

--> See the **erratum** for this article

Les films dans les plats

Du péché épicurien au savoir-faire alimentaire, une célébration des sens

Patricia Robin

Number 286, September–October 2013

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/69827ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

La revue Séquences Inc.

ISSN

0037-2412 (print)

1923-5100 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Robin, P. (2013). Les films dans les plats : du péché épicurien au savoir-faire alimentaire, une célébration des sens. *Séquences*, (286), 23–27.

Les films dans les plats

Du péché épicurien au savoir-faire alimentaire, une célébration des sens

La nourriture constitue une quête vitale pour les populations de la moitié du globe, un problème de surabondance pour l'autre. Elle entraîne autant des secteurs économiques importants que la criminalité de la survie. Elle est signe de désordre psychologique et de disparité sociale, de foison et de pénurie, de laisser-aller et de savoir-faire. Qu'on le veuille ou non, l'Homme doit manger pour vivre et il lui arrive de vivre pour manger. Avec la prolifération des chaînes de télévision axées sur le sujet, des chefs vedettes et des livres de recettes à toutes les sauces ainsi que de plusieurs films tournant autour de ce thème, son iconographie dans l'espace fictionnel de la cinématographie mérite un détour. La salle de visionnement elle-même est devenue un lieu de restauration; n'y respire-t-on pas les effluves de popcorn assaisonné, de nachos gratinés ou de pizza fumante? Pour faire obstacle à ces odeurs de malbouffe, visitons plutôt ce que près d'un siècle de cinéma nous offre à dévorer des yeux. Petite mise en bouche...

étude coordonnée par Patricia Robin



Photo : Le Festin de Babette

Nourriture et Cinéma

L'eau à la bouche

L'histoire du cinéma regorge de tableaux où l'alimentaire s'inscrit au menu, soit pour justifier la quête d'un personnage ou tout simplement pour remplir ses fonctions d'être humain à l'écran. Alors que des scènes très animées de repas entre amis ou en famille abondent dans le cinéma européen, le western américain nous a habitués à quelques fayots avalés au-dessus d'un feu de camp au terme d'une longue journée au grand air. Au pays de l'Oncle Sam, on troque aussi le fruste fricot pour le banquet de Thanksgiving, où trône une dinde superlative autour de laquelle se retrouvent souvent des protagonistes en crise. Bien que l'on ne puisse que les savourer des yeux, les victuailles au cœur des intrigues scénaristiques demeurent un attrait inéluctable. Combien d'entre nous ont salivé à l'exécution des précieuses recettes dans **Le Festin de Babette**, à l'expérimentation de l'amoureuse de **Como agua para chocolate** (Les Épices de la passion), au savoir-faire de la chocolatière dans **Chocolat** ou à la somptueuse folie gastronomique d'une réception signée **Vatel** ?

Patricia Robin



The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover

À l'écran, l'éveil de nos sens olfactif et gustatif doit passer par la vue et l'ouïe. Il ne sera pas question, ici, de rester sur notre appétit. Bien après la quête de pitance d'un Charlot affamé où la danse des petits pains, le ballet des pois dans l'assiette bancale et l'ingestion de la soupe à la bottine nous ont bien amusés dans *The Gold Rush* (Charles Chaplin, 1925) – de même que l'infamante machine à manger de *Modern Times* (1936) –, le cinéma nous a souvent conviés à nous attabler avec ses personnages. Plusieurs œuvres manqueront sûrement à cette carte; il s'agit surtout d'évoquer des films ou des scènes qui ont marqué la cinématographie dans cette optique et de mettre le couvert pour vos propres références.

LE PÉCHÉ DE GOURMANDISE, L'ÉVEIL DES SENS

À cause d'un écart de conduite sous un pommier originel, les religions chrétiennes ont établi la gourmandise au rang de péché. Or, la famine de nombreuses populations croyantes, pour qui le concept tient de l'abstraction, nous porte à considérer l'appellation inappropriée, voire irrespectueuse. Dans *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, Brillat-Savarin propose plutôt les termes glotonnerie et voracité, qui visent particulièrement les ouailles occidentales chez qui l'estomac et l'assiette prennent des proportions gigantesques. À preuve, ce gargantuesque réveillon de Noël d'un des sketches de *Les Lettres de mon moulin* d'Alphonse

