



AUDITORIUM GUIMET
Novembre 2012 - Janvier 2013

Saveurs
du thé



Saveurs
d'Asie

Musée des arts asiatiques Guimet

Paris - Métro Léna

Sommaire

CYCLE DE FILMS SAVEURS DU THÉ, SAVEURS D'ASIE

8 Lundi 5 novembre à 12h15

Un monde de thé

Documentaire de Pierre Barboni

Mercredi 7 novembre à 12h15

Le grand chef (Shikgaek)

Fiction de Yun-su Jeon

12 Mercredi 14 novembre à 12h15

Sur la route légendaire du thé, partie 1 : Au royaume de l'or vert

Documentaire en trois parties de Michel
Noll et Zhou Weiping

13 Vendredi 16 novembre à 12h15

La maison de thé (Cha guan)

Fiction de Xie Tian

14 Lundi 19 novembre à 12h15

Secrets de cuisine de la Cité Interdite

Documentaire de Frédéric Laffont

Mercredi 21 novembre à 12h15

In the mood for love

Fiction de Wong Kar-wai

18 Lundi 26 novembre à 12h15

Sur la route légendaire du thé, partie 2 : Au cœur de Shangri-La

Documentaire en trois parties de Michel
Noll et Zhou Weiping

19 Mercredi 28 novembre à 12h15

Saveurs et servitudes

Documentaire de Wang Feng

Vendredi 30 novembre à 12h15

Salé sucré (Yin shi nan nu)

Fiction d'Ang Lee

20 Lundi 3 décembre à 12h15

Sur la route légendaire du thé, partie 3 : Sur le toit du monde

Documentaire en trois parties de Michel
Noll et Zhou Weiping

21 Mercredi 5 décembre à 12h15

Yixing, la reine des théières

Documentaire de Patrick Valfré et Luc
Bouery

24 Lundi 10 décembre à 12h15

L'odeur de la papaye verte

Fiction de Tran Anh Hung

Mercredi 12 décembre à 12h15

Le secret du pigeon laqué

Documentaire de Zheng Xiaolei

27 Vendredi 14 décembre à 12h15

Les gens de la rizière (Neak srê)

Fiction de Rithy Panh

Lundi 17 décembre à 12h15

Du bio envers et contre tous

Documentaire de Wei Shi

28 Mercredi 19 décembre à 12h15

Le seigneur de Darjeeling

Documentaire de Xavier de Lausanne

Vendredi 21 décembre à 12h15

Himself He Cooks

Documentaire de Philippe Witjes et
Valérie Berteau

30 Lundi 7 janvier à 12h15 (3 films)

L'Esprit du thé : Sen no Rikyû

Documentaire de la Japan Foundation

Chambre du thé

Documentaire de Julien Peuble

31 Wagashi, la délicate beauté de la

pâtisserie japonaise

Documentaire de la Japan Foundation

32 Mercredi 9 janvier à 12h15

Le goût du sake (Sanma no aji)

Fiction de Yasujiro Ozu

36 Lundi 14 janvier à 12h15

Chœur de Tokyo (Tokyo no kôrasu)

Fiction de Yasujiro Ozu

Mercredi 16 janvier à 12h15

Tokyo blues & sushis confits

Documentaire de Frédéric Laffont

37 Vendredi 18 janvier à 12h15

Tampopo

Comédie de Juzo Itami

Lundi 21 janvier à 12h15

Une auberge à Tokyo (Tokyo no yado)

Fiction de Yasujiro Ozu

38 Mercredi 23 janvier à 12h15 (2 films)

La tradition coréenne, Gastronomie

millénaire : Su wun jab bang

Documentaire de Lee Hyunkyung, Korea
Foundation

Gâteaux japonais

Documentaire de la Japan Foundation

42 Mercredi 30 janvier à 12h15

Le goût du riz au thé vert (Ochazuke no aji)

Fiction de Yasujiro Ozu

CONFÉRENCES

26 Jeudi 15 novembre à 12h15

Les routes du thé

Conférence publique et gratuite
Par Jean-Paul Desroches

Jeudi 13 décembre à 12h15

Le thé des lettrés

Conférence publique et gratuite
Par Catherine Delacour

DANSE

16 Vendredi 23 et samedi 24 novembre
à 20h30

« Nrithya Samarchitha - une danse offrande »

Lavanya Ananth et ses musiciens
Danse Bharata natyam (Inde)

22 Vendredi 7 et samedi 8 décembre à 20h30

L'Ensemble Badila

Danse, musique, installation sculpturale
(Iran – Inde – France)

Avec Ava Farhang (danse), Bastien Lagatta
(tabla, tombak, daf, percussions), Mame

Khan Manghaniyar (chant, harmonium,
khartal), Sardar Mohamadjani (oud, târ,
chant), Javid Yahyazadeh (ney, chant) et

Nicolas Lefebvre (sculptures)

CONCERTS

11 Vendredi 9 novembre à 20h30

Caresse du ciel

Bahman Panahi, Sandrine Pourailly et
Madjid Khaladj
Tar, harpe et percussions (Iran – France)

34 Vendredi 11 janvier à 20h30

Le chant de la steppe Musiques de Mongolie

Avec Baadma (chant long), Naranbaatar
Purevdorj (vièle morin khuur, luth, chant
diphonique) et Nasanbaatar Ganbold
(chant diphonique, vièle morin khuur)

40 Vendredi 25 janvier à 20h30

Ensemble Hijiri-Kai Musiques du Japon

Avec Teruhisa Fukuda (shakuhachi), Shihô
Kineya (shamisen) et Mihoko Maekawa
(koto)

Saveurs
du thé,



Saveurs
d'Asie

Novembre 2012 – janvier 2013

Edito

SAVEURS DU THÉ, SAVEURS D'ASIE

Tandis que l'exposition convie à la découverte de la boisson la plus populaire au monde, l'auditorium propose dès novembre un voyage sur *La route légendaire du thé*. Trois documentaires de Michel Noll et Weiping Zhou nous conduiront *Au royaume de l'or vert*, *Au cœur de Shangri La* et *Sur le toit du monde*. En écho à la conférence sur « Les routes du thé », c'est le réalisateur Pierre Barboni qui nous décrira le thé dans toute sa diversité et sa richesse, sa légende, ses couleurs et son usage (*Un monde de thé*).

