

## La force des émotions dans la passion gastronomique de Dodin-Bouffant

Mireille Mériqonde  
Université de Limoges

Dans cet article, nous comparerons les manifestations de l'émotion et leurs mises en discours dans les scènes de repas qui jalonnent le roman de Marcel Rouff, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, paru en 1924, et dans son adaptation au cinéma, *La Passion de Dodin Bouffant* par Tran Anh Hung en 2023. Alors que le roman est riche en péripéties et relate les deux liaisons amoureuses du héros éponyme, le film se concentre sur la première partie de sa vie auprès d'une cuisinière d'exception, Eugénie Chatagne. Dans les deux œuvres, toutefois, les émotions culinaires jouent un rôle esthétique, narratif et éthique. Elles fondent une communauté du goût et érigent la passion du gourmet en forme de vie.

Nous montrerons dans un premier temps que, dans les deux cas, une évaluation prélude à l'émotion et qu'elle se fonde sur les dimensions sensible, technique et cognitive de l'expérience culinaire. Des « modes de valorisation<sup>1</sup> » sont privilégiés et installent la mise en scène somatique de l'émotion qui se déploie de la préparation à la consommation et jusqu'au souvenir de la réussite. La « volupté<sup>2</sup> » naît grâce à la diversité des plats, leur harmonie, leur dosage, l'extraction et la combinaison des saveurs, par l'alliance du savoir-faire et de la créativité. De plus, pour l'« artiste du goût<sup>3</sup> » qu'est le gourmet, le retour de l'émotion se vit dans l'innovation, le même ne produisant qu'une émotion émoussée, amoindrie.

Si l'émotion est transformation d'un état du sujet<sup>4</sup>, l'émotion est aussi transformation narrative. Nous verrons dans un second temps que les scénographies culinaires donnent lieu à des émotions intenses qui génèrent des dysfonctionnements d'ordre affectif et discursif dans la syntaxe du récit<sup>5</sup>. Certains rebondissements reposent sur ces émotions. La passion de Dodin-Bouffant est une passion sélective et intransigeante, en gastronomie (l'art de la cuisine française), en amour (avec Eugénie Chatagne, puis, dans le roman, avec Adèle Pidou, la deuxième cuisinière de sa vie) comme en amitié (avec la petite élite rassemblée autour de lui). Les situations conflictuelles sont donc nombreuses : conflit entre cultures (la nourriture devient symbole de pouvoir lorsqu'il se rend chez le Prince d'Eurasie qui pense à tort provoquer l'admiration de son invité par l'accumulation des plats et services), mais aussi conflits entre corps et raison (les questions de santé, la dégénérescence du corps sous l'effet des aliments trop riches).

Enfin, par-delà la dimension épicurienne et sa morale sensualiste, nous montrerons que, placée en tension entre l'individuel et le collectif, la Passion d'exclusivité de Dodin-Bouffant tend vers une forme de vie porteuse d'une éthique indissociable de l'altérité. Plus que des mises en scène de dégustation ou qu'un théâtre intérieur de figurativité, le récit romanesque et le récit filmique présentent des scènes de partage et d'« interaction conviviale<sup>6</sup> ». Les émotions culinaires se communiquent et la co-esthésie commensale est constitutive d'un vivre

1 Jean-Jacques Boutaud, « Variations et valorisations sensorielles » dans Eric Heilmann (dir.), *Le Sensible, passion sémiotique en communication. Dialogues avec Jean-Jacques Boutaud*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2022, p. 59.

2 Marcel Rouff, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* [1924], Paris, Le Serpent à Plumes, 1994, p. 11. Désormais noté *Dodin*.

3 *Ibid.*, p. 14.

4 Jean-Paul Sartre, *Essais philosophiques II. Esquisse d'une théorie des émotions*, Paris, Hermann, 1948.

5 Jacques Fontanille, « L'émotion dans le discours », *Protée*, vol. 21, n°2, 1993, p. 13-19.

6 Jean-Jacques Boutaud, art. cit., p. 154.

ensemble.

## Émotion et expérience culinaire

### Émotions et dégustation

Jean-Jacques Boutaud distingue quatre modes de la valorisation sensorielle : la valorisation esthétique, qui discrétise un sens, la valorisation hyperesthésique qui procède par hyperbole, emphase, insistance, souvent « en proximité, immersion dans la matière », la valorisation synesthésique qui associe plusieurs sens par polysensorialité ou par correspondance et qui est la « situation la plus naturelle de la perception » et, enfin, la valorisation anesthésique qui est « temps d'arrêt, suspension », effacement de l'objet et du sujet<sup>7</sup>. Greimas et Fontanille ont montré, quant à eux, que « c'est par la médiation du corps percevant que le monde se transforme en sens », que « le monde en tant qu'état de choses » se trouve rabattu sur « l'état du sujet », « en état d'âme<sup>8</sup> ». Comment, dans le roman et dans le film, la dimension sensorielle des dégustations affecte-t-elle les sujets ? Les modes définis par Jean-Jacques Boutaud sont diversement exploités dans les deux œuvres.

Dans le roman, ayant accès aux points de vue des sujets, nous pouvons repérer quatre temps forts de la dégustation individuelle ou collective durant lesquels l'émotion éprouvée repose sur une esthésie. Le mode anesthésique est réservé à Dodin qui peut encenser mais aussi détruire par ses jugements. Après la mort d'Eugénie, à la « mortification<sup>9</sup> » du palais de Dodin font suite l'« horreur » puis la résignation et la mélancolie devant l'impossibilité de lui trouver une remplaçante<sup>10</sup>. Dans l'appréciation de Dodin, le repas du Prince se résout en anesthésie, ce qui signifie l'échec de son entreprise de prise de pouvoir culinaire. Le mode esthétique apparaît peu mais la finesse du goût de Dodin est mise en avant. Il sait reconnaître le moindre ingrédient présent dans

une composition comme le moindre ingrédient en trop<sup>11</sup>. Ainsi, avant de partir en cure, il offre un dernier repas à ses amis. Aucun couvert n'est posé pour lui mais lorsqu'il se penche au-dessus du plat d'oreilles de veau farcies et se livre à une esthésie purement olfactive :

[Il] apparut comme un dieu dans une nuée au milieu de la fumée qui montait des oreilles remplies de farce et couvertes, de la panne dorée. Il humait profondément [...], il se grisait de ces divers arômes [...] ; ses narines se dilataient, [...] son regard se perdait dans une extase comme si, presque délivré de la douleur, il avait presque réellement dégusté ce plat magnifique. Mais avant de retrouver sa misère, il leva sur Adèle des yeux sévères et dit d'un ton de reproche :

– Il manque à ta farce un demi-oignon et deux branches de cerfeuil<sup>12</sup> !

