

GQ MAGAZINE.FR

Mardi 18 avril 2017

Faut-il aller voir "Noma au Japon" ?



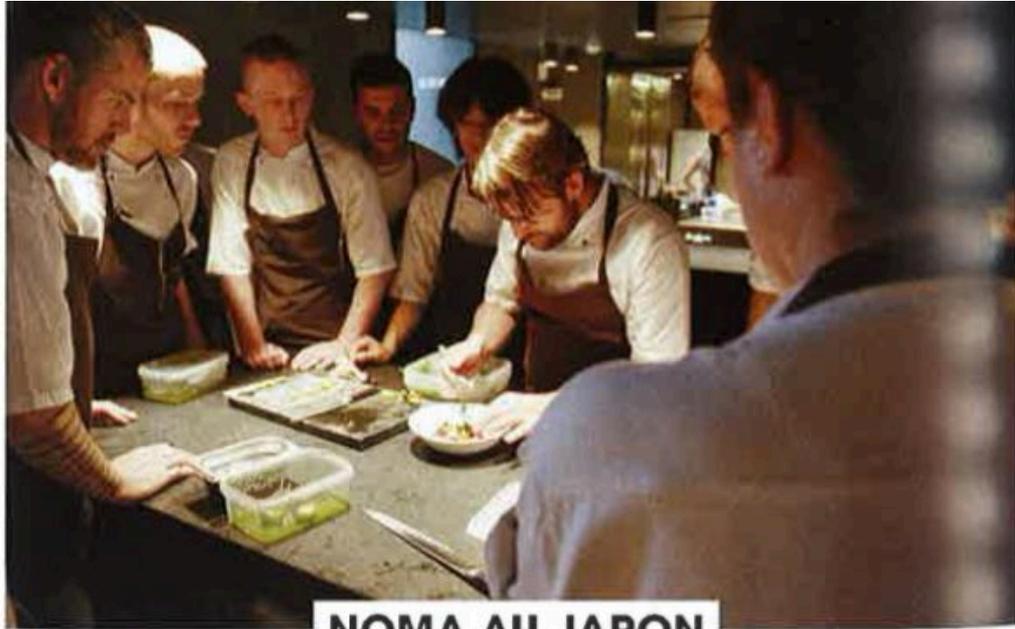
Le très attendu documentaire de Maurice Dekkers sur le Noma (quatre fois meilleur restaurant du monde) et son chef René Redzepi sortira le 26 avril prochain. Verdict.

Mardi 18 avril 2017

Ce n'est pas un thriller. Mais ça pourrait l'être. *Noma au Japon, (ré)inventer le meilleur restaurant du monde* commence dans la violence physique, comme l'est souvent la cuisine. Entraînement sportif de boxer, mains qui saignent, respirations saccadées. Le documentaire s'annonce intense, tendu, loin des *Chef's table* trop souvent dans la célébration du chef pour être vraiment prenant. Maurice Dekkers, le réalisateur de ce documentaire sans filtre, est sans pitié pour René Redzepi. Sacré plusieurs fois d'affilées chef du meilleur restaurant du monde, ce Danois s'apprête à ouvrir un pop-up à Tokyo, ville ultime du Kaiseki, la cuisine qui a donné naissance au menu dégustation. On est en 2015 et Noma souffre d'une routine que le chef veut remettre en cause. Il part donc avec l'élite de son équipe pour explorer les contrées et les produits nippons. Maurice Dekkers suit l'épopée depuis le début et jusqu'au premier service. Redzepi y apparaît despotique, sans concession, poussant à bout des cuisiniers heureux de se laisser faire et de sacrifier leur vie à la création pure. Plus qu'un énième documentaire sur la cuisine et les chefs qui la font, on est aspiré par un film abrupt qui parle du dépassement de soi. À déguster sans modération.

LET'S MOTIV

Avril 2017



NOMA AU JAPON

© Pierre Deschamps

Dessous de table

À l'heure où les cuistots sont érigés en nouveaux héros, où les émissions culinaires poussent comme des champignons sur nos écrans (du plus alléchant à l'indigeste), quoi de plus logique de consacrer un documentaire au Noma ? Pour autant, le Néerlandais Maurice Dekkers ne s'intéresse pas vraiment à la nourriture ici...

En 2015, le Noma était désigné meilleur restaurant du monde. Rien que de très habituel pour cet établissement primé quatre fois, se distinguant par une cuisine de saison et inspirée par la nature environnante. C'est justement pour « *sortir de la routine* » que son chef, René Redzepi, déménagea deux mois durant toute sa tribu de Copenhague au Mandarin Oriental de Tokyo, au Japon. Un pays dont il ne connaît rien, mais où il compte concevoir un nouveau menu. On suit ainsi nos vikings à travers l'archipel, s'imprégnant de la tradition et saveurs locales, goûtant par exemple les feuilles à même les arbres, avant de les retrouver aux fourneaux. Tourné caméra à l'épaule, sans effet de lumière, le premier long-métrage du Maurice Dekkers vise la même épure, la radicalité dont font œuvre ces Lars Von Trier de l'assiette. Entre flash-back et interviews se dévoile ainsi peu à peu le vrai sujet du film : le processus de création. Il s'agit ici de se réinventer à l'aune d'une autre culture, pour imaginer 14 plats inédits (tarte aux palourdes, bouillon froid au pin et roses sauvages...). C'est passionnant, haletant et parfois émouvant. Un seul regret : on ne peut rien goûter ! Julien Damien

Lundi 10 avril 2017



PROD.



LE CHEF RENÉ REDZEPI, GÉNIE DE LA CUISINE ET FOU DES RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES

Par **Delphine Perez**, 10 avril 2017 | 8h20

Fascinant, entre gourou et génie, le norvégien remet sans cesse son titre en jeu. En janvier 2015, il ferme les portes de son célèbre Noma à Copenhague pour le réouvrir au Japon. Son équipe n'a que six petites semaines pour élaborer un nouveau menu avec des produits inconnus des nordiques. Un défi fou, éprouvant, dont l'équipe sortira brisée, mais la gastronomie renforcée. Rencontre avec le réalisateur Maurice Dekkers qui a fait de cette aventure un documentaire qui sort le 26 avril.

