

Gaumont
Présente

**JULIETTE
BINOCHÉ**

**BENOÎT
MAGIMEL**



FESTIVAL DE CANNES
COMPÉTITION
SÉLECTION OFFICIELLE 2023

LA PASSION DE DODIN BOUFFANT

UN FILM DE TRẦN ANH HÙNG

SCÉNARIO, ADAPTATION ET DIALOGUES DE TRẦN ANH HÙNG

Durée : 2h14

SERVICE PRESSE GAUMONT

Quentin Becker

Tél. : 01 46 43 23 06

quentin.becker@gaumont.com

Vana'a Edom

Tél. : 01 46 43 21 51

vanaa.edoma@gaumont.com

PRESSE

André-Paul Ricci

andrepaul@ricci-arnoux.fr

Tony Arnoux

tony@ricci-arnoux.fr

Pablo Garcia-Fons

pablo@ricci-arnoux.fr

Matériel presse disponible sur www.gaumontconnect.com

Synopsis

Eugénie, cuisinière hors pair, est depuis 20 ans au service du célèbre gastronome Dodin.

Au fil du temps, de la pratique de la gastronomie et de l'admiration réciproque est née une relation amoureuse.

De cette union naissent des plats tous plus savoureux et délicats les uns que les autres qui vont jusqu'à émerveiller les plus grands de ce monde. Pourtant, Eugénie, avide de liberté, n'a jamais voulu se marier avec Dodin. Ce dernier décide alors de faire quelque chose qu'il n'a encore jamais fait : cuisiner pour elle.

ENTRETIEN AVEC **TRAN ANH HUNG**

Racontez-nous la genèse du film...

Cela fait des années que je cherche un sujet sur la gastronomie qui est un travail et un art. Je suis finalement tombé sur *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, de Marcel Rouff. Il y avait là des pages magnifiques sur la gastronomie.

Le livre de Marcel Rouff commence par la mort brutale d'Eugénie Chatagne après qu'elle est revenue du marché. Vous choisissez, au contraire, de la mettre en scène, bien vivante, aux côtés de Dodin.

J'ai préféré raconter l'histoire qui précède l'ouvrage de Marcel Rouff. Cela me laissait libre d'imaginer la relation qu'Eugénie et Dodin Bouffant avaient pu entretenir. Et c'était également l'occasion d'explorer un thème peu traité au cinéma : la conjugalité. Elle est encore moins traitée quand elle se passe bien.

Il y a, dans ce couple, une altérité et une complicité peu courantes au début du XXème siècle...

Oui, c'est merveilleux de voir des gens de cet âge, à « *l'automne de leur vie* », comme le dit Dodin, aimer la vie d'une manière que je qualifierai de *très à la française*. Ils ne sont pas dans une forme de romantisme, ils ne sont pas non plus dans une passion exacerbée, mais dans quelque chose de l'ordre de la mesure ; dans une relation *mesurée* avec le monde et la nature. J'aime beaucoup cette forme de douceur et de mesure qu'on trouve dans l'art et l'esprit français. En ce sens, je pense que mon film est extrêmement français.

La seule barrière qui existe entre eux est finalement ce mariage que Dodin propose à Eugénie et qu'elle refuse ; une barrière que vous élevez presque au rang de mystère.

La beauté de leur relation vient de cette résistance. Si Dodin est encore tant épris d'elle après toutes ces années, c'est qu'il a la sensation de ne pas avoir pu tout prendre d'elle. Une part d'Eugénie résiste.

Tout cela est suggéré – j'aime créer ces moments où l'un des protagonistes - comme le spectateur - reste suspendu, sans réponse précise. Ce sont ces choses-là qui nous émeuvent le plus dans la vie ; ces moments où l'on ne comprend pas tout à fait ce que notre interlocuteur est en train de nous dire. J'ai, par exemple, un grand faible pour cette scène où Eugénie et Dodin partagent une omelette, le soir, juste avant la mort d'Eugénie. C'est une scène très étrange : Dodin ne sait pas du tout où Eugénie veut en venir.