Le célèbre et trop rare film de Xie Tian, *La maison de thé* (1982), fera le lien entre cette boisson incontournable et l'histoire de la Chine contemporaine. En Chine, comment évoquer le thé, sans parler de *Yixing, la reine des théières* ? Mais, c'est aux confins de l'Inde et du Népal que nous découvrirons un producteur de thé charismatique : *Le seigneur de Darjeeling*, qui vit son activité comme une véritable quête spirituelle.

Au musée Guimet, nous ne pouvions ignorer cette *Chambre de thé*, construite dans les jardins du Panthéon Bouddhique par un grand maître du genre. Un documentaire nous raconte cette aventure hors du commun. Nous évoquerons enfin la vie de *Sen no Rikyû*, maître de thé qui porta la cérémonie de thé « cha no yu » au plus haut degré de son raffinement.

Le thé dans tous ses états...

Tout en dégustant un thé, vous reprendrez bien un peu de cuisine asiatique ?

Commençons donc par les aventures rocambolesques d'un grand cuisinier coréen au cours d'une compétition gastronomique internationale : *Le grand chef (Shikgaek)* et consultons ce très ancien livre de recettes coréennes : *Su wun jab bang*.

Puis, direction la Chine où quelques documentaires vont nous livrer certains secrets gastronomiques : *Secrets de cuisine de la Cité Interdite*, *Saveurs et servitudes*, mais aussi *Le secret du pigeon laqué*, un savoir-faire jalousement gardé par Monsieur Jiu car il fait sa renommée. Sa recette miracle le sauvera-t-elle d'un chiffre d'affaires en baisse ?

Saluons Monsieur Liang qui tente de convertir sa famille aux vertus de l'agriculture et de la cuisine bio : *Du bio envers et contre tous...*

Une pause à Hong-Kong pour revoir avec bonheur l'inoubliable *In the mood for love* de Wong Kar-wai et la belle Maggie Cheung dans sa quête quotidienne et répétitive de nourriture.

ÉDITO

A Taïwan, *Salé sucré (Yin shi nan nu)* est une comédie sentimentale d'Ang Lee dont le premier rôle est tenu par la cuisine.

L'odeur de la papaye verte de Tran Anh Hung nous entraîne dans le Saïgon des années 50.

Au Cambodge, dans les années 60, la culture du riz rythme la vie d'une famille. Une très émouvante fiction de Rithy Panh, *Les gens de la rizière (Neak srê)*, un film fort, la mémoire de tout un peuple.

Dans Le Temple d'Or d'Amritsar, la plus grande cuisine de l'Inde, préparée par des fidèles de la communauté sikh, nourrit 100 000 personnes tous les jours gratuitement (*Himself He Cooks*).

Dernière escale au Japon avec 4 films de Yazujiro Ozu où les hommes confient leur intimité dans *Le goût du saké (Sanma no aji)*. Deux films rares des années 30, *Chœur de Tokyo (Tokyo no kôrasu)* et *Une auberge à Tokyo (Tokyo no yado)*, évoqueront un Japon affamé, en pleine crise économique. *Le goût du riz au thé vert (Ochazuke no aji)* nous montrera le pouvoir émotionnel de ce plat, point de départ d'un rapprochement amoureux. Une comédie truculente, un « eastern-nouille », vous fera

vivre des moments inoubliables dans le petit restaurant de « ramen » tenu par une jeune veuve du nom de *Tampopo*. Partout dans le monde on s'arrache ses talents, elle s'appelle Fumiko Kono. *Tokyo blues & sushis confits* est un documentaire sur la création, la quête de la perfection et la solitude de l'artiste dans sa cuisine.

Et pour dessert : *Gâteaux japonais*, merveilles de poésie, d'harmonie avec la nature et les saisons, mais aussi offrandes rituelles dans les temples.

Bon appétit !



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Lundi 5 novembre à 12h15

UN MONDE DE THÉ

Documentaire de Pierre Barboni, 2010, 1h30'

Jaune, vert, blanc ou noir, le thé s'offre à l'amateur par le regard et l'odorat avant d'être dégusté. Résumé d'une multitude de gestes, ce sont ses couleurs, ses formes et les nuances de ses parfums qui établissent les correspondances avec le désir du goût que nous recherchons. Chaque thé raconte une histoire dans laquelle l'amateur trouve sa propre manière de le consommer, et ouvre sur un Chadô (voie du thé) personnel, une manière de profiter de cette plante unique, symbole de paix, de sérénité et d'harmonie.

De la Chine au Japon, en passant par l'Inde et le Sri Lanka, le documentaire aborde tous les aspects nécessaires à la connaissance mais aussi à la dégustation des thés.

Mercredi 7 novembre à 12h15

LE GRAND CHEF (SHIKGAEK)

Fiction de Yun-su Jeon, 2009, 1h54', VOSTF

Un jeune Sud-Coréen, prodige de la cuisine, abandonne sa profession à la suite d'un concours qui s'est terminé en tragédie. Il mène une vie paisible et retirée en tant que fermier dans un petit village jusqu'à ce qu'une compétition gastronomique nationale le pousse à revenir se mesurer à son rival de toujours. Le vainqueur sera le digne héritier du légendaire grand chef royal de la dynastie Chosun...