C'est le chef danois qui a révolutionné la cuisine et fait d'un pays peu reconnu pour sa gastronomie, le temple de la table. Son restaurant Noma à Copenhague a été quatre fois élu **meilleur restaurant du monde**, la plus haute distinction de la gastronomie. Un sacre. Il faut toujours garder en mémoire l'incroyable pression qui règne dans la compétition culinaire. A ce niveau, l'exception n'est pas la règle, **c'est la norme**.

LA PARISIENNE.FR

Lundi 10 avril 2017

Redzepe est assez fou pour avoir décidé de rejouer sa mise. En janvier 2015, il ferme son restaurant à Copenhague pour le rouvrir quelques semaines au Japon, en inventant 14 recettes. Tarte aux palourdes d'eau douce, canard à la sauce aux raisins des montagnes de Nagano ou foie de lotte aux algues... La brigade n'a que six semaines pour créer un menu unique et novateur en harmonie avec la culture japonaise, avec des produits et des saveurs qu'elle ne connaît pas. Le réalisateur néerlandais Maurice Dekkers a suivi cette course contre la montre, dans un documentaire haletant en salles le 26 avril.

Interview.



Lundi 10 avril 2017

Pourquoi un documentaire sur la cuisine ?

«Pour moi la nourriture reste ce qu'il y a de plus important. C'est ce qui connecte les humains dans le monde. Elle touche tous les sujets, la crise, la pauvreté, la gastronomie, la culture... Petit, j'hésitais entre devenir chef ou journaliste. J'ai choisi de raconter des histoires. J'ai fait du monde ma cuisine, du four ma caméra, et la cuisine s'est transformée en histoires. Dans ce film, « Noma, (ré)inventer le meilleur restaurant du monde », j'ai voulu raconter ce défi : déplacer la meilleure table du monde au Japon, en élaborant 14 plats extraordinaires.

Comment avez-vous rencontré Redzepi?

En tant que chef du meilleur restaurant du monde depuis 2012, René Redzepi a été très sollicité pour faire de la télévision. Mais ça ne l'intéressait pas: il trouve les émissions comme Masterchef et autres trop commerciales. Il m'a contacté, parce que j'ai beaucoup travaillé sur la cuisine. L'idée du film, c'était d'explorer le processus de création. C'est la première fois qu'il décidait de délocaliser son restaurant, pour inventer des recettes avec des techniques inconnues. A ce niveau-là, c'est un défi énorme. L'attente est inouïe et la pression à son maximum, parce qu'il ne peut pas se permettre de baisser le niveau. Cette équipe a cherché de nouvelles herbes sauvages sur la plage. Elle s'est mis en quête des meilleurs producteurs à travers le pays. Ils ont tenté des centaines de cuissons différentes et planché des heures sur les associations de saveurs, jusqu'à préférer des fraises blanches et donc pas mûres à celles bien rouges. C'était une révolution de leurs habitudes.

LA PARISIENNE.FR

Lundi 10 avril 2017



Lundi 10 avril 2017

Dans le film, Redzepi ne sourit jamais, pourquoi ?

Parce que c'est dur. C'est le cœur du sujet : montrer comment on passe de l'idée à la réalisation concrète. Quand on a un projet collectif, on est toujours très enthousiaste. On dit « ça va être génial ! ». Au début du documentaire, Redzepi dit à son équipe : « Let's have fun ! Amusez-vous ! ». Mais en réalité, rien n'est fun . La création, au moment où elle se fait, se passe souvent dans l'effort et la douleur. Dans le cas de Noma au Japon, l'équipe a très peu de temps pour élaborer un nouveau menu. La garde rapprochée de René part en amont pour faire des recherches, des essais de compositions... Ils travaillent 20 heures sur 24 dans un sous-sol, sous très haute tension. Lorsque le chef danois débarque à Tokyo, c'est la scène où il découvre les résultats de ses premières expérimentations. Les visages sont fermés, suspendus au verdict du maître. Patatras, il annonce que ce n'est pas assez novateur, ni ambitieux, que c'est trop paresseux. « Sortez de votre zone de confort ! » lâche-t-il.

Bien qu'excellente, son équipe semble le prendre pour un gourou !

C'est vrai. C'était choquant pour moi au début. Chaque fois que René Redzepi fait des réflexions ou des critiques, personne n'ose lui répondre ou le contredire. On voit ses grands gaillards tatoués qui ressemblent à des enfants pris en faute. En fait, c'est un état très particulier lié à la pression extrême. La discipline est très poussée, comme dans une armée. L'enjeu est tellement élevé, que pour eux, discuter signifie perdre un temps qu'ils n'ont pas. Alors ils luttent contre le temps, poussés par la passion et l'envie de réussir. Leur frustration passe sous le tapis.

Sa brigade est très soudée, un peu comme dans un sport collectif...

Un chef sait que rien ne se fait seul. C'est l'équipe qui remporte un défi. Redzepi veut battre les chefs japonais sur leur propre terrain, les surpasser. Pour y arriver, il est d'une exigence absolue. Il peut être dur et compréhensif juste après. Quand on est chef, il faut être un peu manipulateur. Cette compétence fait qu'on arrive à emmener son équipe plus loin, à repousser ses limites.

Lundi 10 avril 2017

Redzepi reste un mystère. Comment est-il en vrai ?

C'est un génie. Il suffit de goûter ces fameuses recettes à Tokyo. Ses agrumes aux épices et sauce à l'algue d'Hokkaido sont une pure merveille. J'ai encore des frissons lorsque je pense à son potiron cuit, servi avec une sauce aux bourgeons de cerisiers ou sa simple patate douce à l'huile sauvage. C'est le résultat d'un travail de titan. Il est totalement control freak. Mener à bien cette expérience ressemble à une préparation pour les jeux olympiques. Tout compte. Chaque matin, il faisait du sport intensif avec sa brigade pour évacuer la pression et devenir plus endurant. Sur la plage, il faisait non seulement du jogging mais... avec un sac à dos rempli de sable, car le simple jogging ce n'était pas assez ! Il ne boit pas. Au final Tokyo a été une aventure magique, pour casser la routine qui, au bout de plusieurs années de succès, peut s'installer.



