

« Le réalisateur Eric Khoo revient à un thème cher à son cœur: la nourriture. Son nouveau film raconte l'histoire touchante d'une famille et la force des liens que peut forger la cuisine. »

OUTNOW.CH

« Un film grandiose sur l'amour de la nourriture et sur l'amour de la famille. » CINÉPHILE

« Certainement l'un des films les plus émouvants de ce festival de Berlin. »

ABUS DE CINÉ

LA SAVEUR DES RAMEN

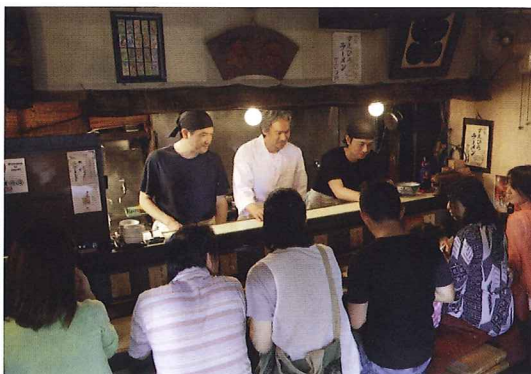
UN FILM D'ERIC KHOO
(« MEE POK MAN », « 12 STOREYS »,
« MY MAGIC »)

« On se sent comme si on avait devant soi un parfait bol de ramen chaud après une longue et harassante journée de travail. Exactement ce qu'il faut pour votre corps et votre âme. »

E. NINA ROTHE

« Un drame délicieux... à ne pas regarder à jeun... » SCREENDAILY

« Une bonne dose de Kore-Eda, une pincée de Naomi Kawase, un soupçon d'Ang Lee, le tout mélangé avec la poésie propre à l'auteur de « My Magic »... » ANGLES DE VUE



Pour le jeune cuisinier Masato, le ramen n'est pas qu'une soupe. Les odeurs et les arômes sont sa passion, sources de souvenirs qu'il conserve de sa mère morte jeune. Ses parents se sont connus à Singapour et ont ouvert des années plus tard leur propre restaurant à Takasaki au Japon. Après le décès brutal de son père, Masato voyage à Singapour pour un périple culinaire et pour mieux comprendre l'histoire de sa famille. En compagnie de la blogueuse culinaire Miki, il découvre les délices chinois et différents membres de sa famille. Masato et sa grand-mère, ensemble aux fourneaux, cherchent à guérir leurs blessures intérieures. En cuisinant à quatre mains, ils trouvent la paix. Une soupe préparée avec amour est plus que la somme de ses ingrédients.

Originaire de Chine, Eric Khoo a été en 1997, avec « 12 Storeys », le premier réalisateur à présenter au festival de Cannes un film de Singapour. Sa nouvelle œuvre « La Saveur des Ramen » se distingue par ses qualités de cœur et d'humanité et charme tant par sa sensualité que par sa recherche esthétique. Pour Eric Khoo, la nourriture n'est pas seulement un élément important de l'identité culturelle, c'est aussi une force fédératrice qui rassemble les gens. Dans le rôle principal, le célèbre chanteur et acteur japonais Takumi Saito livre une brillante interprétation.

BAK KUT TEH

(pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

1,2 kg	de côtes levées
150 g	de sucre blanc
1	gousse d'ail
20 g	de gingembre frais, haché menu
4	étoiles d'anis
4	clous de girofle
3	bâtons de cannelle
1 cuillerée	à thé de grains de poivre, noir et blanc
30 g	de sucre brun
3	oignons frais
1 cuillerée	à thé de sauce soja forte claire ou de sauce d'huître
2 cuillerées	à thé de sauce soja foncée douce
2	Sel et poivre pour assaisonner
	piments rouges, coupés et mélangés avec de la sauce soja

PRÉPARATION :

1. Blanchir les côtes levées pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante. Sortir la viande de l'eau chaude, rincer au robinet et laisser égoutter.
2. Mettre les côtes levées lavées dans une casserole remplie avec env. 2 litres d'eau et porter doucement à ébullition.
3. Mettre dans un sachet les étoiles d'anis, les clous de girofle, les bâtons de cannelle et les grains de poivre.
4. Ajouter dans la casserole le sucre, l'ail, le gingembre et le sachet à épices; remuer pendant 15 minutes.
5. Réduire la température et laisser cuire la soupe à petit feu pendant 1 heure.
6. Ajouter le sucre brun, les oignons frais et la sauce soja (ou la sauce d'huître).
7. Assaisonner avec du sel et du poivre.
8. Sortir les côtes levées, les répartir dans des bols et verser dessus la soupe chaude.
9. Servir avec les piments coupés mélangés avec de la sauce soja.

BON APPÉTIT !



PROCHAINEMENT DANS LES SALLES