

Art House et KMBO présentent

LA SAVEUR DES RAMEN

de Eric Khoo



Berlinale 2018 - Section Culinary

SORTIE LE 3 OCTOBRE 2018

1h30 - 2018 - Japon / Singapour - VOSTFR - Visa à venir

DISTRIBUTION

KMBO / Art House

61 rue de Lancry – 75010 PARIS

Tel : 01 43 54 47 24

programmation@kmbofilms.com

PRESSE

Matilde Incerti

28 rue Broca – 75005 PARIS

Tel : 01 48 05 20 80

matilde.incerti@free.fr

Tout le matériel est disponible sur club-vo.fr

Synopsis

Masato, jeune chef de Ramen au Japon, a toujours rêvé de partir à Singapour pour retrouver le goût des plats que lui cuisinait sa mère quand il était enfant. Alors qu'il entreprend le voyage culinaire d'une vie, il découvre des secrets familiaux profondément enfouis. Trouvera-t-il la recette pour réconcilier les souvenirs du passé ?



Note de Eric Khoo - Réalisateur -

J'ai toujours été fasciné par la nourriture et par le rôle qu'elle joue dans nos vies. Comme le renommé historien Ben Rogers le dit si bien : « *La nourriture est, après la langue, le marqueur le plus fort d'une identité culturelle* ». J'ai le sentiment qu'on peut même aller plus loin et dire que l'alimentation définit qui nous sommes et comment nous vivons. En outre, je crois sincèrement que la cuisine permet de rassembler les gens en toute circonstance.

Je commençais à travailler sur ce projet lorsqu'un ami producteur m'a demandé si nous pouvions faire quelque chose pour célébrer les 50 ans de relations diplomatiques entre le Japon et Singapour. Je me suis dit que la cuisine était le moyen le plus évident pour en parler, étant données la passion des deux pays pour la bonne nourriture et toutes les histoires que l'on peut raconter à ce sujet. Nous avons ensuite étudié ce qui se faisait dans chaque pays pour savoir ce que nous pourrions intégrer à l'histoire. C'est ainsi que nous nous sommes arrêtés sur deux plats extrêmement populaires et appréciés : le *bak kut teh* du côté de Singapour et les *ramen* chez les Japonais.

Nous avons trouvé des similitudes intéressantes entre ces plats : tous deux ont gagné en popularité assez tardivement, chacun vers la fin du XIX^e siècle, parce qu'ils étaient accessibles même aux ouvriers. Ces déjeuners peu chers et remplis de protéines donnaient de la force aux travailleurs. Peu à peu, les *ramen* ont perdu leur étiquette de « nourriture des milieux ouvriers » pour devenir des plats populaires et appréciés de tous. Le *bak kut teh* et les *ramen* sont devenus des emblèmes de leur pays d'origine. Leur succès coïncide avec la montée économique du Japon et de Singapour.

C'est avec toutes ces informations en tête que j'ai imaginé l'histoire de LA SAVEUR DES RAMEN. Le personnage principal, Masato, est né d'un père japonais et d'une mère singapourienne. Il repart au Japon lorsque sa mère meurt, mais son père ne lui parle pas de cette mère qu'il n'a que très peu connue. Malgré l'amour de son père, Masato souffre en silence depuis des années. Il affronte seul le chagrin et l'incompréhension. C'est seulement après la mort de son père qu'il décide de partir en voyage pour connaître la vérité sur le passé de sa mère et pour découvrir tout un pan de l'histoire de sa famille qu'il ignorait.



Même si, aujourd'hui, le Japon et Singapour entretiennent de bonnes relations, nombreux sont les Singapouriens âgés qui peinent à oublier la souffrance endurée pendant l'occupation Japonaise à l'époque de la Seconde Guerre mondiale. C'est à partir de cette douleur que j'ai créé le personnage de Madame Lee. Au départ, nous avions peur que ce personnage fasse écho à des souvenirs trop négatifs pour les spectateurs. Cela fait plus de 70 ans que la guerre est terminée et la culture japonaise est désormais totalement acceptée à Singapour. Cependant, une récente polémique a éclaté quand le gouvernement a utilisé le nom du Singapour occupé de l'époque, « Syonan », pour nommer un musée consacré à la guerre. Il y a eu une véritable levée de boucliers contre cette maladresse, si bien que le musée a changé de nom. Le temps passe, mais la douleur provoquée par l'ancien conflit est toujours présente.

On retrouve cette ambiguïté vis-à-vis de l'Histoire chez les personnages et dans leur cuisine. Masato est une victime collatérale de cette situation, il a souffert toute sa vie des relations difficiles entre son père japonais et sa grand-mère maternelle singapourienne. Ces derniers ne se sont jamais pardonné leurs anciens désaccords : la grand-mère désapprouvait l'union de sa fille avec un Japonais. Mais la cuisine a évolué sans les attendre, elle a réconcilié les deux cultures et s'est adaptée aux changements de la société.

