

GALESHKA MORAVIOFF présente

LE GRAND CHEF

Adapté de la bande-dessinée « *SIK-GAEK* »
créée par Hur Young-man

Un film de JEON Yun-su

Avec KIM KANG-WOO IM, WON-HEE et LEE HA-NA

Duré : 1h53 – Corée du Sud – 2007

35mm – Couleur – VOSTF – 1.85 – Dolby SRD

AU CINEMA LE 24 JUIN 2009

Photos téléchargeables sur

www.films-sans-frontieres.fr/grandchef

DISTRIBUTION

FILMS SANS FRONTIERES

70, bd Sébastopol

75003 Paris

Tél : 01 42 77 01 24

Fax : 01 42 77 42 66

fsf.distrib@free.fr

PRESSE

BOSSA NOVA / Michel Burstein

32, boulevard Saint Germain

75005 Paris

Tél : 01 43 26 26 26

Fax : 01 43 26 26 36

bossanovapr@free.fr

www.bossa-nova.info

SYNOPSIS :

Cuisinier naturellement doué, mettant toute sa sensibilité et son âme dans ses plats, Sung-Chan participe à une prestigieuse compétition de cuisine, l'opposant au coriace et très ambitieux Bong-Joo. Le concours touche à sa fin et les deux chefs en sont à la dernière épreuve qui les départagera: la préparation du poisson lune, le *fugu*, un met extrêmement toxique s'il n'est pas préparé avec la plus grande attention...Les plats sont cuisiné avec brio par les deux concurrents, mais après en avoir goûté une bouchée, les juges sont instantanément empoisonnés, laissant Sung-Chan dévasté et son rival acclamé par la foule. Après cet incident le jeune prodige abandonne la profession et mène une vie paisible et retirée en tant que fermier dans un petit village...jusqu'à ce que la journaliste Jin-Su réussisse à le convaincre de participer à une nouvelle compétition gastronomique. Le destin le poussera à se mesurer de nouveau à son rival de toujours, Bong-Joo, décidé plus que jamais à remporter le titre. Qui sera le digne héritier du légendaire Grand Chef Royal de la dynastie Joseon ?

Le réalisateur : JEON YUN-SU

« Il y a autant de bons plats sur terre que de mères dans le monde »

Extrait de la bande-dessinée SIK-GAEK

« La tendresse de ces mots se retrouve dans la réalisation du GRAND CHEF. Mon cœur bat à la pensée d'une histoire simple mais touchante, triste mais belle, associée à des saveurs culinaires enivrantes qui se révèlent à l'écran. LE GRAND CHEF n'est pas extravagant ou somptueux mais simple et chaleureux, comme les plats que nos mères nous préparent. J'espère que le film déclenchera la mémoire olfactive enfouie profondément dans le cœur de chacun. La mémoire des goûts est intemporelle. La nourriture est une mémoire et une réminiscence...de la nostalgie et de l'aspiration....

Jeon Yun-su

Si Jeon Yun-su étudie tout d'abord l'espagnol dans son pays natal, la Corée du Sud, c'est à New York qu'il découvre le Septième Art. Employé dans une agence de publicité, il décide parallèlement de s'inscrire à des cours de cinéma. Le coup de foudre est immédiat. De retour en Corée, il devient alors assistant réalisateur et scénariste. Il débute la mise en scène en 2001 avec le drame BESAME MUCHO, mais c'est le thriller futuriste YESTERDAY doté d'un gros budget, qui le révèle à la scène internationale. Le film est sélectionné au *Festival de Deauville* en 2004 ce qui lui permet d'être distribué à l'étranger. Il est engagé par la suite en tant que coscénariste du film d'animation WONDERFUL DAYS. En 2005, le réalisateur se lance dans un tout autre genre, la comédie romantique, avec son troisième long métrage, MY GIRL AND I, remake d'un film japonais. Son quatrième film, LOVE NOW, sur fond d'échangisme, suscite certes un certain scandale mais c'est avec son film suivant, la comédie LE GRAND CHEF consacrée à la rivalité entre deux cuisiniers et adapté d'une bande dessinée, que Jeon Yun-su obtient son plus grand succès. Ce film à la célébrité inattendue, est un des plus gros succès nationaux et est largement diffusé en dehors des frontières sud-coréennes. Distribué en France en 2009, il permet au réalisateur de s'installer résolument dans le paysage cinématographique mondial.

FILMOGRAPHIE :

2001 : *Besame Mucho*

2002: *Yesterday*

2005: *My Girl and I*

2006: *Love Now*

2008: *Le grand chef*

LA GASTRONOMIE COREENNE :

LE GRAND CHEF, qui traite entièrement de gastronomie, décrit pour la première fois un territoire culinaire mal connu du grand public : les finesses et particularités de la cuisine coréenne.

La cuisine coréenne n'emploie que des ingrédients naturels. Elle peut être simple, comme elle peut être très décorative. Des élégants banquets présentés à la cour royale aux plats humbles servis dans les temples bouddhistes, les saveurs et styles de la cuisine coréenne sont variés. Certains aliments traditionnels tels que la pâte de soja, la pâte de piment rouge et le kimchi possèdent une longue histoire, remontant à plus d'un millénaire. Récemment, la cuisine coréenne a connu un regain de popularité à l'étranger. De tous les ingrédients contribuant à la saveur unique de la cuisine coréenne, le plus important est celui de la *dévotion*. Les coréens pensent depuis toujours que cuisiner demande une réelle dévotion. De plus, de nombreux aliments coréens jouent un rôle important pour le bien-être du corps, à l'image du kimchi qui aide à la prévention du cancer. C'est peut être pourquoi de nombreuses personnes venues des quatre coins du globe viennent en Corée pour savourer sa cuisine....