Redzepi a réitéré l'expérience après en Australie et aujourd'hui au Mexique

Ces défis lui permettent de renouveler sa cuisine et d'enrichir sa technique. Mais l'aventure de Tokyo s'est révélée si extrême, qu'il a perdu sa brigade en chemin. Un seul membre de l'équipe que l'on voit dans mon documentaire a accepté de le suivre [en Australie](#). C'est comme le Vendée Globe, certains ne veulent le faire qu'une fois.

POSITIF

Mars 2017

Noma au Japon **Ants on a Shrimp**

Néerlandais, de Maurice Dekkers, avec René Redzepi, Lars Williams, Rosio Sanchez, Thomas Frebel, Dan Giusti, Kim Mikkola

En 2015, le célèbre restaurant danois Noma, classé meilleur restaurant du monde en 2010, 2011, 2013 et 2014, émigre au Japon et s'installe dans le Mandarin Hotel pour deux mois. Cinquante-huit mille personnes postulent pour déjeuner ou dîner chez Noma au Mandarin mais seuls trois mille pourront bénéficier de cette expérience. René Redzepi, le jeune chef du Noma a décidé de réinventer le meilleur restaurant du monde, en ne répétant pas ce qu'il faisait au Danemark (ce que ces chefs ont tendance à faire au début), en renouvelant une cuisine japonaise qui exclue poisson cru et riz (pour ne pas entrer en concurrence dérisoire avec les deux mille restaurants japonais qui font du poisson cru), mais utilise différemment des produits du pays. L'enjeu est d'inventer en six semaines quatorze plats originaux. Déçu par le résultat des repérages effectués sans lui, René Redzepi reprend tout à zéro et élabore de nouveaux plats, d'innovantes combinaisons, mariant les produits des différentes régions japonaises. La caméra le suit dans cette quête qui a son lot d'hésitations de ratages et d'espoirs déçus. Rapidement, les critiques sans concession du grand chef, les rapports très démocratiques entre les différents intervenants du restaurant Noma qui ont tous fait le voyage, soit soixante-dix personnes (cuisine, service, épouses, enfants, dont René Redzepi lui-même trace le portrait), le stress qui monte avant l'ouverture programmée, et enfin l'exécution parfaite des plats choisis. Après les expériences de laboratoires de Ferran Adrià en Espagne, l'expérience de René Redzepi se rapproche à la fois d'une cuisine plus traditionnelle, plus naturelle, plus locale que le réalisateur, spécialiste des émissions culinaires, transmet parfaitement au spectateur.

Hubert Niogret

Mercredi 18 janvier 2017

Noma au Japon : le film que tous les cuisiniers du monde doivent aller voir !



Un long-métrage sur le « Pop Up Restaurant » Noma au Japon sortira en salle le 26 avril prochain. A ne pas manquer !

En janvier 2015, alors que son restaurant Noma (qui se traduit par Cuisine Nordique) vient de recevoir pour la 4^{ème} fois le titre de meilleur restaurant du monde*, le chef **René Redzepi** saisit l'opportunité offerte par le Mandarin Oriental Tokyo. Il ferme le Noma et part avec sa tribu au grand complet – près de 70 personnes – ouvrir un « Pop Up Restaurant », un restaurant éphémère, durant deux mois dans la capitale japonaise. Cette aventure incroyable a fait l'objet d'un long-métrage réalisé par **Maurice Dekkers**, journaliste et réalisateur néerlandais, qui sortira en salle le 26 avril prochain.

Pour plonger dans l'univers créatif de Noma

A partir de cette date, nous vous conseillons de vous précipiter dans la première salle obscure qui l'aura programmé pour vous plonger dans l'univers totalement surréaliste de René Redzepi. Car ce documentaire, magnifiquement filmé, ne peut que réveiller en chacun de nous, que l'on soit ou non cuisinier, la fibre créative qui s'est trop souvent endormie dans la douceur de la routine quotidienne.

Durant 93 minutes, le spectateur va vivre en direct – souvent avec émotion – le défi que s'est fixé l'équipe du Noma : réinventer en 6 semaines le meilleur restaurant du monde et créer un menu exceptionnel de quatorze plats conçu avec des produits issus de l'archipel nippon. Dans un premier temps, la garde rapprochée de René Redzepi venue en éclaireur – Lars Williams, Rosio Sanchez, Thomas Frebel, Dan Giusti et Kim Mikkola – travaille seule, teste des recettes avec des produits locaux qu'elle connaît mal... mais quand le chef arrive, tout est remis en cause : « *vous essayez de refaire du Noma. On est à Tokyo et le challenge c'est de tout réinventer. Je veux que vous sortiez de votre zone de confort...* ».

LA CUISINE PRO.FR

Mercredi 18 janvier 2017



Maurice Dekkers a su saisir le trouble qui s'empare des équipes, leurs doutes, leurs interrogations mais aussi, lorsqu'ils trouvent enfin l'alliance parfaite, le bonheur, le soulagement et la satisfaction d'avoir surmonté l'obstacle. L'humour est omniprésent : quand René Redzapi organise, avant de partir, une petite formation sur les us et coutumes au pays du soleil levant, lorsqu'il se retrouve malgré tout perdu dans les rues de Tokyo ou encore lorsqu'il découvre la salle à manger du Mandarin... Des scènes incroyables, comme celle du découpage de la tortue serpentine – qui finalement ne fera pas partie du menu – risquent de faire sursauter les maniaques du bien être animal. Pourtant, s'il y a bien des chefs qui vivent en harmonie avec la nature, ce sont bien ceux de Noma, fidèles aux fondements du décalogue Nordic Cuisine Manifesto.

Avec René et ses chefs, on part à Tsukiji qui abrite le plus célèbre marché aux poissons du monde, dans la forêt pour cueillir des branches de cerisiers ou des champignons. Du Nord aux îles du Sud jusqu'aux montagnes de Nagano, l'équipe sillonne l'archipel pour tenter de comprendre les traditions culinaires japonaises. De retour dans la capitale, la magie de la création s'empare alors de cette équipe complice et complémentaire, impliquée dans la création du matin jusqu'au soir, mais qui doit aussi composer avec l'infrastructure mise à sa disposition et le personnel de l'hôtel.