Dès qu'il s'agit de cuisiner, en revanche, la communion est parfaite. Eugénie est-elle la femme de Dodin, sa cuisinière ? Eugénie tranche : elle est sa cuisinière... C'est là qu'ils puisent leur alchimie ; au point d'élever la gastronomie en art majeur...

Qu'est-ce que l'art sinon une capacité d'appréciation ? La gastronomie s'occupe d'un sens inaccessible aux autres arts : le goût.

Un artiste de la gastronomie est celui qui a la capacité de distinguer des saveurs que nous ne savons pas distinguer aussi bien, et cette capacité de savoir mélanger, doser, équilibrer les goûts, les parfums, les textures, les consistances, la température...

Comme le cinéma, c'est aussi une science... On entend ainsi Dodin expliquer comment et pourquoi les blancs d'œufs battus d'une certaine façon permettent de garder la fraîcheur de la glace dans un dessert...

C'est Brillat-Savarin qui, le premier, a écrit un livre sur la philosophie de la gastronomie. Un livre merveilleux qu'il faut absolument lire, et dont je me suis également beaucoup inspiré pour le film. On y apprend comment, à un moment donné, c'est la France qui a tout mis en ordre dans ce domaine. Ce sont les Français qui ont décidé qu'un plat devait être formulé d'une certaine façon et non d'une autre. Ce sont encore les Français qui ont déterminé la manière de dresser une table, avec les couverts et les verres à utiliser pour tel ou tel plat. Et c'est aussi à eux que l'on doit d'alterner les saveurs en les associant à tel ou tel vin. La France est un terroir tellement varié, tellement riche. Ce n'est pas un hasard si la gastronomie française reste la première au monde.

Dodin fait souvent référence à Antonin Carême, le cuisinier de Talleyrand, dans les pas duquel il dit s'inscrire, ainsi qu'à Auguste Escoffier qui, dit-il « nous fait rêver le futur » ...

Il semblait important de donner une image précise de l'enchaînement de génies de la gastronomie durant cette période : treize ans seulement séparent la mort d'Antonin Carême et la naissance d'Auguste Escoffier qui, avec César Ritz, allaient monter un empire de l'art culinaire en Europe avec leurs palaces - à Monaco d'abord, puis à Londres et enfin à Paris. Escoffier et Ritz sont les premiers à avoir saisi l'importance de la beauté des lieux, celle de la lumière, pour servir d'écrin à la cuisine. Aujourd'hui encore, lorsqu'ils traversent une crise existentielle, les plus grands chefs du monde ouvrent le livre d'Escoffier pour retrouver inspiration et énergie. Son livre reste leur bible.

Les premières scènes se déroulent à l'aube dans le potager où Eugénie cueille les légumes destinés au repas du jour. Au-delà d'une lettre d'amour à la gastronomie, le film évoque une véritable ode à la vie et au cycle des saisons...

Je trouvais important qu'Eugénie aille chercher les aliments à la source : qu'elle le fasse très tôt le matin et que l'on sente le travail de la terre, prémisses à la cuisson des aliments. De même, je trouvais amusant de montrer cette antenne de cuivre couronnée de zinc qu'Eugénie découvre dans le potager des parents de Pauline. C'est une technique inventée par des moines français qui fait beaucoup de bien à la terre et qui revient à la mode avec la permaculture et les cultures bio. Les cultivateurs l'ont longtemps abandonnée au profit des pesticides.

Et puis, oui, j'avais envie de verdure à l'extérieur ; que l'on sente l'apaisement procuré par la nature, les cycles des saisons... Dodin se sent tellement heureux à la perspective d'accueillir l'hiver de leur vie avec la gastronomie et la présence des gens qu'il aime.