Concert Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Vendredi 9 novembre à 20h30

CARESSE DU CIEL

*Bahman Panahi, Sandrine Pourailly et Madjid Khaladj
Tar, harpe et percussions (Iran – France)*

Caresse du ciel de Bahman Panahi est avant tout un duo entre le tar et la harpe, mis en relief par la percussion. Construite comme la rencontre de deux langages, le langage tonal et le langage modal, cette œuvre est aussi la rencontre entre la musique classique persane et la musique classique occidentale. Les deux instruments se complètent admirablement, l'un par la brillance de son timbre (tar) et l'autre par la rondeur de ses sonorités (harpe). C'est un retour à ses origines pour la harpe issue de l'Asie mineure et de l'époque des Sumériens. La combinaison de ces deux instruments à cordes pincées, qui ont évolué chacun de leur côté dans des univers musi-

caux différents, donne un rythme extraordinaire à cette composition. L'improvisation devient alors un jeu de questions-réponses avec le langage qui est propre à chaque instrument mais qui charme l'auditeur par son éloquence. La musique s'installe lentement, telle une caresse du ciel... Bahman Panahi est un artiste iranien, musicien et calligraphe, disciple pour le tar et le setar des grands maîtres du genre : Zarif, Lotfi et Zahed-Shirazi. Récompensée par de nombreux prix, Sandrine Pourailly est une artiste virtuose et éclectique, créatrice du spectacle La harpe dans tous ses états. Le percussionniste Madjid Khaladj est un multi-instrumentiste, multipliant les expériences musicales et maîtrisant avec talent le daf ou le tombak.

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Mercredi 14 novembre à 12h15

SUR LA ROUTE LÉGENDAIRE DU THÉ, PARTIE 1 : AU ROYAUME DE L'OR VERT

Documentaire en trois parties de Michel Noll et Zhou Weiping, 2008, 52'

Les six légendaires montagnes de thé, près de Yiwu, dans la région de Xishuangbanna. Nous sommes près des forêts vierges subtropicales dans le sud-ouest de la Chine, au nord du Vietnam, du Laos et du Myanmar.

C'est ici que commence notre voyage au pays du thé. Nous observons d'abord la cueillette du thé sauvage, à partir du grand arbre à thé (*camélia sinensis*), mais aussi la récolte du thé cultivé, le fameux Pu'er, celui qui fait l'objet de cultures artisanales à l'ancienne. La préparation du thé, la récolte et le tri des feuilles, sa fermentation et sa préparation en « galette » ou en « brique » pour le transport à dos de che-

val, s'y déroulent encore aujourd'hui selon des traditions millénaires. Chaque ethnie, parfois chaque famille de planteurs, a ses propres secrets de fabrication, transmise de génération en génération.

Les caravanes se préparent pour entamer ce long périple de plus de 4000 km qui séparent le royaume du thé du grand marché de thé à Lhassa, capitale du Tibet et point d'orgue de la légendaire Route du thé.

Conférence & Film Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Jeudi 15 novembre à 12h15

LES ROUTES DU THÉ

Conférence publique et gratuite

Par Jean-Paul Desroches, commissaire de l'exposition Le Thé à Guimet, histoires d'une boisson millénaire.

Universellement consommé aujourd'hui, le thé est vieux de plus de deux millénaires et a parcouru bien des chemins depuis sa naissance en Chine, à travers l'Asie orientale, le Moyen-Orient, l'Europe et l'Amérique. Au cours de sa longue histoire, sa consommation a connu trois phases : l'âge du thé bouilli sous les Tang (618-907), l'âge du thé battu sous les Song (960- 1279), l'âge du thé infusé sous les Ming (1368-1644).

Vendredi 16 novembre à 12h15

LA MAISON DE THÉ (CHA GUAN)

Fiction de Xie Tian, 1982, 2h05', VOSTF

Autour des tables d'une maison de thé à Pékin, les générations se succèdent. La première scène se situe dans les dernières années du XIXème siècle, à la fin de la dynastie mandchoue ; la deuxième dans les années 20, alors que la Chine est sous la domination des seigneurs de la guerre ; la troisième à la veille de la révolution de 1949.

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Lundi 19 novembre à 12h15

SECRETS DE CUISINE DE LA CITÉ INTERDITE

Documentaire de Frédéric Laffont, 2005, 51'

La mission de la « Présidente Liu » est de nourrir les dignitaires chinois et leurs hôtes de marque dans l'un des palais gouvernementaux. Elle y travaille depuis plus de quarante ans, y a servi Mao et Madame aux heures les plus délicates de la république populaire, y a vu passer les chefs d'Etats du monde entier, et appelait Deng Xiaoping « grand-père »... Depuis quelques années, avec l'accord du Parti bien sûr, elle étudie les recettes de la cuisine impériale dans les archives très cadencées de la Cité Interdite.

Mercredi 21 novembre à 12h15

IN THE MOOD FOR LOVE

Fiction de Wong Kar-wai, 2000, 1h38', VOSTF

Hong Kong, 1962. Monsieur et Madame Chow emménagent dans leur nouvel appartement le même jour que leurs voisins, Monsieur et Madame Chan. Sans comprendre comment cela a commencé, Monsieur Chow et Madame Chan apprennent que leurs époux respectifs ont une liaison. Cette découverte les choque mais les rapproche. Ils se voient de plus en plus souvent mais le voisinage commence à s'en apercevoir. Il semble n'y avoir aucune possibilité pour eux de vivre une relation amoureuse. Mais la retenue, les réserves émotionnelles de Madame Chan hantent Monsieur Chow, qui voit ses sentiments changer. Le temps est subtilement rythmé d'une part par les sublimes robes de Maggie Cheung, ainsi que par la répétition de ses sorties pour aller chercher la nourriture quotidienne.



Danse Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Vendredi 23 et samedi 24 novembre à 20h30

« NRITHYA SAMARCHITHA - UNE DANSE OFFRANDE »
LAVANYA ANANTH

DANSE BHARATA NATYAM (INDE)

Accompagnée par Murali Parthasarathy (chant), M.S. Sukhi (mrigandam), Kalaiarasan Ramanathan (violon) et Kaushik Champakesan (nattuvangam)

Talent reconnu et acclamé de la nouvelle génération, Lavanya Ananth incarne avec grâce le style Vazhuvoor, l'un des styles originaux du Bharata natyam, la danse classique de l'Inde du Sud. Elle a suivi l'enseignement de grands maîtres comme S.K. Raharathnam Pillai, K.J. Sarasa et Bragha Bessel.