Le plat de Trifouille met en jeu le fonctionnement synesthésique :

La figure de Dodin, soudain détendue, s'était empreinte d'exaltation grave et recueillie. Sa narine dilatée se grisait de cet encens culinaire [...].

Dodin-Bouffant, reléguant toute politesse, qui n'est plus de mise en ces heures solennelles où l'être est remué jusque dans ses plus profondes raisons d'exister, attira à lui une des assiettes où s'étalait, bouillante, la source du divin fumet<sup>13</sup>.

Le cercle restreint des amis autorisés à accéder à la table de Dodin s'étend avec l'arrivée de Trifouille reconnu pour l'excellence et l'originalité d'un mets proposé au maître. La dégustation du menu de Dodin et d'Adèle Pidou par ses convives et le Prince, quoique gênée par l'appréhension du surgissement d'un pot-au-feu peu opportun, est une montée en puissance vers une synesthésie qui conduit à l'apaisement général des papilles et des esprits<sup>14</sup>. Enfin, le repas proposé par Pauline d'Aizery, par le point culminant qu'il permet d'atteindre dans l'expérience des saveurs convoquerait ce qu'il faut bien appeler une synesthésie hyperesthésique<sup>15</sup>. Il fait éprouver à Dodin toute la palette des émotions du bonheur : le saucisson crée la surprise, la béatitude en démêlant les ingrédients qui le composent, puis un étonnement qui devient une admiration

7 Jean-Jacques Boutaud, art. cit., p. 59-62.

8 A. J. Greimas et Jacques Fontanille, *Sémiotique des passions : des états de choses aux états d'âme*, Paris, Seuil, 1991, p. 13.

9 *Dodin*, p. 32.

10 *Ibid.*, p. 43-45.

11 *Ibid.*, p. 44 et à la fin du roman.

12 *Ibid.*, p. 172-173.

13 *Ibid.*, p. 64.

14 *Ibid.*, p. 90-101.

15 *Ibid.*, p. 149-160.

devant l'innovation osée mais réussie. L'anguille aux herbes est un « pur enchantement » car Dodin « y découvrait avec attendrissement les nuances les plus fines » ce qui lui fit poser un « regard mouillé d'un élan d'émotion » sur Pauline pour enfin être « suffoqué » d'enthousiasme. Lorsque la tourte de canetons arrive, la somatisation est à son comble : un « vertige », une « griserie » s'emparent de lui ; le fumet, par contagion métonymique, a lui aussi ses émotions : il est « allègre, joyeux » et durant la scène « Pauline lut cette dilation sur son visage inondé d'extase »<sup>16</sup>.

Dans le film, la valorisation hyperesthésique se fait souvent par des gros plans sur les aliments. Ainsi, par exemple, le gâteau préparé par Dodin pour Eugénie, et dans lequel elle découvre la bague de mariage. Mais elle devient visuelle et non gustative. Le dégoût de Dodin est non somatisé après le repas du Prince, il y a ellipse du repas et on ne connaît son évaluation / sanction que par le discours rapporté d'Eugénie : c'est un repas programmé, sans découverte, sans surprise pour le convive. La valorisation est donc anesthésique. Notons qu'une autre forme de valorisation esthésique apparaît dans le roman, la ménesthésie, qui consiste ici à évoquer le souvenir des saveurs. Dans le roman, lorsqu'il décide de ne pas choisir une belle mais inexperte cuisinière, il se remémore l'œuvre d'Eugénie :

Voici que d'autres effluves arrivaient à ses narines, voici que d'autres parfums caressaient les muqueuses de son palais : d'ineffables bécasses versaient en songe à ses sens surexcités leur robuste fumet ; la terre merveilleuse condensait en d'adorables truffes blanches ses puissantes saveurs, un céleste rôti, velours rose, beurre de tendresse, ruisselait devant ses yeux, inondé d'un jus sans pareil<sup>17</sup>.

Dans le film, l'effet de ménesthésie est plus délicat à produire. Le réalisateur ne choisit pas un flashback mais, lorsqu'une postulante rend son tablier en reconnaissant qu'elle ne pourra jamais réaliser la recette demandée par Dodin, celui-ci, envahi de nostalgie, déclare qu'Eugénie savait et que cette recette porte son nom. La ménesthésie est suggérée.

Dans le film, la manifestation des émotions est, la plupart du temps, non verbale et l'énonciation cinématographique nous livre un accès peu assuré aux intériorités. Si l'on se réfère à Merleau-Ponty, la

manifestation somatique d'une émotion permettrait de l'exprimer. Pour Merleau-Ponty, la « gesticulation émotionnelle » par laquelle l'homme superpose au monde donné le monde selon l'homme » est une des « premières ébauches du langage », dans laquelle l'expression est indissociable de l'exprimé. Le geste n'est donc pas une manifestation secondaire mais l'expression de l'émotion<sup>18</sup>. Il s'agirait donc de relever des mimiques, des sons de voix particuliers, voire des réactions végétatives qui indiqueraient des ruptures ou des transformations d'état chez les sujets. Or, si l'on considère les protagonistes, et tout particulièrement les protagonistes féminines, nous ne pouvons manquer d'observer une grande retenue dans la mise en scène des affects durant les dégustations. En dehors de la scène de la dégustation des ortolans, suffisamment sonore pour que l'on puisse y entendre le contentement des participants, l'émotion née par la rencontre entre un objet culinaire perçu et un sujet relève du domaine interprétatif. Les indices de la manifestation somatique restent des signes ouverts. Mais durant le repas offert à Eugénie par Dodin avant de l'épouser, la cuisinière, d'ordinaire peu expansive, se montre extrêmement attentive. L'arrêt du mouvement de l'avant-bras droit, à hauteur de bouche, la lenteur avec laquelle elle savoure, montrent son respect mais aussi son assentiment en tant que cuisinière douée. Seuls quelques sourires trahissent (ou acceptent enfin) de montrer sa joie. Lorsque Dodin lui sert un vin rare, elle le remercie par deux fois et lorsqu'il lui demande l'autorisation de la regarder manger, elle émet un soupir de satisfaction et le repas s'achève dans la joie, par des rires. Il s'agit, bien évidemment, d'un des temps émotionnellement forts du film, celui qui précède le mariage tant désiré par Dodin et jusque-là toujours refusé.