Le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire joue le rôle de consultant sur le film. Comment est-il rentré dans l'aventure ?

On ne se connaissait pas. C'est Patrick Rambourg qui m'a mené vers lui. Alors qu'il travaillait sur le scénario comme conseiller historique pour tout ce qui concernait la gastronomie, je lui ai demandé s'il pensait à quelqu'un pour tenir ce rôle ; il m'a parlé de Pierre Gagnaire. « *Allez le voir, m'a-t-il dit, c'est un homme adorable* ».

Pierre et moi nous sommes vus une première fois dans sa cuisine où il m'a invité à venir goûter un merveilleux pot-au-feu qui figurait justement à ce moment-là sur sa carte. Et nous avons vraiment commencé à travailler au moment de la préparation. Pierre a d'abord fait un tri dans la liste des menus et des plats que Patrick Rambourg et moi avions établie : « *Ça, c'est bien ;*

ça, je ne sais pas ce que c'est ; ça, on oublie... » Est arrivé ensuite le moment où il a dû préparer et cuisiner ces plats pour que je voie ce qu'il y avait à filmer. C'était émouvant de l'observer évoluer derrière ses fourneaux : il cherche, se trompe parfois, recommence jusqu'à obtenir ce qu'il veut. C'est un rêveur ; un homme réellement généreux, sans arrière-pensées. Pierre a fait plaisir à tellement de monde quand il a accepté de tenir le rôle d'officier de bouche du prince d'Eurasie.

A-t-il participé à toutes les préparations culinaires que l'on voit dans le film ?

Non, il était trop occupé. Il a réalisé lui-même tous les plats qui devaient être dans le film pendant la préparation, avant le tournage. C'était une étape essentielle pour moi pour comprendre ces plats et vérifier qu'ils étaient intéressants à filmer. Une fois cela défini, c'est Michel Nave qui a pris le relais pour le travail sur le plateau. Michel Nave a travaillé pendant plus de quarante ans avec Pierre et il venait juste de prendre sa retraite. Sans Michel, Pierre n'aurait jamais accepté le film. Il savait la charge que représentait le travail sur le plateau. Imaginez que, rien que pour filmer le pot-au-feu, Michel Nave a dû manipuler quarante kilos de viande : la viande crue qu'on prépare et met à cuire, celle qui est déjà cuite qu'on va découper, dresser dans l'assiette... C'était un travail énorme, incessant, parfois un véritable jeu d'équilibriste. Pour la scène des ortolans, qu'il a créé à partir de cailles en réduisant la taille (l'ortolan étant devenu une espèce protégée), il s'est retrouvé à cuisiner dans un coin en ruine tout poussiéreux, sur un tas de gravats, derrière le décor, un pied plus bas que l'autre, avec un réchaud à gaz ! Il a adoré ça. Il trouvait cela vivifiant. *« Dans ma vie, disait-il en riant, je me suis souvent plaint des conditions de travail, mais, là, ça dépasse tout ! »*

On a rarement vu la nourriture filmée de cette façon...

C'est vrai. L'équipe technique elle-même n'en revenait pas ; elle non plus n'avait jamais vu ça. Sur les tournages où il est question de gastronomie, elle avait l'habitude de voir des plats fictifs, *relookés* pour les besoins des tournages. Là, tout était vrai.

Sans jeu de mots, ça se sent...

Oui et les acteurs eux-aussi se prenaient au jeu. Lorsque je disais *« Coupez ! »* dans une scène de repas, ils continuaient à manger. Les gens des accessoires devaient les supplier de leur rendre les assiettes. *« On en a besoin pour redresser la table »*, leur disaient-ils.

Comment filme-t-on la gastronomie à l'œuvre ?

