

Le tendre goût du souvenir Quêtes gustatives et identitaires au cinéma

Tatiana Horbaczewski
Université de Liège

Depuis sa naissance, le cinéma donne à voir des représentations de repas, comme en témoigne *Repas de bébé* (Les frères Lumière, 1895). La nourriture est l'un des motifs récurrents de l'art cinématographique, en premier lieu, parce qu'elle est inhérente à la vie. En tant que reflet de la société, c'est tout naturellement que le cinéma l'a intégrée dans ses productions. Certains films, examinés dans cet article, se rejoignent dans leur traitement à la fois mnésique et émotionnel de l'alimentation. À table, leurs personnages se souviennent (littéralement ou métaphoriquement), et ce, non sans émois.

Le sens du goût, bien que défini strictement par les cinq saveurs primaires (le salé, le sucré, l'amer, l'acide et l'umami)¹, est entendu plus largement dans le sens commun. D'autres sensations enrichissent l'expérience gustative, dont les odeurs et les arômes, tous deux liés à l'odorat. Dans son illustre *Physiologie du goût* (1825), Brillat-Savarin explique que le goût et l'odorat forment un seul et unique sens, « dont la bouche est le laboratoire, et le nez la cheminée² ». Les cellules olfactives nous permettent, lorsque nous mangeons, de ressentir des milliers d'arômes différents, aussi bien par ortho-olfaction que par rétro-olfaction³. C'est en ce sens, plus globalisant et reconnaissant à l'odorat un rôle conséquent, que nous entendrons le terme de goût ou de saveur. Insister sur cette interdépendance du

goût avec l'odorat nous permet de mettre en lumière ses affinités avec la mémoire. Le film *Perfect Sense* (David Mackenzie, 2011) décrit un monde frappé par une épidémie détruisant progressivement les cinq sens. Alors que le premier – l'odorat – disparaît, la narratrice, en voix *off*, insiste sur la corrélation entre le goût, l'odorat, mais également la mémoire et l'émotion. Elle associe l'odeur de la cannelle à la grand-mère, celle du foin à l'enfance et celle du diesel à une première traversée en ferry : « L'odorat perdu, c'est un océan d'images du passé qui disparaît » [« *Without smell, an ocean of past images disappears* »]. La psychologie cognitive reconnaît à Proust d'avoir prédit, sans la nommer comme telle, l'existence d'une mémoire épisodique (le souvenir d'événements vécus dans leur contexte), mais surtout la puissance de l'odorat – par le biais de l'olfaction ou de la dégustation – pour exciter cette dernière⁴. L'épisode de la madeleine, le plus célèbre de son œuvre, insiste sur le pouvoir de réminiscence propre au goût : « La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté⁵ ». Mais le souvenir appelle également l'émotion qui y est liée. Pour David Le Breton, l'odeur, qu'il qualifie d'instrument de remémoration, « suscite une émotion immédiate de bonheur ou de tristesse, selon la tonalité des souvenirs⁶ ». Les neurosciences confirment ce lien intrinsèque existant entre odorat, mémoire et émotion. Les processus olfactifs sont en fait latéralisés entre les deux hémisphères

1 Bernd Lindemann, « Receptors and transduction in taste », *Nature*, vol. 413, n° 6852, 2001, p. 219.

2 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* [1825], Paris, Flammarion, 2017, p. 51.

3 Thierry Thomas-Danguin, *et. al.*, « Les molécules odorantes, sapides et trigéminales » dans Rémi Gervais et Roland Salesse (dir.), *Odorat et goût. De la neurobiologie des sens chimiques aux applications*, Versailles, Quæ, 2012, p. 29.

4 Michel Baudry, « Did Proust predict the existence of episodic memory? », *Neurobiology of Learning and Memory*, vol. 171, 2020.

5 Marcel Proust, *Du côté de chez Swann*, Paris, Gallimard, 1988, p. 103.

6 David Le Breton, *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006, p. 268.

du cerveau : le droit participant au processus de mémoire et le gauche, aux processus émotionnels des odeurs⁷. Au niveau de l'amygdale, dont la principale fonction est la gestion et le stockage des émotions, les réponses émotionnelles provoquées par l'olfaction sont proportionnelles à la force de celles convoquées par le souvenir qui est lié à cette même odeur⁸. L'odorat apparaît même comme un sens de prédilection pour aborder la question des émotions liées à la mémoire : les souvenirs autobiographiques convoqués grâce à une odeur sont porteurs d'une émotion plus importante que s'ils avaient été éveillés par des mots⁹.