Désormais, les *ramen* sont bien plus qu'un humble plat de nouilles mélangées à une soupe de viande. Ils sont parfois accompagnés de foie gras ou de homard. Il en est de même pour le *bak kut teh*, qui n'est plus seulement cuisiné avec des os, mais avec des côtes de porc entières.

Les thèmes de l'acceptation, du pardon et de la réconciliation sont très présents dans le film. Je veux célébrer les relations, non seulement entre les êtres humains, mais aussi entre les êtres humains et la nourriture. LA SAVEUR DES RAMEN rappelle à tous que la cuisine, au-delà de notre besoin primaire de nous nourrir, nous reconforte et emplit nos âmes.

- Eric Khoo

Interview des acteurs

Quelle a été votre première impression à la lecture du scénario ?

Takumi Saito (Masato) : J'ai lu le scénario sans connaître l'origine du *bak kut teh*. En réalité, j'ignorais également celle des *ramen*. J'ai réalisé à quel point ces deux plats avaient une histoire similaire, celle du repas populaire, peu cher et réconfortant pour les ouvriers des deux pays. L'intrigue du film relie ces plats avec beaucoup d'intelligence, car elle rassemble aussi le Japon et Singapour. Le personnage de Masato devient alors le symbole de ce lien si particulier. Il y a une réelle profondeur dans LA SAVEUR DES RAMEN, chaque élément du film est porteur de sens.

Comment s'est déroulé le tournage avec Eric Khoo ?

Seiko Matsuda (Miki) : C'est un excellent réalisateur, je ne vous l'apprends pas ! Il est tout aussi incroyable sur le plan humain. Il prenait du temps pour chacun de nous et s'assurait que tout se passait bien. Nous lui étions très reconnaissants de cette attention à notre égard. Pendant le tournage, il arrivait souvent avec de nouvelles idées, mais elles étaient toujours si pertinentes que nous ne pouvions que les approuver. C'était une expérience très enrichissante. Je pouvais me fier à lui sans inquiétude, c'était fantastique.

Quelle est la spécificité d'un film international comme celui-ci ?

Tsuyoshi Ihara (Kazuo) : J'avais, pour ma part, déjà joué dans des films internationaux. La collaboration est toujours intéressante et, en réalité, faire un film est un processus universel. Partout dans le monde, il y a un réalisateur, un assistant réalisateur, un cameraman, des techniciens lumière et son etc. C'est le même système partout. Quelqu'un écrit un scénario, on entend un « Tournez ! », les acteurs jouent et c'est dans la boîte. J'ai ressenti la même facilité avec LA SAVEUR DES RAMEN, il n'y a pas de différence sur les tournages japonais et singapouriens.

Qu'est-ce qui vous fascine le plus dans LA SAVEUR DES RAMEN ?

Tetsuya Bessho (Akio) : Pour moi, la nourriture est synonyme de vie. Ce film creuse cette idée. Lorsqu'on parle des *ramen*, on parle du Japon, même si ce plat a traversé bien des frontières. Par ce biais, on montre aussi la vie des Japonais. Le film vous divertit, mais il peut aussi vous rappeler votre mère, votre famille, votre ville natale... Il raconte qui nous sommes et c'est cela qui me fascine.

Histoire culinaire

Ramen

Après être remontés jusqu'à l'origine des *ramen*, les historiens ont découvert que ce plat vient en réalité... de Chine. En effet, cette soupe chinoise a été apportée au Japon par des commerçants chinois à la fin du XIX^e siècle. Jusqu'en 1950, les *ramen* étaient appelés « *shina soba* », soit les « *soba chinois* ». Désormais, le terme « *ramen* » est le plus répandu. Le plat est composé de nouilles à la chinoise servies dans un bouillon de viande ou, plus rarement, de poisson, agrémenté de sauce soja ou miso. Sur le plat sont ajoutés des tranches de porc (*cha shu*), des feuilles d'algues (*nori*) et des oignons verts (*negi*). Chaque région du Japon propose sa propre version : on déguste, par exemple, des *ramen* au bouillon de porc à Kyushu et des *ramen* au miso à Hokkaido.



Bak Kut Teh

Le *bak kut teh* est une soupe de porc à la chinoise très populaire à Singapour. Il en existe deux variétés : le « *teochew* » est un bouillon de poivre et d'ail dans lequel le porc cuit de longues heures et le « *hokkien* » est un bouillon mijoté d'herbes et d'épices telles que l'ail, les clous de girofle, la cannelle, la coriandre et le fenouil. À Singapour, c'est le *bak kut teh* version « *teochew* » qui est le plus populaire. Les travailleurs immigrés chinois aimaient commencer leur journée de travail avec ce plat peu cher et réconfortant.



