

EXPO

Melting Pot

Migrations et cuisines - c'est ce duo inséparable qu'ont choisi de célébrer - en version luxembourgeoise - deux spécialistes en matière d'immigration et de bons plats.

(rw) - L'univers luxembourgeois au fond d'une marmite - c'est en quelque sorte le message que veut faire passer l'exposition organisée au Centre des Migrations de Dudelange depuis vendredi dernier. Le photographe Bruno Baltzer et la journaliste Paca Rimbau (bien connue par les lectrices et lecteurs du woxx) ont fait le tour des restaurants grand-ducaux pour assembler un petit panorama gastronomique du Luxembourg. Mais pas seulement pour le goût des mets venus des quatre coins du monde: l'idée était de montrer combien l'apport d'autres cultures, plus ou moins exotiques, a enrichi la vie luxembourgeoise.

Pari gagné: l'exposition qui est basée sur un concept très simple réussit à nous plonger dans le monde multiculturel luxembourgeois en nous flattant virtuellement le palais. Huit restaurants, c'est huit fois tout un monde qui se cache derrière la carte des menus. Bruno Baltzer a choisi d'entrer dans les cuisines, de montrer la fabrication des plats tout aussi bien que les gens qui agitent les poêles, coupent les oignons ou décoorent les assiettes. Opération pas évidente du tout, car non seulement certain-e-s chef-fes n'aiment pas qu'on leur regarde par-dessus l'épaule, mais encore le fait d'ouvrir sa cuisine à l'œil indiscret de la

La clochette sonne, le plat est prêt. Quelle que soit la culture gastronomique, les mêmes gestes reviennent en cuisine - une sorte d'esperanto culinaire.



caméra présuppose une certaine rigueur en matière d'hygiène ...

Monuments culinaires

Le photographe a quand même réussi à présenter un éventail très large de la scène gastronomique, tout en intégrant des "monuments" de l'identité culinaire. Ainsi, nous retrouvons le restaurant très luxembourgeois "EMS" à côté de la trattoria "Dei Quattro" ou l'adresse plus bourgeoise de l'"Alfa". D'autres adresses, nous les découvrons avec intérêt et la ferme volonté d'y passer un de ces jours, tel le café-restaurant portugais "La Fringale". Pour d'autres encore, on se rend compte de s'y être mis à table sans trop prêter attention à leur apport spécifique pour le "melting pot" gastro-

nomique du pays. C'est le cas par exemple pour le "Royal Chine" à Limpertsberg qui se détache par son ambiance familiale des innombrables "Chinois" à Luxembourg.

Tous les restaurants choisis semblent miser sur la qualité: à côté des photos, de courts textes, pour la plupart sous forme d'interviews avec les cuisiniers et cuisinières ou les responsables, transmettent l'amour du métier et la recherche d'une cuisine authentique. Sympa: chaque "portrait" de restaurant est accompagné d'une maxime gastronomique spécifique. Ainsi, le sophistiqué restaurant "Kamakura" a opté pour le proverbe terre à terre: "Les boulettes de riz plutôt que les fleurs", et l'"Auberge fleurie" conseille: "Après le déjeuner une sieste et après le dîner

une promenade". La plupart de ces portraits sont d'ailleurs illustrés par de vraies tables décorées avec la vaisselle des restaurants.

A propos de la variété: si le territoire luxembourgeois accueille actuellement presque mille restaurants, certaines catégories sont cependant mieux représentées que d'autres. Saviez-vous qu'il y a 170 "Chinois" et même 170 pizzerias? C'est une des informations que vous pourrez retrouver dans le petit historique que Marcel Lorenzini a retracé pour la brochure publiée à l'occasion de l'expo. Il y décrit notamment le rôle changeant de la gastronomie au fil de l'immigration: au début point d'attache de l'immigré avec sa terre natale, elle est plus ou moins vite découverte par les autoch-

tones. Les commerces de produits régionaux italiens, portugais ou asiatiques ne restent pas longtemps la chasse gardée des communautés étrangères: les huiles, les épices, les vins sont parfois intégrés plus vite dans la société luxembourgeoise que les nouveaux habitant-e-s. En dehors des textes et d'un choix de photos, la brochure nous livre également une recette gastronomique typique pour chaque établissement.

La seule chose qu'on peut regretter après ce petit tour multi-gastronomique réussi, c'est que le choix des restaurants privilégie la capitale - les trésors gastronomiques d'autres régions ou de la campagne auraient mérité d'être de la partie.

"Sushi mat Gaardebounen a Bacalhau": exposition au Centre de Documentation sur les Migrations humaines à la Gare de Dudelange-Usines. En collaboration avec la ville de Dudelange et "Slow Food". Heures d'ouverture: voir page 20.

GILLES LEGRAND, REALISATEUR

"Comme une fleur au printemps"

"Malabar Princess" s'inspire de la catastrophe aérienne d'un équipage indien qui s'écrasa sur le massif du Mont-Blanc en 1950. Gilles Legrand, producteur de longue date, signe sa première réalisation.

