

Y'EN AURA POUR TOUT LE MONDE

DÉCADE CINÉMA ET SOCIÉTÉ 2016

Autour du 1^{er} mai

avec Peuple et Culture et le Cinéma Véo-Tulle



21-25 AVRIL : SÉANCES À NAVES, SÉRILHAC,
ST MARTIN LA MÉANNE, ST JAL, CHENAILLER-MASCHEIX,
VITRAC-SUR-MONTANE 27 AVRIL-1 MAI : SÉANCES À TULLE

Y'EN AURA POUR TOUT LE MONDE !

« Si j'avais un fils à marier, je lui dirais : Méfie-toi de la jeune fille qui n'aime ni le vin, ni la truffe, ni le fromage, ni la musique ». Colette

Manger ne se réduit pas à se nourrir. L'alimentation, autant qu'un besoin physiologique, relève également du plaisir et de la relation à l'autre. De plus, la diversité des pratiques alimentaires témoigne de la dimension culturelle et sociale du rapport à la nourriture.

Traditionnellement, les repas sont des moments où les liens se tissent entre les individus. Temps de la vie quotidienne, temps de fêtes où se partagent les histoires, les blagues, les émotions et parfois les engueulades...

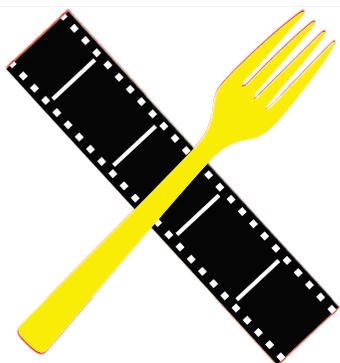
En reprenant Marcel Mauss, nous pouvons qualifier l'alimentation comme un « *fait social total* », c'est-à-dire un fait qui concerne l'ensemble des relations sociales, individuelles, collectives, institutionnelles.

Le choix des aliments, les manières de manger révèlent des positions sociales différentes et des imaginaires multiples. Au delà de la dimension matérielle de la nourriture, s'exprime donc le sens qu'elle revêt pour les groupes humains, sa dimension symbolique. Aussi peut-on dire avec Lévi-Strauss : « *Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser* » .

La symbolique des aliments participe à la construction des identités individuelles et collectives. Aujourd'hui, les liens entre identité et pratiques alimentaires sont complexes : on croit manger local pour être et se sentir de quelque part, alors que les circuits de distribution s'inscrivent dans un contexte de mondialisation des échanges et de mobilité des hommes.

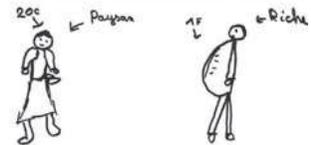
Nous avons eu le grand plaisir de concocter pour cette Décade un véritable repas de fête composé de parfums et de saveurs très variés. Tous les genres cinématographiques sont convoqués : western, comédie, science-fiction, road-movie, documentaire, films amateurs, cinéma muet et parlant... Au plaisir de partager avec vous films et repas qui seront organisés autour des projections.

Sommaire



- 13 Aile ou la cuisse (L')**
Claude Zidi
- 21 Au pays du bien manger et du bien boire**
Section centrale Cinématographique de la SNCF
- 21 Auréole d'or (L') : Chocolat en tablette : une gymnastique intéressée**
Georges Gros
- 23 Charme discret de la bourgeoisie (Le)**
Luis Buñuel
- 7 Cocorico! Monsieur Poulet**
Jean Rouch
- 9 Corner in Wheat (A)
[Le Spéculateur en grains]**
David W. Griffith
- 21 Fabrication du chocolat (La)**
Max Dianville
- 14 Festin de Babette (Le)**
Gabriel Axel
- 15 Five o'clock tea**
Roger Thomas
- 12 Genèse d'un repas**
Luc Moullet
- 10 Gestes du repas (Les)**
Luc de Heusch
- 16 Grande bouffe (La)**
Marco Ferreri
- 11 Héritage de la Chouette, épisode 1
Symposium ou les idées reçues**
Chris Marker
- 9 Ilha das Flores [L'île aux fleurs]**
Jorge Furtado
- 17 Italianamerican**
Martin Scorsese
- 20 Japon : repas sur l'herbe**
Frères Lumière
- 6 Jaffa, la mécanique de l'orange**
Eyal Sivan
- 18 Kugelhof (Le)**
Ginette Lavigne
- 20 Lavez-vous les mains avant chaque repas**
Jean Comandon
- 23 Marché de Sainte-Maure-de-Touraine (Le)**
Jean Rousselot
- 20 Noce en Bretagne (Une)**
- 21 Partie de Campagne (Une)**
Jean Renoir
- 6 Prix et profits
(La pomme de terre)**
Yves Allégret
- 20 Repas annamite**
Frères Lumière
- 19 Repas de bébé**
Louis Lumière
- 19 Repas d'indiens**
Frères Lumière
- 20 Repas fantastique (Le)**
Georges Méliès
- 17 Ricotta (La)**
Pier Paolo Pasolini
- 23 Scènes de marché à Chartres**
Daniel Cognard
- 15 Sedmikrásky
[Les Petites marguerites]**
Věra Chytilová
- 22 Soleil vert**
Richard Fleischer
- 24 Tampopo**
Jūzō Itami

- Trois cents francs ?
Trop cher !
J'ai ici des stocks
qui ne sont pas prêts
d'être vendus !



