Dimanche LE JOURNAL DE L'ILE

Dimanche 29 juin 2003

L A C U I S I N E D E S S T A R S

Delixia Perrine comédienne

Je n'ai vraiment pas envie de me plaindre

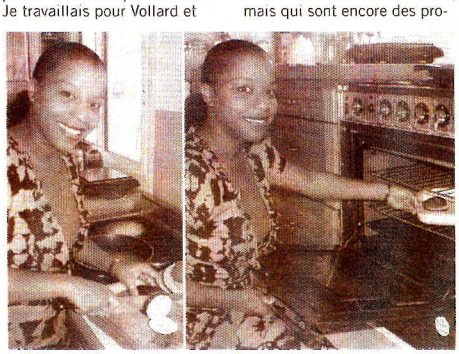
Demain matin, elle sera à Paris pour répéter son prochain rôle, après quelques semaines passées à la Réunion pour interpréter Quartier Français. Trop tard pour les retardataires, la dernière, c'était hier soir. Elle retrouvera "son" jardin des Buttes-Chaumont et l'appartement de la rue Manin le temps d'un été pour repartir... où ? Peut-être au Burkina Faso où elle défend la cause des femmes comédiennes.

À la Réunion, elle squatte l'appartement de son frère à Saint-Denis, la case familiale dans le sud, et pour la cuisine des stars, celle de Georgette Elise dans les hauts de la Possession, le temps d'une recette. Du moins le temps de l'expliquer et cette semaine encore, tout comme Vanille dimanche dernier, Delixia n'aura pas le temps -emploi du temps trop serré- de terminer la recette et de présenter le plat fini. Mais soyez en assuré, depuis le temps que je connais Delixia Perrine, je peux vous garantir que cette comédienne est aussi bon cordon bleu que comédienne. Essayez donc sans tarder ce Bayaldi d'aubergines à la mozzarella, d'inspiration méditerranéenne (tiens donc) et vous serez séduit par ce mélange de parfums et de saveurs ensoleillés.

Mais la vraie passion de Delixia remonte à son enfance, et, quelque part, n'est pas si éloignée de cela de la bonne cuisine. Car après tout, il faut un décor, des instruments, un bon scénario, du talent, de la volonté, et un public pour apprécier le fruit de votre travail et en redemander.

Fille du Sud (de la Réunion), Delixia, dont vous ne trouverez pas le prénom dans le calendrier, a rapidement trouvé sa voie au sein de la compagnie de théâtre Source-Vive. Et puis comme le hasard et la chance font parfois bien les choses, Emmanuel Genvrin, du théâtre Vollard, venu en spectateur attentif, remarque la jeune comédienne et lui propose le rôle de Nina Ségamour. C'est le début d'une longue collaboration avec le théâtre Vollard. C'est Delixia qui le dit elle-même : "17 ans de théâtre, 16 ans de Vollard."

Elle aura été de tous les spectacles de Vollard. Une fidèle parmi les fidèles, même si en 1992, elle décide de quitter sa Réunion natale pour se frotter avec les scènes parisiennes. Une démarche logique et volontaire. "Une envie d'essayer non pas autre chose, mais finalement mon parcours m'avait paru facile. Je travaillais pour Vollard et tout s'enchaînait simplement. Alors à un certain moment, j'ai eu envie de savoir si je valais plus, si j'étais capable de travailler ailleurs, sur d'autres scènes. Et puis je crois que c'est une démarche logique pour un comédien, qu'il soit de Perpignan, de Cannes ou de la Réunion, d'avoir envie de monter à Paris. Je ne connaissais personne. Je suis arrivé un 7 novembre et à peine quinze jours plus tard, alors que je m'étais inscrite pour suivre des cours, j'ai été engagée pour un petit spectacle."



Tout s'est enchaîné ensuite. Delixia Perrine s'installe à Tours (Indre et Loire) pendant plusieurs années, mais travaille régulièrement sur Paris et revient à la Réunion à chaque fois que le théâtre Vollard la sollicite. Une carrière qui lui permet de conserver un équilibre parfait entre son île natale et le désir de se mesurer avec le monde du théâtre.

Ainsi, depuis quelques années elle participe au Fes Paco, un festival culturel panafricain et réalise des interviews de comédiens, rencontre des metteurs en scène et s'attache en particulier à la condition des femmes comédiennes. Des conditions pas toujours simples à vivre au quotidien.

Une initiative personnelle qui lui tient à cœur : mettre sur les rails son projet, en collaboration avec Léonne Louis, Kréolafrique Mascareignes avec le Burkina, et faire venir ces comédiennes à la Réunion pour voir, comparer les motivations et les façons de travailler dans ce monde du théâtre. Car ce qui nous paraît simple et sans problème, passe parfois par des compromis d'une autre époque ailleurs. Et encore...

Comment ne pas avoir envie de réagir lorsqu'on l'entend parler de la manière dont elle est reçue sur certains castings en métropole, lorsqu'au moment de se présenter, la couleur de sa peau interpelle encore. "On n'avait pas imaginé que le rôle pouvait être joué par quelqu'un de noir". Des remises en question difficiles à admettre au XXIe siècle, mais qui sont encore des problèmes quotidiens dans certaines catégories professionnelles.

"Pour jouer le rôle de la prostituée ou de la loubarde de banlieue, pas de problèmes, mais de là à jouer le rôle de la bonne épouse du 16e..., il y a encore du chemin à faire."

— Mais je m'accroche et j'espère bien un jour décrocher "un rôle normal".

Des rôles, Delixia Perrine en a quand même tenu et dans un film de Jean-Pierre Mocky, "La candide Mme Duff", on la voit aux cotés d'Alexandra Steward et de Pierre Kosso, un ex de "La Boum". Et quand elle se retourne sur son parcours et qu'elle se penche sur sa carrière, Delixia Perrine relativise tous ces problèmes et les malaises sociaux qui perturbent le quotidien de la planète. "Vraiment, à chaque fois que je me rends au Burkina et même en regardant simplement un peu autour de moi, je n'ai vraiment pas envie de me plaindre." Une réflexion toute simple mais qui relativise beaucoup de problèmes.

Bayaldi d'aubergine à la polenta et à la mozzarella

Ingrédients pour 2 personnes

— 2 aubergines
— 3 ou 4 tomates
— huile d'olive
— sel et poivre
— polenta
— mozzarella
— 1 bouquet de basilic
— lait
— beurre

Coupez les aubergines en rondelles, salez-les et laissez dégorger.

Ébouillantez les tomates puis émondez-les, épépinez-les, puis coupez-les en grosses tranches. Salez et poivrez et réservez-les.

Faites dorer les tranches d'aubergines à la poêle à l'huile d'olive, puis réservez les sur du papier absorbant.

Faites cuire la polenta avec du lait, ajouter du beurre en fin de cuisson, puis étalez la sur une épaisseur de 1 cm et laissez refroidir.

À l'emporte pièce, découpez des cercles de polenta puis de mozzarella.

Sur une rondelle d'aubergine, déposez une tranche de mozzarella, une rondelle de tomate, puis un rond de polenta, puis à nouveau, une rondelle d'aubergine, mozzarella, tomate, polenta. Couvrez par une dernière rondelle d'aubergine. Salez et poivrez, puis passez au four quelques minutes afin que la mozzarella fonde.

Servez tiède, décoré de feuilles de basilic frais (si possible basilic violet).

Michel SZKARADEK