Daudet, *Les Trois Messes basses* (Marcel Pagnol, 1954). Le chapelain d'une paroisse provençale, secondé par le diable – sous les traits du clerc –, célèbre en quatrième vitesse les trois messes de la Nativité. Ce conte met en exergue le péché de gourmandise dans toute sa splendeur et laisse au jeu et à l'accent coloré des interprètes le soin d'évoquer les odeurs de truffes, d'ail, de thym et de romarin propres à la préparation du médianoché. En dehors de l'Église catholique, plusieurs doctrines religieuses considèrent les plaisirs de la bonne chère comme un sacrilège. Les bien-pensants se refusent à la savourer et à en éprouver la volupté, cette dernière étant défendue en toute occasion. Pour le démontrer, Gabriel Axel réunit une poignée de notables danois réfractaires du 19^e siècle torturés par les délices que leur a concoctées, avec ses gains de loterie, une gouvernante attentionnée dans *Le Festin de Babette* (1987). Adapté d'une nouvelle de Karen Blixen (*Out of Africa*), ce film-culte grave dans la mémoire des hédonistes, à défaut d'y avoir goûté, les images de la soupe à la tortue géante et des cailles en sarcophage au foie gras sauce aux truffes, nimbées des orangés de la lumière de la cuisine, provoquant des salivations que les mandibules peinent à retenir. La dégustation se transforme en une épiphanie qui vient à bout des rigoristes fondant peu à peu vers la simple satisfaction palatale. Ce même « détournement » se retrouve dans *Chocolat* (Lasse Hallström, 2001), où une jeune femme (Juliette Binoche) établit sa chocolaterie, en plein carême, dans un village conservateur sous la férule d'un noble (Alfred Molina) croyant et austère. Par son doigté, elle réussit à dégoûter les papilles des habitants de la bourgade et à les faire succomber à la félicité du cacao. En observant les mâchoires se tortiller de plaisir, le spectateur savoure par procuration cet instant d'enthousiasme gustatif.

Dans le très évocateur *Como agua para chocolate* (Alfonso Arau, 1992), l'héroïne dérègle systématiquement les sens des convives en envoûtant les repas qu'elle prépare afin de traduire l'amour qu'elle porte au fiancé de sa sœur. Ici, les comportements des commensaux à fleur de peau composent certaines scènes assez loufoques. Pour servir le phénomène d'enchantement, les images sont accentuées par une lumière chaude et diffuse qui rend toute rectitude religieuse bancale. A contrario, *Le Déclin de l'empire américain* (Denys Arcand, 1986) réunit des amis de

longue date qui ne s'encombrent pas de facéties cléricales et ce, malgré l'exclamation, à l'arrivée du kouloubiac de saumon: «Ça, c'est bon! C'est un péché mortel!», révélant un passé lourdement hypothéqué par l'Église au Québec.

Cette conception du péché vient initialement du lien des ecclésiastiques entre les plaisirs du ventre et ceux du bas-ventre car, comme chacun le sait, la ripaille s'accompagne de bon vin, entraînant de ce fait l'ivresse et, conséquemment, la luxure. Des films comme *Que la fête commence* (Bertrand Tavernier, 1975) et *La Grande Bouffe* (Marco Ferreri, 1973) en témoignent assez éloquemment. Et que dire du baroque *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* (Peter Greenaway, 1989) qui célèbre esthétiquement cette décadence conspuée dans un décor grandiose parcouru en travellings latéraux incessants. Manger fait appel principalement au goût et à l'odorat. Par les textures – le croquant, le moelleux, le liquide et le solide –, le toucher intervient, celui des mains autant que celui de la bouche. Ainsi, lèvres, langue, dents et palais entrent en contact avec les denrées, comme le prouve la très sensuelle séquence du réfrigérateur de *Nine 1/2 Weeks* (Adrian Lyne, 1986) pastichée dans *Louis 19, le roi des ondes* (Michel Poulette, 1994). Un narrateur met l'accent sur le toucher et l'ouïe: les doigts plongeant dans la jarre de lentilles ou la cuiller cassant la croûte craquante de la crème brûlée, avant de nous introduire – grâce à la découverte d'une vieille boîte de bergamotes – dans *Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain* (2001, Jean-Pierre Jeunet), au désormais mythique Café des deux moulins à Montmartre.

