

CIN' ÉBOUÉ



« An » - Les délices de Tokyo

Un film de Naomi Kawase



Mardi 6 Février
De 15h30 à 17h30
En salle audio

Le ciné-club du lycée
Félix Éboué est
ouvert à tous.
Les séances sont
gratuites.

Inscription
obligatoire
au CDI

Année 2023-2024

Film n° 3
Œuvre patrimoniale

Le synopsis

En japonais, le mot «an» désigne une pâte aux haricots rouges que l'on fourre dans un beignet nommé «dorayaki». Adapté d'un roman de Durian Sukegawa, le nouveau film de Naomi Kawase s'appuie sur cette pâtisserie traditionnelle pour nous délivrer la recette de la grâce.

Dans une échoppe en plein cœur de Tokyo, un homme taciturne et solitaire, Sentaro, fabrique et vend des dorayakis. Son commerce vivote, ayant pour principales clientes les lycéennes du quartier. Un jour, une vieille dame, Tokue entre dans sa boutique et lui demande de l'embaucher comme aide-boulangère. Sentaro n'est pas très emballé par cette idée, jusqu'à ce qu'il goûte au An de Tokue qu'elle fabrique depuis plus de 50 ans. Il est si délicieux que le boulanger l'engage sur-le-champ. Bientôt, une belle amitié s'installe entre Tokue et Sentaro qui ont tous deux un secret. Les affaires fonctionnent également à merveille car la préparation du An est pour Tokue plus qu'un simple travail. Elle y exprime son lien profond avec la nature et son respect de la vie



Masatoshi Nagase dans le rôle de Sentaro

Un conte culinaire

Sentaro pratique son métier sans plaisir. Il ne comprend pas que la cuisine est autre chose que la simple préparation d'un plat. Tokue lui présente les haricots rouges comme des amis intimes qui doivent être « *cuisinés avec le cœur* » et avec un infini « *respect* », en leur laissant le temps de « *se familiariser* » les uns avec les autres. Elle lui ouvre un chemin vers la grâce et la possibilité de surmonter les épreuves. Et Naomi Kawase nous fait avec ferveur passer d'une recette de cuisine à une leçon de vie. L'histoire du film tient dans cet enjeu : construire une familiarité entre un être et l'autre comme entre deux saveurs. Déployer pour cela le temps nécessaire dans la répétition des gestes et dans l'apprentissage. Cette leçon-là, la plus importante, passe à peine par les mots. Ou plutôt les mots l'éclairent a posteriori. Il faudra que Sentaro soit de nouveau réceptif au langage du beau et de la joie, qu'il avait cessé de parler et d'entendre. En attendant, c'est le geste qui parle et se fait, sous couvert de transmission technique, l'interprète de ces mots qui ne parlent pas encore à son cœur.

Or Naomi Kawase, lorsqu'elle accompagne ses héros en cuisine, prend un malin plaisir à nous masquer le geste-clé : les mains éloquentes, le mouvement idéal de la cuillère. Elle filme la sueur sur les fronts, la fumée, les *dorayakis* sur la plaque chauffante. La cinéaste préserve le mystère de ses personnages et ainsi leur vérité, l'inattendu de leur rencontre.



Kiki Kirin dans le rôle de Tokue

Un film qui dénonce les préjugés sur la lèpre

La lèpre est une maladie infectieuse chronique et observable sur la quasi-totalité du globe. Contrairement à ce que l'on a pu croire, cette maladie n'est pas héréditaire. Cette croyance a poussé de nombreux peuples à mettre en place des systèmes de quarantaine pour tenter de la contrer. Elle est également assez peu contagieuse : parmi les différentes formes de lèpre, une seule l'est réellement. De nos jours Malgré l'existence d'un traitement efficace, des milliers de nouveaux cas sont recensés chaque année. La lèpre reste un problème de santé majeur pour plusieurs pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique Latine.

Le film ouvre un univers d'étonnants contrastes. Il y a la douceur de Tokue tendre comme ses gâteaux. Mais aussi la douleur secrète qu'elle porte en elle et qui fait resurgir un passé tabou : l'époque où le Japon condamnait à l'enfermement les malades de la lèpre. On les isolait. L'isolement forcé a été aboli seulement en 1996 mais cette peur de la différence est toujours un problème au Japon.

Dans son récit, Naomi Kawase qui sublime autant la préparation des dorayakis que ses personnages, introduit dans leurs paysages deux ingrédients que sont la difficile réinsertion des détenus et l'exclusion sociale des victimes de la lèpre. Ainsi, ces deux êtres partageront-ils davantage qu'une pâtisserie. La douleur de l'enfermement, la tristesse éprouvée lorsque se pose l'intolérance de la société et ce besoin irréprensible de vivre au grand air, à l'ombre des cerisiers en fleurs. Dès lors emporté par la poésie de l'ordinaire propre au Japon, il pousse sur ce délicieux drame amer de belles fleurs véhiculant un parfum d'émotion aussi délicat que bouleversant.

