

LES DÉLICES DE TOKYO

de Naomi Kawase

France, Allemagne, Japon / 2015 / 1h53 / Drame / Couleur / VOST

Avec Kiki Kirin, Masatoshi Nagase, Kyara Uchida...



SYNOPSIS

Les dorayakis sont des pâtisseries traditionnelles japonaises qui se composent de deux pancakes fourrés de pâte de haricots rouges confits, « AN ».

Tokue, une femme de 70 ans, va tenter de convaincre Sentaro, le vendeur de dorayakis, de l'embaucher.

Tokue a le secret d'une pâte exquise et la petite échoppe devient un endroit incontournable...

-> adapté du roman *Les délices de Tokyo* de Durian Sukegawa.

À PROPOS DE LA RÉALISATRICE

Née à Nara au Japon, Naomi Kawase sort diplômée de l'université des Arts Visuels d'Osaka en 1989. Elle devient la plus jeune lauréate de la Caméra d'or pour son premier long métrage, *Suzaku*, présenté à la Quinzaine des Réalistes. *Hotaru* remporte les Prix FIPRESCI et CICAIE au Festival de Locarno. Ses quatre longs métrages suivants sont en Compétition au Festival de Cannes. *Les Délices de Tokyo* fait l'ouverture d'*Un Certain Regard* en 2015. Son travail documentaire est également très apprécié. En 2010, elle fonde le Festival International du Film de Nara, dédié à la promotion de la jeune création cinématographique.

POINT DE VUE

« Beaucoup de cuisiniers ont connu ce rite initiatique : penchés au-dessus des fourneaux, ils s'efforcent de suivre les instructions de l'expert tandis que, dans la marmite, mijote l'objet de leurs attentions conjuguées. [...] La cuisine est un art qui s'apprend avec les yeux et le cœur, par l'imitation appliquée de gestes éternels et d'astuces singulières. Dans le film de Naomi Kawase, *Les Délices de Tokyo*, la scène en question fait l'objet d'une variante originale. L'élève, Sentaro, est le seul des deux personnages à avoir un statut de cuisinier professionnel – limité à la confection de pâtisseries japonaises, les dorayakis. L'enseignante, Tokue, est son employée. Elle a 76 ans.

Ni l'âge ni le statut ne sont, pourtant, la vraie différence entre Sentaro et Tokue. [...] Lorsque Sentaro se met à chercher un commis, la septuagénaire se présente : « J'ai toujours rêvé de faire ce genre de travail. » Sentaro ne comprend pas, ou plus : première énigme. Tokue lui en proposera bien d'autres.

L'histoire du film tient à cet enjeu : construire une familiarité entre un être et l'autre, comme entre une cuillère et une marmite, ou entre deux saveurs. Déployer, pour cela, le temps nécessaire, dans la répétition des gestes et dans l'apprentissage. La cinéaste a toujours su, au fil d'une filmographie gracieuse, préserver le mystère de ses personnages et ainsi leur vérité, l'inattendu de leur rencontre. Ici, avec Tokue et Sentaro, l'esquive se fait malice : en nous privant des secrets de la cuisine, elle semble nous rappeler, à l'heure où la télé-réalité s'en goinfre, que l'art de la gastronomie ne s'apprend jamais vraiment que dans l'intimité partagée des corps au-dessus des fourneaux, les murmures sibyllins et les rencontres qui nourrissent le cœur ».

Extrait de **Le Monde**, Noémie Luciani

PISTES DE TRAVAIL

La culture japonaise / La cuisine / La transmission / Le rite / Les rapports intergénérationnels / Le cinéma de Kawase / Le portrait / Filmer les gestes / Portrait de femme âgée au cinéma / Le conte / Le cadre / La lumière / La rencontre...

➔ Edité en DVD par : Blaq Out

