

Menu au générique

Philippe Niel

Décors de films, confection de plats ou films-repas, les images de la gourmandise ne manquent pas au cinéma. Pourtant, telle une carte de spécialités réputées, leur inventaire laisse l'amateur sur sa faim. Car chacun a sa filmographie personnelle, aussi irremplaçable que la dégustation.

De même que l'on ne saurait confondre la gourmandise avec le besoin de manger, on ne saurait réduire la gourmandise - ses images - au cinéma à quelques films-repas. Rares sont finalement les grands films ayant réussi cette alliance. En effet, à parcourir le cinéma comme Brillat-Savarin le fit des dictionnaires au mot « Gourmandise », on conclut, comme lui des lexicographes, que pour la plupart les cinéastes « ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Laffite ou de Clos-Vougeot¹ ». Et si certains revendiquent leur goût pour la bonne chère, il y a tout risque que leurs films restent moins inoubliables que les cantines de leurs tournages.

Dans *La Grande Bouffe* (1973), Marco Ferreri considérait le cinéma comme un ventre. Rien à voir toutefois avec *Le Ventre de Paris*, de Zola, qui était une condamnation sans appel, parce que située au niveau de l'estomac, des criantes inégalités sociales du XIX^e siècle. Si le roman de Zola est à prendre comme la métaphore d'un ventre vide, le film de Ferreri est celle d'un ventre plein. Les

1. Brillat-Savarin in *La Physiologie du goût*.

héros masculins de *La Grande Bouffe* (Marcello le pilote de ligne, Michel le présentateur de télévision, Ugo le restaurateur et Philippe le juge) vont se transformer en ogres paillards à l'occasion d'un « séminaire gastronomique » où ils se tuent littéralement à table. C'est la société de consommation qui est condamnée ici. Et pour bien insister sur l'opposition des principes de plaisir et de consommation, le film comporte plusieurs scènes de transgression. C'est, par exemple, la tête de saint Jean-Baptiste qui est remplacée par une tête de cochon ; c'est également la caméra qui s'attarde sur le visage d'Andréa lorsque la poularde à la crème est annoncée ; c'est aussi le nom de cette même Andréa, dessiné sur les pâtes que les hommes engouffrent, ou encore Ugo qui confectionne une tarte sur laquelle elle imprime la marque de ses fesses. Et, dans la dernière séquence, Philippe se force à manger un gâteau en forme de sein, un gâteau fait par Andréa, preuve que l'amour est cannibale. Mais l'ultime étape de ce long et pénible repas, c'est la scatologie. Ainsi, lorsque Michel meurt, il murmure dans un dernier soupir, alors que les WC de la villa viennent d'exploser : « C' est le déluge universel... de la merde ! »

Au tout début du film de Peter Greenaway, *Le Cuisinier, le Voleur, sa femme et son amante* (*The Cook, the Thief, his Wife and her Lover*), une première victime est forcée à manger des déjections canines. On retrouve le registre scatologique de *La Grande Bouffe*, mais la fable des années 70 sur la société de consommation s'est transformée, en ces années 80, en un conte cruel et esthétique. En effet, du gavage volontaire chez Ferreri, on passe ici au gavage contraint ! il ne s'agit plus d'autodestruction, mais de cruauté. « Je voulais retrouver l'esprit des *Contes de Cantorbéry* de Chaucer », confiait l'auteur dans un entretien². Et, dans le film, à ce modèle littéraire se superpose un modèle pictural, celui des Flamands, plein de sérénité : amoncellements de fruits, de légumes, de volailles, de poissons et de crustacés rappellent de façon précise, voire littérale, les natures mortes du Siècle d'or hollandais, notamment de Pieter Claesz. Pour preuve, la première raison pour entreprendre ce film fut, selon Greenaway lui-même : « Mon goût pour les tableaux représentant des groupes de gens autour d'une table, en particulier chez Véronèse (*Le Repas chez Lévi*), Léonard de Vinci (*La Cène*) et Frans Hals. »

2. Entretien avec Michel Ciment in *Positif* n° 345, novembre 1989.

Dans *Le Festin de Babette*, Gabriel Axel a choisi lui aussi la forme du conte, non pas cruel mais merveilleux³. Un conte de fées ou, plus exactement, un conte de cuisinière. La magie est telle qu'on ne s'aperçoit pas que la séquence du repas ne dure qu'une vingtaine de minutes sur les cent deux qui constituent le film. La gourmandise y est mise en scène avec deux ingrédients : d'une part, l'intrigue dont nous avons envie de connaître le dénouement ; d'autre part, le travail de palette du décorateur qui suggère la gourmandise par un véritable cheminement de couleurs. Ainsi, la robe presque acajou du Clos-Vougeot 1860 trouve un écho dans l'uniforme chamarré du général, avant de colorer peu à peu les visages des austères villageois, puis de se fondre dans la corbeille de fruits. Les images quasi monochromes du début, lorsque les deux sœurs apportent leur brouet aux pauvres, se lisent, elles, comme contrepoint du reste du film.