C'est très complexe, déjà dans la préparation. Vous devez synchroniser les multiples déplacements des uns et des autres, du piano à l'îlot de lavage, de ce plan de travail à tel autre, imaginer ce que font Violette, Dodin et Pauline pendant qu'Eugénie installe, par exemple, les laitues braisées autour du carré de veau. On sait que durant ce déplacement, elle aura tel ou tel ustensile en mains, que Dodin aura besoin de tel autre... C'est un véritable ballet, une chorégraphie. Et un vrai casse-tête.

Vous avez tourné le film avec une seule caméra. Comment avez-vous procédé ?

Il y a deux sortes de réalisateurs : le réalisateur à dispositif et celui qui ne s'y intéresse pas. Mon ambition cinématographique me fait appartenir à la première catégorie. J'aime déterminer des déplacements des personnages et de la caméra qui permettent de créer un flux cinématographique intéressant et que, à l'intérieur de cet agencement, on puisse, dans

le même plan, passer d'un plan très serré à un plan plus large, à un plan moyen, d'un moment en mouvement à un moment immobile, et ainsi de suite. Et tout cela, d'une manière musicale. C'était particulièrement difficile pour les comédiens sur ce film, parfois même crispant. Il fallait qu'hors champ, ils guettent sans cesse le bon moment pour entrer quand la caméra passe. C'étaient eux qui décidaient du rythme, j'étais entre leurs mains, j'ai eu beaucoup de chance d'avoir des acteurs aussi merveilleux.

Avez-vous tout de suite pensé à Juliette Binoche et à Benoît Magimel pour les rôles d'Eugénie et Dodin ?

J'ai tout de suite pensé à Juliette. Benoît est venu plus tard. Juliette a une incroyable présence. Elle est là et tout devient solide, intéressant et émouvant. Sa nature de femme moderne et engagée dans la vie donne au personnage une force intérieure qui rend sa résistance aux désirs de Dodin extrêmement incarnée. Elle ne le sait peut-être pas mais, les jours où elle tournait, il y avait une meilleure discipline sur le plateau. Et franchement, le film n'aurait jamais pu se faire sans son soutien. Elle est restée fidèle au projet contre vents et marées.

Benoît est arrivé tardivement, de justesse. Et c'est une chance immense pour moi. C'est l'acteur le plus détendu, le plus joueur, avec une capacité énorme de décontraction et de lâcher-prise, avec qui j'ai travaillé. Le travail semble si facile avec lui. On retravaillait avec précision les dialogues occasionnellement quand il ne sentait pas telle ou telle phrase. Je réécrivais dans la foulée quelques minutes avant de tourner, et c'était parti.

Avoir la chance de les réunir après vingt ans pendant lesquels ils n'ont pas tourné ensemble était une chose inespérée.

Ils doivent accomplir des gestes très précis. Comment se sont-ils préparés en amont ?

Ils étaient très pris et avaient donc peu de temps. Heureusement, Juliette et Benoît, tous deux fins gourmets, cuisinent dans la vie et se sont révélés extrêmement expressifs et justes sur le plateau de tournage. Ils n'avaient pas du tout besoin de longues préparations.

C'est donc sur le plateau que ça se passait ?

On faisait peu de répétitions, on attaquait directement. Par contre, je pense que mon dispositif de mise en scène a fait qu'ils se sont sentis vraiment portés par une grande quantité de plans-séquence pendant lesquels la musicalité de la scène était entre leurs mains. Sans que nous échangions beaucoup, ils ont pris en mains leurs personnages d'une manière extraordinaire. Cela a été d'une grande simplicité de travailler avec eux.

Emmanuel Salinger, Patrick d'Assunção, Frédéric Fisbach et Jan Hammenecker forment le quatuor d'amis et de convives reçus par Dodin et Eugénie... Comment les avez-vous choisis ?

