

« Sur le tournage, je me suis régalé »

Témoignage. Édouard Pommier a doublé Benoît Magimel sur le tournage de « La Passion de Dodin Bouffant », en 2022 à Chazé-sur-Argos. Le cuisinier raconte cette expérience de cinéma.

Le film « La Passion de Dodin Bouffant » est la sélection française pour les Oscars 2024. Son réalisateur Tran Anh Hùng, prix de la mise en scène au festival de Cannes, sera présent à l'avant-première au cinéma Le Maingué à Segré ce samedi 28 octobre à 17 h. Ce long-métrage en costumes XIX^e a été tourné de mars à mai 2022 à Chazé-sur-Argos au château de Raguin avec Juliette Binoche et Benoît Magimel. Édouard Pommier, chef de cuisine, a été la doublure de l'acteur.

« Je n'étais pas au courant qu'on cherchait des mains pour un film en Anjou. Quand j'ai reçu un message me demandant de rappeler pour un casting, j'ai cru à une bêtise de mon meilleur ami. Huit jours avant le début du tournage, le casting n'avait pas trouvé de doublure pour Benoît Magimel dans l'équipe du chef Pierre Gagnaire, conseiller culinaire sur le film de Tran Anh Hùng. Quand on travaille quotidiennement en cuisine, les mains sont abîmées par les brûlures, les coupures... Cela ne collait pas avec le personnage joué par Magimel. Cuisinier c'est mon métier, mais comme je le pratique différemment, mes mains sont moins marquées et j'ai la liberté de suivre des projets si le feeling passe.



Chazé-sur-Argos, château de Raguin, mai 2022. Édouard Pommier entouré de Juliette Binoche et Benoît Magimel, à l'issue du tournage d'une scène champêtre dans laquelle il était figurant.

« J'ai fait des essais avec des couteaux d'époque »

« Tout s'est décidé à l'arrache. Ma fille a fait de petites vidéos et des photos très précises de mes mains. On m'a rappelé pour rencontrer le réalisateur au château. Le vendredi matin, j'ai fait des essais avec des couteaux d'époque pour émincer du poireau, couper une carotte, éplucher... Hùng et sa femme Yèn Khê m'ont regardé faire et m'ont questionné sur mon parcours. En fin d'après-midi, on me rappelait pour venir le mercredi suivant à 8 h, pour une journée de répétitions. J'ai enchaîné sur le film, vingt jours en un mois et demi. »

« Mon regret, c'est de ne pas avoir pu anticiper, me renseigner sur l'histoire, ce qu'avait fait Hùng... J'aurais appréhendé les choses différemment. Cela s'est fait tellement vite. Il fallait aller chez le bijoutier pour mesurer mon tour de doigt pour la bague de Dodin, annuler plusieurs prestations pour me rendre disponible... C'est tombé à la bonne période. J'ai pu adapter mon planning. »

« Le premier jour sur le tournage, c'est un petit frisson. Première rencontre avec Juliette Binoche, qui me dit tout de suite « On se tutoie », et avec Benoît Magimel, très sympa, très simple. Je me suis dit : « Est-ce que c'est réel ? » Toute la matinée, j'ai donné un cours de cuisine à Juliette pour lui apprendre à rouler une omelette. Benoît était avec Michel Nave, Meilleur Ouvrier de France (MOF) qui cuisinait tous les jours les plats du film. »

« C'était un bonheur de travailler avec Michel, de l'aider en cuisine. Pendant 45 ans, il a été le bras droit de Pierre Gagnaire, qui lui a rendu hommage au Festival de Cannes...

Pierre Gagnaire est la tête, le côté créatif. Il a un rôle important dans la conception de l'œuvre. Il a conseillé Hùng sur les menus : le vol-au-vent, la poule aux truffes, les huîtres au caviar, les omelettes avec les œufs de truite... Michel était à la technique. Tout ce qui était filmé était de la vraie nourriture. Il n'y avait pas d'artifice. »

« J'ai eu la chance de croiser Pierre Gagnaire les deux fois où il est venu sur le tournage. Je me suis retrouvé tout seul avec lui et on a discuté pendant une demi-heure de nos métiers. Je me souviendrai toujours avoir passé un temps privilégié avec cette icône de la cuisine. »

« On m'a teint les avant-bras »