LES RESTAURANTS, LIEUX DE CULTE, DE RENCONTRES OU DE DÉCHÉANCE

Quand on approche le thème de la nourriture, on pense tout de suite à la haute cuisine, celle qui suscite l'envie de tous les gourmands et cherche à atteindre des sommets dans sa course aux étoiles de guides gastronomiques. Au cinéma, l'établissement sert souvent de cadre à une intrigue ou de testament à cet art que l'on y pratique. Monsieur Septime (Louis de Funès), dans *Le Grand Restaurant* (Jacques Besnard, 1966), s'interpose aux complots politiques tramés dans son institution. Rappelons-nous sa recette de soufflé à la pomme de terre alors qu'il se transforme lentement en führer par des jeux d'ombres et de lumière, ainsi que les séances de danse auxquelles il soumet son personnel de salle afin d'augmenter leur efficacité et leur souplesse. On retrouve ce même tourbillon avec Yves Montand et Jacques Villeret dans *Garçon!* (Yves Sautet, 1983). Plusieurs personnages considèrent la restauration comme une vocation qui, mise en danger, les pousse à l'extrême. *Ratatouille* (Phil Lord, Chris Miller, 2007), film d'animation des studios Pixar, nous entraîne dans les aventures d'un rat féru de cuisine, considéré nuisible dans tous les établissements du monde, et de Linguini, un apprenti-cuistot. Pour sa part, la vedette de télévision (Jean Reno) de *Comme un chef* (Daniel Cohen, 2012) doit se renouveler pour conserver ses étoiles et éviter de pervertir son nom en marque de surgelés. Il trouve une aide précieuse en la personne d'un fidèle spectateur avec qui il tâtera de la cuisine moléculaire. Cette menace du



Tampopo

surgelé se profile aussi dans *L'Aile ou la Cuisse* (Claude Zidi, 1976), alors que le directeur d'un guide gastronomique (de Funès) s'oppose à un magnat (Julien Guiomar) de la cuisine dénaturée par des machines. Ayant perdu le goût, l'opiniâtre distributeur d'étoiles fait appel à son fils (Coluche), lors d'une dégustation à l'aveugle. La perte de ce sens primordial en cuisine se retrouve également dans *Au petit Marguery* (Laurent Bénégui, 1995) lorsque le chef souffrant d'anosmie décide d'accrocher son tablier et offre, avec sa femme, un ultime festin à leur garçon et ses amis. Illustration de l'émergence des chaînes de restauration rapide, ces trois dernières œuvres sonnent l'alarme de la disparition de la virtuosité culinaire. La fermeture de *The Paradise* semble aussi imminente dans *Big Night* (Campbell Scott, Stanley Tucci, 1996). Ce film américain, rappelant vaguement *En attendant Godot* de Samuel Beckett, met en scène les frères Pilaggi espérant l'arrivée d'un invité célèbre pour relancer leur rêve américain d'imposer l'authenticité du terroir italien au New Jersey. *La Graine et le Mulet* d'Abdellatif Kechiche (2007) poursuit cet esprit de la transmission de traditions culinaires quand monsieur Béji tente d'exploiter un restaurant servant des spécialités maghrébines sur un navire, et implique sa famille et sa maîtresse. On ne saurait oublier *Le Matou* (Jean Beaudin, 1985) mettant en scène Monsieur Émile et la galerie de personnages de La Binerie manipulés par l'étrange Ratablavasky. Le lieu physique du restaurant offre un cadre privilégié à moult intrigues ainsi que la possibilité de voir se rencontrer des individus de toutes sortes comme dans ce loft de Hambourg pour *Soul Kitchen* (Fatih Akin, 2010); au milieu du fabuleux désert chinois de la province du Gansu pour le remake éclaté du *Blood Simple* des frères Coen, *A Woman, a Gun and a Noodle Shop* (Zhang Yimou, 2009); quelque part sur la célèbre Route 66, au *Bagdad Café* (Percy Adlon, 1987), dans cet estaminet qui ne paie pas de mine, mais où le bonheur émerge, tout comme au long d'une voie ferrée au Whistle Stop Café dans *Fried Green Tomatoes* (Jon Avnet, 1991).