Chacun avait sa couleur et son tempérament. Je trouvais Emmanuel Salinger merveilleux en médecin peu talentueux et grand connaisseur de vins. Avec son humour, Patrick D'Assunção a, au contraire, le pouvoir de détendre le groupe. Frédéric Fisbach, qui est également metteur en scène dans la vie, est très rassembleur. Et je tenais à cette note étrangère qu'apporte le Belge Jan Hammenecker. Sa présence montre que les gens voyageaient à l'époque. Jan, c'est le bougon, un peu en retrait, pas forcément très sympathique. Ces amis ont un rôle très important dans les deux mouvements qui aident Dodin à surmonter le deuil et à se réconcilier avec la vie après la mort d'Eugénie. L'autre mouvement salvateur vient de la promesse faite à Pauline.

Tous ont une relation extrêmement amicale avec Eugénie...

Les amis de Dodin sont aussi les amis d'Eugénie. Ils ont un énorme respect pour elle, comme le témoigne cette scène où ils viennent lui faire un rapport précis sur le repas trop riche et chaotique offert par le Prince d'Eurasie...

...qui déclenchera une contre-offensive de la part de Dodin. Lui, l'homme des quatre plats, le convie à un pot-au-feu de sa façon... en quatre temps.

Et c'est pour moi l'occasion de montrer enfin la force de la relation qui unit Dodin à Eugénie. Il lui lit le menu qu'il souhaite pour le Prince, lui demande son avis ; elle l'écoute et lui répond. C'est à ce moment précis qu'on comprend à quel point la passion de la gastronomie les lie.

Avec l'art de la gastronomie, on découvre également l'art de la conversation...

C'est quelque chose qui m'a énormément touché lorsque je suis arrivé en France. Je me retrouvais autour de la table avec des familles qui conversaient, même à propos des dernières lectures du Benjamin de quinze ans, et je tremblais que mon tour arrive d'être interrogé sur mes intérêts du moment. Allais-je être à la hauteur ? Je trouvais merveilleux, tellement stimulant et effrayant à la fois, que l'on puisse donner ses opinions sans s'étriper, puis se sourire, une fois celles-ci énoncées, sans que le ton devienne agressif. Cela me semblait extraordinaire.

Parlez-nous de Pauline, qui deviendra l'apprentie de Dodin...

Cette petite, Bonnie Chagneau-Ravoire, est merveilleuse. Lorsque vous mettez un enfant - ou un adulte - devant la caméra, tout à coup, l'image se fige ou pas, elle devient dense ou pas. Bonnie avait cette qualité. Son autre vertu, formidable, est qu'elle mâche bien. On salive quand on la voit mâcher. C'était très important pour le film.

Pauline représente la transmission d'un savoir. Mais aussi, du point de vue narratif, c'est la promesse faite par Eugénie à Pauline de faire son apprentissage qui va donner le courage aux amis de proposer la liste des candidates cuisinières que Dodin a rejetée une minute plus tôt. Pour former Pauline, Dodin a besoin d'une cuisinière de talent.

On est vraiment dans un film sur l'échange et la transmission...

Je viens d'Asie, où on ne transmet pas volontiers son savoir. On préfère l'emporter dans sa tombe. Après la disparition d'Eugénie, les amis de Dodin n'ont qu'une idée en tête : aider Dodin à se réconcilier avec la vie. Dodin, encore en deuil, refuse catégoriquement l'engagement d'une nouvelle cuisinière. Et, c'est la promesse faite à Pauline de la prendre en apprentissage qui va l'obliger à se trouver une cuisinière pour former Pauline. Ainsi la transmission d'un savoir à Pauline et le retour à la vie pour Dodin procèdent d'un même mouvement narratif.

LA PASSION DE DODIN BOUFFANT a été tourné dans un château en Anjou...

J'avais très peu de temps pour la préparation et j'ai eu la chance de trouver ce lieu le deuxième jour de repérages. Il avait une qualité essentielle : une belle circulation entre les pièces qui permettait de créer une activité très vivante dans le château entre la cuisine et la salle à manger, la chambre de Dodin et la chambre d'Eugénie, etc. Dodin parcourt les couloirs et les escaliers pour rejoindre Eugénie. On le voit également dans de nombreuses scènes y chercher cette femme qui lui échappe.