Attachée à la tradition, Lavanya Ananth développe son propre langage chorégraphique tant dans sa danse technique aux lignes et symétries parfaites, que dans sa danse

expressive où son abhinaya délicat met en valeur toutes les couleurs des émotions.

Elle a tourné à travers le monde en Asie, Europe, Australie et aux Etats-Unis, donné de nombreux stages et formations, et reçu de prestigieuses distinctions.

Dans son récital Nrithya Samarchitha, rassemblant des chorégraphies de sa composition, Lavanya Ananth puise son inspiration dans la diversité de la poésie indienne (chantée en tamoul, urdu, sanskrit...) et transcende les frontières du Bharata natyam.



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Lundi 26 novembre à 12h15

SUR LA ROUTE LÉGENDAIRE DU THÉ, PARTIE 2 : AU CŒUR DE SHANGRI-LA

Documentaire en trois parties de Michel Noll et Zhou Weiping, 2008, 52'

Les cavaliers se sont regroupés pour former des caravanes. Certaines ne se composent que d'une douzaine de chevaux et de mules, d'autres peuvent compter jusqu'à trois cents bêtes. Désormais chargés de l'or vert, ils vont affronter vingt chaînes de montagnes et devoir traverser quatre puissants fleuves dont le Yang Tsé et le Mékong.

Dans les hautes vallées et sur les flancs de magnifiques montagnes, les caravanes traversent des villages perdus qui sont souvent coupés du monde pendant plus de six mois de l'année. Pour subvenir à leur besoins de manière autonome, les habitants ont développé toutes sortes d'ar-

tisanats. Ici la nature et sa beauté sauvage sont tellement imposantes qu'une spiritualité universelle semble s'être nichée dans le cœur des femmes et des hommes qui y vivent. Le bouddhisme est omniprésent, et se manifeste à travers mille et un temples, statues de prière et autres lieux de culte.

Puis nous quittons les contrées verdoyantes du mythique Shangri-La pour arriver à la steppe de Banda...

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Mercredi 28 novembre à 12h15

SAVEURS ET SERVITUDES

Documentaire de Wang Feng, 2011, 52'

A Canton, dans le sud de la Chine, les employés du restaurant Jin Cheng se préparent dès six heures du matin : danses collectives et chansons matinales vont contribuer à faire de cette nouvelle journée une réussite assurée. Vient ensuite l'inspection du maître d'hôtel, Chua Zhon, qui donne lieu à une ronde minutieuse pour veiller à ce que tout se passe bien en cuisine, en salle et aux livraisons. L'enjeu est de taille : le restaurant a une réputation d'excellence pour ses spécialités « chao », nom de l'une des nombreuses ethnies de Chine. Point de salut sans le respect des traditions.

Vendredi 30 novembre à 12h15

SALÉ SUCRÉ (YIN SHI NAN NU)

Fiction d'Ang Lee, 1994, 2h03', VOSTF

A Taïwan, un grand chef cuisinier vit avec ses trois filles pour qui il prépare de somptueux repas traditionnels. Au fil du temps, ces merveilleux plats sont devenus ordinaires pour elles. L'aînée, Jia-jen, convertie au christianisme, est professeur de chimie. La plus jeune, Jia-ning, a 20 ans ; elle est étudiante et travaille dans un fast-food. Elles sont toutes deux préoccupées par leur vie sentimentale, tandis que la cadette, Jia-chien, en pleine réussite professionnelle, voit peu à peu ses projets modifiés par son entourage...

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Lundi 3 décembre à 12h15

SUR LA ROUTE LÉGENDAIRE DU THÉ, PARTIE 3 : SUR LE TOIT DU MONDE

Documentaire en trois parties de Michel Noll et Zhou Weiping, 2008, 52'

Nous voilà engagés sur la route vers le toit du monde. C'est seulement maintenant, dans la nudité des plaines du plateau tibétain, que nous voyons comment ces hommes aventuriers s'organisent pour survivre aux défis imposés par cette longue et difficile route. Nous goûtons leurs repas préparés dans des casseroles de fortune, noircies par le feu, visitons les caravansérails qui les abritent la nuit, partageons leur repos le plus souvent à la belle étoile. C'est un périple de douze longs mois. Six mois pour l'aller et encore six mois pour le retour.

Certains des caravaniers que nous rencontrons ont fait le

voyage plus de vingt fois dans leur vie. Les conducteurs de chevaux du Yunnan s'arrêtent aux portes de Lhassa, tandis que d'autres prennent le relais pour porter l'or vert, le Pu'er, vers l'Inde, le Pakistan et d'autres lointains pays, et plus encore jusqu'à l'autre bout du monde.

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Mercredi 5 décembre à 12h15

YIXING, LA REINE DES THÉIÈRES

Documentaire de Patrick Valfré et Luc Bouery, 2007, 52'

Venez vivre un voyage extraordinaire au pays du thé, dans le sillage des anciennes compagnies des Indes ! Retrouvez, au cours d'une trépidante enquête entre la Chine et l'Europe, l'histoire oubliée des fameuses théières de Yixing, qui connurent leurs heures de gloire aux XVIIème et XVIIIème siècles, et figuraient même sur les tables royales et impériales.

Laissez-vous charmer par des rencontres hors du commun : collectionneurs, grands maîtres potiers, artisans, conservateurs, et faites-vous ouvrir les portes des réserves des plus prestigieux musées, dont celui de Dresde où se trouvent les collections royales d'Auguste le Fort. Promenez-vous dans un jardin de thé, assistez à une récolte tradition-

nelle et à l'élaboration de l'un des meilleurs thés de Chine. Émerveillez-vous lors d'une cuisson de céramiques dans les entrailles du dernier four dragon...