« Chez nous,
on mangeait
à la carte :
celui qui tirait
l'as de pique
mangeait »

Woody Allen



DU 21 AU 25 AVRIL 2016 - EN CAMPAGNE

Jeudi 21 avril, à partir de 19h30

Chenailler-Mascheix, salle des fêtes

Avec l'association culturelle et sportive

19h30 - auberge espagnole, chacun(-e) apporte salé,
sucré ou liquide à partager

21h - projection suivie d'une discussion autour du dessert

Prix et profits (La pomme de terre)

Yves Allégret

Documentaire, France, 1932, 18 min

Production Les Films de la coopérative de l'enseignement

Yves Allégret, Jacques et Pierre Prévert, Marcel Duhamel, Eli Lotar, Michel Collinet, Jean-Paul Le Chanois fréquentent tous dans leur jeunesse le groupe surréaliste animé par André Breton avant de s'engager politiquement en formant le groupe Octobre. Dans de multiples domaines artistiques, ils tentent avec leurs moyens de transformer une société inégalitaire.

C'est donc assez naturellement qu'ils croisent le chemin de Célestin Freinet. Instruire certes, mais aussi éduquer en introduisant la vie dans les classes grâce, par exemple... au cinéma. Ainsi, naît le documentaire *Prix et Profits* (appelé aussi *La pomme de terre*), qui sera proposé aux enseignants en bobines 9,5 mm. Il y expose les mécanismes du capitalisme en suivant le parcours d'une pomme de terre, du producteur au consommateur, de sa récolte à la vente en ville : le travail agricole n'est pas rémunéré à sa juste valeur à cause de tous les intermédiaires qui prélèvent leurs parts... Ce film n'a rien perdu de son actualité.

Jaffa, la mécanique de l'orange

Eyal Sivan

Documentaire, Israël/France/Belgique, 2009, 88 min

Production The factory, Luna blue film, Trabelsi

L'histoire de la Palestine et d'Israël s'articule autour de représentations, d'images et de clichés. Mais parmi tous ces symboles véhiculés et admis, un seul est commun aux deux : l'orange. Raconter l'histoire des oranges de Jaffa, c'est raconter l'histoire de cette terre.

Déconstruisant la représentation officielle, ce long métrage, riche de recherches historiques et d'analyses contemporaines, parvient autant à nous emporter vers les senteurs merveilleuses des orangeries disparues, qu'à nous laisser le goût amer d'une destructrice violence d'État. L'orange devient un élément central dans la symbolique sioniste et incarne plus que jamais "la colonisation, la rédemption de la terre". Mais aujourd'hui nombre d'orangers de Palestine ont été arrachés par l'armée israélienne. Jaffa est devenue une marque, déposée en 1948, privatisée dans les années 1990, sous laquelle sont commercialisés des fruits produits un peu partout - sauf à Jaffa - en Afrique du Sud aussi bien que dans les colonies israéliennes. L'imaginaire sioniste a finalement été bradé aux forces du marché. Dans le même temps, cette déconstruction offre la possibilité de la construction nouvelle d'une narration, d'une histoire commune aux Israéliens et aux Palestiniens. Cette narration qui aujourd'hui fait défaut, empêche de bâtir un vivre ensemble, une communauté transcendant les différences ethniques et religieuses.

Vendredi 22 avril, à partir de 19h30

St Jal, salle des fêtes

Avec l'Amicale laïque

19h30 - auberge espagnole, chacun(-e) apporte salé,
sucré ou liquide à partager

21h - projection suivie d'une discussion autour du dessert

Cocorico! Monsieur Poulet

Jean Rouch

Docu-fiction, France, 1974, 90 min

Production CNRS, Comité du film ethnographique



« À tous les
repas pris en
commun, nous
invitons la liberté
à s'asseoir.
La place
demeure vide
mais le couvert
reste mis »

René Char





Dans une 2CV bringuebalante baptisée Cocorico parce qu'elle reproduit le cri du coq quand elle arrive à démarrer, Lam, surnommé Monsieur Poulet, s'en va dans les villages de la brousse chercher les poulets qu'il vendra à Niamey. Il est accompagné par son apprenti Tallou. Un ami désœuvré, Damouré, se joint à eux, espérant faire des affaires juteuses. Mais le voyage est plein de péripéties, les poulets sont introuvables, le fleuve se met toujours en travers du chemin et une femme-diable ne cesse de leur jeter des sorts.

« Ce film a peut-être été le plus drôle à faire. Lam avait proposé un documentaire sur le commerce du poulet, nous décidons d'en faire un film de fiction réalisé par Dalarou, nouveau réalisateur multinational et tricéphale : Damouré Zika, Lam Ibrahima Dia, Jean Rouch. Nous avons été dépassés dans l'improvisation par les incidents : la voiture de Lam n'avait ni freins, ni phares, ni papiers. Ses pannes continues modifiaient sans cesse le scénario prévu (...). Alors l'invention était continue et nous n'avions aucune autre raison de nous arrêter que le manque de pellicule ou le fou rire qui faisait trembler dangereusement micros et caméras. »

Dans la grande tradition du road-movie, le film manifeste une humanité joyeuse à l'écart des chemins balisés du quotidien. Sous son aspect modeste, ludique et potache, *Cocorico ! Monsieur Poulet* se transforme peu à peu en grand film d'aventure, totalement improvisé et tourné caméra à l'épaule à la façon d'un reportage : une forme incroyablement libre avance au gré des rencontres, du paysage, et fait des incidents de parcours son principal moteur. Un geste de cinéma unique.

« Un grain de maïs a toujours tort devant une poule »

Proverbe béninois

Samedi 23 avril, à partir de 13h

Naves, chez Bernard Mullet, paysan

Carte blanche à Federico Rossin, films surprises !

13h - auberge espagnole, chacun(-e) apporte salé, sucré ou liquide à partager

14h30 - projection suivie d'une discussion autour du dessert

Samedi 23 avril, à partir de 19h30

St Martin-la-Méanne, foyer rural

19h30 - auberge espagnole, chacun(-e) apporte salé, sucré ou liquide à partager

21h - projection suivie d'une discussion autour du dessert

A Corner in Wheat

[Le Spéculateur en grains]

David W. Griffith

Fiction, États-Unis, 1909, 14 min

Production Biograph Company

Le film *A Corner in Wheat* est un court-métrage réalisé par D. W. Griffith en novembre 1909 d'après une adaptation d'un roman contemporain (1903) de Frank Norris, *The Pit*. Ce livre relate le développement de la spéculation sur le blé et d'autres matières premières qui fit et défit les fortunes à la Bourse de Chicago : un magnat spéculé pour faire monter les cours à la Bourse du blé, ce qui fait doubler le prix du pain. Le film est remarquablement bien construit et rythmé, Griffith opposant par un montage alterné le monde des paysans travailleurs, qui semblent accablés par toute la misère du monde, et le monde de quelques riches citadins, insouciantes et profiteurs.