Le film propose une forme particulière de dégustation qui met directement en contact émotion et connaissance. Au début, Dodin demande à Pauline de reconnaître des ingrédients qui composent une sauce. Les émotions de la jeune fille sont des plus retenues. Ceci peut s'expliquer, d'un point de vue hiérarchique, par la différence de statut entre la future apprentie et le maître de maison, par pure convenance. Sous l'effet de mécanismes de contrôle, les affects vécus ne sont pas toujours affichés. Il n'y a pas, nécessairement, synchronisation entre l'expérience émotionnelle et

<sup>16</sup> *Ibid.*, p. 150-155.

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 52.

<sup>18</sup> Maurice Merleau-Ponty, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.

son expression. L'exemple de Pauline le montre : pour reprendre une formule de Jacques Cosnier, il y a « annulation de l'expression à des fins de contrôle<sup>19</sup> ». Les émotions contenues de Pauline affleurent toutefois et sont perceptibles et comprises par Eugénie qui voit qu'elle a failli pleurer, qu'elle est très douée et prend certainement conscience, à ce moment, de la naissance de sa propre passion du goût. Après la mort d'Eugénie, lorsque Dodin prépare le pot-au-feu pour le Prince avec Pauline, et qu'elle n'apprécie guère la moelle de bœuf, Dodin réoriente ce premier jugement et il lui explique que la mémoire est également importante dans la formation du goût.

### Émotions et préparation culinaire

Certaines séquences du film sont des microprogrammes narratifs culinaires que le spectateur découvre au fil de la réalisation. Au début, la première longue séquence de préparation filmée est celle d'un repas destiné aux amis et invités de Dodin, constitué d'un consommé, un vol-au-vent, un carré de veau poêlé, un turbot et une omelette norvégienne<sup>20</sup>. Alors que les visages maîtrisent leurs émotions, une grande agitation règne dans la vaste cuisine et dénote une ferveur collective. La cuisine est sonore, résonne des bruits de cuisson (l'eau qui bout, un plat qui mijote, la vapeur qui sort par bouffées, les récipients qui s'entrechoquent, les liquides déversés dans les récipients chauds, les heurts dans les bols, les fourchettes qui battent ou sont posées précipitamment sur la table). Une « musique de la cuisine », issue du champ visible, rythme gestes et mouvements, accompagne la chorégraphie des déplacements des personnages et les pas précipités des cuisinières qui œuvrent en synergie, les gestes assurés et précis : le beurre qui frit, la viande qui rissole, les portes des fourneaux refermées. Bien que le classicisme des plans serrés

et le goût de la forme aient été mis en avant par la critique<sup>21</sup>, on notera dans ce long plan séquence le vertige baroque créé par l'usage d'« une caméra semblant flotter dans l'espace » pour suivre les cuisinières et Dodin dans leur travail. Dans une interview, Trần Anh Hùng en a donné la raison : « L'œil du spectateur doit pouvoir circuler au sein d'un cadre mouvant qui dévoile le hors-champ et suivre mes personnages à la recherche d'un espace plus large pour accomplir leurs gestes<sup>22</sup> ». Le jeu de champs / contrechamps est évité pour ne « pas créer d'opposition entre les protagonistes<sup>23</sup> » et favoriser une impression d'harmonie. Le repas concocté pour Eugénie par Dodin, afin de favoriser l'acceptation de la demande en mariage présente moins de frénésie que la première mais elle est remplacée par la ferveur amoureuse, comme l'atteste la puissante flamme qui brûle au premier plan. Un gros plan sur les ingrédients et sur le visage de Dodin, filmé de côté pour que nous puissions partager l'extrême concentration du personnage durant la réalisation, donne à la scène toute son intensité passionnelle. Ce « travail d'amour<sup>24</sup> » va dans le sens d'« une vision assez universelle de la nourriture comme représentation de l'amour<sup>25</sup> » relevée par Robin Balthrope dans différentes œuvres cinématographiques.

### Figures de l'orgueil culinaire

Les personnages sont fiers de leur savoir-faire, à tout le moins des techniques et des connaissances qu'ils ont pu acquérir auprès de grands chefs. C'est le cas d'Eugénie, dans le film, lorsqu'elle parle de son apprentissage et montre des livres de recettes à Pauline. Dans le roman, des titres sont également cités, ce qui met en exergue la dimension technique et l'importance de l'expérience<sup>26</sup>. Peu de recettes sont énoncées, quelques menus sont déclinés mais le film s'attarde sur les mises en scène de programmes

19 Jacques Cosnier, *Psychologie des émotions et des sentiments*, Paris, Retz, 1994.

20 Le chef étoilé Pierre Gagnaire a réalisé les recettes mises en scène.

21 « Trần Anh Hùng réussit quelque chose d'assez incroyable : émouvoir avec des assiettes en plans serrés, filmés soigneusement, sans effet de style ou de montage rapide » : Auguste Calvet, « La passion de Dodin Bouffant : anatomie d'une recette gracieuse », *Les Écrans Terribles* [en ligne], 12 novembre 2023, URL : <https://www.lesecranterribles.com/critique-la-passion-de-dodin-bouffant/57184>.

22 Trần Anh Hùng, « Avec ce film, j'ai essayé modestement de refléter l'esprit français », interview accordée au CNC, Centre National du Cinéma, [cnc.fr/cinema/actualites/tran-anh-hung](http://cnc.fr/cinema/actualites/tran-anh-hung)

23 *Ibid.*

24 Robin Balthrope, « Food as representative of ethnicity and culture in George Tillman Jr.'s *Soul Food*, Maria Ripoll's, *Tortilla soup*, and Tim Reid's, *Once upon a time when we were colored* », dans Anne L. Bower, *Reel Food. Essays on Food and Film*, New York, Routledge, 2004, p. 101.

25 *Ibid.*, p. 105. L'auteur met en avant d'autres fonctions symboliques p. 107 : la richesse, le sentiment de sécurité, la communication, mais « l'amour est l'émotion la plus puissante engendrée par la préparation et la consommation de nourriture » (notre traduction).