LA CUISINE PRO.FR

Mercredi 18 janvier 2017

Le vrai sens d'une équipe

A quelques semaines de l'ouverture du Pop Up « sold out » depuis des lustres, le suspens est à son comble et le spectateur retient son souffle. Le film s'achève sur le premier service tokyoïte avec la poussée d'adrénaline finale. En 93 mn, Maurice Dekkers nous fait aimer tous les protagonistes de cette aventure qui se déroule pourtant dans l'univers impitoyable de la cuisine. Il filme avec délicatesse leurs forces et leurs faiblesses, toujours dévoilées avec pudeur ce qui n'en donne que plus d'humanité... Une humanité incarnée aussi par le héros du film, si charismatique, tellement simple et attachant mais aussi exigeant et têtu. Plus que son immense talent culinaire, ici c'est l'homme qui nous a subjugué et l'énergie avec laquelle il a emmené sa brigade vers le bonheur de la création éphémère et sublime. Quand la lumière s'est rallumée, on en avait presque les larmes aux yeux !

* *Classement des World's 50 Best Restaurants*



Jeudi 20 avril 2017



Que se passe-t-il quand le meilleur restaurant du monde ouvre une résidence de deux mois dans un hôtel cinq étoiles à Tokyo ? Le réalisateur Maurice Dekkers a pensé à capter les moments saillants du chef René Redzepi et sa brigade du Noma dans un film qui sortira en salles le 26 avril. Il dévoile ses secrets de tournage à The Good Life.



Il y a deux ans, le Noma se plaçait, pour la quatrième fois consécutive, au sommet des *World 50 Best Restaurants*. Et pourtant, le restaurant à Copenhague fermait ses portes. Son chef visionnaire, René Redzepi, optait pour une escapade en Orient. Il se déplaçait temporairement au Mandarin Oriental de Tokyo avec sa brigade de cuisine et leurs conjoints. Plus de 70 personnes, et seulement six semaines pour concevoir un menu avec 14 plats imaginés spécialement pour l'occasion. Une première dans l'histoire de la gastronomie qu'il fallait documenter. C'est le réalisateur néerlandais Maurice Dekkers, lui aussi un grand passionné d'art de la table, qui était sur place la pour immortaliser ce sacré défi contre le temps.

Le résultat est un premier long métrage qui sortira dans les salles vendredi 26 avril. Les scènes, rythmées, s'enchaînent comme les créations aux ingrédients subtils de cette cuisine si cérébrale servies les unes après les autres aux chanceux qui ont réussi à réserver une table.

THE GOOD LIFE.COM

Jeudi 20 avril 2017

Le réalisateur Maurice Dekkers confie à The Good Life :

« En quittant Amsterdam pour le tournage, je me suis retrouvé catapulté dans un autre univers, à l'autre bout du monde. Suivre l'équipe du Noma, marcher dans le brouillard au cœur de la forêt de Nagano, les voir analyser les arbustes en goûtant tout type de baie... C'était pour moi une épreuve complètement nouvelle. »



Extrait de « Noma au Japon, 6 semaines pour (ré)inventer le meilleur restaurant du monde », sortie le 26 avril.

Et il continue « Dans l'île d'Okinawa, nous nous arrêtons dans les petites tavernes sur la route pour goûter des nouilles soba (des nouilles à base de farine de sarrasin, NDLR) froides ou des tempura. Un tel délice, comme mettre son pied au paradis. Prendre un repas en compagnie avec l'équipe du Noma, et passer ces mois avec eux m'a vraiment fait du bien. J'ai eu l'impression que dans un tel moment rien ne pouvait changer. » Une expérience de partage de plats et d'émotions longue de trois mois que les food addict comprendront forcément !

Jeudi 20 avril 2017

Comment se passe un dîner "Noma" ?



Ils sont tous là, postés devant la cuisine pour vous accueillir et vous souhaiter la bienvenue. Puis, très rapidement, chacun regagne son poste. Cette relation entre la cuisine et la salle est l'une des caractéristiques de chez Noma. Pas de personnel de service (excepté le maître d'hôtel et le sommelier), mais des assiettes présentées aux clients par

ceux qui les préparent. Le rythme du service est soutenu, c'est voulu. Les plats s'enchaînent sans répit. Trop vite, peut-être, pour qu'on puisse être attentif à tous les détails, à tous les produits et ingrédients qui ont été rapidement expliqués, et saisir toutes les subtilités d'une cuisine très cérébrale. Mais il faut se laisser aller au plaisir simple de la dégustation. Le dressage est sobre, harmonieux, sans sureffet esthétisant. Rayures d'asperges vertes surmontées de cubes d'algues et de pousses de pin, demi-oignon d'un fondant exceptionnel, queue de homard simplement habillée de feuilles de capucines. Surprenant : les copeaux encore gelés de foie de lotte posés sur une fine tranche de pain grillé et les feuilles d'ail noir caramélisé assaisonnées de poudre de fourmis pour la note sucrée. Deux créations rapportées du Japon, où toute l'équipe a passé l'hiver en 2015. Cette cuisine s'accorde mieux à des jus de fruits et de légumes, déclinés dans tous les tons de vert, qu'à du vin. *S.B.*

noma.dk

Noma au Japon, une résidence qui s'exporte

Fort du succès au Japon, René Redzepi n'a pas hésité à proposer ce modèle ambitieux à Sydney le printemps dernier. Infatigable, il se trouve actuellement dans le Yucatán pour son troisième pop-up «*Noma Mexico*». Déplacement à suivre – mais surtout à tester – en octobre prochain, lors de la très attendue ouverture du NOMA 2.0, sa nouvelle **ferme urbaine** aux portes de la capitale danoise.

TROIS COULEURS

Avril 2017

NOMA AU JAPON



ZOOM ZOOM

Sur les traces du chef étoilé du Noma, qui a mis entre parenthèses son restaurant de Copenhague pour ouvrir une résidence à Tokyo pendant deux mois, ce documentaire saisit à feu vif l'effervescence créatrice de la brigade du « meilleur restaurant du monde ».

