

CINÉ THÈMES 10



A TABLE !





Cinéma et gastronomie, ces deux "*exceptions culturelles*" françaises, font que, plus que tous autres, les films français dominent cette thématique.

Le terme gastronomie englobe non seulement l'art culinaire, mais tout ce qui concourt à sa mise en valeur. Les films dépeignent souvent un milieu social aisé où les repas sont l'occasion d'extérioriser les richesses et le luxe : profusion de nourritures savamment présentées, vins exquis, vaisselle raffinée et décor floral. Manger s'accompagne d'un certain décorum qui n'exclue pas la convivialité.

On constate à partir des années quatre-vingt, en particulier dans le cinéma européen, que la production de films évoquant les plaisirs de la table devient relativement abondante. La gastronomie devient un thème important : la genèse ou le déroulement d'un repas constituent désormais le sujet explicite du film.

Regarder les scènes de cuisine, d'agapes en tout genre, c'est observer la comédie humaine dans tous ses états.

(Source BIFI)

A TABLE !

Filmographie sélective

Films de fiction



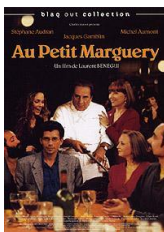
Une affaire de goût réalisé par Bernard Rapp (France – 2001 – 90 min.)
Prêt

Un industriel un peu original propose à un jeune serveur de devenir son goûteur particulier contre une rémunération "intéressante"... Ce qui commence comme une relation professionnelle insolite mais légère, se révélera rapidement être un jeu infiniment plus dangereux pour les deux hommes.



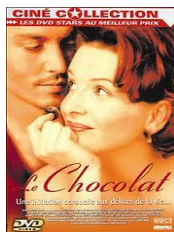
L'aile ou la cuisse réalisé par Claude Zidi (France – 1976 – 76 min.)
Prêt

Le critique culinaire, Charles Duchemin, vient d'être élu à l'Académie Française pour son ouvrage sur le goût et la cuisine. Son chef-d'œuvre, le Guide Duchemin fait trembler les Maîtres-queux. Son pire ennemi est l'infâme Tricatel, l'empereur de la cuisine toute faite, dont le slogan est : Ne mangez plus... Bouffez ! Bouffez !



Au petit Marguery réalisé par Laurent Bénégui (France – 1993 – 95 min.) Prêt et consultation

Le Petit Marguery, restaurant gastronomique parisien, va fermer ses portes ce soir. Hippolyte, le Chef, se sait atteint d'une maladie qui altère ses facultés olfactives. Et sans goût, point d'art culinaire. Mais avant d'éteindre définitivement ses fourreaux, sa femme Joséphine et lui ont préparé un dîner d'adieu pour la quinzaine d'amis réunis autour de leur fils Barnabé. Ils sont tous venus...



Le chocolat réalisé par Lasse Hallström (USA - 2000 – 120 min.) Prêt.

Vianne décide de s'installer avec sa fille Anouk dans un petit village français et d'y ouvrir une confiserie. Elle y propose d'irrésistibles friandises. Ces délicieuses sucreries ne se contentent pas d'enchanter les pupilles, elles soignent les espoirs perdus et réveillent des sentiments inattendus dans les cœurs. Tout ceci n'est pas du goût du comte de Reynaud, convaincu que les merveilleux chocolats de Vianne menacent l'ordre, la moralité et qu'ils vont semer la révolution en ville...



Cuisine et dépendances réalisé par Philippe Muyl (France – 1993 – 96 min.) Prêt et consultation

Jacques et Martine, couple de bourgeois ordinaires, ont invité à dîner un ami perdu de vue depuis dix ans et devenu depuis une vedette de la télévision. C'est dire si ce dîner est un événement ! Mais tout ne se passe pas comme prévu...



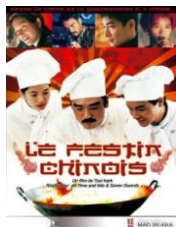
Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant réalisé par Peter Greenaway (Royaume Unis, France, Pays-Bas - 1989 – 118 min.) Prêt et consultation

Dans un restaurant, un homme abject se livre à toutes les débauches, tandis que sa femme le trompe avec un client sous le regard complice du cuisinier... Un repas qui finit avec l'amant dans l'assiette du mari...