Danse & Musique Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Vendredi 7 et samedi 8 décembre à 20h30

L'ENSEMBLE BADILA

DANSE, MUSIQUE, INSTALLATION SCULPTURALE (IRAN – INDE – FRANCE)
Avec Ava Farhang (Iran – danse, chorégraphie, scénographie), Bastien Lagatta (France – tabla, tombak, daf, percussions, direction musicale), Mame Khan Manghaniyar (Rajasthan, Inde – chant, harmonium, khartal), Sardar Mohamadjani (Iran – oud, târ, chant), Javid Yahyazadeh (Iran – ney, chant) et Nicolas Lefebvre (France – sculptures, installations, scénographie)

C'est par l'alchimie de la rencontre de traditions vieilles comme le monde, celles de l'Inde et de la Perse, et d'une vision poétique contemporaine, que Badila nous entraîne dans un univers où sensibilité mystique et virtuosité créatrice s'entremêlent pour servir une quête sonore profondément originale et novatrice.

En marge de l'agitation du monde, l'Ensemble Badila cultive le goût de la transcendance musicale, érigeant un creuset effervescent où se fondent avec élégance et passion les cultures flamboyantes de l'Orient.

Créé par Bastien Lagatta, ethnomusicologue et percussionniste, influencé tant par le souffle indien que par les respirations yéménites, Badila est né de la rencontre de quatre musiciens et d'une danseuse dans une même aspiration au syncrétisme.

Ils sont venus, de France, d'Inde et d'Iran, emportant avec eux tablas, oud, zar, roue de pluie, ney, chantant et dansant, afin de célébrer l'union nouvelle du maqâm et du raga.

Ce spectacle inédit s'inscrit dans le décor des œuvres du sculpteur Nicolas Lefebvre, chamane-nomade qui a ramené de ses périples la matière de ces Déesses-mères, totems hybrides, fétiches et divinités protectrices...

La danseuse et chorégraphe Ava Farhang flotte dans l'air, tourbillon hypnotique.

Les musiques de Badila sont une invitation à un voyage onirique, où l'ivresse du tournoiement est le grand véhicule de l'âme. Puissantes et dynamiques, elles sont intemporelles.

Les musiques de ces deux spectacles sont issues du dernier album de l'ensemble, « Music for Princes & Princesses » (Buda Musique, 2011).



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Lundi 10 décembre à 12h15

L'ODEUR DE LA PAPAYE VERTE

Fiction de Tran Anh Hung, 1993, 1h40', VOSTF

Saigon, 1950. Petite paysanne vietnamienne âgée de dix ans, Mui entre au service de riches bourgeois de la ville. La vieille servante Ti lui explique le drame vécu par la famille, régulièrement abandonnée par un père volage. Ti inculque à Mui les gestes traditionnels liés à sa condition de servante. Dix ans plus tard, elle est devenue une belle jeune femme qui a donné un enfant à son maître. Il lui a appris à lire, mais ici dans les allers-retours entre le jardin et la maison, la servitude et l'amour se mêlent inextricablement. Des âmes aux fleurs, des sentiments à la faune, tout est imprégné de l'humidité, de la chaleur et de l'odeur de la papaye verte. Caméra d'or au festival de Cannes 1993.

Mercredi 12 décembre à 12h15

LE SECRET DU PIGEON LAQUÉ

Documentaire de Zheng Xiaolei, 2011, 52'

Monsieur Jiu et Madame Yi sont les propriétaires d'un petit restaurant au cœur de Canton. Leur association tient depuis plus de 30 ans : elle s'occupe des affaires, et lui, des cuisines. En tant que « chef », il a développé une spécialité qui a fait sa renommée : les clients viennent de loin pour goûter son fameux pigeon rôti. Et d'ailleurs, il garde jalousement le secret de sa préparation. Alors que le chiffre d'affaires est en baisse en raison de la concurrence croissante, seule sa recette miracle les sauve de la fermeture.



Conférence Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Jeudi 13 décembre à 12h15

LE THÉ DES LETTRÉS

Conférence publique et gratuite

Par Catherine Delacour, conservateur en charge des arts de la Chine

Plante chinoise, dont les vertus médicinales furent très tôt découvertes, le thé devient le breuvage de la haute société dès les Tang et peu à peu se démocratise et s'exporte. Trois modes principaux de préparation et consommation caractérisent sa longue histoire en Chine : le thé bouilli, sous les Tang, qui sera adopté en Mongolie mêlé au lait de jument, le thé battu sous les Song, qui sera adopté au Japon où il sera ritualisé à l'extrême, enfin le thé infusé sous les Ming qui sera adopté en occident et y connaîtra le succès que l'on sait.

Mais en Chine même, entre le thé des empereurs et gens

de cour et celui du peuple, se dessine lentement à travers les différents modes d'expression artistiques que suscite ce breuvage, une étroite convergence entre l'esprit lettré et l'esprit du thé : le thé des lettrés.

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Vendredi 14 décembre à 12h15

LES GENS DE LA RIZIÈRE (NEAK SRĒ)

Fiction de Rithy Panh, 1993, 2h05', VOSTF

Vong Poewv et sa femme Yim Om élèvent difficilement leurs sept filles grâce à la seule culture du riz. Celle-ci rythme leur vie, leurs joies, leurs croyances, leur survie. A chaque saison, la récolte est le fruit de tous leurs efforts. La terre est petite, la famille nombreuse, les enfants grandissent. L'équilibre est fragile.

Ce film, premier long métrage du célèbre réalisateur cambodgien Rithy Panh, est le récit de la lutte de l'homme contre la nature, tout à la fois nourricière et meurtrière.