Ilha das Flores [L'île aux fleurs]

Jorge Furtado

Documentaire, 1989, Brésil, 13 min

Production Giba Assis Brasil, Nora Goulart Casa de Cinema

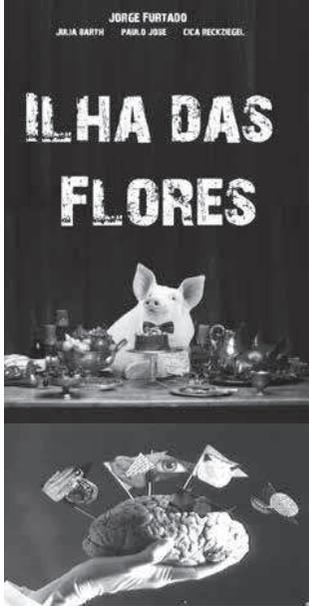
En 1989, Jorge Furtado reçoit une commande de l'Université de Rio Grande do Sul pour réaliser une vidéo sur le traitement des déchets. Choqué par ce qu'il découvre tout près de chez lui (l'île aux fleurs se situe non loin de Porto Alegre, au sud du Brésil), il met huit mois pour écrire un scénario auquel il donnera une forme étonnante, totalement non-conventionnelle, à la fois drôle et cynique, comme si, pour lui, la dérision était le seul moyen de s'en sortir face à une réalité aussi tragique et honteuse.



« Dieu a dit : Je partage en deux, les riches auront de la nourriture, les pauvres de l'appétit »

Coluche





« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme »
Pierre Dac



« J'ai voulu montrer à un visiteur interplanétaire comment est la Terre. Caetano Veloso dit de la baie de Guanabara, à Rio de Janeiro, que « nous sommes aveugles de tant la voir ». J'ai fait la même chose avec la misère brésilienne. Nous sommes devenus insensibles à force de la voir sans cesse. »

Démonstration fulgurante emportée par l'humour noir terrible de son auteur, ce film décrit par les méandres de la digression et la profusion d'images et de mots, le parcours d'une tomate depuis le champ de son cultivateur japonais jusqu'à l'île aux fleurs, une décharge où se nourrissent les porcs... et les pauvres. L'impact documentaire et politique de ce film, qui tient à la révélation de l'existence de ce lieu où la survie des hommes passe après celle des animaux, surgit d'un pastiche délirant et drôle de documentaire didactique (commentaire et images illustratives) dont il épouse les formes les plus variées. Et l'indignation n'en est que décuplée.

Les Gestes du repas

Luc de Heusch
Documentaire, Belgique, 1958, 22 min

Ce film ethnographique satirique nous renvoie l'image de l'homme qui mange, un regard aigu sur la Belgique. Il constitue le premier chapitre d'une enquête internationale par le film, proposée par Henri Storck et patronnée par le Comité International du Film Ethnographique.

Le thème général de l'enquête est la description des gestes du repas. Nous passons environ un huitième de nos journées à manger. Luc de Heusch filme ces gestes répétitifs qui semblent anodins et qui révèlent pourtant d'une culture particulière et d'une civilisation. Le film saisit par le reportage ou recrée par la mise en scène des situations authentiques qui ont été minutieusement observées auparavant. Les protagonistes sont des ouvriers, des paysans, des bourgeois filmés dans les situations les plus simples et les plus familières. À l'origine, un essai d'ethnographie cinématographique, neutre et distant, destiné à définir les Belges par la manière dont ils mangent. De fait, Luc de Heusch filme ses contemporains comme s'ils étaient des Papous.

L'Héritage de la Chouette, épisode 1 : Symposium ou les idées reçues

Chris Marker
Documentaire, France, 1989, 26 min
Production FIT, La Sept, Attica Art productions Inc.

« L'Héritage de la chouette est un projet encyclopédique qui, par le détour de la Grèce antique, se propose de jeter un peu de lumière sur les sources de notre civilisation, et du même coup sur sa mortalité. Un projet de ce qu'aurait pu être une télévision portée par le même esprit d'innovation que le cinéma à ses débuts, un programme d'enseignement socratique, un serial (chaque chapitre se terminant sur une question laissée en suspens), un lexique markerien, la suite d'une conversation, à deux ou à plusieurs (parfois même un monologue), menée au fil des années, une énumération, ou encore une autre manière d'aborder une filmographie difficilement organisable, tant les catégories sont dans les films dé- ou retournées ». Bernard Eisenschitz, historien et critique de cinéma.

À Paris, Tbilissi, Athènes et Berkeley, des historiens, des hellénistes, des logiciens, des hommes politiques, et des artistes se prêtent au jeu de la reconstitution du "symposium", (συμπόσιον / sympósion, littéralement "boire ensemble") qui était une institution sociale grecque, le banquet. Les intervenants abordent plusieurs thèmes et idées reçues liés à la Grèce antique autour de tables garnies de mets et de vin.