La salle à manger de Dodin Bouffant était connue pour son raffinement extrême. Celle du film est extraordinaire. Vous êtes-vous inspiré des descriptions qu'il en fait ?

Non, je n'en ai pas tenu compte. Avec mon équipe, nous tenions à ce que la beauté vienne de la justesse. On devait être au plus près du quotidien de cette époque. Toma Baquéni (*SYBIL, ROUBAIX, UNE LUMIÈRE, FRÈRE ET SŒUR*, NDLR), le chef déco, a fait un travail formidable avec le peu de temps dont il disposait.

Avez-vous des références lorsque vous préparez vos films ?

Je n'en utilise jamais dans mon travail. En revanche, les équipes déco et costumes font ce qu'ils veulent entre eux : ils me montrent leurs choix, je les valide. Ma chance est que Tran-Nu Yên Khê est directrice artistique sur le film et fait aussi les costumes. Elle a un œil formidable et voit tout de suite ce qui va et ce qui ne va pas. Je m'appuie totalement sur elle en préparation. Mais je profite également de son œil pendant le tournage où elle est à côté de moi derrière le combo. Elle supervise l'équilibre de tout ce qui se trouve dans l'image.

C'est Jonathan Ricquebourg qui signe la photo du film. Comment avez-vous travaillé ensemble ?

C'est un jeune directeur de la photo qui sort, comme moi, et comme beaucoup d'autres sur ce film, de l'école Louis Lumière. Le travail avec lui était simple. Je lui disais : « *La lumière, c'est la beauté de l'image et cela t'appartient. Mais le cadre, c'est la dramaturgie et elle est issue de ma mise en place, de ce que j'appelle le dispositif de mise en scène* ». Donc sur le plateau j'acceptais spontanément toutes les lumières que Jonathan proposait. En revanche, on se concertait énormément sur le cadre.

Que représente le montage pour vous ?

Je dirais que cette étape est la confirmation de soixante-dix pour cent des intuitions que j'ai eues dès l'écriture du scénario pendant laquelle je pressens le film comme un mouvement musical, comme un animal qui marche d'une certaine manière, avec grâce. C'est cette sensation physique qui m'anime pendant le tournage. Les images, je les vois se faire sur le plateau, sans rien anticiper. Le montage doit me confirmer toutes ces intuitions.

Restent trente pour cent de découvertes. C'est réellement au montage que se révèle la solidité de l'édifice, le perfectionnement du langage spécifique du cinéma, le travail précis du passage d'un plan à un autre qui ne doit pas seulement répondre à la nécessité narrative et thématique.

Les défauts, on s'en débarrasse facilement par le montage. Et il y a le plaisir de découvrir des qualités qui surgissent comme une cerise sur le gâteau. C'est durant cette étape, par exemple, que j'ai découvert quelle magnifique actrice était Galatée Bellugi qui interprète Violette. J'étais si préoccupé par Benoît et Juliette sur le tournage que je lui ai un peu laissé vivre sa vie. J'ai vu au montage à quel point elle était juste, inventive, toujours dans le bon tempo avec une très belle présence. Le bruiteur m'a dit qu'elle était le personnage qu'il a eu le plus de plaisir à bruiteur !

L'autre partie du montage, importante, est celle du son.

En dehors de la transcription pour piano d'un extrait de « *Thaïs* », l'opéra de Jules Massenet, à la fin du film, il n'y a pas de musique dans *LA PASSION DE DODIN BOUFFANT*. Et, pourtant, on a le sentiment d'entendre une véritable bande originale : c'est la viande qui mijote, le vent, le bruit des oiseaux...