Lundi 17 décembre à 12h15

DU BIO ENVERS ET CONTRE TOUS

Documentaire de Wei Shi, 2011, 52'

Monsieur Liang possède deux restaurants et une ferme « biologique » dans la riche province méridionale de Guangdong en Chine. Il est soutenu dans son ambitieuse entreprise avec ardeur par sa femme, et avec obéissance par son fils. Sa quête absolue d'un mode de vie plus sain n'a pas encore réussi à rendre son entreprise rentable et convaincante aux yeux de tous. Pourtant, cela ne l'empêche pas de chercher, chaque jour un peu plus, à mener à bien son projet : profondément convaincu des vertus d'une cuisine équilibrée et d'une agriculture biologique, il tente résolument d'y convertir son personnel et sa famille.

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Mercredi 19 décembre à 12h15

LE SEIGNEUR DE DARJEELING

Documentaire de Xavier de Lausanne, 2005, 53'

Aux confins de l'Inde et du Népal, à Darjeeling, Rajah Banerjee, propriétaire de l'une des dernières exploitations de thé familiale et traditionnelle, a été le premier à s'investir dans la culture biodynamique et dans le commerce équitable, tout en produisant l'un des thés les plus prisés au monde. Personnage charismatique, cultivant son thé comme un véritable art de vivre et une quête spirituelle, il parcourt à cheval ses jardins féeriques et nous fait, avec élégance, réfléchir sur l'harmonie possible entre l'homme et la nature.



Mercredi 12 décembre à 12h15

HIMSELF HE COOKS

Documentaire de Philippe Witjes et Valérie Berteau, 2011, 1h04'

Le Temple d'Or d'Amritsar, le Harmandir Sahib, est le lieu le plus sacré de la communauté sikh. Tous les jours, il accueille 100 000 visiteurs de toutes religions et de toutes castes, et leur offre le repas. Le principal ingrédient : la participation volontaire « Seva » de centaines de femmes et d'hommes. Le film nous plonge dans la beauté hypnotique de la chorégraphie de ces nombreuses mains philanthropes et révèle l'essence et l'atmosphère de ce lieu fascinant.



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Lundi 7 janvier à 12h15 (3 films)

L'ESPRIT DU THÉ : SEN NO RIKYŪ

Documentaire de la Japan Foundation, 1988, 46'

La vie de Sen no Rikyū (1522-1591), maître de thé, qui porta l'art de la cérémonie du thé - cha no yu - au plus haut degré de son raffinement.

CHAMBRE DU THÉ

Documentaire de Julien Peuble, 2001, 27'

2001 : une maison de thé, véritable « cabane végétale », pousse en plein Paris dans le jardin du Panthéon Bouddhique, annexe du Musée Guimet. C'est un cadeau du Japon à la France, l'œuvre d'artisans japonais aux savoir-faire exceptionnels, portés par les plans de l'architecte Masao Nakamura, professeur honoraire de l'Institut polytechnique de Kyôto, qui a accepté de s'adresser aux visiteurs à travers ce film.

WAGASHI, LA DÉLICATE BEAUTÉ DE LA PÂTISSERIE JAPONAISE

Documentaire de la Japan Foundation, 22'

Il y a plus de mille ans que la pâtisserie japonaise est née, émanant de la sensibilité des Japonais au Beau et au Délicat, de leur amour pour la nature et le passage des saisons.

Les formes, les couleurs, les saveurs et même les noms des gâteaux correspondent aux saisons. Au printemps, on sert le Tō-zakura (Horizons vaporeux de cerisiers en fleurs), ou bien en automne on offre le Kozue no aki (Palette d'automne), nom qui évoque les couleurs chatoyantes des feuillages changeants, et surtout ceux des érables...

Ces pâtisseries traditionnelles légèrement sucrées accompagnent chaque bol de thé pour en atténuer l'amertume.

Servis également lors des principales fêtes de l'année, les wagashi sont bien plus que de simples gâteaux : ils sont la nourriture de l'âme.

Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Mercredi 9 janvier à 12h15

LE GOÛT DU SAKE (SANMA NO AJI)

Fiction de Yasujiro Ozu, 1962, 1h52', VOSTF

Veuf, Shuhei Hirayama vit avec sa fille Michiko, qui tient la maison, et son fils cadet Kazuo, tandis que l'aîné, Koichi, est déjà marié. Hirayama fréquente régulièrement quelques amis avec qui il boit volontiers force saké ; notamment avec Horie, qui vient de se remarier avec une femme très jeune, et qui le pousse à en faire autant, ainsi qu'en compagnie de son vieux professeur Sakurna, qui vit également avec sa fille, et dont il avoue avoir gâché l'avenir en la gardant près de lui. Tout cela fait réfléchir Hirayama, qui tente de décider sa fille Michiko au mariage, alors qu'elle est déjà amoureuse d'un jeune homme.



Concert Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Vendredi 11 janvier à 20h30

LE CHANT DE LA STEPPE

MUSIQUES DE MONGOLIE

Avec Baadma (chant long), Naranbaatar Purevdorj (vièle morin khuur, luth, chant diphonique) et Nasanbaatar Ganbold (chant diphonique, vièle morin khuur)

Originaire d'Ulaan-Baatar, la capitale de la Mongolie, la chanteuse Baadma a eu la chance d'étudier le chant long avec l'une des plus grande figure de cette tradition, Nandziliin Norovbanzad, récemment disparue. Baadma est l'une des rares détentrices de cet art vocal. En effet, si la soviétisation du pays durant près de soixante ans a fragilisé les pratiques musicales traditionnelles, l'authenticité de cette tradition vocale a néanmoins résisté au travail de folklorisation du patrimoine mongol par les Soviétiques. Artiste réputée dans le monde entier, son nom complet

est Samdandamba Badamkhorol : les Mongols se donnent volontiers des petits noms...