Dimanche 24 avril, à partir de 13h

Sérilhac, salle des fêtes

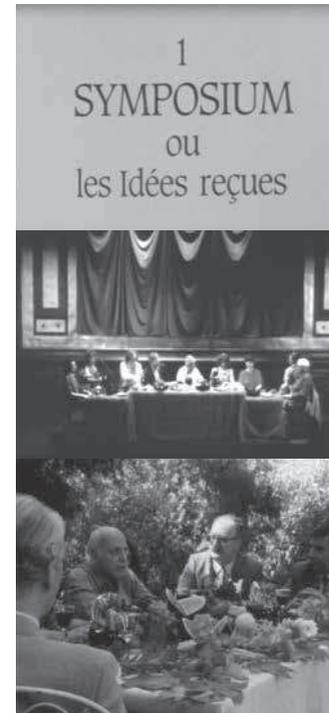
Avec la municipalité

13h - auberge espagnole, chacun(-e) apporte salé, sucré ou liquide à partager

14h30 - projection suivie d'une discussion autour du dessert

« Bien manger c'est atteindre le ciel »

Proverbe chinois



« Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser »

Claude Levi-Strauss

« Les animaux
se repaissent ;
l'homme mange ;
l'homme d'esprit
seul sait manger »

Jean Anthelme
Brillat-Savarin



« La table est
l'entremetteuse
de l'amitié »

Proverbe français

Genèse d'un repas

Luc Moullet

Documentaire, France, 1978, 115 min

Production Moullet et cie

Qu'est-ce qui se cache derrière un simple repas français ? Pour réfléchir à cette question, Luc Moullet choisit de tourner la caméra vers lui-même, et vers sa propre assiette. Qu'y trouve-t-on ? De la production à la consommation, l'économie comparée d'une boîte de thon sénégalaise, d'une omelette française, d'une banane équatorienne : le Marché commun (les oeufs), l'ex-Empire français (le thon) et le tiers-monde (la banane).

Le film de Moullet peut être vu comme un prototype du vaste corpus de films documentaires consacrés aux effets de la mondialisation, la division internationale du travail, l'exploitation des pays du tiers-monde par les pays riches. L'intervieweur est présent, d'abord en images puis en voix off, mais cette personnalisation de l'enquête, cette omniprésence du moi assure paradoxalement chez Moullet la rigueur de l'objectivité, comme si c'était justement son corps même qui faisait écran à l'irruption de sa propre subjectivité. Ces notions deviennent alors très concrètes et montrent un système d'exploitation auquel personne n'échappe : ni le réalisateur, ni nous, les spectateurs. Avec son humour percutant, Luc Moullet démasque la bonne conscience de l'égoïsme consommateur, de cette toute petite partie du monde qui mange parce que tout le reste de la planète a faim.

Lundi 25 avril, à partir de 18h30

**Vitrac-sur-Montane,
chez Raphaëlle de Seilhac,
au Domaine du Mons**

18h30 : présentation de la démarche de production

(exploitation agricole «bio- active») et apéro-dégustation

19h30 : film surprise suivi d'une discussion autour du dessert (chacun apporte sucré ou liquide à partager)

**DU 27 AVRIL AU 1^{ER} MAI,
CINÉMA VÉO - TULLE**

Pendant toute la durée de la Décade, restauration possible sur place !

Entre les séances de l'après-midi et du soir, Le Battement d'ailes propose des repas cuisinés avec des produits locaux biologiques afin de prolonger les discussions autour d'une table...

Vendredi 29 et samedi 30 : dégustation-vente de vin biologique par Norbert Depaire, paysan vigneron.

Mercredi 27 avril, 15h

L'Aile ou la cuisse

Claude Zidi

Fiction, France, 1976, 110 min

Production Les Films Christian Fechner

Projection suivie d'un goûter proposé par Le Battement d'ailes

Le film traite sur le mode comique et visionnaire d'un problème naissant dans la France des années 1970 : la malbouffe due à la nourriture industrielle. Claude Duchemin qui dirige un célèbre guide gastronomique de renom est sur le point d'entrer à l'Académie française. Avec l'aide de son fils Gérard en qui il voit son digne successeur, il déclare la guerre à son ennemi de toujours, Tricatel, spécialiste de la cuisine industrielle, qui veut voler les premières épreuves du guide et racheter les restaurants haut de gamme où il entend appliquer ses méthodes culinaires. La visite de l'usine Tricatel est sans aucun doute le clou du spectacle.

En 1976, on découvre ce dont est capable l'industrie agro-alimentaire : transformer du pétrole en vin, transformer du plastique en poisson ou en poulet, etc. Tricatel affirme qu'il nourrit des milliers de foyers mais à quel prix ?

« Un gourmet ?...
C'est un glouton
qui se domine »

Francis Blanche



« - Oh! des poules et
des oeufs en forme
de cubes.

- Les oeufs cubiques,
c'est plus facile à
mettre en boîte.

- Et des poulets sans
plumes!

- Ben on gagne du
temps, on évite de la
main d'oeuvre. »

Duchemin, père et
fils chez Tricatel





« **Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un coeur large** »

Paul Gauguin



À l'heure des McDonald's on peut se dire que Duchemin a perdu sa guerre. Aujourd'hui, la gastronomie française ressemble de plus en plus à un petit village d'Armorique qui résiste péniblement à l'invasisseur. Les derniers chefs dignes de ce nom font des pieds et des mains à la TV pour ne pas disparaître. Ceci dit, on ne peut pas seulement se battre contre les Tricatel à coup de restaurants 4 étoiles, inaccessibles à tous. La malbouffe s'est généralisée. On peut ainsi se dire que la société libérale mondialisée produit la nourriture qu'elle mérite, malgré quelques poches de résistance qui se battent pour la qualité pour tous.

Mercredi 27 avril, 21h15

Le Festin de Babette

Gabriel Axel

Fiction, Danemark, 1987, 102 min

Production Nordisk Film

En présence de Martine Gasparov, professeure de philosophie à l'Université Paris Ouest, auteure du livre *À table ! : Petite philosophie du repas*

1871. Babette, une Française qui fuit la répression de la Commune de Paris, trouve refuge auprès de deux vieilles filles, Filippa et Martine, dans un village de la côte danoise. Toutes deux ont été amoureuses dans leur jeunesse - la première d'un chanteur français, la seconde d'un officier. Mais elles ont sacrifié leurs amours pour se consacrer à la petite communauté luthérienne dirigée par leur père, pasteur. À présent âgées, elles acceptent d'employer Babette comme gouvernante. Un beau jour, cette dernière apprend que le billet de loterie qu'elle renouvelle chaque année en France est gagnant. La voilà riche. Elle annonce aux villageois qu'elle souhaite leur offrir un "vrai repas français". Durant la minutieuse préparation de ce festin, le passé resurgit, puissant, étrangement présent...