Fast food nation réalisé par Richard Linklater (Royaume-Unis, USA - 2006 – 113 min.) Prêt et consultation

Le responsable marketing de la chaîne de fast food Mickey's découvre qu'il y a de la viande contaminée dans les stocks surgelés du hamburger vedette de la marque. En tentant de résoudre le problème, il va découvrir les abattoirs et leurs employés immigrés, des élevages surpeuplés et des consommateurs... qui se font bouffer par l'industrie du fast-food.



Le festin chinois réalisé par Tsui Hark (Hong-Kong – 1998 – 100 min.)
Prêt et consultation

Petite frappe sympathique, Sun décide de rompre avec la tradition familiale qui le destine à devenir un caïd de la pègre. Voulant émigrer au Canada, il tente de se faire passer pour un grand chef cuisinier, mais échoue lamentablement au concours. Il se retrouve à étudier sous les ordres du propriétaire de l'un des restaurants les plus réputés de Hongkong. Lorsque ce dernier se voit lancer un défi par l'un de ses ennemis, Sun met tout en oeuvre pour aider son maître, déclenchant les pires catastrophes ! Une suite de duels culinaires qui met l'eau à la bouche.



La grande bouffe réalisé par Marco Ferreri (France, Italie – 1973 – 129 min.) Prêt et consultation (interdit au moins de 12 ans)

Marcello, pilote d'avion, Ugo, restaurateur, Michel, animateur radio et Philippe, juge, sont quatre quadragénaires liés par une solide amitié. Ils décident de se réunir dans la «bouffe», la «baise» et la mort...



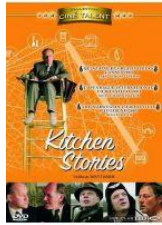
Le grand restaurant de Pierre Palmade réalisé par Gérard Pullicino (France – 2010 – 91 min.) Prêt et consultation

Le directeur d'un grand restaurant gère comme il le peut un personnel caractériel et c'est le prétexte pour passer de table en table et assister à de véritables tranches de vies, drôles, absurdes, attachantes, jouées par de grands acteurs de cinéma ou de théâtre. Bon dîner...



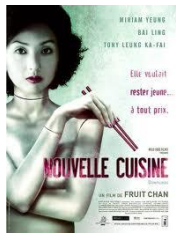
Julie & Julia réalisé par Nora Ephron (USA – 2009 – 118 min.) Prêt

Julie Powell va avoir 30 ans et elle réalise qu'elle est passée à côté de sa vie. Elle décide alors de cuisiner les 524 recettes du livre de cuisine française de Julia Child en 365 jours. Elle se met à partager ses expériences culinaires avec ses amis blogueurs...



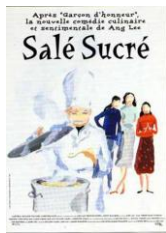
Kitchen stories réalisé par Bent Hamer (Norvège - Suède - 2003 - 95 min.) Prêt

Dans les années 50, durant le boom industriel de l'après-guerre, un groupe d'observateurs suédois du Home Research Institute visite un village norvégien en vue d'étudier la routine des hommes célibataires dans leur cuisine. En aucun cas les observateurs ne doivent parler à leur hôte. Il en résulte une fable pleine d'humour sur l'amitié et l'éternel désir humain d'échapper aux classifications.



Nouvelle cuisine réalisé par Fruit Chan (Hong Kong - 2004 - 91 min.) Prêt et consultation

Ching Lee, star vieillissante désireuse de retrouver sa jeunesse et sa beauté d'antan s'adresse à Mei, cuisinière charismatique, spécialiste de raviolis réputés pour leurs vertus rajeunissantes. Prête à tout, Ching ne se soucie guère de connaître les ingrédients de la recette secrète, quitte à en payer le prix fort...