Recette du *Bak Kut Teh*

Ingrédients :

- 1,2 kg de travers de porc
- 150 g de sucre blanc
- 30 g de sucre roux
- 20 g de morceaux de gingembre finement coupés
- 4 graines d'anis
- 4 clous de girofle
- 3 morceaux de cannelle
- 1 cuillère à café de poivre et de sauce soja forte
- 20 ml de sauce soja légère
- Sel et poivre pour relever
- 2 poivrons rouges coupés et mixés dans de la sauce soja

Étapes :

1. Blanchir le porc dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes. Bien rincer sous l'eau, puis égoutter.
2. Placer la viande dans une marmite et couvrir d'eau.
3. Ajouter tous les ingrédients, à l'exception des épices, et remuer 15 minutes.
4. Baisser le feu et laisser mijoter une heure.
5. Assaisonner avec du sel ou du poivre.
6. Placer avec attention le *bak kut teh* dans un bol et ajouter avec de la sauce chili.
7. C'est prêt, vous pouvez servir !

Conseils :

Rincer le porc sous l'eau du robinet permet d'enlever les nerfs et le sang provenant des os, c'est une étape importante pour garder la viande saine.

Goûtez régulièrement le plat pendant la cuisson, il faut qu'il ne soit ni trop salé ni trop fade.

Biographie

- Eric Khoo -



Depuis 1995, Eric Khoo remet l'industrie cinématographique singapourienne sur le devant de la scène internationale. Il reçoit en 2007 le Cultural Medallion, qui récompense les artistes qui ont honoré Singapour dans le monde.

Eric Khoo est le premier cinéaste singapourien dont les films ont été projetés dans de grands festivals internationaux comme ceux de Berlin, Venise et Cannes. En France, il est sélectionné en 2008 en Compétition Officielle au Festival de Cannes pour le film MY MAGIC et il reçoit le titre de Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres.

En 2011, le premier film d'animation du cinéaste, TATSUMI, est projeté en avant-première au MoMA (The Museum of Modern Art) à New-York, puis au 64^e Festival de Cannes.

Eric Khoo a présidé de nombreux jurys de festivals, notamment celui de Locarno en 2010, celui de Rotterdam et celui de Hong Kong en 2012. Il a également été le Président du Festival International du Film Fantastique à Puchon en 2013.

En 2015, le cinéaste réalise CINEMA FOR 7 LETTERS, puis HOTEL SINGAPURA, présenté en avant-première au Festival de Toronto.

Déjà en 2016, son film WANTON MEE rend honneur à la cuisine populaire singapourienne en retraçant le parcours de vendeurs de ce plat traditionnel. Ce long-métrage est projeté dans la section Culinary de la Berlinale en 2016. Eric Khoo produit ensuite APPRENTICE de Boo Junfeng, présenté dans la section Un Certain Regard du Festival de Cannes en 2016.

Filmographie

- Eric Khoo -

Longs-métrages

2018	LA SAVEUR DES RAMEN	Berlinale, Section Culinary
2016	WANTON MEE	Berlinale, Section Culinary
2015	HOTEL SINGAPURA	
2015	7 LETTERS	
2011	60 SECONDS OF SOLITUDE IN YEAR ZERO	
2011	TATSUMI	Festival de Cannes, Un Certain Regard
2008	MY MAGIC	Festival de Cannes, Compétition Officielle
2006	DIGITAL SAM IN SAM SAEK	Festival de Locarno, Compétition Officielle
2005	BE WITH ME	Festival de Cannes, Quinzaine des Réalisateurs
1997	SHIER IOU	Festival de Singapour, Prix FIPRESCI/NETPAC
1996	MEE POK MAN	Festival de Singapour, Mention Spéciale

Courts-métrages

2006	NO DAY OFF
2000	HOME VDO
1994	PAIN
1993	SYMPHONY 92.4 FM
1993	THE WATCHMAN
1992	THE PUNK ROCKER AND...
1992	AUGUST
1991	HOPE AND REQUIEM
1990	BARBIE DIGS JOE

Liste artistique

Masato - Takumi Saito

Mei Lian - Jeanette Aw

Wee - Mark Lee

Masam Lee - Beatrice Chien

Kazuo - Tsuyoshi Ihara

Akio - Tetsuya Bessho

Miki - Seiko Matsuda

Liste technique

Réalisation - Eric Khoo

Scénario - Wong Kim Hoh, Tan Fong Cheng

1er assistant réalisateur - Hiroyasu Kitagawa

Script - Sabrina Poon

Casting - Felicia Tan

Lumière - Jason Tan

Image - Brian Gothong Tan

Son - Daniel Koh, Kazuo Sato (Muse Audio Post)

Costumes - Meredith Lee Wei Lin

Post-production - Lawrence Ang (Infinite Frameworks)

Montage - Natalie Soh (Infinite Frameworks)

Conception sonore - Kazuo Sato (Muse Audio Post)

Musique originale - Kevin Mathews

Arrangement musical - Christine Sham

Producteurs - Yutaka Tachibana, Tan Fong Cheng, Masa Sawada, Eric Le Bot, Huang Junxiang

Production - Wild Orange Artists, Zhao Wei Films, Comme des Cinémas, Version Originale

Ventes internationales - mk2 Films