



LIVRE

Hitchcock passe à table



L'embonpoint hitchcockien est au moins aussi mythique que le suspense du même nom, la silhouette rebondie devenant même, pour la postérité, la signature d'Alfred Hitchcock. Pour rendre hommage à son féroce coup de fourchette, Anne Martinetti et François Rivière ont imaginé un livre de recettes tirées de ses films, comme ils l'avaient précédemment fait à partir des romans d'Agatha Christie et de la comtesse de Ségur. *La sauce était presque parfaite* répertorie pas moins de quatre-vingts recettes, de la simplissime

salade new-yorkaise de *La Corde* à la tourte aux rognons de veau d'*A l'est de Shanghai*, en passant par la soupe aux champignons (vénéneux ?) de *L'Ombre d'un doute* ou le tagine au poulet dégusté avec les doigts par Doris Day dans *L'Homme qui en savait trop*. Les deux auteurs agrémentent leurs plats d'anecdotes forcément croustillantes sur les habitudes alimentaires du gros Alfred (150 kilos, quand même, à la fin de sa vie de gastronome...). On apprend ainsi que, sur le tournage du *Grand Alibi*, à Londres, Hitch faisait venir des steaks de New York par avion car il jugeait le bœuf américain plus tendre que le bœuf britannique. Ou encore que cet amateur de glace à la vanille au petit déjeuner, qui a toujours prétendu s'ennuyer à mourir pendant les tournages, buvait du champagne à midi pour s'endormir entre les prises... On peut regretter que les textes d'accompagnement n'analysent pas plus les raisons de cette obsession culinaire. L'évidente frustration sexuelle qui parcourt le cinéma de Hitchcock (littéralement : « queue qui démange ») se transpose-t-elle dans son amour de la bonne chère ? C'est sans doute une autre histoire et le sujet d'un autre livre. **JÉRÉMIE COUSTON**

La sauce était presque parfaite, d'Anne Martinetti et François Rivière.
éd. Cahiers du cinéma, 172 p., 29,90 €.