Le corpus filmique présentement analysé¹⁰, malgré son éclectisme (aussi bien temporel que spatial), s'accorde sur un point commun : chacun des films le composant montre une émotion positive engendrée par le souvenir, lui-même généré par une expérience gustative. Ce sentiment agréable survient parfois par surprise, grâce à une bouchée insoupçonnée qui éveille la mémoire involontaire, mais il est également, quelques fois, recherché activement. En ce sens, nous verrons que le souvenir permet également au mangeur de mieux habiter son présent, d'avoir l'espoir d'un certain avenir et plus globalement, de contribuer au renforcement de son sentiment d'identité. En parallèle de ces voyages temporels et identitaires vécus par les personnages, seront questionnées l'image de cinéma et sa réception par le sujet-spectateur. L'analyse de films permettra de mettre en exergue certains moments-clés durant lesquels l'image ne se contente plus de se donner seulement à voir, mais devient également une expérience à ressentir.

La nostalgie du révolu

« [M]on œuvre est dominée par la distinction entre la mémoire involontaire et la mémoire volontaire¹¹ », écrit Proust. Pour l'écrivain, la mémoire volontaire, liée à l'intelligence et à la vue, ne permet que de tenter de reconstruire le passé, sans atteindre la vérité¹². Au contraire, la mémoire involontaire, éveillée malgré nous par nos sens chimiques, nous fait revivre avec puissance le temps révolu :

Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste [...], l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir¹³.

Ces souvenirs involontaires surgissent, sans crier gare, par le biais d'un parfum ou d'un arôme. Le dessin animé *Ratatouille* (Brad Bird, 2007) met parfaitement en images ce qu'il se passe lors de cet ébranlement sensoriel, où un plat permet à celui qui le mange de « se revoir » plusieurs années en arrière. À la fin du film, le sévère et impitoyable critique, Anton Ego, goûte une première bouchée de la fameuse ratatouille. Ses yeux s'écarquillent et semblent incapables de cligner : cette immobilisation retranscrit l'effet de choc provoqué par l'expérience gustative du souvenir. Une simulation de travelling arrière, couplée à un effet de vitesse spectaculaire fait « sortir » cette image des yeux du petit Ego dont la ratatouille de sa mère apaise tous les chagrins. Ego, enfant, porte une première cuillère à sa bouche et l'effet est inversé : un travelling avant permet à la caméra virtuelle de « rentrer » dans les yeux du petit garçon pour retrouver Anton Ego, devenu adulte, à la table du restaurant, encore la fourchette à la main. Ces mouvements donnent l'impression

7 Jean-Pierre Royet et Jane Plailly, « Processus olfactifs cognitifs et émotionnels » dans Rémi Gervais et Roland Salesse (dir.), *op. cit.*, p. 349.

8 *Ibid.*, p. 351.

9 Artin Arshamian, *et. al.*, « The functional neuroanatomy of odor evoked autobiographical memories cued by odors and words », *Neuropsychologia*, vol. 51, n°1, 2013, p. 123-124.

10 *Ratatouille* (Brad Bird, 2007) ; *Ramen Teh* (Eric Khoo, *La Saveur des rāmen*, 2018) ; *The Menu* (Mark Mylod, *Le Menu*, 2022) ; *Bella Ciao* (Stéphane Giusti, 2001) ; *Marina* (Stijn Coninx, 2013) ; *Goodfellas* (Martin Scorsese, *Les Affranchis*, 1990) ; *Prasini Thalassa* (Angeliki Antoniou, *Mer verte*, 2020) ; *The Gold Rush* (Charlie Chaplin, *La Ruée vers l'or*, 1925) ; *Forrest Gump* (Robert Zemeckis, 1994) ; *1917* (Sam Mendes, 2019).