26 Voir *Dodin*, p. 23.

d'exécution de recettes et met en valeur ces savoir-faire. Mais la fierté d'Eugénie reste saine, elle fait partie de la joie dynamique qui l'anime.

La séquence du Prince est la manifestation de l'orgueil démesuré des instances en présence et montre à quel point l'art culinaire constitue un pouvoir. Au départ, Dodin-Bouffant est présenté comme un individu « sans vanité<sup>27</sup> » mais la venue du prince héritier d'Eurasie en France et l'invitation qui suit font naître l'orgueil du célèbre gourmet, qui accepte et en éprouve finalement de la joie. Le menu de quatre pages du Prince, présenté avec antiphrase comme « modeste<sup>28</sup> » témoigne des enjeux de l'invitation et de la volonté du Prince de rehausser la gastronomie de son pays au rang de l'art culinaire français. La séquence soumet le développement de son orgueil à l'ironie dramatique puisque le lecteur peut l'opposer au fil des pages à la « sévérité » de Dodin, à son « ennui » puis à son « mépris »<sup>29</sup> alors que le Prince pense avoir provoqué l'admiration. À cet orgueil déplacé répond celui de Dodin, qui souhaite lui donner une leçon. Les invitations honorifiques débouchent sur un conflit des cultures relativement marqué dans le roman, qui se veut ouvertement une apologie de la France gastronome. Il est quelque peu atténué dans le film. La réponse de Dodin n'est pas celle du faste attendu. Le choix du pot-au-feu pour faire connaître un mets typique de la cuisine française semble à tous un choix éminemment risqué, qui installe une ambiance des plus dysphoriques. Sans que le lien ne soit jamais verbalisé, durant cette période, le mal qui atteint Eugénie provoque de nouveaux malaises. Le pot-au-feu s'avère toutefois une réussite et plonge l'altesse royale dans la « béatitude<sup>30</sup> » ce qui relance dangereusement l'action car l'orgueil du Prince perdure dans la convoitise des savoir-faire d'Adèle Pidou, cette « auxiliaire » de la victoire de Dodin qui la considère comme « la dispensatrice de toutes les voluptés morales et matérielles »<sup>31</sup>, ce qui conduit le Prince à proposer à la femme une meilleure situation chez lui.

Une troisième figure orgueilleuse apparaît dans le roman avec Pauline d'Aizery qui souhaite conquérir

Dodin. Par des lettres d'invitation répétées, la jeune veuve finit par convaincre Dodin de se rendre chez elle. Lorsque Pauline entend les compliments dithyrambiques du grand gastronome qui voit en elle un génie et malgré le refus de faire d'elle son « amante inspiratrice », au nom d'un art qu'il ne doit pas se réserver, elle « frémissait d'un orgueil qui la consolait » car elle avait arraché des « cris d'admiration » au grand maître<sup>32</sup>.

## L'émotion comme appréhension du monde

L'é-motion est un mouvement qui sort le sujet hors de soi et constitue ainsi, selon Jean-Paul Sartre, « une certaine manière d'appréhender le monde » par laquelle le sujet comprend son être-au-monde<sup>33</sup>. Elle oriente les destinées et participe à la construction des valeurs.

## Une force de transformation

L'émotion agit comme force de transformation au sein des récits et est à l'origine de ses bifurcations. Elle est souvent une force dispersive. L'angoisse de la perte agit ainsi. Dans le roman, à la mort d'Eugénie, la vie de Dodin est « bouleversée<sup>34</sup> ». À la douleur intime de Dodin s'ajoute le sentiment de perte pour toute une ville qui lui doit sa renommée. La disparition de la cuisinière est décrite comme une « catastrophe sur la ville<sup>35</sup> ». Tous les habitants attendent avec angoisse la confirmation de sa mort. Le récit du chagrin collectif constitue toutefois une satire de la bourgeoisie avec la montée en tension de l'émotion, suivie de sa retombée lorsqu'on est certain du fait. L'attente funèbre ne suspend en rien les habitudes gastronomiques du cercle d'amis. La vie de la ville est également bouleversée car Dodin fréquente ensuite le Café de Saxe et crée la « terreur » des « gargotiers » qui tremblent de déplaire au grand Maître. Cette disparition entraîne

27 *Ibid.*, p. 69.

28 *Ibid.*, p. 76.

29 *Ibid.*, p. 83-87.

30 *Ibid.*, p. 101.

31 *Ibid.*, p. 109.

32 *Ibid.*, p. 160.

33 Jean-Paul Sartre, *op. cit.*, p. 30.

34 *Dodin*, p. 22.

35 *Ibid.*, p. 17.

la recherche vaine d'une nouvelle cuisinière et le dilemme d'en choisir une peu experte mais très à son goût physiquement. Faut-il faire passer « Vénus » avant la cuisine ? Il ne le fait finalement pas. Dans le film, la mort d'Eugénie fait passer Dodin de l'abattement (il ne mange pas « pendant deux jours », s'inquiète la petite Pauline) à la colère : ses amis lui proposent de chercher une remplaçante mais lorsqu'il découvre un matin une postulante dans sa cuisine arborant le tablier d'Eugénie, il devient fou furieux. Une autre grande tragédie survient dans le roman : l'excellence d'Adèle Pidou, après le repas offert au Prince, la place au cœur de transactions. Il lui propose une forte rémunération et la cuisinière finit par accepter. Cette période est celle d'un immense désespoir pour Dodin qui ne trouve qu'un moyen de reconquérir l'irremplaçable femme : la demander en mariage.