Projection privée

Mais la gourmandise est avant tout une question intime, et il semble que chacun ait sur ce point sa cinémathèque personnelle. Aussi, s'il est un film exemplaire, il semble que ce soit *Partie de campagne*, de Renoir (1958) : il satisfait ou ouvre bien des appétits. Il y a déjà, au début, l'avidité avec laquelle Madame Dufour lit la publicité de l'auberge : « Matelotes, fritures... Repas 2 francs 50. » Puis vient l'apéritif, l'omelette à l'estragon. L'aubergiste est joué par Jean Renoir lui-même : « La friture, je vais la donner aux Parisiens ; ça, c'est une bonne idée ! » Et quand il examine les Parisiennes : « La fille, j'ai pas regardé, elle est trop maigre. La mère, parlez-moi d'un morceau... » C'est du reste toute la nature qui devient objet de convoitise : la rivière où nagent les brochets, le cerisier...

Mais la mise en scène de la nourriture, c'est aussi celle de sa dégradation. On la trouve déjà dans *Les Temps modernes*, de Chaplin, avec la machine à nourrir Billows : « Pas de perte de temps. Maximum de rendement. » Le malheureux ouvrier avale de force

3. Le film est une adaptation de la nouvelle de Karen Blixen, *Le Dîner de Babette*, Paris, Gallimard, Biblos, 1993.

des boulons. Faut-il rire ou pleurer à constater que la critique de la nourriture industrielle et des fast-food date de 1936 ?

La pauvreté est au centre de l'œuvre de Chaplin, et donc la faim avec elle. Dans *La Ruée vers l'or*, Chariot fait cuire une chaussure et la déguste avec son compagnon, il verse dessus de l'eau de cuisson, découpe la semelle et enroule le lacet sur sa fourchette. La scène, évidemment, est muette.

Mon Oncle d'Amérique se situe à l'opposé de ce pathétique muet, du côté du lyrisme gastronomique. Gros plan sur le salmis de bécasse, puis Ragueneau (Gérard Depardieu) donne sa recette : « C'est assez compliqué. Il faut bien faire cuire les bêtes à la broche aux trois quarts, puis, avec la peau, les carcasses, les gésiers, bref, tous les intérieurs bien hachés, faire un coulis dans une mire-poix d'oignon, de thym, etc., avec cognac flambé, champignons, croûtons... Le grand truc avec la bécasse, ce sont les intestins. Je ne les ajoute qu'au dernier moment pour qu'ils donnent plus de parfum. »

Enfin, puisque la gourmandise renvoie chacun à sa filmographie privée, j'évoquerai pour ma part le monologue de Jean-Pierre Léaud au Train bleu, le restaurant de la gare de Lyon, dans *La Maman et la Putain*. Dans ce décor raffiné et célèbre pour l'excellence de sa cuisine, il déclame l'un des syllogismes les moins alléchants de l'histoire du cinéma : « Vous savez, quand on mange froid, on sent le froid, pas le goût. Quand on mange chaud, on sent le chaud, pas le goût. Quand c'est dur, on sent le dur, pas le goût. Quand c'est liquide, on sent le liquide, pas le goût. Donc, il faut manger tiède et mou. »

Ainsi, chaque « cinéophile-gastronome » revisitant sa filmographie particulière découvre à sa manière qu'en dépit ou plutôt au-delà des efforts de maints « décorateurs-conteurs-réalisateurs-cuisiniers », en son palais et à ses yeux, ce qui importe, c'est de ressentir combien « notre sagesse commence où celle de l'auteur finit, et nous voudrions qu'il nous donnât des réponses, quand tout ce qu'il peut faire est de nous donner des désirs⁴ ». De sorte que cinéphilie et gastronomie se retrouvent liées comme les deux canotiers Henri et

4. Marcel Proust, in *Sur la lecture*, Arles, Actes Sud, 1988. Ce texte constitue la préface que Proust écrivit pour sa traduction de *Sésame et les Lys*, de John Ruskin.

Rodolphe dans *Partie de campagne* unis pour la dégustation de l'omelette à l'estragon comme pour la conquête des belles Parisiennes, ou comme Monsieur Dufour, à la fois mari et père lorsqu'il lance cette exhortation gorgée des plaisirs à venir, comme un bon repas et un beau film : «Je crois, mes enfants, que nous allons nous offrir un de ces petits balthazars ! Vous m'en direz des nouvelles ! »

Philippe Niel