11 Robert Dreyfus, *Souvenirs sur Marcel Proust*, Paris, Grasset, 1936, p. 289.

12 *Idem.*

13 Marcel Proust, *op. cit.*, p. 104.

au spectateur, qui s'identifie à la « caméra » grâce à la fonction structurante de celle-ci, de parcourir en profondeur le même espace-temps que le personnage. Dans son ouvrage *L'Espace cinématographique*, Antoine Gaudin écrit : « Nous comblons synesthétiquement la relative pauvreté du signal cinématographique (uniquement visuel et sonore) ; et c'est l'avancée virtuelle de notre propre corps qui nous donne la sensation de la profondeur de l'espace représenté¹⁴. » Ce qu'Anton Ego vit psychiquement (une projection vers le passé, puis vers le présent), le spectateur le vit corporellement (une attraction vers l'arrière, puis vers l'avant). Après cette fulgurante réminiscence, un sourire se dessine sur le visage du protagoniste, auparavant impassible. L'enfant qu'il était ressurgit également dans sa gestuelle : le doigt opère un franc et presque impertinent « sauçage » d'assiette. Le lendemain, dans sa critique, il écrit : « Ils m'ont bouleversé au plus profond de mon être ». L'émotion de la séquence est accentuée par le passage abrupt d'un personnage dur et intransigeant à la tendresse et à la sensibilité de ce qu'il était enfant, mais également par la présence de la cuisine de la mère, qui, pour beaucoup, « reste toute la vie une cuisine de référence et de révérence¹⁵ ».

Ce bonheur de retrouver le goût de la cuisine maternelle est également à l'œuvre dans *Ramen Teh* (Eric Khoo, *La Saveur des rāmen*, 2018) dans lequel Masato raconte qu'il a longtemps été incapable de dormir sans le tablier de sa mère défunte : taché de lait et de farine, son odeur lui rappelait la regrettée. À la mort de son père, le personnage principal quitte le Japon pour Singapour, d'où sa mère défunte était originaire et où il a vécu jusqu'à ses dix ans. Là-bas, il retrouve divers goûts de sa jeunesse, comme celui du *Bak kut teh* de son oncle. Les intérêts gastronomiques du jeune homme font écho à Léo Moulin pour qui il est d'usage de manger les « souvenirs les plus sécurisants, assaisonnés de tendresse et de rites qui ont marqué notre petite enfance¹⁶ ». À la fin du film, sa grand-mère maternelle lui apprend à cuisiner les recettes de sa mère. Lors de la dégustation, Masato s'effondre en larmes et prononce le mot « maman » : en

retrouvant ces goûts si familiers, il retrouve l'être aimé et perdu. La grand-mère, quant à elle, non pas moins émue, retrouve par le goût sa fille, ou plutôt la « revoit » en Masato. Ce souvenir est représenté d'une manière assez particulière. Durant quelques secondes, le spectateur est confronté à un faux-raccord volontaire, où deux acteurs s'interchangent d'une image à l'autre. Le temps de deux plans, la fille remplace le petit-fils. Par le biais de cette fulgurante apparition-disparition presque hallucinatoire, le spectateur partage avec le personnage de la grand-mère la déroutante expérience de la réminiscence.

The Menu (Mark Mylod, *Le Menu*, 2022) constitue un exemple particulier puisque le chef est amené à vivre une expérience gustative sans être le mangeur. Ce huis clos horrifique donne à voir l'ultime et mortifère dîner gastronomique d'un restaurant renommé. Le chef, dégoûté par son métier qu'il aimait profondément autrefois, veut punir, en les tuant, les responsables de cette perte de passion : ceux qui ont contribué à rendre la gastronomie prétentieuse et élitiste. L'une des clientes, Margot, parvient à s'échapper en faisant preuve d'une stratégie redoutable. Après avoir remarqué un indice sur le passé du chef – qui, dans sa jeunesse, était un excellent et heureux cuistot dans un *fast-food* – Margot lui commande un *cheeseburger*. L'évocation de ce plat américain extrêmement populaire stupéfait le chef qui, dans un premier temps, reste sans voix, les yeux écarquillés par le bouleversement émotionnel. Il lui promet de lui concocter le meilleur des *cheesburgers*, celui bon marché qui lui rappellera le premier qu'elle a mangé étant enfant. Si Margot, animée par un unique instinct de survie, n'est pas disposée à vivre sensiblement ce souvenir, c'est le chef qui en fera l'expérience. La confection du *hamburger* reconnecte, par la nostalgie, le chef cuisinier à ce qu'il aimait dans la cuisine : le partage, la simplicité, la gourmandise et l'amour, valeurs bafouées par sa carrière dans la haute gastronomie. La préparation du mets dénote avec le reste du film à l'ambiance pesante. Le *hamburger* est incontestablement préparé avec amour. Une musique onirique accompagne des gros plans qui