### Une force de cohésion

Sartre considère que « la conduite émotionnelle n'est nullement un désordre : c'est un système organisé de moyens qui visent une fin<sup>36</sup> ». La passion culinaire de Dodin est vécue comme une fin désirable et l'émotion y joue le rôle d'une force cohésive puisqu'elle conduit à trouver des biais et stratégies, à résoudre des conflits pour persévérer dans la passion. Les émotions participent à la construction et à la pérennité des valeurs de Dodin et fondent une forme de vie dont l'esthétique et l'éthique se donnent en partage. Tout d'abord, dans les deux œuvres, les émotions naissent au gré de la conjonction ou disjonction de l'amour et de la gastronomie. Dans le film, toutefois, la quête de Dodin est exclusivement d'être conjoint au sens plein du terme, maritalement et syntaxiquement à sa cuisinière de génie. Il y a adéquation entre la quête amoureuse et la quête gastronomique, une cohérence instaurée. Dans le roman, le nombre de péripéties amoureuses tend toutefois à reléguer l'amour au second plan. S'il est bon de conserver une cuisinière extraordinaire auprès de soi, c'est au nom d'une passion supérieure qui semble justifier tous les moyens. En fait, dans le roman, la passion gastronomique donne sa forme à la passion amoureuse : Adèle Pidou, sans charmes et avec des façons communes, est épousée pour qu'elle ne soit pas achetée par le Prince. Dans le

film, les émotions amoureuses donnent sa forme à la passion gastronomique. Le repas de Dodin pour le Prince, par exemple, est différé et finalement non représenté car les problèmes de santé d'Eugénie prennent le pas et assaillent Dodin qui préfère s'occuper d'elle. Le rôle d'Eugénie est prévalent même si la fin du drame présente une ouverture vers de nouvelles aventures de Dodin. Cela est suggéré en demi-teinte. Le plat concocté par Adèle Pidou interrompt les souvenirs explorés de Dodin, assis à table auprès de Pauline, devenue son apprentie malgré les réticences du maître. La réaction de Dodin à la dégustation du plat d'esturgeons ne laisse aucun doute : Adèle sera la remplaçante d'Eugénie. Le film s'achève sur leur départ pour rejoindre les futures merveilles culinaires d'Adèle. Un deuxième procédé tend à cultiver l'ouverture interprétative : le mouvement panoramique circulaire horizontal de la caméra dans la cuisine vide révèle qu'elle reste habitée par la voix off et le fantôme d'Eugénie qui souhaite finalement savoir si elle était l'épouse ou la cuisinière de Dodin. La réponse jusque-là informulée de Dodin la comble d'aise : elle était sa cuisinière. Selon Trân Anh Hùng, il était important de montrer que pour Dodin, « la Raison de l'art passe avant les effusions de l'amour<sup>37</sup> ».

Le roman refuse la clôture finale d'une autre manière. Les excès alimentaires de Dodin conduisent à un conflit entre la santé et la passion. Notons ici la très grande différence physique entre le héros du roman, vieux, avec de l'embonpoint et le séduisant Benoît Magimel qui forme avec Juliette Binoche un très beau couple de cinéma. Dans le roman, trente années de « chère riche » créent des « ravages sur son corps ». Les « vins généreux » comme les « mets trop riches » provoquent des atteintes de goutte, légère pour la première et extrêmement douloureuses pour les suivantes. Son médecin lui recommande donc un régime, au moins dans un premier temps de s'abstenir de « viande le soir ». Ceci entraîne, bien évidemment, « tristesse », « angoisse », « honte », sentiment de « diminution » du héros<sup>38</sup>. Ce qui devait conduire à un schéma tragique est cependant contourné pour aboutir à une tout autre fin édifiante après le retour de cure à Baden-Baden : la gloire de la passion gastronomique et l'affirmation de l'émotion esthétique comme finalité en soi :

[L]a vie, c'est-à-dire la joie de déguster savamment et à

<sup>36</sup> Jean-Paul Sartre, *op. cit.*, p. 20.

<sup>37</sup> Trân Anh Hùng, *op. cit.*

<sup>38</sup> *Dodin*, p. 161-162.

pleine bouche la gloire de la nature accommodée par le génie de l'homme, la sécurité du repas du lendemain, du surlendemain, de toujours, la confortable, la large, la placide volupté de sa province bénie, la vie enfin, rentrait brusquement en lui, épanouie<sup>39</sup>.

Dodin annonce à Adèle les principes de cette vie future :

Quelles que soient les épreuves qui nous attendent, nous sommes désormais suffisamment éclairés sur la valeur et la perfidie des régimes. Reprenons, pour ne plus la quitter, notre bonne vie et notre bonne cuisine d'autrefois et, dans la paix ou la souffrance, suivant ce qu'il plaira à Dieu de nous envoyer, achevons nos existences dans le culte de la chère et dans la joie de notre foyer<sup>40</sup>.

Comme on le voit, à travers la destinée de Dodin, le roman comme le film montrent la force invincible des émotions dans la conduite d'une passion et affirment le droit indiscutable de la vivre, quels qu'en soient l'immoralité des moyens ou les risques. C'est que la gastronomie est un art et que l'émotion esthétique est une force agissante dans le vécu du héros. En effet, dans les deux œuvres, la gastronomie est décrite comme un art. Le narrateur du récit juge bon de présenter un discours initial pour justifier le thème du récit et sa conception de la cuisine. Elle est « l'art du goût », une « création de la fantaisie et de la sensibilité humaines »<sup>41</sup>, le gourmet est un « artiste du goût<sup>42</sup> ». Il explique que « l'art gastronomique, comme tout autre art, comporte une philosophie, une psychologie et une éthique, qu'il est partie intégrante de la pensée universelle, qu'il est lié à la culture de notre goût et, par-là, à l'essence supérieure de l'humanité<sup>43</sup> ». L'art culinaire est un art de ravir ses « voluptés » à la nature. Ainsi, son ouvrage vise à mettre en avant « le génie de la cuisine de France<sup>44</sup> » qu'il relie à la terre française. C'est donc une passion d'exclusivité. Sa conception s'accorde à celle du héros éponyme qui précise en outre son goût pour l'innovation : dans l'éloge d'Eugénie, Dodin l'érige en artiste,

« dispensatrice des sensations les plus rares, les émotions les plus complètes », la « formatrice de leur goût » et déclare avoir aimé son œuvre « éphémère » et « sans cesse renouvelée ». Son oraison devient « l'apologie d'un art »<sup>45</sup>. L'intuition est également louée. Dodin-Bouffant avait des dispositions naturelles mais aussi de l'audace et de l'inventivité et il apprécie cette qualité dans les productions de Pauline d'Aizery. Dans le film comme dans le roman, des correspondances sont également entretenues avec d'autres arts. Dans le film Dodin donne à la recette d'Eugénie la qualité d'une sonate. Le roman réitère les comparaisons avec la musique et la peinture (durant le repas chez Pauline d'Aizery, par exemple).

## Émotion et co-esthésie commensale

Pour les psychologues, l'émotion a une « fonction communicative<sup>46</sup> », elle est « matière d'échange » et de « partage<sup>47</sup> ». Comme nous l'avons vu précédemment, elle participe à la communication intra-individuelle lorsqu'elle permet au sujet d'apprendre des choses sur lui-même et, dans le cadre de son récit de vie, de transformer son cours par les prises de conscience qu'elle favorise. Mais les émotions tissent aussi des liens entre les individus et le repas est un lieu privilégié pour qu'elles s'expriment et s'y déploient. L'émotion est, en soi, une forme d'expressivité.