Dans ce véritable poème gastronomique - adaptation d'un conte de Karen Blixen - la symbolique religieuse rencontre celle de la bonne chair : les mets, diablement sophistiqués, ont ici le goût de toutes les tentations... Gabriel Axel nous livre une magnifique méditation sur ce phénomène complexe qu'est le don, il questionne la façon dont le profane et le sacré s'entrecroisent dans les choses humaines, et il montre le pouvoir et les limites de ces deux "arts" que sont le cinéma et la cuisine...

Jeudi 28 avril, 17h45

Sedmikrásky [Les Petites marguerites]

Věra Chytilová

Fiction, Tchécoslovaquie, 1966, 76 min

Production Filmové studio Barrandov

À Prague, deux ans avant que la ville connaisse son fameux printemps, deux jeunes filles, Marie 1 et Marie 2, bousculent de leurs facéties la rigidité de la république socialiste. Leur occupation favorite consiste à se faire inviter au restaurant par des hommes d'âge mûr, puis à les éconduire prestement. Lasses de s'entendre dire que le monde est pourri et vide de sens, les deux jeunes filles décident de prendre les détracteurs au pied de la lettre et d'apporter leur dose de chaos à un monde qui n'en avait déjà pas besoin. Dans un éclat de rire, les deux désœuvrées décident de s'attaquer à l'ordre du monde. Il s'agit de secouer et de saccager crescendo le plus de choses possibles : vêtements, nourriture, fêtes, rendez-vous avec les hommes, récit du film, comédie des apparences, et enfin le sens de la vie...

Incarnation éclatante de l'inventivité et du talent de la nouvelle vague tchèque, ce film, censuré très rapidement après sa sortie, est devenu culte dans le monde entier. Věra Chytilová avait alors scandalisé la Nomenklatura à l'Est et époustoufflé l'Ouest par sa liberté de ton et son insolence. Son film reste aujourd'hui un hymne à l'anticonformisme qui célèbre le mauvais goût, les mauvaises actions et les mauvaises pensées : une merveille retrouvée !

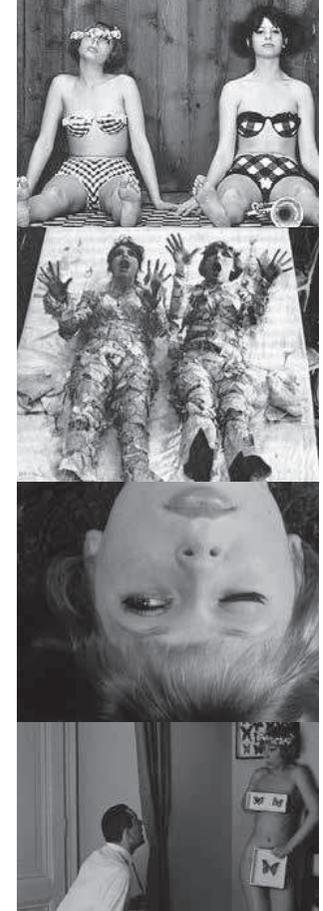
AMATEURS EN DÉCADE. Le film sera précédé d'un court métrage proposé par Ciclic, agence régionale du Centre Val de Loire pour le livre, l'image et la culture numérique. Depuis 2006, son pôle patrimoine collecte, conserve et valorise les films amateurs et professionnels tournés dans ce territoire. 10 000 films en accès gratuit sur le site memoire.ciclic.fr

Five o'clock tea

Roger Thomas

Film amateur 8 mm, 1935, 5 min

Par un bel après-midi d'été sur les coteaux du Cher, la famille Thomas se réunit autour d'un goûter en plein air : une grande tarte et de juteuses grappes de raisins. Difficile d'être plus souriants, difficile d'être plus heureux...



« **Hâtons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne** »

Epicure





Tout comme les sœurs tchèques des *Petits marguerites*, ces gens-là s'aiment. Et même si leur fantaisie semble moins désespérée, ils créent eux aussi des situations, des mimiques et des grimaces autour d'une table, pour la caméra...

Jeudi 28 avril, 21h15

La Grande bouffe

Marco Ferreri

Fiction, Italie, France, 1973, 130 min

Production Mara Films, Capitolina Produzioni

Cinematografiche, Films 66

L'histoire de quatre hommes - un grand chef de restaurant, un magistrat, un pilote d'avion, un producteur de télévision - qui, fatigués de leurs vies ennuyeuses et de leurs désirs inassouvis, décident de s'enfermer dans une villa à Paris, vers la fin de l'automne, pour ce qu'ils appellent un "séminaire gastronomique" mais pour en fait se livrer à un suicide collectif en mangeant jusqu'à ce que mort s'ensuive.

Sans discours, en prenant son temps, en laissant aux comédiens la possibilité d'exprimer tout leur talent - les quatre acteurs principaux (Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi) ont gardé leur véritable prénom pour interpréter leur personnage - Ferreri dépeint une société où consommation rime avec indigestion et excréation. On a là un film qui fit scandale, non pour des raisons politiques ou religieuses, ni même à cause des scènes de sexe explicites. Le point de vue du réalisateur est plus celui d'un moraliste que d'un polémiste. L'homme est réduit à une mécanique physiologique, la société de consommation est exhibée dans toute son obscénité. De quoi exciter les gardiens du bon goût, qui trouvent là matière à s'étrangler d'indignation.

