### **Pierre Lucat**

Comédien

# Quels sont les souvenirs du lycée valdôtain que vous avez fréquenté ?

J'ai obtenu mon bac en 1997 au Lycée Lino Binel à Verrès. J'ai suivi le cours d'études en langues et littératures étrangères. Je me souviens que, à l'époque, mon choix avait été déterminé en premier lieu par l'Europe qui s'annonçait et, donc, par les chances que la connaissance des langues m'aurait offertes dans un marché du travail ouvert sur d'autres états. Mais mon penchant pour les matières littéraires fut aussi déterminant dans la décision de m'inscrire à cette école.

Ces années de formation, et particulièrement l'étude non seulement des langues mais aussi des littératures européennes les plus significatives, ont sans aucun doute contribué en grande partie à créer en moi une forme de curiosité pour le domaine de la Culture. Je me rappelle très bien les projections, pendant les cours d'allemand, où j'ai découvert le Woyzeck de Buchner dans la version cinématographique de Werner Herzog avec Klaus Kinski. Ou encore la découverte d'un auteur fondamental dans le théâtre du XX<sup>e</sup> siècle comme Bertolt Brecht ou l'étrange sensation que je ressentais en lisant des extraits de La Recherche de Marcel Proust. Je regrette, parfois, de ne pas m'être appliqué davantage dans l'étude de l'allemand, ce qui m'aurait peut-être permis de jouer dans un pays de grande tradition théâtrale comme l'Allemagne.

L'approche méthodologique pour l'apprentissage des langues passait aussi par une ouverture sur

les civilisations contemporaines, par exemple à travers la lecture d'articles de journaux et la vision de films ou d'émissions télévisuelles, ce qui nous permettait de porter notre regard sur un monde auquel il est maintenant plus simple d'accéder, notamment grâce au Net et à la diffusion des technologies de la communication.

Je serais curieux de savoir comment ces médias ont aujourd'hui changé l'enseignement des langues dans mon Lycée.

## Comment l'école valdôtaine vous a-t-elle préparé à votre insertion professionnelle ?

Le métier de comédien est un métier spécifique et si différent des autres qu'on aurait du mal, dans l'école valdôtaine et dans l'école en général, à déterminer un paramètre qui puisse mesurer son poids par rapport à l'insertion d'un jeune dans cette profession. Je dis cela parce que

> le parcours qui amène à être comédien est si personnel et aléatoi

re qu'on aurait de la peine à essayer de le rendre tout à fait objectif. Mais, si je pense à mon parcours personnel et à mon métier d'acteur, je peux affirmer sans problèmes que l'école valdôtaine a joué un rôle essentiel dans mon insertion dans le monde du travail. C'est d'ailleurs grâce à la connaissance du français qu'elle m'a donnée si aujourd'hui je suis un comédien bilingue. Le facteur identitaire est un questionnement majeur pour un comédien, non seulement parce qu'on est obligé de s'interroger sur ce qu'est l'autre pour pouvoir tenir des rôles, mais aussi parce que la matière première avec laquelle on travaille est celle que notre identité nous apporte.

Plus le patrimoine culturel, linguistique et physique d'un acteur sera riche, plus ses possibilités d'être un bon comédien le seront. Ce qui veut dire qu'il aura plus de chances d'être embauché pour tel ou tel rôle. Quand j'ai commencé à me demander quelle serait la compétence à développer pour réussir comme comédien, la connaissance du français m'est tout de suite apparue comme un atout à valoriser le plus possible.

Nadine Lexert Ristoratrice

### Ha scelto la scuola da frequentare perché le interessava un lavoro nella ristorazione?

In parte per questo motivo, in parte perché la mia famiglia ha una storia nel settore. Certo è che dopo, ma anche durante, gli anni di scuola il mio ambito lavorativo è sempre stato questo. Ultimamente, poi, mi sono messa in proprio con una mia amica, entrambe diplomate all'IPRA di Châtillon. C'era la possibilità di rilevare un locale e abbiamo intuito che questo avrebbe potuto rappresentare il nostro futuro lavorativo. C'erano moltissime cose da fare, o da rifare, ma il locale sta andando proprio bene.

### Perché proprio la cucina?

A scuola abbiamo studiato la teoria e molta parte della pratica di cucina o di gestione aziendale. Dalla scuola ho ricevuto buone basi, anche se forse allora non lo capivo appieno. Ma io ho scelto di fare cucina perché era quello che più mi piaceva.

#### Poi via, fuori dall'Italia.

Dapprima sì, sono andata a lavorare in un ristorante francese. Le basi della lingua che avevo avuto dalla scuola mi sono servite, ma ho dovuto imparare tanti termini tecnici e un modo nuovo di dialogare. Ho imparato moltissimo rispetto alla lingua, rispetto alla tecnica culinaria e all'organizzazione del lavoro di cucina, ma devo dire che ho anche portato qualche cosa di mio lasciandolo in eredità al ristorante francese in cui ho lavorato.

Sono tornata in Italia per via di questa occasione di aprire un locale mio e mi sono portata un bagaglio di esperienza dietro.

#### E la scuola non l'ha preparata a questo?

A scuola avevamo tempo e modo di pensare, di reagire a quello che ci veniva chiesto. Avevamo modo di sbagliare e di rimediare a eventuali sbagli. Nel mestiere tutto è da fare in fretta, capendo al volo. A scuola non si chiede di organizzare una cucina o di essere rapidi, non hai cento persone sedute che aspettano da mangiare, si chiede di imparare. Nel mestiere si impara lavorando e mettendo in pratica quanto si è appreso. Molto l'ho appreso a scuola, ma molto lavorando nei week-end e durante l'estate.

# Lei è molto giovane. Riesce ad accettare un mestiere così impegnativo?

Diciamo che ci sono degli accorgimenti, come quello di fare dei turni tra cucina e bar, che alleggeriscono il peso del lavoro. Però si tratta pur sempre di un mestiere senza feste né serate. lo penso di essere sostenuta dal piacere del rapporto con la clientela e dell'intrattenere la gente, una mia passione da sempre. Il savoir faire conta molto, come ci avevano insegnato a scuola e come poi ho imparato ancora meglio lavorando. Il mestiere è veramente duro, ma le soddisfazioni sono davvero grandi.