Je n'ai jamais eu à réaliser un film qui comporte autant de matérialité que celui-ci à cause de son contenu gastronomique. Toutes ces matières (chair crue et cuite, légumes, plumes, graisse, beurre, terre, eau, feu, bois, métal, etc.) que manipulent nos personnages ont naturellement rejeté la musique dans la composition du film. Toute cette réalité matérielle est si forte, si expressive et donne un sentiment d'ancrage très fort à nos personnages dans le quotidien. La musique l'amoinerait.

Puis, il y a un travail attentif et inventif sur la bande son. Je dis souvent à mes collaborateurs que le son est la saveur de l'image : l'image a sa signification mais si on travaille bien le son, on aura sa saveur.

Vous n'aviez plus tourné depuis 2016 et *ÉTERNITÉ* ...

J'aimerais tourner davantage. Tous les deux ans serait un rythme idéal pour moi. Je rêve du système des studios d'autrefois. On vient aux studios comme au bureau tous les jours, on travaille tous les jours. J'aimerais beaucoup ça.

« Hung est venu déjeuner une première fois chez moi. C'était une journée d'hiver et je me souviens lui avoir servi un pot-au-feu de ma façon qui figurait alors à la carte. Après m'avoir complimenté, Hung m'a confié son désir de monter un film sur l'histoire de Dodin-Bouffant - « *Un film qui parlera de pot-au-feu*, me dit-il. *M'aideriez-vous ?* ». Je connaissais son travail de cinéaste ; je découvrais l'homme – sa douceur, une élégance rare... Je suis quelqu'un qui fonctionne à l'instinct : j'ai dit oui avec enthousiasme.

Le temps a passé. Est arrivé le moment d'entrer dans le concret. Or, je n'avais pas du tout mesuré l'ampleur de la tâche : il y avait énormément de scènes de nourriture ! Trois jours ont suffi à balayer mes doutes et à cimenter ma relation avec Hung et son équipe. Je cuisinais les plats que Hung et moi avions retenus - le pot-au feu, le carré de veau, la laitue braisée, le fameux dessert à la poire- l'équipe filmait. J'étais entièrement à leur service, soudé, comme eux, à cette aventure. Un lien fort s'était créé.

Ce lien s'est prolongé avec Juliette et Benoît. Ils disposaient de peu de temps pour la préparation, mais, durant ce peu de temps, on a travaillé et on s'est amusés : tous les deux se montraient très attentifs aux gestes que je leur montrais. Michel Naves, qui m'accompagne depuis toujours, a pris le relais sur le plateau.

J'aime le cinéma depuis toujours. Je sais apprécier un mouvement de caméra, j'arrive à en décrypter les subtilités comme quelqu'un qui sait goûter un bon vin. Plus tard, J'ai longtemps occupé mes coupures à fréquenter les salles obscures, le seul endroit à mon sens pour vraiment savourer un film.

Est-ce parce que gastronomie et cinéma ont été quotidiennement liés dans ma vie ? Je ne peux m'empêcher d'établir un lien entre les deux. Le rythme est différent, aussi régulièrement trépidant dans la restauration qu'il peut être chaotique au cinéma. Mais, dans l'une comme dans l'autre discipline, il s'agit d'un travail d'équipe. Que deviendrait un réalisateur sans acteurs, sans directeur photo, sans machinistes et sans financiers ? Et, moi, que deviendrais-je, sans collaborateurs, sans commis ... Et il y a cette même notion de mise en scène. Car la gastronomie - Tran Anh Hung le montre si bien dans son film - est aussi une mise en scène. Avec sa lumière, son décor et ses occupants, la salle du restaurant devient, à chaque service, un petit théâtre où chacun fait partie du spectacle. La qualité d'un repas ne tient pas qu'à l'assiette qu'on pose devant un convive ; son succès est aussi subtil que les ingrédients d'un film. Regardons l'émotion procurée aux amis de Dodin devant le repas préparé par Eugénie – leur émoi devant ce vol-au-vent visuellement extraordinaire (il est mon plat préféré du film), et le bonheur offert en retour à la cuisinière. La force de la gastronomie est qu'elle réunit les gens ; elle crée des liens, des sentiments. Comme la bonne musique, la bonne peinture, le bon cinéma ou la bonne littérature, elle élève.