« On nous a reproché d'être grossiers et vulgaires, dit Michel Piccoli, mais c'est tout le contraire, *La Grande bouffe* est un film d'amour. Amour des gens, amour des hommes et amour de la femme. »

« *Je veux que la mort me frappe*
Au milieu d'un grand repas,
Qu'on m'enterre sous la nappe,
Entre quatre larges plats »

Marc-Antoine-Madeleine
Désaugier

Vendredi 29 avril, 17h

Séance plat, fromage, dessert, suivi d'un repas sur le même thème proposé par le Battement d'ailes

Italianamerican

Martin Scorsese

Documentaire, États-Unis, 1974, 48 min

Production Elaine Attias, Saul Rubin,

National Communications Foundation

Dans l'appartement familial d'Elizabeth Street, Charles et Catherine Scorsese sont interviewés par leur fils : leurs vies, celles de leurs parents siciliens, la condition d'immigrés... L'histoire familiale n'est cependant qu'un prétexte pour les mettre en lumière : Charles se moque tendrement de Catherine, toujours en mouvement, entre la préparation de la sauce pour les pâtes et le rangement des meubles.

Dans *Italianamerican*, Scorsese montre, à travers leur dialogue plein de force et d'humour, l'influence que ses parents ont pu avoir sur ses personnages et ses dialogues de films. Pourquoi l'auteur de *New-York, New-York*, *La Couleur de l'argent*, *les Affranchis*, ressent-il le besoin cette année-là d'enregistrer ce "home movie", la radiographie familiale de ses parents ? À cause de son angoisse, précisément, de son obsession à rester fidèle à ses racines, sa hantise de perdre son identité. Élevé dans la crainte des tabous catholiques, dans le culte de la famille, de la pizza et du fameux jus de tomates touillé aux boulettes dont Catherine nous révèle sa recette secrète. La sauce italienne est un mode d'identification : chaque famille a sa façon de la préparer.

À l'instar de tant d'autres qui ont perdu leur âme à Hollywood, il veille sans cesse à ne pas abdiquer sa personnalité, ne pas succomber aux vertiges du show business. C'est cette culpabilité du petit-fils d'Italiens qui hante ses films.

La Ricotta

Pier Paolo Pasolini

Fiction, Italie, 1963, 40 min

Production Arco Film, Cineriz, Lyre Film

« *Après un bon dîner, on n'en veut plus à personne, même pas à sa propre famille* »

Oscar Wilde



« *Le fromage est le supplément d'un bon repas et le complément d'un mauvais* »

Eugène Briffault



Un réalisateur (joué par Orson Welles) met en scène *la Passion du Christ* sous forme de tableaux vivants empruntés à la peinture maniériste italienne de Pontormo et de Rosso Fiorentino. Giovanni Stracci trouve un petit emploi de figurant, celui du bon larron. Après avoir donné son panier-repas à sa nombreuse famille pour la faire vivre, il est tenaillé par la faim et parvient à en resquiller un autre ; mais là, c'est le chien de la star qui en mange le maigre contenu. Stracci vend l'animal à un journaliste venu interviewer le metteur en scène. Il achète alors un énorme fromage blanc...

Le film oppose deux classes : l'une privilégiée, aveugle à la misère qui mime vulgairement *la Passion*, en plaisantant et en dansant le cha cha cha ; l'autre qui vit, sous le mépris et la risée des nantis, le calvaire des pauvres hères et du sous-prolétariat. C'est l'art qui sert de porte-parole à Pasolini : seul le sous-prolétariat est encore digne de partager le martyr du Christ, et le sacré survit dans la réalité du peuple, pas dans l'art académique. Cette œuvre extraordinaire fit grand scandale à l'époque, le film fut mis sous séquestre et Pasolini fut condamné à quatre mois de prison avec sursis pour "offense à la religion d'État". Scandale plus scandaleux que le film lui-même, mais qui en dit long sur les forces réactionnaires, les mentalités hypocrites et le pouvoir du Vatican dans l'Italie du boom économique. Avec Welles et le cinéma, il dit violemment ce qu'il pense des Italiens : « *Le peuple le plus analphabète, la bourgeoisie la plus ignorante d'Europe.* »

Recette du Kugelhof

500g de farine
2 oeufs
100g de sucre
200ml de lait
175g de beurre doux à température ambiante
un sachet de levure boulangère
5g de sel
160g de raisins «sultans»
1 cuillerée à soupe de rhum ambré
sucre glace

Le Kugelhof

Ginette Lavigne

Documentaire, France, 1991, 12 min

Production Michkan World Productions,

Institut national de l'audiovisuel

Dans la famille de la réalisatrice, le kugelhof est une tradition qui se transmet par les filles. La recette a été apportée par la mère, de Roumanie. C'est l'histoire de sa famille que Ginette Lavigne veut ressaisir à travers la confection de ce gâteau.

« *J'ai filmé ma mère en train de confectionner un kugelhof, gâteau traditionnel de Transylvanie. Elle pétrit la pâte, et remue ses souvenirs : la vie d'une famille juive en Roumanie, l'exil, l'histoire de sa famille disparue dans les camps nazis.* »

Vendredi 29 avril, 21h15

Le cinéma se met à table !

Carte blanche au CNC, Archives françaises du film du Centre national de la cinématographie

en présence de Béatrice de Pastre, directrice des collections

« *Si manger est l'action la plus partagée par le vivant, de l'unicellulaire à l'humain, ce passage obligé à la survie revêt dans les communautés humaines un caractère culturel, voire rituel que le cinéma a saisi dès ses origines.*

Rythmant la journée et la vie familiale, de la première émancipation de l'enfant (Repas de bébé) aux grands événements structurant la vie sociale et affective (Une Noce en Bretagne), le repas est aussi un marqueur culturel que les opérateurs Lumière n'ont pas manqué d'enregistrer à l'occasion de leurs pérégrinations autour du monde (Mexique, Indochine, Japon). Au-delà de la ritualisation des gestes (Lavez-vous les mains avant chaque repas), les mets eux-mêmes et leur transformation permettent au cinéma d'exprimer son essence : donner à voir le visible et l'invisible (La Fabrication du chocolat). Mais Une partie de campagne de Jean Renoir nous rappelle aussi, que comme le cinéma, le repas est une affaire de rencontre où chacun se trouve dans le partage d'un moment de grâce avec l'autre.» Béatrice De Pastre

Repas de bébé

Louis Lumière

Documentaire, France, 1895, 1 min

Production Société A. Lumière et ses Fils

Dans le jardin de la maison Lumière, la petite Andrée Lumière prend son repas aidée par ses parents, Auguste et Marguerite.

