que lors du tournage du film *Le Cri du hibou*, me voir manger avec bon appétit lui plaisait, mais malgré tous ses efforts je n'ai rien bu. Peut-être avais-je peur de tomber dans les excès et d'être moins concentrée sur le rôle ? En revanche, il a admiré mes progrès lors du tournage de *La Fille coupée en deux* !

## Justement, quand a eu lieu le déclic ?

Bizarrement, en écoutant des sommeliers parler du vin. La vie m'a fait rencontrer des gens passionnés dans ce domaine, qui prenaient le temps dans les restaurants de choisir et de prendre conseil auprès des professionnels. Leur discours poétique, fluide, finalement très humain (« Il a de la cuisse », « il pleure », etc.) m'a donné envie d'y goûter.

## Les vins devenaient vivants ?

Oui c'est ça. C'est comme lorsque l'on fait connaissance avec une personne, qu'on l'interroge sur ses origines, son histoire. On approche les gens de la même manière dans le domaine amoureux, avec tous ses sens. Le regard est attiré par la bouteille, la couleur du vin, on en entend parler, on le respire, on le goûte en prenant tout son temps.

## Et la magie opère...

Pour moi qui suis une grande timide, (moins aujourd'hui), les effets désinhibants et détendants du vin sont un vrai bonheur. Et le plaisir est décuplé quand il est partagé. Cela lie les gens comme les rires lors d'un spectacle. En revanche, la technique pour fabriquer le vin m'embête. Ce qui m'intéresse c'est notre capacité à humaniser l'objet.

## Quels vins appréciez-vous ?

Je suis rouge. C'est d'ailleurs ma couleur préférée. J'aime les rouges capiteux, fruités, veloutés, voluptueux. J'aime ressentir la matière du vin, toujours à température ambiante, dans ma bouche, ma gorge. Parmi les blancs, j'aime les vendanges tardives, pour leur goût de fruit mûr

## Sinon, plutôt bordeaux, bourgogne, côtes-du-Rhône ?

Je n'aime pas la surenchère des prix des vins de Bordeaux. J'apprécie les rouges de nombreuses régions. J'en ai aussi bu de très agréables en Afrique du Sud où j'ai parcouru la route des vins. Mais je réalise à quel point en France nous avons un choix superbe. J'aime me faire conseiller par un caviste. Ils sont souvent calés et prendre le temps de communiquer avec un commerçant n'est pas si fréquent. Mais généralement c'est mon amoureux qui choisit le vin. Mon préféré étant le Château Chasse-Spleen, aussi bien pour le goût que pour son nom.

## Qu'aimez-vous manger avec ?

Je suis très cuisine familiale, un poulet-pommes au four, un rosbeef-purée, me ravissent, mais je suis prête à découvrir des saveurs nouvelles. J'ai pas mal d'amis épicuriens avec lesquels on a même inventé un nouveau mot « la gouisance ». Et on « gouit » beaucoup chez les uns, chez les autres... avec de belles bouteilles !



Merci au restaurant Chez Gérard à Neuilly-sur-Seine et à Bruno Depoulain, son propriétaire, pour leur accueil

## 👉 SES VINS

### Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé Vendanges tardives 2005.

Un joli vin de femme. Formidable avec le foie gras, des fromages de caractère, la cuisine asiatique. 22 € la bouteille, départ cave.

### Coteaux du Languedoc Les Clapas rouge Terrasses du Larzac 2005 Domaine Le Pas de l'Escalette.

Epices douces et garrigue en bouche, un vin top avec un lapin à la tapenade ou un agneau de six heures. 12 € la bouteille, départ cave.

### Saint-Emilion Grand Cru Château de Ferrand 2002.

Rond et équilibré. Avec un confit de canard ou un carré d'agneau. 18 € la bouteille départ cave.

### Médoc Cru Bourgeois Château Tour Prignac 2004.

Rond et typé. Avec une bonne viande. 6 € la bouteille, départ cave.

### Moulis en Médoc Cru Bourgeois Château Chasse-Spleen 2006.

Rubis, grenat, rond en bouche, épanoui. Superbe ! 24 € la bouteille, chez Lavinia.

## 👉 SES RESTAURANTS

### > A PARIS

#### A l'Ami Louis.

L'apothéose de la cuisine familiale française.

#### Le café Marly.

Un bel endroit face au Louvre.

#### Brasserie Lipp.

Pour la culture, toute cette tradition littéraire du 6<sup>e</sup> arrondissement, l'ambiance...

#### Restaurant du Hyatt Regency Paris-Madeleine.

Pour sa cuisine, son cadre cosy et ses brunchs littéraires du dimanche auxquels j'ai été ravie de participer.

### > A NEUILLY-SUR-SEINE

#### Chez Gérard.

Je me sens bien dans ce restaurant au cadre coloré joliment original.

## 👉 SON ACTUALITE

> Mathilda May sera au théâtre du Splendid à partir du 18 janvier, dans *Plus si affinités...*, un spectacle co-écrit avec Pascal Légitimus, dans une mise en scène de Gil Galliot. Des variations sur le thème des rencontres amoureuses.