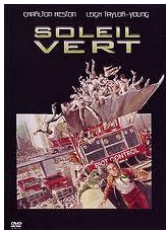
Salé sucré réalisé par Ang Lee (Taiwan - 2005 - 119 min) Prêt

Monsieur Chu, le plus grand cuisinier de Taipei, a élevé seul ses 3 filles. Devenues adultes, elles se rebellent et veulent leur indépendance. Pour conserver sa famille, Monsieur Chu commence à leur concocter de bons petits plats. Les liens de la famille se nouent et se dénouent dans un savoureux festin de surprises et de coups de théâtre...



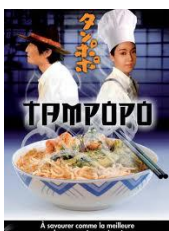
Sideways réalisé par Alexander Payne (USA - 2005 - 124 min.) Prêt

Miles, écrivain raté récemment divorcé, offre à son ami Jack, acteur dans le creux de la vague et sur le point de se marier, un voyage initiatique sur la route des vins en Californie. Séducteur compulsif, Jack veut surtout profiter à fond de sa dernière semaine de célibataire.



Soleil vert réalisé par Richard Fleischer (USA – 2006 – 93 min.) Prêt

New York 2022. Un brouillard a envahi la surface du globe, tuant la végétation et la plupart des espèces animales. D'un côté, les nantis qui peuvent avoir accès à la nourriture rare et très chère. De l'autre, les affamés nourris d'un produit synthétique, le Soylent, rationné par le gouvernement... Lors d'une émeute, le président de Soylent trouve la mort et Thorn, un flic opiniâtre, est chargé de l'enquête...



Tampopo réalisé par Juzo Itami (Japon – 1985 – 114 min.) Prêt et consultation

Tampopo, une jeune veuve, gère, sans succès, un petit restaurant de «ramen» (soupe de nouilles). Sa vie va basculer le jour où un client, Goro, routier à la dégaine de cow-boy, décide de lui enseigner l'art et la manière de cuisiner les nouilles. Leur histoire croisera aussi les aventures érotico-alimentaires d'un homme en complet blanc, l'obsession compulsive d'une vieille dame, le dernier repas d'une mère de famille, un dîner d'affaires...



Vatel réalisé par Roland Joffé (France, Royaume Unis – 2000 – 117 min.) Prêt et consultation

Vatel est l'intendant fidèle et dévoué du Prince de Condé. Celui-ci, voulant éblouir le Roi Louis XIV, demande à Vatel d'être le maître d'œuvre de somptueuses festivités qui dureront 3 jours et 3 nuits. Pour cette folle entreprise, Vatel dirige une armée de domestiques, de cuisiniers. Dans cette frénésie de préparatifs, Vatel est séduit par Anne de Montausier, suivante de la Reine, convoitée par le Roi lui-même. Alors que tout semble bien se dérouler, un incident va provoquer le drame...



Woman on top réalisé par Fina Torrès (USA – 1999 – 88 min.) Prêt

La superbe Isabella est née avec un don unique : elle sait, avec un génie incomparable, cuisiner des plats qui titillent le palais et faire fondre le cœur des

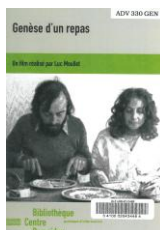
hommes. Mais elle souffre de son besoin d'avoir toujours le dessus, y compris en amour. Cela est insupportable pour le beau Toninho, son fiancé macho, qui en vient à la tromper. De dépit, Isabella s'enfuit à San Francisco où elle connaît un succès phénoménal en devenant présentatrice d'une émission culinaire. Mais l'amour n'a pas dit son dernier mot...

Films documentaires



Les festins de Luern réalisé par David Geoffroy (France - 2010 - 52 min.) Prêt et consultation - 641.598

Au premier siècle avant J.C., un savant grec du nom de Poseidonios rapporte un témoignage sur le roi Avarne "Luern" et les gigantesques festins qu'il organisait. En juillet 2001, Matthieu Poux, archéologue auteur d'une thèse sur les festins gaulois, entreprend des fouilles sur le site du plateau de Corent en Auvergne. Les recherches se concentrent sur un enclos quadrangulaire d'environ 60 m. de côté, situé au centre d'un vaste oppidum de 70 hectares. Les découvertes y sont spectaculaires : éléments de parures et d'armement, empreintes "fantômes" de bâtiments massifs en bois et surtout des milliers de restes d'animaux et d'amphores à vin : les restes de gigantesques festins.