Repas d'indiens

Documentaire, France, 1896, 1 min

Production Société A. Lumière et ses Fils

À Popotla, au pied de l'arbre de la Noche Triste, des Indiens sont assis en cercle, certains d'entre eux mangent.

« Il y a dans la mise en scène d'un bon repas autre chose que l'exercice d'un code mondain ; il rôde autour de la table une vague pulsion scopique : on regarde (on guette ?) sur l'autre les effets de la nourriture »

Roland Barthes





« À celui qui frappe à la porte on ne demande pas : qui es-tu ?

On lui dit : Assieds-toi et dîne »

Proverbe sibérien



Repas annamite

Documentaire, France, 1900, 1 min
Production Société A. Lumière et ses Fils

Dans une maison, deux Indochinois assis en tailleur mangent avec des baguettes.

Japon : repas sur l'herbe

Documentaire, France, 1 min
Production Société A. Lumière et ses Fils

Le Repas fantastique

Georges Méliès
Fiction, France, 1900, 2 min
Production Star Film

Un gentilhomme se fait servir à déjeuner mais celui-ci tourne au cauchemar.

Lavez-vous les mains avant chaque repas

Jean Comandon
Documentaire, France, 1918, 2 min
Production Pathé frères
Il est important de se laver les mains avant chaque repas car elles se salissent en touchant les objets du quotidien.

Une Noce en Bretagne

Documentaire, France, 1908, 8 min
Production Pathé frères
Un mariage traditionnel en Bretagne.



La Fabrication du chocolat

Max Dianville
Documentaire, France, 1924, 6 min
Production Les Films documentaires Max Dianville

La grande consommation de chocolat explique l'apparition d'usines où le modernisme a dû composer avec l'hygiène.

L'Auréole d'or : Chocolat en tablette : une gymnastique intéressée

Georges Gros
Documentaire, France, 1920, 1 min

Au pays du bien manger et du bien boire

Section centrale Cinématographique de la SNCF
Documentaire, France, 1935, 6 min
Dans les années trente, le développement du chemin de fer met à la portée des voyageurs les richesses culinaires des régions françaises.

Une Partie de campagne

Jean Renoir
Fiction, France, 1936-46, 40 min
Production Panthéon
M. Dufour et sa famille s'arrêtent à l'auberge du père Poulain près de Bezons, pour déjeuner sur l'herbe au bord de l'eau. Deux canotiers entreprennent de séduire Mme Dufour et sa fille Henriette.



« La force, c'est de pouvoir casser une barre de chocolat en 4 morceaux et de n'en manger qu'un carré »

Judith Viorst





« *Un repas est insipide, s'il n'est assaisonné d'un brin de folie* »
Érasme

à bien un simple repas, ce lieu de convergence entre le plus primaire besoin animal (manger) et l'apogée du rituel social (la réception). Car il faut à chaque fois qu'une perturbation, plus ou moins incongrue (deuil, pulsion sexuelle, manœuvres militaires ou rupture de stock), empêche le repas et le repousse, dans un continuel jeu de frustration et d'étonnement, grandissant à mesure que la suite s'allonge.

Buñuel est attentif à ne pas aller trop loin dans le fantastique ou l'absurde, afin de maintenir un équilibre fascinant entre l'incroyable, la surprise et l'impossible. Il s'agit du principe des associations d'idées, du cadavre exquis et du rêve raconté, avec une construction faussement alternative qui se rapproche des mécanismes de l'inconscient. Assisté de son complice Jean-Claude Carrière, Buñuel donne libre cours à son humour massacrant et iconoclaste et frappe sans pitié le couple bourgeois, le clergé, l'armée, les idées réactionnaires, l'hypocrisie...

Dimanche 1^{er} mai, 17h

Tampopo

Jūzō Itami

Fiction, Japon, 1985, 115 min

Production Itami Productions, New Century Productions

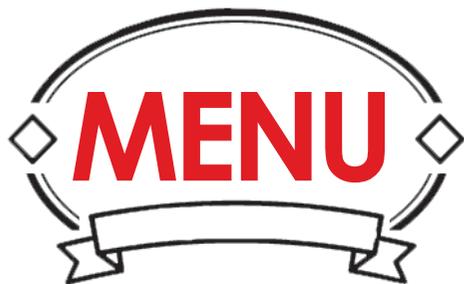
Séance suivie d'une auberge espagnole, pour clôturer le festival !

Tampopo, une jeune veuve, gère, sans succès, un petit restaurant de "ramen". Sa vie va basculer le jour où un client, Goro, routier gourmand 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... À ce canevas déjà original, Jūzō Itami ajoute une mise en scène qui parodie avec un évident plaisir les westerns spaghetti de Sergio Leone.

Itami n'hésite pas à exposer certains des travers de la société japonaise, de la recherche effrénée de la perfection au conformisme le plus généralisé. Le réalisateur fait exploser les notions de genre et de bon goût, et multiplie les petites digressions fonctionnant comme autant de sketches très amusants qui entretiennent chacun un rapport étroit à la

nourriture. Un tel film est certainement impensable dans des cultures où le rapport à la nourriture ne connaît pas cet esprit de sérieux profond, de fanatisme presque, que l'on trouve en Asie, en particulier au Japon, un pays avec une culture unique en matière de cuisine. Cette tradition fait partie intégrale de la vie quotidienne. Jūzō Itami montre que s'il est possible de prendre au sérieux la nourriture au Japon, il est aussi possible de jouer avec celle-ci. *Tampopo* est un film qui donne faim et qui nous fait goûter un cinéma d'une saveur inclassable.