Cela en fait-il un art ? Un art majeur ? Il m'arrive de croire que oui. Et, si je le crois, c'est aux mots que je le dois. J'aime les mots que l'on pose sur la gastronomie. Pourtant, malgré quelques ouvrages, ce n'est que dans les années quatre-vingt, que deux hommes, Christian Millau et Henri Gault, ont véritablement commencé à en mettre dessus.

Dans *LA PASSION DE DODIN BOUFFANT*, Tran Anh Hung a eu la gentillesse - et la malice - de me faire jouer un petit rôle. Il m'a confié le personnage d'officier de bouche du Prince d'Eurasie. L'expérience m'a amusé et me vaudra sans doute pas mal de plaisanteries des collègues tant le menu que je déroule est long et pédant. C'était une récréation agréable ; ce n'est pas ma vie. J'aime trop la vraie vie pour cela... Une vie selon Dodin où l'on respecte le cycle des saisons, où l'on se pose, où l'on prend le temps. Le film de Hung est un hymne à cette philosophie ».

Pierre GAGNAIRE
Directeur gastronomique de *LA PASSION DE DODIN BOUFFANT*

Liste Artistique

Eugénie	Juliette BINOCHÉ
Dodin	Benoit MAGIMEL
Rabaz	Emmanuel SALINGER
Grimaud	Patrick D'ASSUMÇÃO
Violette	Galatea BELLUGI
Magot	Jan HAMMENECKER
Beaubois	Frédéric FISBACH
Pauline	Bonnie CHAGNEAU-RAVOIRE
Augustin	Jean-Marc ROULOT
Père de Pauline	Yannik LANDREIN
Mère de Pauline	Sarah ADLER

Liste Technique

Un film de	TRAN ANH HUNG
Scénario, adaptation et dialogues	TRAN ANH HUNG
Direction artistique	TRAN NU YÊN KHÊ
Image	JONATHAN RICQUEBOURG
Montage	MARIO BATTISTEL
Décors	TOMA BAQUÉNI
Costumes	TRAN NU YÊN KHÊ
Direction Gastronomique	PIERRE GAGNAIRE
Référent culinaire	MICHEL NAVE
1 ^{er} assistant réalisateur	THIERRY VERRIER
Son	FRANÇOIS WALEDISCH PAUL HEYMANS THOMAS GAUDER
Casting	GIGI AKOKA VALÉRIE ESPAGNE MARIE-PIERRE DELABRIÈRE
Directrice de production	ANGELINE MASSONI
Régisseur général	PIERRE PY
Directrices de postproduction	ANNE-SOPHIE HENRY-CAVILLON SUSANA ANTUNES
Coproducteurs	BASTIEN SIRODOT et CÉDRIC ILAND
Productrice exécutive	CHRISTINE DE JEKEL
Producteur associé	ÉMILIE BIGNON
Produit par	OLIVIER DELBOSC
Une coproduction	CURIOSA FILMS GAUMONT FRANCE 2 CINÉMA UMEDIA
Avec la participation de	CANAL+ FRANCE TÉLÉVISIONS CINÉ+
En Association avec	UFUND
Avec le soutien de	LA RÉGION PAYS DE LA LOIRE
En Partenariat avec le	CNC
Avec le soutien du	TAX SHELTER DU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL DE BELGIQUE et des INVESTISSEURS TAX SHELTER
Distribution Salles, Vidéo et Ventes Internationales	GAUMONT

Photos : Carole Bethuel et/ou Stéphanie Branchu

©2023 CURIOSA FILMS – GAUMONT – FRANCE 2 CINÉMA