LE SAVOIR-FAIRE ÉLEVÉ AU RANG D'ART

La restauration emploie des gens dont la préoccupation première consiste à convertir des aliments simples en festins gourmands, comme en font foi les œuvres citées jusqu'ici. On y amalgame les cinq goûts de la palette des saveurs: le sucré, le

salé, l'amer, l'acide et l'umami auxquels se rajoutent le piquant et l'astringent. Willy Wonka, dans *Charlie and the Chocolate Factory* (Tim Burton, 2005), en expérimente les conjugaisons avec la précieuse collaboration des Oompa Loompas. La cuisine, comme la salle, où se côtoient les marmitons fébriles des brigades et les serveurs méticuleux, s'avère un terrain fertile pour les histoires d'amour. Wong Kar-wai, dans *My Blueberry Nights* (2007), y réunit Norah Jones et Jude Law, tout comme Scott Hicks fait appel à la sensuelle Catherine Zeta-Jones en duo avec Aaron Eckhart dans *No Reservations* (2007), une reprise de *Chère Martha* (2001) de l'Allemande Sandra Nettelbeck. Ces derniers films font la part belle aux femmes en gastronomie, longtemps réservée aux hommes, bien que les femmes prennent place devant les fourneaux depuis des millénaires. Dans sa volonté de s'accomplir pleinement, Julie (Amy Adams), une jeune adulte du tout nouveau 19^e siècle, unit son destin à celui de la renommée Julia Child (pétillante Meryl Streep), célèbre cordon-bleu des années 1950, en apprêtant ses recettes pour transmettre son expérience sur son blogue. À travers de joyeux allers-retours scénaristiques, la regrettée Nora Ephron met en scène, dans *Julie & Julia* (2009), l'univers de ces deux dames, leur apprentissage de la grande cuisine française et leur désir d'en communiquer le plaisir. Pendant ses cours, Madame Child rencontre la même réticence de la gent masculine que la Périgourdine Hortense Laborie dans *Les Saveurs du Palais* (Christian Vincent, 2012). Ayant maille à partir avec l'arrogant maître queux de l'Élysée, cette dernière met tout en œuvre pour offrir au Président François Mitterrand, sous les traits de Jean D'Ormesson, la possibilité de « retrouver le goût des choses ». Si la préparation de fins repas a longtemps représenté l'apanage des hommes, c'est que plusieurs y ont laissé une trace indélébile. Incarné par Gérard Depardieu, François Vatel, organisateur de fêtes fastueuses sous Louis XIV, revit dans *Vatel* (Roland Joffé, 2000) qui illustre la démesure et l'excès, tant au niveau des victuailles que des festivités ayant contribué à la réputation de ce magicien émérite de la bombance. *Eat Drink Man Woman* (Ang Lee, 1994) démontre aussi le talent de cuisinier d'un père se démenant pour satisfaire ses filles distantes en leur concoctant de somptueux mets traditionnels.

Ces films nous mettent en appétit car ils font appel à une trivialité fondamentalement humaine, la faim. Par les gestes justes des acteurs, les réalisateurs nous entraînent dans la chaleur et les vapeurs des casseroles : le doigt dans la sauce puis dans la bouche pour goûter professionnellement (Depardieu / Vatel) ou sensuellement (Zeta-Jones); le nez en éveil pour humer un fumet (*Tampopo*); le coup de fouet énergique dans l'appareil à crêpes, la force du rouleau sur l'abaisse (Julia Child / Meryl Streep); l'exécution experte d'une fleur sur un gâteau; la ponctuation finale avec le brin de persil plat ou la branche de romarin. Il en va aussi des choix de prises de vue, cédant tout l'écran à l'œuf et à sa coquille se berçant sur le plan de travail, à la pâte qui atterrit dans un nuage de farine au ralenti, à la louche qui plonge dans le potage, à la précision du couteau ciselant l'oignon, à l'entrecôte qui saisit dans la poêle, aux morilles qui sautent dans une autre, aux aubergines



Le Grand Restaurant

qui frémissent dans l'huile bouillante, à la noix de beurre qui fond, à une cuiller qui dépose délicatement une caille dans son sarcophage (*Babette*), à une pluie de sel ou à un coulis filé sur une assiette avant d'être enlevée par un serveur doué qui en a plein les bras. La sonnerie de la clochette du cuisinier nous sort de notre délectation virtuelle où le montage nous a permis de suivre en accéléré la préparation des mets. Cette habile démonstration culinaire dans un décor approprié ou familier, éclairé surtout d'ambre et d'orangé, ne peut que susciter notre intérêt et notre estomac car, en tant que spectateurs, elle vient chercher l'humain en nous.