En 2015, René Redzepi et son équipe ont eu quelques semaines pour créer un menu de quatorze plats en harmonie avec une culture culinaire inconnue et à la hauteur de leur réputation. Dans une mise en scène appliquée, le réalisateur décline les codes du docu *food* avec efficacité : alternance d'interviews posées en plan américain et de séquences « course contre la montre », musique grave, plans léchés sur les recettes en préparation – pas forcément alléchants, à base de plumage de canard ou de capture de tortue aux allures de prise de judo. Comme dans les comédies romantiques, on connaît la fin, mais on se délecte quand même. D'ailleurs, ce n'est pas le résultat qui intéresse le réalisateur, mais le processus créatif. Si la cueillette de champignons en forêt ou la visite

de l'impressionnant marché aux poissons de Tokyo offrent des échappées réjouissantes, les réunions d'équipe pour composer le menu sont assez stressantes – mais passionnantes. Avec Redzepi, on ne triche pas, et trouver la bonne formule relève de l'énigme existentielle. Visionnaire, le chef danois guide ses cuisiniers comme un vieux sage, les poussant dans leurs retranchements avec des questionnements quasi métaphysiques : s'ils ne sont pas là pour faire ce qu'ils savent faire à Copenhague, s'ils ne sont pas là pour faire ce que les chefs japonais peuvent faire mieux qu'eux (il faut trente ans pour savoir découper un poisson !), pourquoi sont-ils là ? Le génie ne tombe pas du ciel, mais il finit assurément dans les assiettes du Noma. ● RAPHAËLLE SIMON

—
📺 « Noma au Japon. (Ré)inventer le meilleur restaurant du monde »
de Maurice Dekkers
Urban (1h33)
Sortie le 26 avril
—

3 DOCUS SUR DES CHEFS

Jiro Dreams of Sushi de David Gelb (2012)

À travers le portrait du chef d'un restaurant trois étoiles situé dans le métro de Tokyo, c'est la tradition culinaire japonaise, fondée sur l'épure et l'abnégation, qui est auscultée.

Entre les bras. La cuisine en héritage de Paul Lacoste (2012)

Une histoire d'héritage qui finit bien : celle du chef de l'Aubrac (triplement étoilé), Michel Bras, qui passe la main à son fils Sébastien. Un film tendre et sensible sur la transmission.

King Georges d'Erika Frankel (2015)

Chronique sur les derniers moments du célèbre restaurant de Georges Perrier à Philadelphie, ce portrait d'un des derniers chefs français « à l'ancienne » résonne comme un chant du cygne.

Mars – avril – mai 2017

WASA-MIXTE

POP UP

Noma à Tokyo

PRENEZ LE MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE, EXTIRPEZ-LE DE SON TERROIR D'ORIGINE (COPENHAGUE) ET RÉIMPLANTEZ-LE 8700 KM PLUS LOIN À TOKYO ! RÉSULTAT : UNE LISTE D'ATTENTE DE 58 000 PERSONNES ET UN FILM, « NOMA AU JAPON », EN SALLE À PARTIR DU 26 AVRIL.

Par Tinka **KEMPTNER** **P**assons sur la logistique titanesque du projet (77 employés délocalisés pendant deux mois avec conjoints et enfants ; tables et chaises acheminées du Danemark ; assiettes et couverts réalisés sur mesure pour l'occasion ; transformation du 37^e étage de l'hôtel Mandarin Oriental à Tokyo en laboratoire gustatif d'avant-garde...). Laissons aussi de côté le versant « Koh Lanta » de l'entreprise (comment survivre dans un environnement inhabituel, soumis à des pressions folles, avec des journées de travail de 20 heures, six jours sur sept, sans oublier le chef jamais satisfait, qui change d'avis comme de tablier...).

Ce qui nous a intéressés, à Wasabi, c'est la rencontre au sommet entre René Redzepi et la gastronomie nipponne. Dans le film de Maurice Dekkers, journaliste néerlandais qui signe ici son premier long-métrage, cette rencontre a souvent lieu hors champ. Le cœur de l'action se déroule au Mandarin Oriental, fin 2015 - début 2016, entre les membres de sa garde rapprochée qui s'arrachent les cheveux devant les défis du jour (comment diable transformer une tortue en plat adoubi par le chef ?).

Heureusement, il arrive que la caméra sorte de ce huis clos, fût-il passionnant. A Tsukiji, le marché de poissons de Tokyo, le chef pas

*Préparation
d'un canard.*

encore quarantenaire apprend d'un spécialiste du thon qu'il ne faut pas moins de 30 ans pour passer maître en la matière... Leçon d'humilité. D'autres plans montrent Redzepi dans la forêt de Nagano en pleine cueillette sauvage, où encore chez un cultivateur de fraises à qui il commande des fraises pas mûres : question de saveur.

Pendant les mois qui ont précédé l'ouverture de son restaurant éphémère au Japon, le chef et ses bras droits ont parcouru l'archipel de long en large à la recherche de pépites gastronomiques. « Je voulais m'approcher le plus possible de l'époustouflante variété culinaire qu'offre le Japon et de son amour pour l'artisanat », explique-t-il dans les pages du magazine américain Saveur, avant de citer l'exemple d'un chef nippon qui dort dans son restaurant plusieurs fois par semaine pour que son maquereau soit mariné à la perfection. Se

WASABI

Mars – avril – mai 2017



Plat à base de crevettes vivantes et de sel de fourmi.

rend-il seulement compte que ce chef aurait pu être lui-même ? En matière de dévouement au travail, René Redzepi n'a rien à envier à ses confrères japonais. De même, il a beau s'étonner, dans le film, à quel point ceux-ci aiment contraindre la nature, la plier à leur vision esthétique, sa propre approche est-elle si différente au fond ? Plutôt que de servir une gousse d'ail noir telle quelle, il la transforme en origami en forme de fleur. Il y a même du samouraï en lui, lorsqu'il assène à ses troupes, le jour de l'ouverture du Noma Japon : « Ne laissez paraître aucune frustration, faites en sorte qu'elle vous dévore de l'intérieur ». Alors René Redzepi est-il plus japonais que les japonais ? Pas sûr... A partir du 12 avril prochain, il déménage avec toute sa brigade au Mexique avant de fermer définitivement son restaurant de Copenhague pour, sans doute, renaître ailleurs sur la planète. ■■■

Délices d'initiés

Voici, par le menu, les 14 plats servis pendant cinq semaines au Mandarin Oriental de Tokyo par René Redzepi et son équipe, moyennant 40,200 yens. Seuls 3000 chanceux ont pu vivre cette expérience exceptionnelle. La liste d'attente a atteint 58 000 personnes, l'équivalent d'un stade !