Né à Zavkhan, Naranbaatar Purevdorj joue du morin khuur, la vièle dite « à tête de cheval », instrument populaire et emblématique de la tradition musicale mongole. Parmi les différentes techniques vocales pratiquées depuis des siècles dans le pays de l'Altaï (la chaîne montagneuse du nord-ouest de la Mongolie, que les ethnologues considèrent comme le lieu de naissance des pratiques diphoniques), Nara chante tout particulièrement les techniques dites khomeï et le charchira.

Quant à Nasanbaatar Ganbold, qui a grandi lui aussi aux abords de la capitale mongole, il a intégré très jeune le conservatoire de musique de la ville où il a appris à jouer la vièle à tête de cheval, mais également le hautbois mongol bishgur, plus rare, et le luth à long manche dombra, joué avec un plectra ou parfois simplement en pinçant les cordes avec la main. Pour les pratiques du chant diphonique, c'est en famille, comme le veut l'usage, que Nasa a fait son apprentissage.

Un trio extraordinaire de virtuosité et d'authenticité, pour ce merveilleux et ensorcelant Chant de la steppe.



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Lundi 14 janvier à 12h15

CHŒUR DE TOKYO (TOKYO NO KÔRASU)
Fiction de Yasujiro Ozu, 1931, 1h30', muet

Un employé d'une compagnie d'assurances est licencié après avoir pris la défense d'un de ses collègues. Père de deux enfants, désormais sans ressource, il est obligé d'accepter ce que lui propose Omura, son ancien professeur de lycée qui vient d'ouvrir un restaurant.

Œuvre annonciatrice du magnifique *Gosses de Tokyo* qu'Ozu réalisera un an plus tard, *Chœur de Tokyo* est une réflexion sensible sur les générations et la filiation.

Mercredi 16 janvier à 12h15

TOKYO BLUES & SUSHIS CONFITS
Documentaire de Frédéric Laffont, 2004, 1h21'

Elle est l'un des chefs de cuisine les plus talentueux de sa génération. A Bordeaux, Genève, Osaka, New York, Kyoto... partout dans le monde on s'arrache ses talents. Elle s'appelle Fumiko. Fumi peut se traduire par « saveurs » en japonais. Grâce à son grand-oncle qui lui transmet sa passion, Fumiko cuisine dès l'âge de quatre ans. «Une cuisine en harmonie avec ce goût si particulier du saké qu'il aimait : les poissons séchés, les nouilles faites main, les prunes. Une cuisine simple », précise-t-elle. Plus tard, formée par le grand chef Alain Passard, elle apprendra à « parler avec les produits », en s'inspirant de leurs couleurs, de leurs formes, de leurs parfums.

C'est un documentaire sur la création, la quête de la perfection et la solitude de l'artiste. Pour Fumiko, la cuisine est un chemin sans fin.



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Vendredi 18 janvier à 12h15

TAMPOPO
Comédie de Juzo Itami, 1985, 1h54', VOSTF

Tampopo, une jeune veuve, gère sans succès un petit restaurant de « ramen » (soupe de nouilles). Sa vie va basculer le jour où un client, Goro, routier 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...

Lundi 21 janvier à 12h15

UNE AUBERGE À TOKYO (TOKYO NO YADO)
Fiction de Yasujiro Ozu, 1935, 1h15', muet sonorisé

Dans un Japon en pleine crise économique, un chômeur et ses deux jeunes fils errent dans les faubourgs industriels de Tokyo. Les deux enfants, malgré les difficultés du quotidien, continuent à soutenir leur père dans l'épreuve difficile qu'est la recherche d'emploi dans une société où ils doivent choisir entre manger ou dormir abrité. Ils se lient d'amitié avec une jeune femme et sa petite fille, elles aussi errantes, à la recherche d'un travail...

Premier film sonorisé réalisé à partir d'un matériel entièrement muet, *Une Auberge à Tokyo* fait partie des œuvres les plus attachantes d'Ozu. Autour de thèmes graves tels que la misère, la faim, la survie ou encore la maladie, le cinéaste parvient à créer un équilibre entre drame et comédie par le biais de deux enfants portés par une joie de vivre synonyme de légèreté et d'espièglerie.



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



Mercredi 23 janvier à 12h15 (2 films)

LA TRADITION CORÉENNE, GASTRONOMIE MILLÉNAIRE : SU WUN JAB BANG

Documentaire de Lee Hyunkyung, Korea Foundation, 2008, 40'

La Corée a conservé sa culture empreinte de traditions millénaires qui la relie, tel un fil invisible, toujours au passé. Un livre très ancien, le Su Wun Jab Bang, nous permet de découvrir, par ses recettes, la préparation de plats pour la célébration de rituels confucéens telle la fête dédiée aux ancêtres.

GÂTEAUX JAPONAIS

Documentaire de la Japan Foundation, 26'

C'est à l'époque de Nara (710 - 794), que les ambassadeurs japonais envoyés en Chine par l'empereur revinrent au pays en rapportant avec eux de nombreuses pâtisseries. Ces dernières, appelées tōgashi (littéralement pâtisserie des Tang, du nom de la dynastie régnant à l'époque en Chine), étaient issues de procédés de fabrication encore inconnus au Japon. Ces gâteaux sont préparés à base d'ingrédients naturels parmi lesquels les farines de riz et de blé, l'agar-agar, la pâte de soja et le haricot rouge. On peut lire dans le « Dit du Genji » que les gâteaux chinois servaient d'offrandes dans les temples.



Concert Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Vendredi 25 janvier à 20h30

ENSEMBLE HIJIRI-KAI

MUSIQUES DU JAPON

Avec Teruhisa Fukuda (*shakuhachi*), Shihô Kineya (*shamisen*) et Mihoko Maekawa (*koto*)

Au Moyen-âge, le shakuhachi, flûte traditionnelle japonaise, fut associé à la secte Fuke du bouddhisme zen. Les moines l'utilisaient comme soutien à la méditation. Ainsi, les mélodies suivaient le rythme de la respiration du religieux. Interdit au début de l'ère Meiji, le shakuhachi fut à nouveau autorisé, quelques années plus tard, mais uniquement en trio avec koto et shamisen. Il fallut encore attendre plusieurs années avant que la pratique en solo ne réapparaisse.