MANGER, UNE CÉLÉBRATION

Et que dire des convives dont le visage s'illumine à la dégustation (*Le Festin de Babette*), dont les yeux mi-clos laissent transparaître une intense satisfaction et qui reprennent une deuxième bouchée pour confirmer le plaisir ressenti? Sans compter le bruit des couverts sur la porcelaine, les soupirs d'extase et quelquefois de petits gémissements pudiques. Ici, nous expérimentons le goût par procuration quand les règles de bienséance sont appliquées. Le moindre geste rustre rappelle tout de suite le goinfre, celui qui s'empiffre avec des sons de manducation outranciers, qui attaque sauvagement un gigot en arrachant la chair avec ses dents, qui s'essuie du revers de sa manche. Le savoir-vivre à table, le respect de la nourriture par les bonnes manières orientent sur l'espace-temps de l'histoire. La finesse de la tasse et sa préhension nous situent dans la haute société; l'écuelle nous transporte au bagne; le sandwich nous renvoie au boulot ou en pique-nique. D'autre part, les films asiatiques nous ont habitués à voir des protagonistes manger goulûment les nouilles en portant le bol directement aux lèvres et en émettant des bruits de succion (*Tampopo*, Jûzô Itami, 1985); nous l'acceptons car cela fait partie du comportement alimentaire de ce coin de la planète, tout comme les cérémonies du thé qui pèchent par excès de détails. Tous ces éléments s'associent à l'appétence et à la reconnaissance du ventre. Le cinéma nous a conviés à des moments mémorables : réunions familiales, amicales, sociales ou d'affaires. Sans

constituer le centre d'intérêt de l'histoire comme dans *Le Festin de Babette*, certaines scènes font mouche dès qu'on les évoque. Souvenons-nous de la simulation de l'orgasme au *delicatessen* dans *When Harry Met Sally* (Rob Reiner, 1989) qui se termine par cette phrase d'une cliente: «*I'll have what she's having*», ou le partage du dernier spaghetti qui se termine en baiser dans *Lady and the Tramp* (Studios Disney, 1955). Et que dire de ces célèbres répliques «*Bizarre... Vous avez dit bizarre? Comme c'est bizarre...*» que s'échangent Louis Jovet et Michel Simon au-dessus d'un «*admirable canard aux oranges*» dans *Drôle de drame* (Marcel Carné, 1937), ou de l'ajout incessant de sel sur les pâtes dans *Nous nous sommes tant aimés* (Ettore Scola, 1974). La manutention de la biscotte d'Albin (proverbial Michel Serreault) dans *La Cage aux folles* (Édouard Molinaro, 1978), l'enseignement du «*Zen dans l'art de la tartine*» dans *Diva* (Jean-Jacques Beineix, 1980) ou la cuisson des homards dans *Annie Hall* (Woody Allen, 1977) ont laissé des souvenirs imparables, tout autant que l'épique combat à mort à coups de jambons séchés de *Jambon, Jambon* (Bigas Luna, 1992). Les repas de famille animés chez Bergman, dans *Les Fraises sauvages* (1957) ou *Fanny et Alexandre* (1982), représentent des souvenirs privilégiés, tout comme ceux de Pagnol dans *La Gloire de mon père* (Yves Robert, 1990) lors des déjeuners ensoleillés surplombant la garrigue, alors que le narrateur nous instruit qu'«*ici, le bonheur coulait de source, simple comme bonjour*». Les affrontements successifs des époux attablés dans *Citizen Kane* (Orson Welles, 1941) marquent l'ellipse et nous informent de la dégradation du couple, tant par la longueur des discussions que par les silences, tandis que le souper bruyant au restaurant entre les collègues de *Bienvenue chez les Ch'tis* (Dany Boon, 2008) solidifie l'amitié entre le chef de la poste et ses employés autour du chicon au gratin, de la carbonate et de la tarte aux maroilles. La nourriture, faisant office de réconfort, sert à amoindrir les doutes de la jeune professeure de lycée (Nathalie Baye) auprès de ses compagnons (Noiret et Galabru) dans *Une semaine de vacances* (Bertrand Tavernier, 1980), pendant qu'ils partagent idées, questionnements et gueuleton. Elle permet aussi à Julia Roberts de faire fi des calories, en Italie, dans *Eat Pray Love* (Ryan Murphy, 2010). Et que dire des banquets de mariage dans *The Godfather* (Coppola 1972) ou *My Big Fat Greek Wedding* (Joel Zwick, 2002)? Parfois même, ce rendez-vous entre amis ne réussit jamais à se produire. *Le Charme discret de la bourgeoisie* (Luis Buñuel, 1972) met en scène des bourgeois qui peinent à se rencontrer l'espace d'un dîner, traduisant leur difficulté à éprouver des plaisirs simples, tant ils sont corrompus par les apparences. Dans *Cuisines et Dépendances* (Philippe Muyl, 1992), le retard des hôtes de marque entraîne une série de petits drames et une fin de repas en queue de poisson. À moins que l'invitation ne soit qu'une excuse comme dans *Le Dîner de cons* (1998) de Francis Veber. Mais l'apogée de l'irrévérence revient à Buñuel dans l'illustration inversée de la bienséance dans *Le Fantôme de la liberté* (1974), alors que les convives se déculottent et s'installent à table en se laissant aller sur une cuvette de toilette tout en discutant. Pour se nourrir, ils s'isolent dans un cabinet pour se sustenter. «*Shocking!*», comme diraient les Britanniques.