14 Antoine Gaudin, *L'Espace cinématographique*, Paris, Armand Colin, 2015, p. 40.

15 David Le Breton, *op. cit.*, p. 337-338.

16 Léo Moulin, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975, p. 10-11.

montrent la viande crépiter, le fromage fondre et les oignons caraméliser. Lorsque le cuisinier appuie sur le *bun* du haut afin de bien fermer le *sandwich*, du jus de viande coule généreusement. Tous ces appétissants détails, visuels et sonores, éveillent le goût, l'odorat et le toucher du spectateur, sens qui, *a priori*, échappent à la représentation. Clélia Zernik, à propos de ces sens qui doivent être éprouvés par le sujet-spectateur pour avoir une existence, évoque le passage d'une logique représentative du signe à une logique allusive de la présence¹⁷. Le spectateur passe d'une expérience contemplative, strictement audio-visuelle, à une expérience multisensorielle *a priori* contre-nature. Le chef est concentré, ses gestes sont assurés, mais remplis de tendresse. Sur son visage, un sourire ému se dessine. Comme dans *Ratatouille*, le contraste est saisissant entre ce trouble émotionnel visible et la terrifiante froideur qui caractérise le visage du personnage durant le reste du film. Cette séquence – qui, par sa mise en scène est la plus gourmande du film – retranscrit l'assimilation que fait le chef d'une cuisine simple, mais goûtue, avec un bonheur passé et perdu. Margot poursuit sa ruse en demandant, après une seule bouchée, de pouvoir emporter son mets. Une fois le plat emballé, elle règle l'addition avec un billet de dix dollars.

Alors que le passé surgit dans le présent, naît une émotion ambiguë, souvent qualifiée de douce-amère (dans ce cas-ci, plus douce qu'amère), la nostalgie. Pour Marshawn Brewer, cette nostalgie « positive » permet de se connaître de manière plus profonde et, paradoxalement, de prendre conscience de la richesse du présent. Mais, surtout, en fonctionnant comme un mécanisme d'ancrage, elle rappelle à celui qui se sent perdu, dans un moment d'incertitude ou de crise profonde, ses valeurs fondamentales¹⁸. Dans les films analysés, se sustenter permet une plongée dans le passé. Cette régression n'est pas seulement temporelle, elle s'opère également dans le comportement du consommateur, comme dans celui du cuisinier. Si le mangeur abandonne ses couverts pour un irrésistible et joyeux léchage de doigt, une belle vaisselle pour un emballage en

carton ou une note salée pour une modique somme, s'il mange goulûment ou est atteint par des pleurs irrésistibles, le chef, quant à lui, se détourne de la gastronomie, ainsi que du luxe qui lui est associé, et opère un véritable retour à la simplicité. L'effet de choc provoqué par ce bouleversement psychique se traduit formellement : l'image cinématographique sort le spectateur d'une certaine passivité en sollicitant son corps et sa sensibilité, en le rendant actif et producteur de sens. Du côté de l'écran (des personnages), comme de celui de la salle (des sujets-spectateurs), il est question d'un éveil.

Le réconfort de pouvoir « être » sans renoncer à ce que l'on « a été »

Si la nourriture prend parfois au dépourvu, en réveillant des souvenirs, elle est aussi par moments convoquée volontairement dans un but de réconfort par la remémoration. Ce mécanisme est à l'œuvre chez les immigrés qui parviennent à préserver leur sentiment d'identité en conciliant les habitudes alimentaires de leur pays d'accueil avec celles de leur pays d'origine : « La cuisine constitue la trace ultime d'une fidélité aux racines quand tout le reste disparaît¹⁹ », souligne David Le Breton. Dans *Bella Ciao* (Stéphane Giusti, 2001), Orféo, immigré de première génération, regrette son Italie natale qu'il a quittée pour Marseille, non pas par choix, mais par nécessité afin de fuir le fascisme. Le soir de Noël, dans un geste désespéré et dans un besoin de réconfort, il oblige son épouse et ses enfants à avaler de la terre de Toscane. Ce faisant, il pense ancrer leurs identités de Toscans dans leurs tripes et dans leurs cœurs. Ils mangent, non pas les produits de leur terroir, mais le terroir lui-même. Le geste accentue la dimension symbolique de l'alimentation en tant que mécanisme d'incorporation : manger revient à faire pénétrer quelque chose dans son corps, à le détruire, puis à assimiler ses qualités²⁰. Comme l'écrit Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es²¹ ». Le film *Ramen Teh*, quant à lui, doit son titre au plat qu'invente