L'ensemble Hijiri-Kai (littéralement « Groupe des Sages ») fut créé en 2003 autour de la personnalité de Teruhisa

Fukuda et sous la direction artistique du musicologue Akira Tamba, à l'occasion d'une tournée en France. Interprètes de renommée internationale, les trois instrumentistes qui composent ce groupe s'appuient sur des recherches musicologiques exigeantes en musique classique japonaise. Tout en perpétuant le répertoire traditionnel, l'ensemble Hijiri-Kai collabore avec des compositeurs contemporains en ouvrant de nouveaux horizons et en enrichissant la tradition dans son sillage. Ils seront rejoints au cours de ce concert par Daniel Lifermann, disciple de Teruhisa Fukuda, et les musiciens de la Voie du Bambou.



Cycle Saveurs du thé, saveurs d'Asie



ercredi 30 janvier à 12h15

LE GOÛT DU RIZ AU THÉ VERT (OCHAZUKE NO AJI)

Fiction de Yasujiro Ozu, 1952, 1h56', VOSTF

Taeko a été mariée par arrangement et ne s'entend pas avec son mari. Insatisfaite, elle passe son temps à se distraire avec ses amies. Un jour, son mari reçoit son ordre de mobilisation. Elle est bouleversée, tandis qu'il y fait face avec sang-froid. Elle commence à apprécier son calme et sa prévenance. La veille de son départ, tous les deux mangent, dans la cuisine, avec une vive émotion, un ochazuke (riz au thé vert).



Cycle de films : Saveurs du thé, saveurs d'Asie

Entrée libre pour les détenteurs du billet du musée ou du billet jumelé (musée/exposition), pour les membres de la SAMG, les demandeurs d'emploi et les moins de 26 ans

- Autres : 5€

- ou abonnement au cycle de films Saveurs du thé, saveurs d'Asie : 30€

Spectacles

- Plein tarif 17€ ou tarif réduit 12€ (pour les membres de la SAMG, les demandeurs d'emploi ou les moins de 26 ans)

- Groupes : nous consulter

Conférences

Entrée libre et gratuite, dans la limite des places disponibles

Renseignements - Réservations

Auditorium Guimet

Musée national des arts asiatiques

6, place d'Iéna 75116 Paris

Tél : 01 40 73 88 18

Fax : 01 47 20 46 88

Mail : auditorium@guimet.fr

Direction artistique

Hubert Laot, 19, avenue d'Iéna 75116 Paris

Anna-Nicole Hunt (relations presse), François Lakosy (technique audiovisuelle), Véronique Prost (cinéma),

Marc Saint-Sevin (administration)



Yasujiro Ozu



Société des Amis du Musée Guimet

S.A.M.G. Fondée en 1926 - Reconnue d'Utilité Publique en 1971 - 6,
place d'Iéna 75116 Paris Tél. 01 45 63 08 77 - amis.de.guimet@noos.
fr - <http://mapage.noos.fr/amis.de.guimet>

Être membre de la s.a.m.g., c'est :

- Appartenir à une association gérée par des membres bénévoles
- Participer à l'enrichissement des collections du musée
- Bénéficier des avantages suivants :
- Accès gratuit au musée, aux films et conférences de l'Auditorium
- Tarif réduit aux spectacles de l'auditorium
- Tarif réduit à l'entrée des musées nationaux (sauf Louvre et Versailles)
- Invitation aux vernissages importants de la R.M.N. au Grand Palais
- Réduction de 5% sur les achats à la librairie du musée
- Accès à la bibliothèque et à la phototèque du musée
- Conférences, visites des collections et des expositions asiatiques, voyages organisés dans l'Union Européenne et les pays étrangers

BULLETIN D'INSCRIPTION

M. Mme Mlle _____
Prénom _____
Profession _____
Adresse _____
Code postal _____ Pays _____
Ville _____ E-mail _____
Tél _____ Fax _____
Date et signature : _____

Cotisation annuelle (date à date) :

- Adhérent : 50 €
 Adhérent (couple) : 75 €
 Etudiant adhérent : 15 €
 Donateur : à partir de 150 €
 Bienfaiteur : 400 € (avec Revue des Arts Asiatiques)
 Entreprises : forfait annuel selon prestations demandées
 Abonnement Revue des Arts Asiatiques (port inclus) : 35 €

Règlement par chèque à l'ordre de la S.A.M.G.

6, place d'Iéna 75116 Paris

En accord avec la réglementation fiscale, les versements supérieurs à 30 € (45 € pour un ménage) font l'objet d'un reçu fiscal ouvrant droit à une réduction d'impôt sur le revenu selon les dispositions en vigueur.

Réservations Spectacles

Si vous souhaitez réserver vos places pour les spectacles programmés à l'auditorium, envoyez-nous ce bon accompagné d'un chèque libellé à l'ordre de l'«Agent comptable du musée Guimet », à l'adresse suivante : Auditorium Guimet, 6 place d'Iéna 75116 Paris. Les places seront renvoyées par retour de courrier.

Monsieur Madame

Mademoiselle

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____

Ville : _____

Téléphone : __/__/__/__/__

Adhérents SAMG / carte(s) n° : _____

Moins de 26 ans Demandeurs d'emploi

(*) Tarif réduit pour les adhérents de la SAMG, les moins de 26 ans et les demandeurs d'emploi, joindre un justificatif.

SPECTACLES	PLEIN TARIF 17€	TARIF RÉDUIT 12€(*)	TOTAL
Caresse du ciel 9/11			
Lavanya Ananth 23/11			
Lavanya Ananth 24/11			
Badila 7/12			
Badila 8/12			
Le chant de la steppe 11/01			
Hijiri-Kai 25/01			

Total Commande:



www.guimet.fr