« Comme Dodin, Benoît Magimel est quelqu'un qui aime cuisiner, manger, boire. Il me demandait de lui faire à manger parfois le matin. C'est un bon vivant, quelqu'un d'attachant, avec un vrai caractère. Il est assez manuel. Dans la bande-annon-

ce, on le voit manipuler la tuile dentelle, brûlante quand elle sort du four. On a beaucoup ri pendant cette scène. En général, Benoît faisait les scènes de cuisine et je les refaisais derrière. Il fallait que je sorte mon ventre devant la caméra. J'ai des mains un peu plus grandes que Benoît et comme je suis brun, on m'a teint les poils des avant-bras pour qu'ils soient de la couleur des siens. Hùng m'a expliqué que c'est très dur de changer des mains au montage. J'essaierai de voir la différence dans le film. »

« J'étais responsable boutons d'or »

« C'était agréable qu'on me demande de montrer des gestes précis de cuisine pour que les scènes soient crédibles. Il y a une image qui me reste : quand Benoît met son torchon sur l'épaule, d'un geste naturel. En tant que chef de cuisine, je ne le fais jamais. Ce n'est pas professionnel. Mais ce geste de Benoît colle avec son personnage de noble qui cuisine

chez lui. Comédien, c'est un métier. Quand Juliette et Benoît prennent la lumière, ils savent ce qu'il faut faire. »

« Quand on m'a recruté, on m'a expliqué qu'il y aurait beaucoup d'attente sur le tournage, donc j'ai fait plein d'autres choses. Je me suis beaucoup baladé dans le parc de Raguin. J'ai beaucoup aidé Yèn Khê. J'étais responsable boutons d'or (rires). Il y en a dans plusieurs décors. J'avais une oreillette, on m'appelait... C'était un bonheur de travailler avec Yèn Khê, parce qu'elle est précise et douce. En tant que directrice artistique, c'est elle qui valide tout. »

« Au final doublure mains, c'est ce que j'ai fait le moins. J'ai surtout été doublure lumières de Benoît Magimel. Tous les matins une demi-heure avant de commencer, on me donnait le scénario. C'était bizarre d'être en première ligne, dans la position des acteurs, pour que Hùng teste les déplacements, la lumière, etc. Il fallait parfois trois heures pour tout caler. »

« En 1885, il n'y a pas d'électricité

dans le château. Des plans ont été tournés sur deux niveaux, tout à la bougie. À chaque fois que la scène était rejouée, les accessoiristes devaient allumer et éteindre 80 bougies ! Pareil pour les assiettes, à chaque prise il fallait les refaire ! Lors du tournage, Hùng voulait que la caméra entre dans la scène, qu'à l'écran on voit la vapeur, on entend les gouttes qui ruissellent... On prend la mesure de toute la finesse et la précision qu'il faut pour faire un film comme celui-là et coordonner autant de techniciens. C'est un travail d'équipe. Au final, j'ai eu beaucoup de plaisir à faire plein de choses différentes. J'ai aussi été figurant lors de la scène de banquet dans le parc. C'était sympa étonnant de découvrir tout cela et je me suis régalé. Cela a été un vrai bonheur d'être intégré à l'équipe. J'avais du mal à partir. Il y a de la frustration quand cela s'arrête. Bonus, le film voyage ; il a des récompenses. Cette expérience restera gravée, un cadeau de la vie. »

Marie-Hélène MORON



Le chef de cuisine Édouard Pommier était une petite main sur le film « La Passion de Dodin Bouffant ». Il était la doublure mains et lumières de Benoît Magimel.

À SAVOIR

Chef de cuisine à domicile

Édouard Pommier est originaire de Pruilley. Il a 49 ans, comme Benoît Magimel. Après quatre années d'école hôtelière à Saumur, il effectue son service militaire dans la cuisine d'un ministère à Paris, en 1995. Il parfait son expérience pendant dix ans auprès de grands chefs dans des restaurants gastronomiques et palaces en France (Les Airel-

les à Courchevel, le Carlton intercontinental à Cannes...) et à l'étranger (Québec, Angleterre). À 30 ans, il crée en 2004 son entreprise Les dîners d'Édouard, en tant que chef de cuisine à domicile à Nantes et sa région. Il donne aussi des cours de cuisine et de stylisme culinaire.