



Documentaire
Couleurs
26 minutes

Disponible Printemps 2009

auteur / réalisateur
Nathalie Xhonneux

Cadreurs
Ludovic Allouche
Sébastien Rost
Michael Serré

Monteuse
Cécilia Nobre

Ingénieur son
Guth Joly

Compositeur/Mixeur
Jean Baptiste Jeannot

Interprète
Nath Van den Eynde

Voix off
David Salles

Photographes
Franck Pavloff
Nathalie Xhonneux

avec la participation exceptionnelle de

Madame Vandara
Madame Noi
Pascal Rabaté

avec la participation
Centre de la Direction
du Cinéma du Laos
Maison du Patrimoine
à **Luang Prabang**
Ambassade de France au Laos

producteur
Laurent Galmot

BRUT Productions
44 avenue du Professeur Grasset
34000 MONTPELLIER France
Tél/Fax : 04 67 61 03 16
infos@brutprod.com
www.brutprod.com
Producteur PS 12305 EDV 1500

Diffusion mondiale
Cinexport

7678 Avenue des Champs-Élysées
75008 Paris
Tél : 01 45 62 49 45 - Fax : 01 45 63 85 26
Port : 06 07 54 33 33
Mail : cinexport@wanadoo.fr

Dans la série des 6 documentaires BRUT PRODUCTIONS :
« QUELLE ASIE DANS NOTRE ASSIETTE ? »
LAOS - CAMBODGE - VIETNAM - THAÏLANDE - CHINE DU SUD...



LAOS ... LE BONHEUR EST DANS LE RIZ

Le Laos est un petit pays enclavé, généreusement irrigué par le Mékong, encore méconnu puisque ses frontières ne se sont timidement ouvertes qu'en 1992 !

Le patrimoine alimentaire y est encore très préservé et peu exporté contrairement à ses puissants voisins.

Riz rond, parfumé, gluant, violet ou noir, avec 1200 espèces répertoriées il n'est pas étonnant que le riz soit au cœur de l'alimentation !... mais aussi du langage lao :

MANGER SE DIT « KINE KHAO », (MANGER DU RIZ)



Composé de soixante-huit ethnies, le Laos a su préserver la diversité de leurs traditions, habitudes et rituels culinaires. Chasseurs téméraires, cueilleurs infatigables, pêcheurs à la patience toute laotienne, cuisiniers curieux... le Laos est leur jardin, verdoyant et généreux, où disent-ils « tout se mange ».

Des peuplades farouches du Triangle d'Or jusqu'aux hauts lieux de la gastronomie royale, jalousement préservée dans l'enceinte de Luang Prabang, parmi les vendeurs des rues et sur les marchés colorés, ce documentaire propose un voyage fascinant au cœur d'un Laos secret et envoûtant, loin des sentiers battus, où les cinq sens sont sans cesse sollicités grâce au savoir et au raffinement de son peuple si attachant.

Partout la convivialité et l'accueil surprennent : l'appétit ou le manque de moyen s'effaçant toujours devant l'hôte et la notion de partage, indissociable au Laos de la notion de repas :

« KINE KHAO PHOU DJIAO BO SEB » (MANGER SEUL N'A PAS DE SAVEUR !)

DU TRIANGLE D'OR...

Dans une région montagneuse où il y a quelques années fleurissaient les champs de pavots (dont la culture est officiellement prohibée depuis 1975), vivent les Lao Soung (Laos des hauteurs).

- Nous passerons par la porte sacrée d'un village **Akkhas** à la rencontre des infatigables femmes magnifiquement parées d'une coiffe couverte de pièces en argent datant de l'Indochine Française... à la découverte d'un peuple de chasseurs-cueilleurs, cultivateurs de maïs, coton et riz pluvial, aux habitudes alimentaires particulièrement empreintes de tabous, et aux repas très ritualisés.

- Les Akkhas partagent les hauteurs avec les **Hmongs**, excellents éleveurs de bétail, mais pauvres cultivateurs. Leurs qualités de forgeron, leur art de la confection des bijoux, ainsi que la finesse de leurs broderies leur confèrent une réputation méritée de fiers et farouches guerriers parmi les autres ethnies.

- Nous accompagnerons les **Khamous** qui vivent à mi-hauteur (Lao Theung) et qui transforment dans des jarres de terre cuite scellées, le riz gluant qui y subit une courte fermentation (3-5 mois) pour donner un vin doux et délicieux (Lao Hai).

- Les **Tai Dam**, majoritaires à Nam Tha, ont développé une cuisine variée et typique qui a su tirer profit des ressources inestimables de la faune et de la flore de la jungle et des rivières. Invités par Noï, nous découvrirons leur soupe de nouilles Khao Soï qui se déguste à l'aube sur la place du village avant de partir aux rizières ou après une nuit de pêche à la grenouille...

... A LA CITE ROYALE ...

Fascinante, élégante, surprenante, figée dans son statut de Patrimoine Universel de l'Humanité. Luang Prabang capitale culturelle du Laos, elle mérite aussi sa réputation de capitale gastronomique du pays.

La cuisine y est élevée au rang d'art: de mère en fille, les secrets des plats de famille se confient et se perpétuent, comme nous le racontera Madame Vandara, héritière des recettes de la cuisine Royale. Nous suivrons ces personnalités depuis les marchés animés et... grouillants (chauves-souris, rats du bambou, vers à soie, larves de guêpes, chiens, blattes ou serpents), nous les accompagnerons dans leurs alcôves parfumées de coriandre, galanga, gingembre, algues et citronnelle pour y découvrir les subtilités de leur art.



... EN PASSANT PAR VIENTIANE.

Terre des Lao Loum (Laos d'en bas), Vientiane a des faux airs de capitale et le charme d'une bourgade de Province, alanguie et paresseuse, elle s'étire le long du Mékong. Tiraillée entre passé et présent, tout en contrastes, elle est l'avenir du Laos : un sain compromis entre tradition séculaire et modernité nécessaire.

Mais l'alimentation ne se préoccupe guère de modernité : le laab épicé, les salades de papayes vertes, les poissons du Mékong farcis de citronnelle ou couverts de gros sel... y sont toujours aussi savoureux qu'il y a un siècle ! Et il n'y a pas de raison que ça change de sitôt !

L'alimentation au Laos est indissociable de la culture et de l'art de vivre de son peuple, que la globalisation n'a pas perverti. La recherche de la nourriture, sa conservation, sa préparation, sa consommation restent l'activité principale de la majorité des Laos. Nourriture source de vie ou de mort, de survie, de guérison, sacrée ou taboue, animale ou végétale, elle est partout présente.

Partager un repas au Laos, c'est partager l'essence du quotidien de ces hommes et de ces femmes paisibles et généreux

LA CUISINE AU LAOS EST PAREILLE À SON PEUPLE: MULTIPLE, RAFFINÉE, TRÈS ORIGINALE, RICHE ET FORTE EN GOÛTS, PUISANT SON AUTHENTICITÉ DANS LA NATURE, SANS ARTIFICE.