17 Clélia Zernik, *Perception-cinéma. Les enjeux stylistiques d'un dispositif*, Paris, Vrin, 2010, p. 117.

18 Marshawn Brewer, « Sketch for a Phenomenology of Nostalgia », *Human Studies*, vol. 46, n°3, 2023, p. 555-556.

19 David Le Breton, *op. cit.*, p. 341.

20 Olivier Assouly, *Philosophie du goût. Manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019, p. 535.

21 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 19.

Masato afin de concilier par l'alimentation les deux cultures dont il est issu. Enfant d'un père japonais et d'une mère singapourienne, il fusionne le *Rāmen* (mets populaire japonais) et le *Bak Tuh Keh* (mets populaire de Singapour). Cet assemblage, qui se matérialise par l'ouverture d'un restaurant fusion, clôturé le film par un dénouement heureux. Après une longue quête identitaire – et culinaire – Masato revendique sa double nationalité et rend hommage au souvenir de ses parents à travers un métissage gastronomique. Un peu plus tôt dans le film, une alternance s'opère entre des plans montrant la grand-mère de Masato goûter cette alliance de saveurs et des *flashbacks* illustrant les souvenirs que ces goûts lui évoquent : sa fille, son gendre et son petit-fils réunis autour d'un repas. Cette oscillation entre deux temporalités prend fin lors d'un ultime raccord plastique hélicoïdal : le brasseur d'air au plafond surplombant la famille, auparavant unie, laisse place, dans le plan suivant, au ventilateur de la grand-mère souffrant de sa solitude.

Mais, parfois, ce réconfort culinaire demeure impossible : les concernés sont alors plongés dans un embarras identitaire. Le malaise occasionné par la perte des repères alimentaires dû à l'expatriation est particulièrement parlant dans *Marina* (Stijn Coninx, 2013) lorsque le petit Rocco réclame à sa mère, dès son arrivée en Belgique, du *pecorino* qui ne se vend pas encore en dehors de l'Italie. Le désarroi de la famille, fraîchement arrivée, se montre dans leur difficulté à cuisiner les produits locaux. Quelques années plus tard, l'épicier du village, forcé de constater l'augmentation massive d'immigrés, se met à vendre des produits italiens. Devant du *pecorino*, du *peperoni* ou des tomates séchées, la mère de Rocco achète alors de quoi cuisiner des chicons au gratin, plat traditionnel belge. L'affirmation de son identité passe par le changement de ses habitudes alimentaires et par le refus de consommer des aliments de son passé. À la fin de *Goodfellas* (Martin Scorsese, *Les Affranchis*, 1990), Henry brise les liens qui l'unissaient à la mafia, en intégrant le programme fédéral de protection des témoins. En quittant Brooklyn pour une ville « sans italiens », il devient, selon ses mots, un Américain ordinaire, un minable quelconque, un « plouc ». Ce basculement identitaire s'exprime

gastronomiquement : en voulant commander des *fettuccine* sauce marinara, on lui a servi des nouilles au ketchup. Par comparaison à ses souvenirs gustatifs, il assimile sa nouvelle alimentation à sa nouvelle identité.

Le film *Prasini Thalassa* (Angeliki Antoniou, *Mer verte*, 2020), quant à lui, n'aborde pas la question de l'immigration, mais celle de la défaillance mémorielle. Anna, amnésique, trouve un travail de cuisinière dans une taverne en bord de mer. Si ses plats réveillent des souvenirs et des émotions chez les clients, Anna, qui a perdu l'odorat, ne parvient pas à se remémorer le moindre détail sur son existence passée. Tout au long du film, elle ne cesse de goûter divers plats afin d'être, tout comme ses clients, frappée par un souvenir involontaire. En prenant une cuillère de sa soupe aux haricots, elle espère recevoir, elle aussi, la visite d'un fantôme (un client affirme avoir revu sa femme défunte grâce à sa cuisine), en vain. Le premier souvenir survient enfin quand elle goûte du miel : elle se revoit embrasser un homme sur un balcon plein de marguerites en fleurs. L'expérience est gustative, mais le souvenir est olfactif : ce n'est pas le goût fondamentalement « sucré » qui lui rappelle un baiser, mais l'arôme fleuri du miel senti par rétro-olfaction – sa gorge tirée en arrière semble montrer un désir de happer les cellules olfactives jusqu'au fond de sa bouche. La réminiscence que vit Anna est évoquée par son langage corporel qui appartient à un autre espace-temps que celui de la séquence. Dans la cuisine de la taverne, le personnage, les yeux fermés, la tête penchée vers l'arrière, se dodeline et gémit légèrement, comme si elle revivait le baiser du balcon. L'apaisement d'Anna est immédiat : en goûtant à nouveau pleinement, elle trouve du réconfort dans le souvenir.

