

## «La passion de Dodin Bouffant»: quand bonne chère rime avec bonne chair

---



Photo: Métropole Films Une scène tirée du film «La passion de Dodin Bouffant», avec les acteurs Benoît Magimel et Juliette Binoche.

François Lévesque chroniqueur

Journal Le Devoir

Lauréat du Prix de la mise en scène à Cannes, La passion de Dodin Bouffant aurait tout aussi bien pu s'intituler « Les passions de Dodin Bouffant ». En effet, le personnage en question, un gentilhomme de province, nourrit non pas un, mais deux amours : l'un pour les arts culinaires, l'autre pour la remarquable Eugénie, sa cuisinière et sa mie. Si elle partage les doux sentiments de Dodin et l'invite volontiers dans sa chambre, Eugénie a cependant toujours refusé ses demandes en mariage. Avec cette ode autant à la bonne chère qu'aux affinités électives où il dirige Benoît Magimel et Juliette Binoche, Trân Anh Hùng assouvit une vieille envie, pour ne pas dire un vieil appétit.

« Ça faisait plus de vingt ans que je voulais tourner une histoire à thématique gastronomique », révèle le réalisateur de *L'odeur de la papaye verte*, rencontré lors de son passage au Festival du nouveau cinéma, le mois dernier.

« J'en ai croisé plusieurs, mais ça ne fonctionnait jamais. J'ai failli faire un film campé dans un restaurant italien de New York, puis un autre situé en Malaisie, et un troisième au Japon... J'ai même envisagé de consacrer un film à l'écrivain Jim Harrison, parce qu'il était un gourmet gargantuesque. Bref, je ne tenais pas à traiter spécifiquement de la gastronomie française. »

Finalement, le cinéaste français d'origine vietnamienne jeta son dévolu sur un roman de 1924 de l'écrivain poète Marcel Rouff : *La vie et la passion de Dodin-Bouffant* gourmet.

« C'est un écrivain qui a pas mal publié, mais seul ce livre-là a survécu, grâce à son aspect gastronomique, justement. Un restaurant parisien qu'aimait beaucoup François Mitterrand s'en est d'ailleurs inspiré. En fait, je n'ai gardé du roman que les pages où les gens parlent de la nourriture et des plats. Parce que, l'histoire elle-même, elle est plutôt démodée. J'ai donc adapté en imaginant un récit qui se déroule avant ce que décrit le livre. Mais j'ai conservé le propos culinaire. »

Ça faisait plus de vingt ans que je voulais tourner une histoire à thématique gastronomique

### **Approche musicale**

Dans le film, Benoît Magimel et Juliette Binoche n'ont aucune peine à rendre palpable, sans l'aide de quelque parole que ce soit, cette complicité de longue date qui unit leurs personnages. Et pour cause : les deux vedettes formèrent jadis un couple. Un de leurs points communs dans la vraie vie ? Eh oui : la gastronomie.

« Benoît et Juliette cuisinent tous les deux énormément ; Benoît encore plus que Juliette. Il adore manger. Dès le début du tournage, je les ai vus... ils étaient si expressifs et vrais : j'ai compris que c'était gagné. »

Pris d'un fou rire soudain, Trân Anh Hùng se souvient : « Pour un plan, Benoît devait pratiquer une incision dans un poisson, et il m'a dit : "C'est bon : j'ai joué un chirurgien, une fois, alors ça, je sais faire." »

Dès la séquence d'ouverture se déroulant dans la cuisine du manoir champêtre de Dodin, Trân Anh Hùng établit la nature chorégraphique de l'activité culinaire. Sa caméra en apesanteur, hyperattentive, glisse gracieusement dans l'espace au gré des gestes experts de la cuisinière, du maître de céans et d'une jeune assistante, en une démonstration de virtuosité dénuée d'ostentation.

« Forcément, j'ai vu beaucoup de films portant sur la gastronomie, et souvent les scènes en cuisine privilégient un côté très rythmé. Pour mon film, je ne voulais pas de cette approche. Je voulais à l'inverse aborder ces scènes d'une manière musicale. Pas de "tac-tac-tac". Je préférais la mélodie se traduisant par de longs plans-séquences. Ça me permettait entre autres d'exprimer, de faire ressentir, l'harmonie qui règne entre les personnes qui travaillent. Ces gens-là, se connaissant depuis longtemps, collaborent depuis longtemps, et connaissent leurs besoins respectifs et anticipent donc ceux-ci. Cette idée de femmes et d'hommes au travail, en harmonie... Cette chorégraphie a été très complexe à mettre en place. »

Or, là comme ailleurs dans le film, c'est comme si le réalisateur essayait de rendre invisible cette complexité et, ce faisant, le brio technique déployé (une séquence de repas de fiançailles révèle le même type de maîtrise discrète).

« Ce qui compte, c'est la sensation produite ; celle d'être emporté par un élan cinématographique. C'est ce qui est le plus important pour moi. Beaucoup de films sont morts, en termes de souffle, de respiration ; un enchaînement de scènes illustratives, mais guère vivantes. Du point de vue du cinéma, ce n'est pas très riche, ce n'est pas très stimulant. »

## Sensualité pure

Que l'on pense à Chef (Jon Favreau ; 2014), à Ratatouille (Brad Bird ; 2007), à Big Night (À table, de Stanley Tucci et Campbell Scott ; 1996), à Comme il faut (Bella Martha, de Sandra Nettelbeck ; 2002), à Tampopo (Jūzō Itami ; 1985) ou encore au [Festin de Babette](#) (Babettes Gaestebud, de Gabriel Axel ; 1987), pour ne nommer que ces films-là, arts culinaires et septième art ont toujours fait bon ménage.

« C'est parce que la cuisine est un art qui touche des sens qu'on ne peut pas exprimer au cinéma : le goût, l'odorat. Par conséquent, prendre cet art et l'explorer dans un film, ça constitue un pari, un défi. Je crois fortement au cerveau humain, et c'est scientifiquement prouvé que ce qui manque, le cerveau va le créer. Je veux dire par là que, si vous montrez bien, à l'image, les préparatifs, les aliments, les fumets, tout quoi, eh bien, le cerveau va créer dans l'esprit du public les odeurs et même les goûts. Le cerveau va compenser. C'est quand même extraordinaire ! »

Et pourquoi la gastronomie, lorsqu'elle devient sujet de cinéma, se marie-t-elle si bien avec le sentiment amoureux ?

« Parce que la gastronomie, c'est la sensualité pure. La sensualité faisant partie de l'amour, quand on apprête tout ça ensemble — la gastronomie, le cinéma, l'amour —, on obtient une symbiose naturelle. »

Ou encore, pour demeurer dans un champ lexical de circonstance, un plat de choix.

Le film La passion de Dodin Bouffant prend l'affiche le 10 novembre.