- Crevette vivante, sel de fourmi
- Agrumes à l'huile d'algues (coupés façon sashimi)
- Toasts de foie de lotte aux algues
- Tarte aux palourdes à l'eau douce (pour un seul service, 14 cuisiniers passaient trois heures chacun pour ouvrir ces coquillages)
- Miso de tofu et noix avec yuzu (René Redzepi raffole de tofu sous toutes ses formes)
- Fudge de Saint-Jacques
- Soba de sèche au bouillon froid au pin de Nagano et roses sauvages d'Okinawa
- Potiron-algues, servi avec une sauce aux bourgeons de cerisier et fleurs de cerisier séchées
- Cuir de fleur d'ail (ail noir séché et plié en origami pour former une fleur)
- Racines (« Un plat fait de produits qui poussent en ce moment sous la terre », dit le chef dans le film)
- Canard servi avec une sauce aux raisins sauvages des montagnes de Nagano
- Dessert de riz au sake et lie de sake
- Patate douce, sauce au kiwi sauvage (« Le fruit le plus dingue que j'aie jamais goûté, très sucré et acide à la fois, extrêmement aromatique. »)
- Cèpe de bouleau

« **L'expérience au Japon a été très difficile,** voire trop difficile, pour certains membres de la brigade. »

INTERVIEW AVEC LE RÉALISATEUR **MAURICE DEKKERS**

On s'attendait à suivre René Redzepi à travers l'archipel, à la rencontre d'artisans nippons. Or, ces scènes sont très rares dans votre film...

■ Pour moi, c'est d'abord un film sur la créativité, la nourriture est secondaire. La question que je pose est de savoir comment créer quelque chose de totalement nouveau dans un contexte nouveau. Il se trouve que ce qui est créé se mange, mais ça pourrait être un tableau, un immeuble... Lorsqu'on crée, on est plein d'enthousiasme au début, puis le doute s'installe, on remet tout en cause, avant d'aboutir à quelque chose qui nous satisfasse. C'est ce processus créatif qui m'intéressait.

Comment la créativité de René Redzepi a-t-elle été nourrie par le Japon ?

■ Il a voulu s'imprégner totalement de la culture culinaire nipponne. Il s'est mis au japonais, il a dévoré des tonnes de livres, mais surtout, il a rencontré énormément d'artisans, même si le film ne le montre pas toujours. L'année qui a précédé sa résidence au Mandarin oriental à Tokyo, il a fait sept voyages au Japon. Durant une de ces virées, il a pris 14 vols en six jours pour découvrir un maximum de choses. Chaque halte était minutée.

Vous avez dit ailleurs que filmer une brigade de cuisine est ennuyeux. Vous n'êtes pas passionné de cuisine ?

■ Si, au contraire ! Pour moi, ces six semaines de tournage comptent parmi les meilleurs moments de ma vie. Ce que je voulais dire, c'est que le grand public peut vite s'ennuyer en regardant des gens s'activer autour des fourneaux. L'idée n'était



pas de faire un film pour passionnés de cuisine mais pour tout le monde. Or contrairement à ce que veulent nous faire croire les émissions de télé réalité, il se passe très peu de drames en cuisine. On y croise surtout des gens absorbés par leurs tâches. Ils parlent peu, et crient encore moins. Je voulais montrer cette concentration extrême sans ennuyer.

Votre film insiste beaucoup sur la pression, l'intensité, le côté « no life » des membres de la brigade, dévoués corps et âme. Avez-vous aussi assisté à des moments de joie ?

■ Pas tellement. La joie pour ces gens, c'est de voir la joie des clients. L'expérience au Mandarin Oriental a été très difficile, voire trop difficile, pour certains membres de la brigade. S'ils avaient su ce qui les attendait, ils n'y seraient sans doute pas allés.

Le film donne parfois l'impression que vous êtes infiltrés au sein d'un gang, avec ses codes, son leader...

■ C'est tout à fait l'impression que j'avais. Pour les membres de l'équipe, le monde extérieur n'existe plus. On a l'impression que travailler dans cette cuisine est une façon de se protéger des dangers du monde extérieur, de se sentir en sécurité, même s'ils en bavent.

Cette quête de la perfection, ce dévouement, ça fait penser au Japon justement...

■ Tout à fait. C'est peut-être pour cela d'ailleurs que beaucoup de clients japonais ont adoré la cuisine de René. Ses créations semblent très simples, mais le processus créatif qui aboutit à ce résultat est extrêmement complexe.

En même temps, son audace peut aussi heurter certaines sensibilités, surtout au Japon...

■ Il est vrai qu'un des plats a dû être retiré du menu parce que le public japonais le trouvait trop dérangeant. Il s'agit de la tarte aux palourdes crues. Les Japonais n'ont pas l'habitude de manger ce type de coquillages sous forme crue. Il y avait aussi eu des remarques concernant le plat au tofu, qui comportait des noix. Cette association semble être un faux-pas au Japon.

Le portrait que vous brossez de René Redzepi est très flatteur. Vous le montrez même en train de nettoyer la cuisine. Le fait-il aussi hors caméra ?

■ Tout à fait. C'est même étonnant. J'avoue que j'aime beaucoup cet homme. ■

LES FICHES DU CINEMA

Mercredi 19 avril 2017

Noma au Japon (Ants on a Shrimp)

de Maurice Dekkers

Avec un montage qui reprend les codes du thriller, *Noma au Japon* offre une expérience de synesthésie rare en racontant la délocalisation de la brigade du plus grand restaurant du monde de Copenhague à Tokyo. Un documentaire extatique.