En choisissant de manger des aliments qui leur rappellent leur passé, les personnages cherchent du réconfort. De la même manière que l'objet transitionnel décrit par Donald Winnicott, qui permet à l'enfant de contrer l'angoisse causée par l'absence de la mère (et qui, plus globalement, permet l'apprentissage de la perception objective, de l'existence du « non-moi »)²², garder d'anciennes habitudes alimentaires ou tenter de les retrouver

22 Donald Woods Winnicott, *Jeu et réalité. L'espace potentiel*, Paris, Gallimard, 1975, p. 7-11.

permet de rejoindre un espace intermédiaire rassurant, situé entre le passé et l'avenir. L'identité n'est pas forcée de renoncer d'emblée à son passé. Elle est, présentement, en cours de modification. Parfois, elle trouve son équilibre dans cet entre-deux, parfois, elle le quitte définitivement pour une identité toute renouvelée, d'une manière semblable à l'enfant qui, en grandissant, abandonne son doudou dans un tiroir. Le spectateur, lui aussi, est en quelque sorte pris dans un vacillement rassurant. La conjugaison des différentes temporalités se fait d'une manière douce, presque invisible, au sein d'une même image, ou grâce aux règles de raccord permettant une certaine continuité narrative et visuelle.

L'espoir en un « devenir »

« La faim, quand elle dure, éveille de manière aiguë le goût des aliments absents, elle en rend la mémoire acérée²³ ». Dans de tels cas de privation, la nourriture est source d'obsession et de hantise. Dans les exemples suivants, les personnages ne mangent pas à proprement parler, mais s'accrochent aux souvenirs d'anciens repas pour survivre, pour encore croire en un avenir. Dans *The Gold Rush* (Charlie Chaplin, *La Ruée vers l'or*, 1925), Charlot fait bouillir l'une de ses chaussures. Il soigne la cuisson, arrose généreusement le soulier de son jus, aiguise ses couteaux et désosse, comme il le ferait pour une viande, l'objet. Lors de la dégustation, si son compatriote, Big Jim, ne semble pas dupe, Charlot déguste ses lacets, après les avoir piqués et tournés avec sa fourchette (comme des *spaghettis*), croque sa semelle (comme un steak) et ronge, un par un, les clous de cette dernière (comme des petits os de viande). Si la séquence n'appelle pas directement un souvenir du personnage, toute sa gestuelle traduit une mémoire occidentale commune de l'expérience gustative. Le spectateur se retrouve face à un conflit visuel opposant le comestible, voire l'appétissant, à l'immangeable et au dégoûtant. La dégustation, visuellement ragoûtante, de la chaussure traduit l'optimisme du personnage qui s'autopersuade de sa régalade. Cette résilience est caractéristique du personnage de Charlot qui, de film en film et

malgré sa condition misérable, ne se laisse jamais envahir par le découragement ou le désespoir. Son entêtement à « manger », imperturbable, figure sa capacité d'espérer, malgré un présent compliqué, un avenir meilleur.