MANGER À MORT

Les craintes des ecclésiastiques se retrouvent en totalité dans la démarche des quatre comparses de *La Grande Bouffe* (Marco Ferreri, 1973). Réunis pour un «séminaire gastronomique», Philippe (Noiret), Michel (Piccoli), Marcello (Mastroianni) et Ugo (Tognazzi) mènent à terme un pacte de suicide par la nourriture pour échapper au vide de leur existence. Pendant tout un week-end, ils laissent libre cours à leurs besoins naturels, tant sexuels que viscéraux. L'excès en tout finit par triompher, autant des personnages que des spectateurs. Car il faut détenir un estomac solide pour observer ces gaillards se gaver pendant deux heures donnant foi à la phrase de Gide dans *Les nourritures terrestres*: «*Si ce que tu manges ne te grise pas, c'est que tu n'avais pas faim.*». C'est peut-être ce que le condamné à mort de *Manners of Dying* (Jeremy Peter Allen, 2004) pense pendant les sept reprises de son dernier repas avant l'injection létale. Refusant de voir agoniser son mariage, l'épouse délaissée de *Nouvelle Cuisine* (Fruit Chan, 2006) avale des raviolis aux vertus rajeunissantes, concoctés par une ancienne avorteuse. Dans le même ordre d'idées, à l'apogée de tous ces festins, le banquet final dans *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* nous propose de manger du prochain et d'expérimenter le cannibalisme. Allégorie écologique et médicale, le court métrage *Next Floor* (Denis Villeneuve, 2009) condamne à mort les outre-mangeurs d'un banquet, qui s'effondrent avec tous les planchers des étages sous la table. De son côté, le film d'animation *Cloudy with a Chance of Meatballs* (Phil Lord, Chris Miller, 2009) nous fait réfléchir aux dangers catastrophiques sur la santé de la suralimentation, problème récurrent de l'Amérique du 21^e siècle.



Le Charme discret de la bourgeoisie

Laissons donc à ce Gaulois glouton, mais sélectif, Obélix, personnage animé à la silhouette de tonneau et amateur de sangliers, chanter dans *Astérix et Cléopâtre* (Goscinny, Uderzo, Payant, 1968) le mot de la faim (sic): «*Quand l'appétit va, tout va!*» pour conclure cette ambrosie cinématographique. Car, en ces temps de rectitude alimentaire, de diètes, de régimes miracles et de forme physique mirobolante, l'écran demeure l'ultime refuge pour se mettre l'eau à la bouche sans gagner un gramme. ⑤