



UNE COMÉDIE
SUCCULENTE !



Le Grand Chef 



GALESHKA MORAVIOFF

présente

Le Grand Chef 食家

(SIK-GAEK)

Un film de **JEON YUN-SU**

D'après la bande dessinée **SIK-GAEK** de **HUR YOUNG-MAN**

Avec **KIM GANG-WOO, LIM WON-HEE**

et **LEE HA-NA**

AU CINEMA

LE 24 JUIN 2009

Durée : 1 H 53 - Corée du Sud
2007 - Couleur - VOSTF

www.films-sans-frontieres.fr/grandchef

DISTRIBUTION

FILMS SANS FRONTIÈRES

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

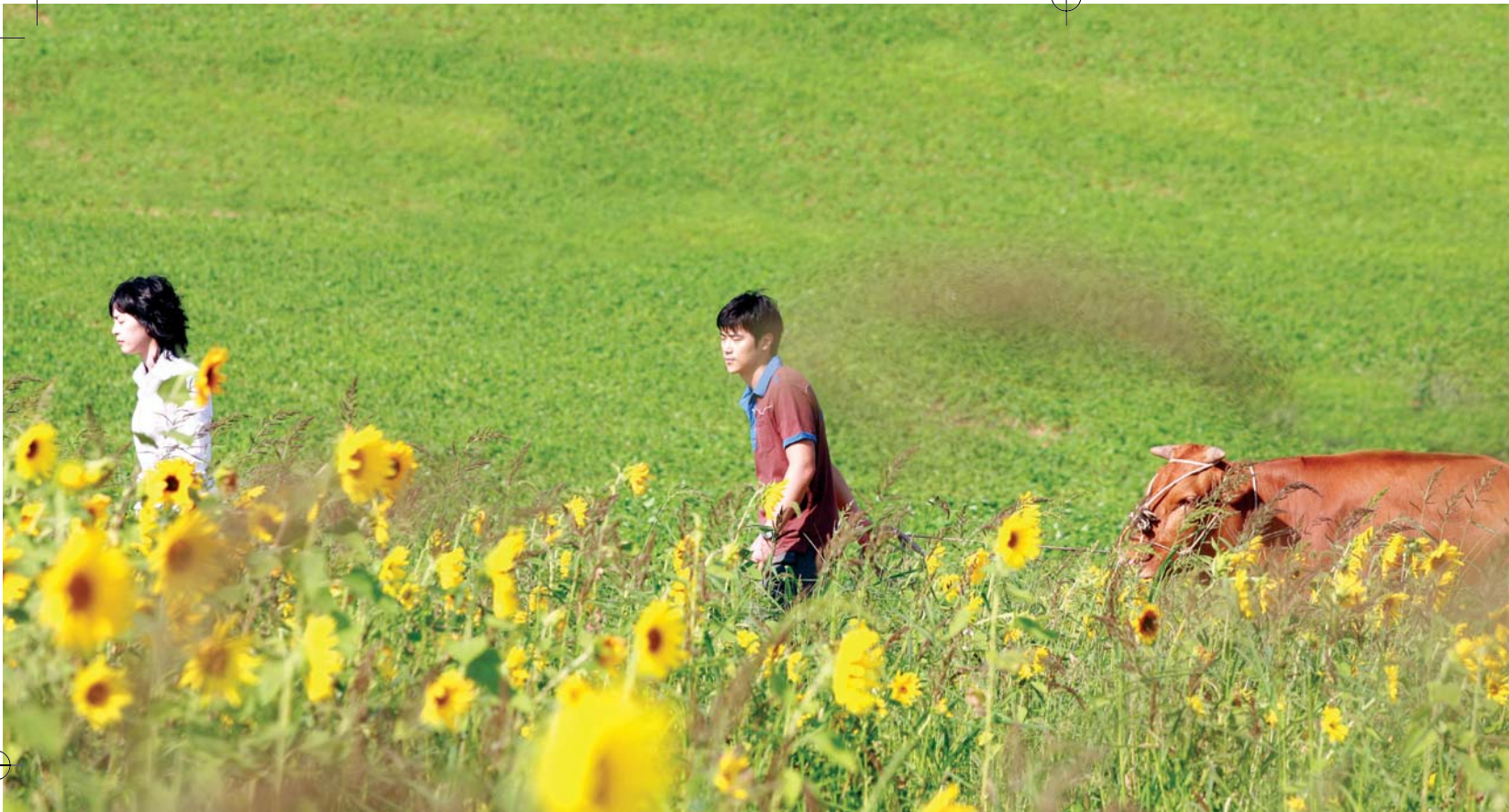
www.bossa-nova.info



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 cuisinés 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 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 CORÉENNE

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 Gang-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 !



AUTOUR DE LA BANDE DESSINÉE ORIGINALE SIK-GAEK

LE GRAND CHEF est adapté de la bande dessinée *SIK-GAEK (GOURMET)* créée par Hur Young-man. Véritable best-seller en Corée, ce « manhua » 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...

RÉCOMPENSES

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.

6화_부대찌개





LA BANDE DESSINÉE CORÉENNE

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 manhwa-ga.

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).



FICHE ARTISTIQUE

Kim Gang-woo
Lim Won-hee
Lee Ha-na

SUNG-CHAN
BONG-JOO
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 Hee-ju
Maquillage	Yoon Yea-reang, Lee Eun-a
Décors	Jeon In-han
Musique	Hwang Sang-jun
Son	Choi Dae-sung
Production	ShowEast
Producteur exécutif	Yang Hee-jung
Produit par	Kim Dong-joo
Coproduit par	Lee Sung-hun
Distribué par	Films Sans Frontières
Avec le soutien du	CNC

