



## AVANT-PREMIÈRE · SIGNATURE

15h45 & 20h30 **LA PASSION  
DE DODIN BOUFFANT**

AVANT-PREMIÈRE

De Tran Anh Hung · 2023 · France  
2h14 · Format : DCP. Copie : Gaumont.  
Avec Juliette Binoche, Benoît Magimel...  
**Prix de la mise en scène - Cannes 2023.**

Eugénie, cuisinière hors pair, est au service du grand gastronome Dodin. Au fil du temps, un sentiment amoureux s'est construit autour de leur passion commune. De leur union naissent des plats toujours plus savoureux et délicats qui émerveillent jusqu'aux plus grands de ce monde. Mais Eugénie, avide de liberté, refuse de se marier avec Dodin. Il décide alors de faire quelque chose qu'il n'a encore jamais fait : cuisiner pour elle...

Amour et plaisir de la chère se mêlent dans ce ballet subtil prodigieusement orchestré par Tran Anh Hung : sa caméra sublime la profusion de plats confectionnés par le grand Pierre Gagnaire pour le film, grâce à une mise en scène fluide, douce, sensuelle. La complicité entre Benoît Magimel et Juliette Binoche fait des merveilles et semble délivrer la recette du bonheur au terme de cette parenthèse gourmande. Un régal.

**L'INTERVENANT** Historien, chercheur associé au Laboratoire ICT (Identités Cultures Territoires / EA 337) de l'Université Paris Cité, **Patrick Rambourg** consacre ses travaux à l'histoire des pratiques culinaires et alimentaires, à celle des représentations de la table et de la cuisine, aux métiers de bouche et au Paris gastronomique. Parmi ses nombreux écrits, il a notamment publié *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* (Perrin, 2010), *L'Art et la Table* (Citadelles & Mazenod, rééd. 2023) et une *Histoire du Paris gastronomique du Moyen Âge à nos jours* (Perrin, 2023).

**18h30 LA CONFÉRENCE** Paris joue un rôle primordial dans l'édification et le succès de la cuisine et de la gastronomie françaises. Les manières de manger et de cuisiner de la ville lumière sont longtemps la référence des élites françaises et internationales. Le modèle culinaire reste pour des siècles celui de Paris, qui, au fil du temps, devient la capitale de la gastronomie où toutes les cuisines se rencontrent. Ville des débats culinaires, on y voit la naissance du restaurant, l'apparition d'une nouvelle littérature gourmande, la création des « bouillons parisiens », l'émergence de nouvelles cuisines. Aujourd'hui s'y concentrent le plus grand nombre d'établissements étoilés du pays.