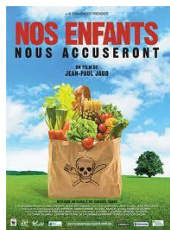
Genèse d'un repas réalisé par Luc Moullet (France - 1978 - 117 min noir et blanc) Prêt et consultation - 330

Partant d'un repas composé d'œufs, de thon en boîte, et de bananes, Luc Moullet remonte la chaîne qui a mené ces aliments à son assiette : responsables de supermarché, grossistes, importateurs, fabricants, ouvriers, etc. sont interviewés pour nous amener à comprendre comment tout cela fonctionne.



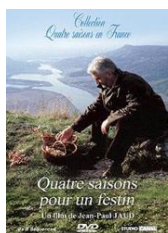
Mondovino réalisé par Jonathan Nossiter (France - 2004 - 540 min.) Prêt et consultation - 641.22

Passionné par son sujet et sommelier de formation, Jonathan Nossiter a rassemblé les centaines d'heures de rushes qu'il avait accumulées pour composer une œuvre encore plus approfondie, haletante et drôle que son triomphal long-métrage : une fresque balzacienne à travers le monde du vin, avec de nouveaux personnages et de nouveaux enjeux pour les protagonistes de Mondovino...



Nos enfants nous accuserons réalisé par Jean-Paul Jaud (France – 2010 – 112 min.) Prêt et consultation - 631

La courageuse initiative d'une municipalité du Gard, Barjac, qui décide d'introduire le bio dans la cantine scolaire du village. Le réalisateur brosse un portrait sans concession sur la tragédie environnementale qui guette la jeune génération : l'empoisonnement de nos campagnes par la chimie agricole (76 000 tonnes de pesticides déversées chaque année sur notre pays) et les dégâts occasionnés sur la santé publique. Un seul mot d'ordre : Ne pas seulement constater les ravages, mais trouver tout de suite les moyens d'agir, pour que, demain, nos enfants ne nous accusent pas.



Quatre saisons pour un festin réalisé par Jean-Paul Jaud et Guy Savoy (France – 2010 – 130 min.) Prêt et consultation - 641

Pendant une année, Jean-Paul JAUD a suivi Guy SAVOY dans un tour de France unique. Pour la fin du siècle, ce grand chef cuisinier a décidé d'inviter à un festin dix de ses principaux fournisseurs, afin de les remercier de leur travail exemplaire. Il nous emmène aux racines du terroir français. Ce sont ces gestes authentiques, ces histoires d'alambics et d'amuse-bouche, de morilles, de truffes et de fromages. Un film à la Gloire des produits mais surtout un hymne à lui même. Guy Savoy serait-il le SEUL à utiliser des produits de qualité ? De très belles images et une ode à la naturalité des produits.



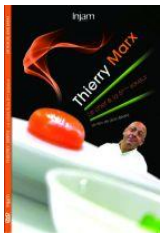
Slow food réalisé par Mélanie Dalsace (France – 2010 – 52 min.) Prêt et consultation - 641

Pourquoi faut-il sauver l'oignon de Sisco dans le Cap Corse, le maïs de Catamarca en Argentine et le fromage d'estives des Pyrénées béarnaises ? Ces aliments font parties de la liste "des produits en dangers" selon l'organisation internationale Slow Food. Cette fondation pour la biodiversité a identifié près de 300 aliments à protéger dans le monde entier. 300 Sentinelles qui figurent dans une sorte d'Arche de Noé des aliments et qu'il faut préserver contre les attaques de l'industrie agro-alimentaire. Avec ce documentaire en compagnie de sociologues, de diététiciens, de cuisiniers, d'agriculteurs et de militants Slow Food nous nous interrogerons sur ce que nous mangeons afin de comprendre pourquoi nous avons perdu la culture du goût ?