La faim peut être aussi celle du manque de plaisir gustatif. Dans des conditions extrêmes, comme celles de la guerre, la nourriture reprend son rôle strictement utilitaire. Dans une dynamique régressive, l'homme ne mange plus par goût, mais uniquement par besoin. L'ancien épicurien, forcé de ne plus faire bonne chère, devient un affamé de saveurs. Dans *Forrest Gump* (Robert Zemeckis, 1994), Forrest fait la rencontre de Booba lors de leur service militaire dans l'armée américaine. Issu d'une famille de crevettier (dans laquelle les femmes, de génération en génération, cuisinaient la crevette), Booba fait un impressionnant éloge de l'aliment en citant toutes les manières possibles de le préparer. À travers un montage elliptique, des plans se succèdent rapidement dans lesquels de la grillade à la soupe, en passant par le ragoût, le *sandwich*, le bouilli ou le kebab, Booba « cuisine », dans son discours, la crevette à toutes les sauces. Ces souvenirs appétissants sont mis en juxtaposition avec le désir du personnage, exprimé explicitement, de reprendre son activité de crevettier après la guerre. Dans une dynamique assez semblable, les toutes premières minutes de *1917* (Sam Mendes, 2019) montrent le jeune soldat, Tom Blake, se plaindre de la mauvaise qualité de la nourriture sur le front. Si son ami Will, sachant qu'il va rentrer chez lui dans huit jours, se réjouit de manger du poulet, Tom, qui n'a pas de permission, regrette d'avoir manqué la dinde de Noël. Lorsque son compagnon lui donne un morceau de pain et du jambon, Tom, dégoûté, les compare à de la semelle. Il est amusant de comparer la mise en scène de cette « semelle » qui n'en est pas une, à celle de la véritable semelle que dévore Charlot dans *The Gold Rush*. La première, comestible (il s'agit d'un *sandwich*) inspire le dégoût contrairement à la seconde, authentique, qui donne paradoxalement presque envie. Cette différence est indéniablement due à la mise en scène. Chez Sam Mendes, les personnages mangent en marchant à une cadence soutenue, amplifiée par le travelling arrière qui

23 David Le Breton, *op. cit.*, p. 373.

se déplace à leur rythme. La nourriture, emballée dans un mouchoir, est engloutie rapidement sans attention par Will. Tom, incontestablement gourmand, regarde le mets avec envie avant de pouvoir y goûter : son expression grimaçante de dégoût met immédiatement un terme à son espoir d'assouvir ses envies gastronomiques. Chez Chaplin, au contraire, la séquence de la dégustation dure plus de deux minutes. Les personnages prennent leur temps, tout comme la caméra qui ne rate pas à une miette de leurs gestes décrits précédemment, évocateurs d'un plaisir épicurien où toute l'attention est portée sur l'expérience du repas. Alors que le plaisir esthétique de la gustation tend à devenir secondaire dans des contextes où la priorité est donnée à la survie, Booba et Charlot l'entretiennent précieusement tandis que Tom, de *1917*, le regrette amèrement. Cette focalisation attentionnelle spécifique qu'accordent Booba et Charlot à leurs « repas » est retranscrite par les choix de mise en scène qui accentuent ce focus, par la répétition pour le premier et par la lenteur et la gestuelle pour le second. Cette inflexion spécifique de l'attention qui est, pour Jean-Marie Schaeffer, la condition de l'investissement esthétique²⁴, est donc aussi bien diégétique que formelle.

La mémoire gustative permet de garder espoir pour l'avenir. Parfois, elle devient même une véritable stratégie de survie. Évoluant dans des conditions particulièrement miséreuses, les personnages des films analysés trouvent une échappatoire dans leurs souvenirs de repas ou de mets particulièrement appréciés. Il y a dans ces évocations gourmandes, une sorte de promesse de revivre, un jour, ces voluptueux plaisirs ; une promesse, pour l'identité niée par la déshumanisation, de voir son existence perdurer.

Trois émotions ont été explorées successivement : la nostalgie (d'un temps révolu), le réconfort (d'un intermédiaire immédiat) et l'espoir (d'un avenir meilleur). Si elles sont toutes provoquées par le souvenir d'un fait d'antan, chacune est

associée, respectivement, au passé, au présent et au futur. Elles peuvent être rattachées à une même émotion positive globale due à un renforcement du sentiment d'identité, sentiment qu'éprouve un être lorsqu'il ressent le fait de rester la même personne à travers sa temporalité²⁵, à travers ce qu'il était, ce qu'il est et ce qu'il sera :

Par elle [la mémoire], je découvre ce que je suis, non pas au présent immédiat, mais dans un présent vivant, ayant un passé et un avenir. Je suis alors pleinement moi-même par la mémoire qui respecte ce que je suis par sa faculté d'adaptation au présent, à mon présent²⁶.