PENDANT LE TOURNAGE....

Pendant le tournage, les acteurs du film ont dû suivre de véritables cours de cuisine afin de pouvoir reproduire de façon réaliste les gestes des grands chefs. Kim Kang-woo et Lim Won-hee, qui jouent les deux chefs rivaux du film, ont ainsi étudié l'art culinaire durant un mois et demi. Kim déclare que, s'il est vrai qu'il a appris de nouvelles techniques, il ne pouvait pas tenir son rôle sans l'aide de cuisiniers experts. Lim confirme « *j'ai reçu des instructions et des conseils de gens qui enseignent la cuisine depuis 10 ou 20 ans. Mais même après avoir répété une séquence à de nombreuses reprises, tu fais des erreurs lors du tournage. La cuisine de haut niveau, c'est vraiment dur....* »

Dans le film, ce ne sont donc pas les acteurs qui sont les vrais auteurs des plats que vous voyez à l'écran. Le metteur en scène Jeon Su-yun voulait que la nourriture soit véritablement au centre du film et que rien ne soit laissé au hasard. Il a donc engagé la chef Kim Su-jin-I, très connue en Corée pour l'élégance de ses préparations. Chargée de rendre les plats attrayants pour la caméra, la cuisinière a accepté le challenge que ce travail représentait : « *même quand le plat apparaît une fois dans le film, il fallait que j'en prépare au moins trois versions différentes pour que cela passe mieux à l'écran* ». Voilà un poste de conseiller technique où il faut vraiment mettre la main à la pâte !

LA BANDE DESSINEE COREENNE

La Bande Dessinée coréenne présente une offre abondante et diversifiée : plus de 9000 titres sont publiés chaque année (contre 2000 en France), soit 42 millions d'exemplaires vendus pour une population de...47 millions d'habitants !

« *Manhwa* » est le nom donné à la bande dessinée coréenne. Ce terme est utilisé dès les années 1920 à partir des mots désignant « *BD* » au Japon (« *manga* ») et en Chine (« *lianhuanhua* »). Le manhwa est un album en format poche ou semi-poche de 100 à 200 pages, se lisant de gauche à droite comme en France. Un gros lecteur lit jusqu'à 1400 manhwas par an. Part importante de la culture coréenne, il est très dynamique et peut se décliner sous de nombreuses formes : papier, internet et téléphone mobile. La Corée est aujourd'hui l'un des premiers pays producteurs de bandes dessinées. Un auteur de manhwa est appelé un manhwaga.

Largement influencée par la peinture traditionnelle d'Extrême-Orient, notamment chinoise, la BD coréenne présente généralement des traits épurés et légers. En outre, par rapport au manga, le manhwa aborde des thèmes plus proches de son histoire politique, économique, sociale et culturelle en décrivant par exemple la vie du petit peuple, la pauvreté des paysans contraints à l'exode (Lee Du-ho dans le milieu des années 80).

AUTOUR DE LA BANDE DESSINEE ORIGINALE SIK-GAEK :

Le Grand Chef est adapté de la bande dessinée SIK-GAEK créée par Hur Young-man. Véritable best-seller en Corée, ce « *manhwa* » présente une chaleureuse et fascinante histoire mettant en scène des personnages dévoués à l'art gastronomique. Nominée et récompensée par de nombreux prix, SIK-GAEK s'est démarquée des autres bandes dessinées en narrant avec humour des aventures culinaires mêlant à la fois tradition et originalité. Démarrée en 2003 et publiée en plusieurs volumes, cette série très populaire a encore de longues et belles années devant elle...

RECOMPENSES :

- En sélection pour « *la meilleure bande dessinée* » et récompensée par « *le prix du ministère* » de l'Agence de la culture coréenne en 2003.
- Prix de la « *meilleure bande-dessinée* » au BICOT 2004, Festival International de la bande dessinée de Bucheon, Corée du Sud.
- Sélectionnée dans la catégorie « *meilleure œuvre littéraire* » par la Commission éthique des publications coréenne en 2003.

FICHE ARTISTIQUE

Kim Kang-woo ----- SUNG-CHAN

Lim Won-hee ----- BONG-JOO

Lee Ha-na ----- JIN-SU

FICHE TECHNIQUE

Réalisation ----- Jeon Yun-su

Scénario ----- Shin Dong-ick, Jeon Yun-su

Histoire originale ----- Hur Young-man

Image ----- Park Hee-ju

Montage ----- Park Gok-ji

Lumière ----- Kim Ki-moon

Costumes ----- Kim Ki-moon

Maquillage ----- Yoon Yea-reang, Lee Eun-a

Décor ----- Jeon In-han

Musique ----- Hwang Sang-ju

Son ----- Choi Dae-sung

Production ----- ShowEast

Produit par ----- Yang Hee-jung

Coproduit par ----- Lee

Distribué par ----- Films Sans Frontières

Avec le soutien du ----- CNC