Dans les années 90, un glacier rejeta quelques débris d'une carlingue d'avion. Ce fait divers a inspiré Gilles Legrand, producteur confirmé. Pour son premier travail de réalisateur, il nous embarque dans un voyage initiatique au pays de l'enfance confrontée à la mort.

woxx: Dans votre film, Malabar Princess, la montagne apparaît comme un protagoniste à part entière. Pourquoi cela?

Gilles Legrand: Je suis un fan de la montagne et un grand amoureux du massif du Mont-Blanc.

Votre passé de producteur vous a-t-il facilité le passage derrière la caméra?

On se construit avec ses expériences. Le métier de producteur est très mal connu, on n'en voit que le côté financier. Il y a aussi un côté écriture, développement et il y a le

suivi d'un projet, ce qui prépare au travail de réalisateur. J'ai essayé de m'entourer d'une bonne équipe pour franchir ce pas.

Comment est né ce film?

Le projet vient de l'intérieur, d'une observation très

personnelle qui est celle des enfants qui se reconstruisent après la disparition de leur mère. J'ai été bluffé par le concentré d'énergie que sont ces enfants. Tels des fleurs au printemps, il faut vraiment leur marcher dessus pour qu'ils ne se développent pas. A travers l'histoire du petit Tom du film, j'ai voulu suivre ces petits enfants et leur capacité de résilience.

Avez-vous rencontré des difficultés à diriger le jeune acteur, Jules Angelo Bigarnet?

Mon approche a été d'essayer de lui faire dire le minimum. Tout ce qui pouvait être un dialogue ou dit par un

autre, je le laissais à un autre. Cela lui permettait de répondre du tac au tac, d'être direct. Evidemment, il faut s'adapter aux situations. Il y avait chez cet enfant une ingénuité, une fragilité accompagnée d'une détermination.

Le choix des acteurs s'est-il imposé après ou avant l'écriture du scénario?

J'avais vraiment écrit en songeant à Jacques Villeret dans le rôle du grand-père. J'ai eu la chance qu'il accepte ce rôle. Claude Brasseur a très vite rejoint la famille tout comme Michèle Laroque.

Vous avez aussi peaufiné les rôles dits secondaires en les rendant attachants ...

Pour moi, c'est comme un orchestre qui joue sa partition. Il y a parfois des musiciens qui font de petites interventions, on ne leur donne pas pour autant un instrument qui sonne faux. C'est très important de les soigner ces rôles, de leur trouver un tic, une manie pour qu'ils soient très rapidement identifiables et facilement compréhensibles. Surtout s'ils n'ont qu'une minute ou une séquence pour exister.

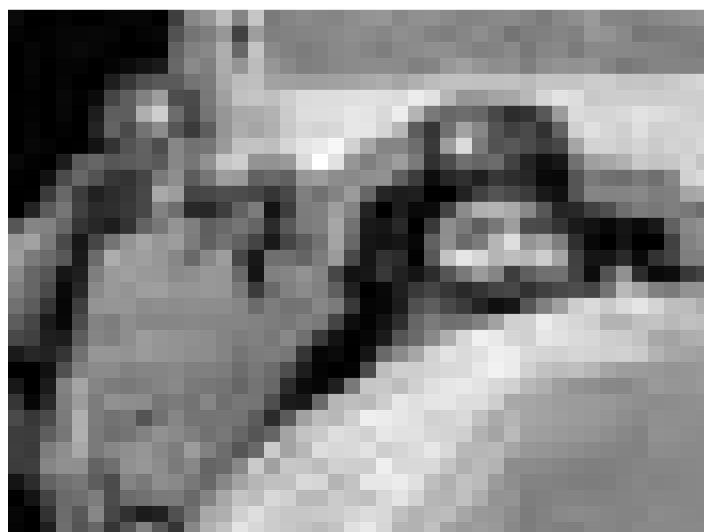
Quel genre de réalisateur êtes-vous? Laissez-vous place à l'inspiration des acteurs ou êtes-vous plutôt directif?

Je n'ai pas trop confiance dans l'improvisation. Si un acteur veut se lancer, on peut le laisser faire et l'arrêter si cela ne va pas. Il y a parfois des moments de grâce. L'acteur conserve une grande latitude d'interprétation, je n'en donne pas le modèle, l'acteur y met sa touche personnelle.

Des projets en cours?

Oui, j'ai quelques idées mais j'attends la réaction du public en salle pour être conforté dans le rôle de réalisateur. S'il me donne le sentiment que je suis capable de bien raconter des histoires, je veux continuer à le faire et laisser tomber la production.

Propos recueillis par Elisabeth Pillet



Prendre des risques pour trouver son bonheur - un des thèmes de "Malabar Princess".

"Malabar Princess" vient d'être déprogrammé après une semaine en salle. Décidément les films de qualité n'ont pas la cote.