Le cinéma se plaît, incontestablement, à mettre en lumière la capacité de la nourriture à réveiller des souvenirs et présente l'expérience gustative de la mémoire comme une douce quête identitaire à travers le temps. Dans les films analysés, manger aide le moi présent à se rappeler qu'il a une histoire. Manger le rassure, en l'autorisant à ne pas totalement abandonner son passé. Manger, enfin, l'empêche de sombrer dans le désespoir, en lui faisant la promesse d'un avenir. Si ce voyage identitaire et temporel s'avère être une thématique récurrente dans ces films, il apparaît également dans la forme même de l'image cinématographique. Certaines séquences analysées ont la particularité de faire vivre au spectateur une expérience spécifique, amenant à concevoir le cinéma d'un point de vue phénoménologique. Tantôt, le corps du spectateur est transporté (*Ratatouille*), tantôt, ce sont tous ses sens qui sont mobilisés (*The Menu*). Lorsque passé et présent se confondent dans une même image, le spectateur est amené à éprouver une forme d'extra-temporalité (*Prasini Thalassa*). Du souvenir à l'immédiateté, les règles de raccord sont parfois scrupuleusement respectées en vue de retranscrire au regardant un sentiment de flottement intermédiaire, parfois volontairement bafouées afin de le « choquer » (*Ramen Teh*). Enfin, l'attention du spectateur est guidée de manière à investir esthétiquement l'expérience « gustative », grâce au mimétisme et à la longueur importante de la séquence (*The Gold Rush*) ou au moyen

24 Jean-Marie Schaeffer, *L'Expérience esthétique*, Paris, Gallimard, coll. « NRF Essais », 2015, p. 29.

25 Aurelija Juskenaite, *et. al.*, « L'identité : une représentation de soi qui accommode la réalité », *Revue de Neuropsychologie*, vol. 8, n°4, 2016, p. 262-263.

26 Marie-Loup Eustache, *Conscience, mémoire et identité. Neuropsychologie des troubles de la mémoire et de leurs répercussions identitaires*, Paris, Dunod, 2013, p. 123.

d'un effet de redondance (*Forrest Gump*). Dans ces séquences, l'image de cinéma engage le sujet-spectateur corporellement et sensoriellement en lui faisant ressentir viscéralement un ébranlement, une oscillation entre deux temporalités ou encore une appréciation esthétique. Elle ne se donne plus comme simple représentation à contempler, mais comme véritable épreuve à vivre.

limard, 1988.

SCHAEFFER, Jean-Marie, *L'Expérience esthétique*, Paris, Gallimard, coll. « NRF Essais », 2015.

WINNICOTT, Donald Woods, *Jeu et réalité. L'espace potentiel*, Paris, Gallimard, 1975.

ZERNIK, Clélia, *Perception-cinéma. Les enjeux stylistiques d'un dispositif*, Paris, Vrin, 2010.

Bibliographie

ARSHAMIAN, Artin, *et. al.*, « The functional neuro-anatomy of odor evoked autobiographical memories cued by odors and words », *Neuropsychologia*, vol. 51, n°1, 2013.

ASSOULY, Olivier, *Philosophie du goût. Manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019.

BAUDRY, Michel, « Did Proust predict the existence of episodic memory ? », *Neurobiology of Learning and Memory*, vol. 171, 2020.

BREWER, Marshawn, « Sketch for a Phenomenology of Nostalgia », *Human Studies*, vol. 46, n°3, 2023.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût* [1825], Paris, Flammarion, 2017.

DREYFUS, Robert, *Souvenirs sur Marcel Proust*, Paris, Grasset, 1936.

EUSTACHE, Marie-Loup, *Conscience, mémoire et identité. Neuropsychologie des troubles de la mémoire et de leurs répercussions identitaires*, Paris, Dunod, 2013.

GAUDIN, Antoine, *L'Espace cinématographique*, Paris, Armand Colin, 2015.

GERVAIS, Rémi et SALESSE, Roland (dir.), *Odorat et goût. De la neurobiologie des sens chimiques aux applications*, Versailles, Quæ, 2012.

JUSKENAITE, Aurelija, *et. al.*, « L'identité : une représentation de soi qui accommode la réalité », *Revue de Neuropsychologie*, vol. 8, n°4, 2016.

LE BRETON, David, *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006.

LINDEMANN, Bernd, « Receptors and transduction in taste », *Nature*, vol. 413, n° 6852, 2001.

MOULIN, Léo, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975.

PROUST, Marcel, *Du côté de chez Swann*, Paris, Gal-