A TABLE

LES INVITÉES

Béatrice de Pastre est directrice des collections du Centre National du Cinéma et de l'image animée (CNC). Les collections du CNC constituent un observatoire privilégié des représentations cinématographiques. Collectés grâce aux dépôts volontaires et au dépôt légal du cinéma, documentaires, œuvres de fiction, films militants, institutionnels et/ou de propagande permettent d'explorer les thématiques les plus variées.

Nicole Fernandez Ferrer. Déléguée générale du Centre audiovisuel Simone de Beauvoir à Paris (archives, distribution, ateliers audiovisuels, analyse de films basée sur le genre et les stéréotypes), elle coordonne les projets « Travelling féministe » et « Genrimages ». À l'initiative de Peuple et Culture et Autour du 1er Mai, elle anime en Corrèze des ateliers sur l'égalité filles-garçons en milieu scolaire.

Martine Gasparov. Professeure de philosophie à l'Université Paris Ouest, auteure du livre *À table ! : Petite philosophie du repas* (éd. Gallimard jeunesse, 2014). « *La vie, la mort, la liberté, le bonheur, la religion... : voilà de grandes questions, mais le repas, en quoi peut-il intéresser la philosophie ?* »

EN CUISINE

Peuple et Culture
51 bis rue Louis Mie
19000 Tulle
05.55.26.32.25
david.chadelaud@gmail.com
peupleetculture.fr

Autour du 1er Mai
51 bis rue Louis Mie
19000 Tulle
06.63.49.91.16
federicorossin.premiermai@gmail.com
autourdu1ermai.fr

Coordination de la Décade : Federico Rossin et David Chadelaud
Conception graphique : affiche et page de couverture : Gérard Paris-Clavel / maquette programme : Gaëlle Rhodes
Impression : Maugein Imprimeurs

EN CAMPAGNE

entrée libre

Chenailler-Mascheix

Salle des fêtes
avec l'association culturelle et sportive

Naves

Soleilhavoup
Chez Bernard Mullet, paysan

Sérilhac

Salle des fêtes
avec la municipalité

St Jal

Salle des fêtes
avec l'Amicale laïque

St Martin-la-Méanne

Foyer Rural

Vitrac-sur-Montane

Domaine du Mons
Chez Raphaëlle de Seilhac

À TULLE

Cinéma Véo-Tulle

36 Avenue Ventadour
19000 Tulle
www.veocinemas.fr/veo-tulle
contact.tulle@veocinemas.fr

Tarifs

Pass Décade en vente au cinéma
40.50 € pour toutes les séances
ou 6 € la place (carte Véo acceptée)
2 € pour les chômeurs et minima sociaux

Restauration



Au cinéma Véo-Tulle, pendant toute la durée de la Décade, le Battement d'ailes, restaurant de produits locaux et biologiques propose des repas entre chaque séance afin de s'attabler ensemble et continuer les discussions autour d'une assiette!

Vendredi 29 et samedi 30 : dégustation vente de vin biologique
Château Courtey - appellation Côtes de Bordeaux - St Macaire
par Norbert Depaire, paysan vigneron. Plus d'infos : chateaucourtey.blogspot.fr

AUTOUR DU 1ER MAI

Depuis les débuts du cinéma en 1895, de nombreux films, documentaires ou fictions, ont témoigné de façon très diverse, des mouvements et transformations de la société. Le cinéma est à la fois témoin et matériau d'Histoire. Il participe, comme l'écrit, à des modes de représentations du monde. Il utilise un langage, celui de l'image et du son, qui tour à tour reflète et influence ces mouvements. Comment faire connaître ce patrimoine culturel, comment lui permettre de nourrir nos interrogations multiples face aux difficiles changements actuels, comment le mettre à disposition de tous ?

C'est autour de ces questionnements que s'est constituée, en 2005, l'association Autour du 1er mai, pour partager le cinéma dans sa multiplicité, la diversité de ses formes, et vous aider à trouver des films, à les choisir, à bâtir une programmation, à animer un débat, dans la tradition des ciné-clubs, nés de l'éducation populaire. À l'image de ce que représente le 1^{er} mai pour des millions de gens sur cette terre, l'association rejoint tous ceux qui désirent « changer le monde, changer la vie » comme disaient les surréalistes, ou les manifestants en mai 1968, héritage qui nous est cher...

Depuis 2005, l'association développe deux projets principaux : la Décade cinéma et société et la Base cinéma et société.

LA BASE CINÉMA ET SOCIÉTÉ

Cette base de données est un catalogue raisonné qui propose une sélection de films identifiés et localisés qui témoignent de la société, de ses soubresauts, de ses combats, de ses utopies...

Elle s'adresse aux professionnels comme aux amateurs, aux médiathèques, aux associations, aux syndicalistes, mutualistes, membres de la société civile, aux chercheurs, bref à tous ceux qui souhaitent trouver des films, les localiser, les visionner, les programmer.

L'association ne gère pas les droits de ces films, et n'est donc pas en mesure de vous procurer des copies, néanmoins nous mettons à votre disposition toutes les informations nécessaires pour retrouver les films.

Consultable sur www.autourdu1ermai.fr



« Le vin stimule l'appétit et donne du goût à la nourriture. Il favorise les discussions, l'euphorie et peut transformer un simple repas en événement mémorable »

Derek Cooper

Collection de logos.....



Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme



PRÉFET DE LA CORRÈZE

Direction Départementale de la Cohésion Sociale
et de la Protection des Populations
Mission aux Droits des Femmes et à l'Égalité



le battement d'ailes





Pier Paolo Pasolini, *La Ricotta*, 1963