### Le repas, échange ou don ?

Dans le récit et son adaptation, les émotions gastronomiques varient selon que le repas est échange, partage ou don, selon le type de « conversation de table<sup>48</sup> » qui l'accompagne et, enfin, en fonction du degré de co-esthésie qui rassemble les participants<sup>49</sup>. Selon Jacques Fontanille, il y

39 *Ibid.*, p. 219.

40 *Ibid.*, p. 221.

41 *Ibid.*, p. 10.

42 *Ibid.*, p. 14.

43 *Ibid.*, p. 10.

44 *Ibid.*, p. 12.

45 *Ibid.*, p. 21-28.

46 Jacques Cosnier, *op. cit.*, p. 153.

47 *Ibid.*, p. 159.

48 Nous nous inspirons ci-après de l'article de Jacques Fontanille, « Conversations de table dans *Les Voyageurs de l'Impériale* d'Aragon ou Peut-on quitter la table avant le dessert ? » dans Jean-Jacques Boutaud (dir), *L'Imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004.

49 Le terme « co-esthésie » est emprunté à Michel Gaillot dans *Sens multiple. La techno, un laboratoire artistique et politique du présent*,

aurait quatre formes possibles d'échange durant les repas : l'échange rituel, contractuel, conflictuel et informel<sup>50</sup>.

L'échange rituel est « une structure d'échange sur le modèle du don et du contre-don, dont le repas est le support rituel ». Le repas du Prince suit un ordonnancement que nous connaissons dans le roman grâce à la récitation de l'envoyé du Prince chez Dodin au moment de l'invitation. Le menu du Prince, comme nous l'avons dit précédemment, ne donne lieu, ni dans le récit, ni dans le film, à une quelconque mise en scène. Il est seulement évalué négativement par Dodin, qui le juge incohérent et sans finesse et en éprouve une forte irritation. Le repas entraîne, comme par nécessité, le contre-don d'un repas à la française qui aura valeur de leçon gastronomique. Le repas véritablement rituel est celui qui réunit la petite élite, le cercle des amis fins gastronomes érudits et admirateurs de l'excellence de la cuisine de Dodin, le « repas du mardi » dans le roman. Ce sont des moments d'intense satisfaction et de joie.

Dans le roman, l'échange contractuel est proposé par le Prince jaloux à Adèle Pidou. Conseillée par sa famille, Adèle accepte dans un premier temps. La demande en mariage replace alors la question des repas dans un cadre contractuel : le contrat de mariage alors que dans le film le mariage avec Eugénie n'a pas cette valeur marchande. C'est Dodin qui prépare et qui sert pour partie le repas à Eugénie pour obtenir sa main. Ce repas contractuel est ici preuve d'amour.

Les repas informels sont peu nombreux mais, dans le film, Dodin et la cuisinière dînent ensemble en tête à tête ; il dit avoir été inquiet, être désormais rassuré. L'alimentaire passe au second plan. Il ne s'agit plus ici de parler des mets mais de partager des émotions intimes, d'assurer l'autre de sa tendresse. Ainsi, Eugénie révèle ce qu'elle imaginait certains soirs où elle attendait Dodin. Le film propose également une scène de repas où l'on ne voit personne manger : le repas de noces durant lequel Dodin, alors poète en verve, déclare sa flamme publiquement. Après le malaise d'Eugénie dans le potager, Dodin cuisine pour elle. Il ne partage pas le repas et la regarde manger silencieusement et amoureuxment pour ne prendre la parole qu'après lui avoir ouvert un vin rare. Ce repas a

de la valeur car, d'ordinaire, Eugénie ne participe pas aux repas qu'elle imagine pour les convives. Dans le film, ceux-ci ont exprimé le regret de son absence à table, auprès d'eux. Eugénie leur répond simplement qu'elle converse avec eux à travers les plats qu'elle prépare. Ils la remercient alors en la qualifiant d'artiste. Le repas contractuel de Dodin avec une bague dissimulée à l'intérieur du dessert est le cadeau du « Napoléon de la gastronomie », mais c'est aussi un don de soi dans le sens où Dodin le prépare lui-même et ne le consomme pas. Les gros plans sur le visage extrêmement concentré du protagoniste durant la préparation rendent compte de la portée symbolique d'un repas d'exception pensé pour une cuisinière d'exception.

Le roman, quant à lui, présente deux épisodes où la passion gastronomique entraîne le don de soi. Pauline d'Aizery, pour que Dodin succombe aux charmes de sa cuisine, est prête à se livrer au maître à la fois comme auxiliaire et comme amante, don de soi ultimement refusé par Dodin qui comprend le génie culinaire de la jeune femme et, dans un ultime sacrifice, lui laisse sa grande destinée. Le second don de soi est, au dernier chapitre, le don de son propre corps et de sa santé à la passion, un abandon à la morale épicurienne qui a guidé sa vie par le serment entre Adèle et Dodin, mains serrées au-dessus d'une table apprêtée, de s'accorder dans la cohérence d'une forme de vie entièrement construite sur la passion du goût.

## La conversation de table

Dans le roman, on parle peu en mangeant. Les repas sont souvent laconiques et bienséants. Les conversations sont narrativisées ou éludées. On respecte des codes. Ainsi, Adèle attend la fin du repas pour annoncer son départ chez le Prince. La narration s'attarde surtout sur la succession et la qualification des mets. Certaines scènes de repas présentent cependant des commentaires de mets. Dans le film, durant le premier repas, les invités apportent une dimension culturelle à leur dégustation et manifestent leur savoir sur les mets et les vins ; ils synchronisent l'échange au déroulé du menu. La glace norvégienne est l'occasion de donner une explication scientifique à la merveille du glacé et du brûlant qui se côtoient : le jaune d'œuf isole et empêche la glace de fondre. Ce qui

Dijon, Les Presses du réel, 1998, p. 49.