★★★ Quatre lettres peuvent suffire à évoquer des sommets de plaisir. Noma, c'est le temple de la gastronomie mondiale. L'Olympe de la bouche, le saint palais des fins palais. Sis à Copenhague, capitale du royaume du Danemark, l'endroit a été élu à quatre reprises meilleur restaurant du monde. Un lieu où la créativité est souveraine, où le défi est quotidien et où la quête de perfection ne connaît aucun répit, aucune limite. Le challenge que le chef René Redzepi, à qui l'adresse doit sa réputation, a décidé de relever en 2015 est à la hauteur de son talent : immense. Il s'agira d'installer son équipe - sa brigade, comme on dit - dans le Mandarin Oriental, un hôtel de luxe de Tokyo. Deux mois durant, ses marmitons "lost in translation" au Japon sont invités à sortir de leur cadre de vie, de se débarrasser de leurs habitudes professionnelles - un paradoxe quand, comme à Noma, on ne cesse de réinventer. Objectif : servir une nouvelle fois la meilleure cuisine du monde en déclinant un menu autour de quatorze propositions gastronomiques plus inédites et plus dingues les unes que les autres. "*Noma au Japon : qu'est-ce que c'est ? Je ne sais pas encore*", confie le chef. Le documentaire qui raconte cette incroyable expérience est signé du Néerlandais Maurice Dekkers. Et il est brillant à moult égards, d'abord parce qu'en plus de donner à voir les coulisses de cette délocalisation - qui pour certains prend des allures de déracinement -, il donne à entendre, à sentir, à goûter, presque à toucher... L'expérience synesthésique est totale. Et le plaisir du gourmet est à son comble quand la caméra filme la cueillette des herbes et des branchages, la découpe d'agrumes et de légumes introuvables en Europe, ainsi que

DOCUMENTAIRE
Adultes / Adolescents

◆ GÉNÉRIQUE

Avec : Lars Williams, Rosio Sanchez, Dan Giusti, Thomas Frebel, Kim Mikkola.

Scénario : Maurice Dekkers **Images :** Hans Bouma **Montage :** Pelle Asselbergs **Musique :** Nicolas Jaar **Son :** Jillis Schriël **Production :** BlazHoffski et Dahl TV **Producteurs :** Dan Blazer et Nelsje Musch-Elzinga **Producteurs exécutifs :** Marc Blazer et Maurice Dekkers **Distributeur :** Urban Distribution.

93 minutes. Pays-Bas, 2016
Sortie France : 26 avril 2017

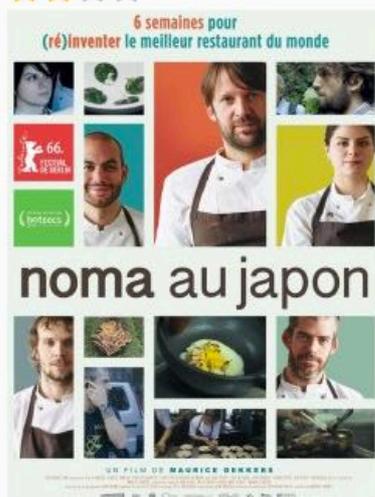
la passion de ces soldats du goût. Le spectateur avide de nouveaux horizons gustatifs salive à la simple évocation d'ingrédients aussi étranges que le sel de fourmi et la tortue, classique de la gastronomie nipponne. Ensuite parce que son montage, qui reprend peu ou prou la narration à suspense d'un thriller, est d'une intelligence folle : on commence par le climax de tension que constitue la première ouverture du restaurant pour revenir quelques semaines en arrière. Le mystère se désépaisse comme se délie une sauce. Officier, pour René Redzepi, c'est éprouver une pression irréaliste, une obsession pour l'exploration et la recherche d'absolu. L'homme est un expert doublé d'un manager hors pair, mais sans être un tyran. D'ailleurs, le film n'est en aucun cas un panégyrique aveugle et complaisant du bon roi René. Car il est aussi et surtout un immense talent capable de déceler une émotion dans une bouchée. "*Cette herbe a le goût d'une personne insistante*", l'entend-on dire. Gare à celui qui se contente d'adapter une recette de Noma Copenhague à Noma Tokyo. René Redzepi exige le meilleur du meilleur. Ses employés ne s'en plaignent pas, ils l'ont intégré, tout dévoués à leur art qu'ils sont. Le final, qui dévoile le menu, est sans appel : crevette vivante, huile d'algues, foie de lotte, tarte aux palourdes, bouillon de fleurs de cerisier... L'extase est au rendez-vous. *Noma au Japon* se savoure sans aucune modération. **A.D.**

Vendredi 17 février 2017



Cuisine et indépendance

Un documentaire insolite sur la réussite d'un génie de la gastronomie et, en filigrane, un témoignage saisissant sur la rencontre des cultures. Bonne dégustation.



- > **Réalisateur** : Maurice Dekkers
- > **Genre** : Documentaire
- > **Nationalité** : Néerlandais
- > **Date de sortie** : 26 avril 2017
- > **Durée** : 1h28mn
- > **Festival** : Berlinale 2016

L'argument : Janvier 2015. Le NOMA vient de recevoir pour la 4ème fois le titre de meilleur restaurant du monde. Le chef, René Redzepi, décide de fermer son restaurant de Copenhague pour ouvrir une résidence de deux mois à Tokyo, au Japon. Le but : proposer un menu exceptionnel de quatorze plats spécialement conçus pour l'occasion. René Redzepi et sa brigade ont six semaines pour créer de toutes pièces un menu unique et novateur en harmonie avec la culture japonaise, avec des produits et des saveurs qu'ils ne connaissent pas. Une course contre la montre s'engage.

Vendredi 17 février 2017

Notre avis : Trente ans après *Le Festin de Babette*, la jouissance gustative et les échanges culturels initiés par le Danemark sont de retour... Il s'agit ici du premier long métrage de Maurice Dekkers, journaliste néerlandais passionné de gastronomie, qui a travaillé sur des émissions culinaires à la télévision. Deux équipes ont fusionné avec le présent projet : celle du film a rejoint René Redzepi et ses collaborateurs, pour un tournage singulier. Le cinéphile pourra en effet apprécier l'exploit technique des scènes de préparation des mets : assisté du cadreur et du preneur de son, le réalisateur s'est infiltré dans le cadre exigu de la cuisine, usant de longues focales et équipant tous les chefs de micros-cravates, afin de placer les spectateurs au cœur de l'action. Le contraste est saisissant entre ces scènes d'intérieur et les séquences en extérieur, qui montrent Redzepi parcourir le Japon à la recherche de produits locaux, aptes à adapter son concept à la culture japonaise.



Copyright Urban Distribution

Le montage joue alors un rôle essentiel dans ce documentaire culinaire, d'autant plus qu'une structure en flash-back permet de revenir sur le parcours danois de Redzepi, de l'installation de son restaurant dans un vieil entrepôt sur le front de mer à sa consécration dans le classement « World's 50 Best Restaurant ». Car *Noma au Japon* est d'abord un documentaire subtil sur une réussite individuelle et collective : au même titre que Lars von Trier et ses pairs lançant le *Dogme* dans les milieux du cinéma, René Redzepi et douze chefs ont souhaité révolutionner la gastronomie scandinave, avec un manifeste prônant dix commandements dont la combinaison de l'exigence du goût avec le bien-être et la santé, ou la coopération avec des représentants de consommateurs, d'artisans culinaires, ou de défenseurs de la cause animale.