Super size me réalisé par Morgan Spurlock (USA – 2005 – 98 min.) Prêt 394.1

Morgan Spurlock a constaté : les Américains sont beaucoup trop gros. Dans un but pédagogique, il décide de rentrer dans la peau d'un cobaye. Son programme : manger des hamburgers, matin, midi et soir, pendant un mois sans aucune activité physique en parallèle. Surveillé par des docteurs. SUPER SIZE ME, littéralement, "grossissez-moi", menus géants proposés dans les McDonald's américains.



Thierry Marx réalisé par Jean Barat (France – 2011 – 52 min.) Prêt et consultation – 641.594

Pendant plusieurs mois Jean Barat a suivi en exclusivité le quotidien du Chef Thierry Marx fraîchement nommé directeur gastronomique du Mandarin Oriental, nouveau palace parisien ouvert en juin 2011. Des premières séances de management à l'inauguration de l'hôtel, Thierry Marx explique sa conception de l'art culinaire et dévoile la carte de ses deux restaurants. De la rue de Ménilmontant à la rue Saint Honoré, du lycée de Blanquefort à la Centrale de Poissy, le samouraï de la cuisine revient aussi sur son parcours exceptionnel et ses engagements citoyens qui l'ont conduit des cités de l'Est parisien de son enfance au quartier chic de la capitale.



Tokyo Blues et sushis confits réalisé par Frédéric Laffont (France – 2004 – 52 min.) Prêt et consultation – 641.595

Elle est l'un des chefs de cuisine les plus talentueux de sa génération. Bordeaux, Genève, Osaka, New York, Kyoto... Partout dans le monde, on s'arrache ses talents. Elle s'appelle Fumiko. Fumi peut se traduire par "saveurs" en japonais. C'est un film sur le plaisir et le goût qui tourne autour d'un secret de famille aussi mystérieux qu'un passage clouté. Un documentaire au long cours, filmé sur plus d'une année entre Tokyo et Paris, comme une passerelle entre deux mondes. Pour Fumiko, la cuisine est un chemin sans fin.



Législation liée au DVD

<p>Prêt individuel - Cercle de famille"</p> <p>droits attachés aux supports pour leur durée de vie.</p>	<p>Ces programmes sont destinés au prêt gratuit à des particuliers pour une utilisation privée, dans le cadre du cercle de famille au domicile privé.</p> <p>Il est strictement interdit de représenter ou de permettre, directement ou indirectement, la représentation publique des programmes sur vidéocassettes et DVD, ou la représentation privée ailleurs que dans le cercle de famille.</p> <p>Toute consultation, même individuelle, hors du domicile privé est strictement interdite.</p>	<p>Projection collective interdite dans tous les cas</p>
<p>Consultation et Prêt individuel</p> <p>droits attachés aux supports pour leur durée de vie.</p>	<p>L'extension des droits d'utilisation des programmes accessibles en "consultation" est limitée à la possibilité de visionner un programme, à titre gratuit, dans l'emprise des locaux de l'organisme acquéreur, individuellement ou en groupe, à l'exclusion de toute autre utilisation.</p> <p>Ces visionnages sont réservés à des groupes restreints, c'est-à-dire aux personnes fréquentant les locaux de l'organisme acquéreur ; par exemple, les élèves d'une école, les usagers d'une bibliothèque...</p> <p>L'activité doit être totalement gratuite, pas d'adhésion, pas de participation aux frais, directe ou indirecte permettant un accès à ces représentations.</p> <p>L'information doit se faire uniquement dans l'enceinte de l'organisme acquéreur (ni publicité extérieure, ni presse, ni tracts, ni affiche...).</p> <p>Pour l'ensemble des programmes audiovisuels proposés, il est interdit de reproduire ou de faire reproduire tout ou partie du contenu des supports.</p>	<p>-Projection collective possible dans la bibliothèque</p> <p>-Publicité extérieure interdite</p>