<sup>50</sup> Jacques Fontanille, *op. cit.*, p. 225.

fait alors désigner la glace par l'un d'eux comme un « plat scientifique ». De manière significative, la synchronisation commentaire / menu est réservée à Pauline lorsque Dodin lui demande de reconnaître des ingrédients ou, plus tard, lorsqu'il lui demande son avis sur le goût de la moelle de bœuf. C'est l'occasion pour lui de lui apprendre qu'il y a toujours une part culturelle dans nos goûts. La gastronomie et l'amour sont associés. Dans le récit, le narrateur joue sur le double sens d'« appétits » : avec Dodin, l'appétit alimentaire rejoint souvent l'appétit des satisfactions sexuelles<sup>51</sup>. Mais le repas amoureux chez Pauline d'Aizery conjoint la gastronomie, l'amour et la conversation de table dans une synchronisation souvent parfaite, une symbiose quelque peu dangereuse par ailleurs pour le héros principal. C'est le cas après avoir savouré l'anguille aux herbes sauvages :

[I]l balbutia, après l'aveu muet et prolongé de son enthousiasme, suffoqué par l'aurore de ce génie insoupçonné :

- Pauline... Pauline... Comment êtes-vous arrivée ?
- Pour vous, j'ai pris beaucoup de peine... Et quand on sent un art profondément... C'est vous qui m'avez inspirée<sup>52</sup> !

Lorsque l'anguille est consommée :

Pauline, encore une fois, le regarda avec une tendresse toute chargée de l'orgueil d'avoir embrasé l'âme de l'illustre gourmet. Fermant à demi les yeux, minaudant, avançant, en un geste enfantin, ses lèvres tout près des siennes, elle murmura :

- Content, toujours ? ...

Dodin-Bouffant n'eut qu'à cueillir un baiser ardent qui le dispensa de répondre.

Lorsque Dodin s'apprête à commettre l'irréparable :

Mais soudain, ils se relevèrent en même temps :

- Et les canetons ! Crièrent-ils d'une même voix angoissée.

Pauline se précipita vers la cuisine. Il était temps, mais tout juste.

La tourte dorée est le signal de la fin d'un dilemme. Il décide de laisser Pauline poursuivre sa carrière seule vers une gloire prochaine et certaine, bien qu'elle réitère ses avances :

Mais elle sentit que, doucement, une main la repoussait...

- Ne laissons pas refroidir, mangeons d'abord, je vous dirai tout à l'heure...

Et la tourte fut dégustée dans une gêne mêlée de respectueuse admiration.<sup>53</sup>

Dans cette plaisante scène digne d'un vaudeville, la synchronisation conversation / repas annonçait la chute des protagonistes dans l'adultère (Pauline est veuve mais Dodin est marié avec Adèle). La dégustation silencieuse recentre les sujets sur la réussite culinaire et met fin à l'aventure amoureuse.

### La co-esthésie : esthésie collective ou « empathie gustative » ?

Sur le plan de la proprioceptivité, le goût relève de l'intime mais le récit et le film montrent qu'on peut le comprendre et le partager. Dans le récit, la séquence du pot-au-feu offert au Prince met en scène une communauté d'émotions. Les amis de Dodin, invités, débute le repas en éprouvant une angoisse extrême et en appréhendant les réactions du Prince. La bassesse du mets ne peut, à leurs yeux, que constituer une insulte à son égard :

Les convives n'osaient plus se regarder entre eux et, bien que le silence leur pesât étrangement, ils ne trouvaient point de mots dans leurs gorges étranglées de déception. [...]

Trifouille, Rabaz, Beaubois, Magot oscillaient entre la terreur d'un royal esclandre et le désappointement d'avoir cru que ce jour serait le point culminant de leur ascension vers les sommets transcendants des ivresses culinaires. [...]

Un de ces instants pleins d'anxiété plana sur les êtres et sur les choses où ceux qui les vivent souhaitent que la terre s'entrouvre tout à coup et les engloutisse, ou qu'au contraire, le ciel s'écroulant, mette fin au supplice d'attendre seconde après seconde l'explosion d'une auguste colère<sup>54</sup>.

L'arrivée des hors-d'œuvre contente assurément les papilles des quatre amis sur le mode synesthésique de correspondances sonores et visuelles mais l'angoisse du plat honni à venir contraint leur joie :

Pot-au-feu. Les puissantes mastications de ces hommes, rompus à tous les nobles exercices de la gastronomie, étaient comme voilés de regrets, de

51 *Dodin*, p. 33.

52 *Ibid*, p. 151-152.

53 *Ibid*, p. 155.

54 *Ibid*, p. 90-91.

détresse, presque de reproches. Ces êtres d'élite, parmi lesquels quatre au moins étaient sans doute les plus beaux cerveaux culinaires du monde, à cette heure mélancolique de leur histoire, dégustaient fortement, autant pour parer à la maigreur de la suite du repas que pour se griser, comme un musicien d'harmonie ou un peintre de couleurs, de cette prodigieuse symphonie de goûts<sup>55</sup>.

Le pot-au-feu est contre toute attente un chef d'œuvre et apporte « l'épanouissement joyeux de ce régal inattendu », en faisant tomber « les chaînes de l'angoisse <sup>56</sup>».

Peut-on considérer qu'il y ait une empathie « gustative » ? Jacques Cosnier définit ainsi l'empathie : « L'empathie désigne le partage synchronique d'états psycho-corporels, c'est-à-dire le fait qu'à un même instant, les partenaires de l'interaction vivent et éprouvent un état semblable<sup>57</sup>.» L'empathie est la capacité à se mettre à la place des autres et à éprouver ce qu'ils éprouvent, dans un mouvement de contagion émotionnelle qui peut toucher un individu comme un groupe. En ce cas, on parlera d'empathie généralisée<sup>58</sup>. Mais elle peut aussi être la compréhension du ressenti et un comportement qui s'y ajuste. L'empathie a donc une incidence possible sur la moralité car elle peut être associée aux notions de bien ou de mal. D'autres émotions ou sentiments peuvent lui succéder : la volonté d'aider ou le remords de ne pas l'avoir fait. Dans le roman, nous avons accès à des points de vue. Dans le film, nous devons faire reposer nos interprétations sur des signes visibles ou audibles, ce sont donc des interprétations moins fiables que l'accès aux intériorités autorisé par une œuvre romanesque. Dans le roman, les amis de Dodin témoignent à plusieurs reprises de leurs facultés d'empathie. Le repas de Trifouille les fait passer de l'anxiété à la joie lorsque Dodin, après avoir humé « une bouffée enivrante » communique son enthousiasme<sup>59</sup>.

Les concitoyens de Dodin expriment leur compassion à son retour de Baden-Baden. Ils comprennent les affres subies par leur grand cuisinier, éprouvent de la pitié. Une sorte de

contagion émotionnelle envahit la ville :

L'émotion y fut immédiatement à son comble dans les cafés, chez les bourgeois, au cercle, au marché, dans la cour des messageries. On avait tant redouté que le voyage ne fût fatal au grand homme et qu'on ne ramenât que son cadavre, pour le coucher auprès d'Eugénie Chatagne<sup>60</sup> !

Lorsqu'ils apparaissent tous deux, la pitié se manifeste :

On entendait s'entrecroiser des phrases brèves :  
– Dans quel état, mon Dieu ! ... Ils l'ont échappé belle ! ... Pauvre Dodin, pauvre Adèle ! ... Comment les Barbares nous les renvoient-ils <sup>61</sup>?

Lorsque Dodin subit l'épreuve hypoesthésique de la nourriture allemande durant sa cure thermale à Baden-Baden, il se met à la place de son héros Werther et ressent ce (qu'il pense) que Werther éprouvait :

Devant tel « Gänsebraten » filandreux et sans goût, nageant dans l'éternelle sauce crémeuse, mais saumâtre, auxiliaire monotone de fadeurs prétentieuses, il murmurait pour lui-même, opposant ainsi en une formule concise les deux aspects de l'âme indigène :  
– Mon Dieu, que pouvait donc manger ce pauvre Werther <sup>62</sup>?

Dans le film, l'empathie semble se manifester lors du repas offert par Dodin à Eugénie. La dégustation des ortolans par les amis met plutôt en scène une synchronisation des affects mais pas à proprement parler une empathie : la dégustation hyperesthésique, tête sous une serviette, pour mieux capter les senteurs, pour qu'il n'y ait aucune déperdition, est une séparation, une clôture dont l'excès prête à sourire. Le drap sur les visages n'est pas sans évoquer un comportement sectaire. L'expérience est donc collective mais reste relativement intime, seulement signalée par des soupirs de contentement qui nous renseignent sur la qualité du plat.

55 *Ibid*, p. 92-93.

56 *Ibid*, p. 98.

57 Jacques Cosnier, *op. cit.*, p. 86.

58 *Ibid.*, p. 91.

59 *Dodin*, p. 64.

60 *Ibid*, p. 212.

61 *Ibid*, p. 213-214.

62 *Ibid*, p. 196-197.

Les deux œuvres sont fort dissemblables. Dans le récit, le ton satirique montre que la gastronomie est investie par les valeurs bourgeoises. Elle sert également un discours anti-germanique marqué. Comme chez Flaubert, les portraits caricaturaux, les comportements stéréotypés, les hyperboles et l'ironie narrative provoquent la distanciation du lecteur, certes souvent mêlée d'admiration pour la persistance et la résilience passionnelle du héros, mais toujours en retrait dans un univers d'excès. Le roman est remarquable par la connaissance de la gastronomie française qu'il expose et la richesse des nuances lexicales pour rendre compte de la qualité des mets et de la variété des saveurs. Dans le film, la passion n'est pas traitée sur le mode comique mais réaliste et engagé. C'est un éloge à la gastronomie présentée comme un art vivant et partagé, dans ses dimensions esthétique, conviviale et affective. À travers une histoire amoureuse, il rend honneur au savoir-faire des grands cuisiniers. La mise en scène des préparations culinaires met l'accent sur la technique, les savoir-faire, le professionnalisme des cuisiniers. Dans le récit comme dans le film, cependant, l'alimentation est le vecteur de communication d'émotions diverses. Elle naît, certes, dans les situations de l'expérience culinaire mais représente surtout une force agissante au sein des récits, un élément transformateur, transfigurateur qui, contrairement aux idées reçues, ne conduit pas nécessairement à la dispersion, à la rupture d'être mais peut rassembler les êtres et les forces par-delà les conflits personnels ou des enjeux sociétaux. Le roman et le film en sont une illustration : à la table des émotions de Dodin-Bouffant, quels que soient les drames et les oppositions, la passion gastronomique reste victorieuse !

## Bibliographie

- BALTHROPE, Robin, « Food as representative of ethnicity and culture in George Tillman Jr.'s *Soul Food*, Maria Ripoll's, *Tortilla soup*, and Tim Reid's, *Once upon a time when we were colored* », dans Anne L. BOWER, *Reel Food. Essays on Food and Film*, Routledge, New York, 2004, p. 101-113.
- BOUTAUD, Jean-Jacques (dir), *L'Imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004.
- , « Variations et valorisations sensorielles » dans
- ERIC HEILMANN (dir.), *Le Sensible, passion sémiotique en communication. Dialogues avec Jean-Jacques Boutaud*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2022, p. 59-66.
- , *Sémiotique et communication. Du signe au sens*, Paris, L'Harmattan, 1999.
- CALVET, Auguste, « La passion de Dodin Bouffant : anatomie d'une recette gracieuse », *Les Écrans Terribles* [en ligne], 12 novembre 2023, URL : <https://www.lesecransterribles.com/critique-la-passion-de-dodin-bouffant/57184>.
- COSNIER, Jacques, *Psychologie des émotions et des sentiments*, Paris, Retz, 1994.
- FONTANILLE, Jacques, « L'émotion dans le discours », *Protée*, vol. 21, n°2, 1993, p. 13-19.
- GAILLOT, Michel, *Sens multiple. La techno, un laboratoire artistique et politique du présent*, Dijon, Les Presses du réel, 1998.
- GREIMAS, Algirdas Julien, FONTANILLE, Jacques, *Sémiotique des passions : des états de choses aux états d'âme*, Paris, Seuil, 1991.
- ROUFF, Marcel, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* [1924], Paris, Le Serpent à Plumes, 1994.
- MERLEAU-PONTY, Maurice, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.
- SARTRE, Jean-Paul, *Essais philosophiques II. Esquisse d'une théorie des émotions*, Paris, Hermann, 1948.
- TRÂN ANH HÙNG, *La Passion de Dodin Bouffant*, 2023.
- , « Avec ce film, j'ai essayé modestement de refléter l'esprit français », interview accordée au CNC, Centre National du Cinéma. URL : <https://www.cnc.fr/cinema/actualites/tran-anh-hung>.
- WETZEL, Marc, *Les Passions*, Paris, Quintette, 1995.