Vendredi 17 février 2017



Copyright Urban Distribution

Cette stratégie entrepreneuriale est bien cernée dans le documentaire, qui mériterait par ailleurs une diffusion dans toutes les écoles de restauration. Mais *Noma au Japon* est aussi un témoignage précieux sur la rencontre des cultures, au-delà de la volonté de Redzepi de cibler un nouveau marché souhaitant découvrir « le meilleur restaurant du monde » : la découverte de nouveaux fruits, l'introduction des algues ou la volonté de réduire les légumes surabondants dans la cuisine danoise, mais aussi les discussions avec des habitants et petits producteurs dans des régions reculées du Japon, révèlent une valorisation de l'altérité culturelle et le sens du partage, dans tous les sens du terme. Au final, *Noma au Japon* séduit par son caractère ethnologique et devrait toucher un public plus vaste que celui des cinéphiles gastronomes...



DU BRUIT CÔTE CUISINE.COM

Mercredi 22 février 2017

Noma au Japon, le film



(Photos Urban Distribution)

Parcourir les terres japonaises avec le Chef René Redzepi, "ça allait être un peu comme être assis à côté de Vincent Van Gogh pendant qu'il peignait les tournesols à Arles. Je voulais voir à travers ses yeux".

Pour le journaliste et réalisateur néerlandais Maurice Dekkers, suivre René Redzepi et l'équipe du Noma lors d'une résidence de deux mois à Tokyo et filmer leur immersion dans la culture japonaise a été une expérience hors normes et un rare privilège.



Le Noma, c'est ce restaurant de Copenhague qui, né en 2003 sur les docks de la capitale danoise, a su faire de la cuisine nordique l'une des références de la gastronomie mondialisée. A 4 reprises, le Noma s'est classé en tête du *World's 50 Best Restaurants*, accédant 4 fois au titre envié de Meilleur Restaurant du Monde.

En janvier 2015, au sommet de sa notoriété, René Redzepi décide de fermer le Noma et de confronter sa créativité et l'expertise de sa brigade à la culture japonaise et à ce qui fait son ADN culinaire.

DU BRUIT CÔTE CUISINE.COM

Mercredi 22 février 2017



But de l'opération: créer un menu unique de 14 plats conçus autour de produits, de saveurs, d'assaisonnements et de modes de cuisson qui leur sont a priori étrangers.

Le film Noma au Japon, qui sort en salles le 15 mars 2017, présente en 93 minutes un raccourci des six semaines pendant lesquelles René Redzepi et sa brigade ont accouché, dans tous les sens du terme, de plats en accord avec leurs propres exigences gustatives et compatibles avec la culture japonaise ... ou du moins avec l'idée qu'ils s'en étaient faite depuis leur Danemark natal.



Cela donne un beau film intense dans lequel où les jeunes chefs du Noma aiguisent leurs sens à déchiffrer le potentiel gustatif de plantes, d'herbes et de produits aux goûts et aux saveurs qu'ils ne maîtrisent pas, luttent contre les a priori et les préjugés de leur propre culture culinaire dans un pays particulièrement normé et codifié, résistent, physiquement et psychologiquement, à la lumière blafarde de laboratoires exigües et à l'enfermement dans les sous-sols d'une tour de béton...

DU BRUIT CÔTE CUISINE.COM

Mercredi 22 février 2017



On ne verra pas le résultat de cette quête à la recherche du goût pur. Le film s'achève avec l'arrivée des premiers clients dans la salle éphémère de ce Noma hors les murs. On ne les verra pas déguster ces 14 plats ni réagir à l'hétérodoxie de ce menu suspendu entre innovation de la nouvelle cuisine nordique et traditions asiatiques.



Pour le Noma, la boucle est bouclée. Une passerelle a été jetée entre Orient et Occident. Le *jamais vu* a été représenté, le *jamais goûté* a été testé, le *jamais osé* a été mis dans une assiette.

Reste alors à René Redzepi à trouver d'autres défis sur d'autres continents et avec d'autres cultures. En 2016, le Noma s'est délocalisé en Australie pour une expérience du même type et, **en avril-mai 2017, le Noma Mexico tiendra restaurant à ciel ouvert dans le Yucatan pour tisser des liens entre les ingrédients traditionnels de la culture maya et la cuisine à la nordique.**

Noma au Japon

EAST ASIA.FR

Jeudi 23 mars 2017

noma au japon

(ré)inventer
le meilleur restaurant du monde



LE 26 AVRIL

SORTIE EN SALLES DE NOMA AU JAPON LE 26 AVRIL 2017

Posté le 23 mars 2017 par [Elvire Rémand](#)

Un joli documentaire s'apprête à sortir en France le 26 avril prochain : *Noma au Japon : (Ré)inventer le meilleur restaurant du monde*. Ca parle du Japon et de nourriture alors on file dans les salles obscures !

Premier film documentaire du réalisateur néerlandais **Maurice Dekkers**, *Noma au Japon* se situe en janvier 2015, alors que le restaurant NOMA vient de recevoir pour la 4e fois le titre de meilleur restaurant au monde. Le chef, René Redzepi, décide de fermer son restaurant de Copenhague pour ouvrir une résidence de deux mois à Tokyo. Le but : proposer un menu exceptionnel de 14 plats spécialement conçus pour l'occasion. Le chef et sa brigade ont 6 semaines pour créer un menu unique et novateur en harmonie avec la culture japonaise, avec ses produits et ses saveurs qu'ils ne maîtrisent pas.

Une course contre la montre pour l'amour du goût !



Jeudi 16 février 2017

Noma au Japon : découvrez l'exquise bande-annonce

BANDE-ANNONCE - En salles le 26 avril 2017, Noma au Japon : (Ré)inventer le meilleur restaurant du monde retrace les six semaines avant l'ouverture de l'établissement éphémère de René Redzepi au pays du Soleil-Levant. Premières images enivrantes.

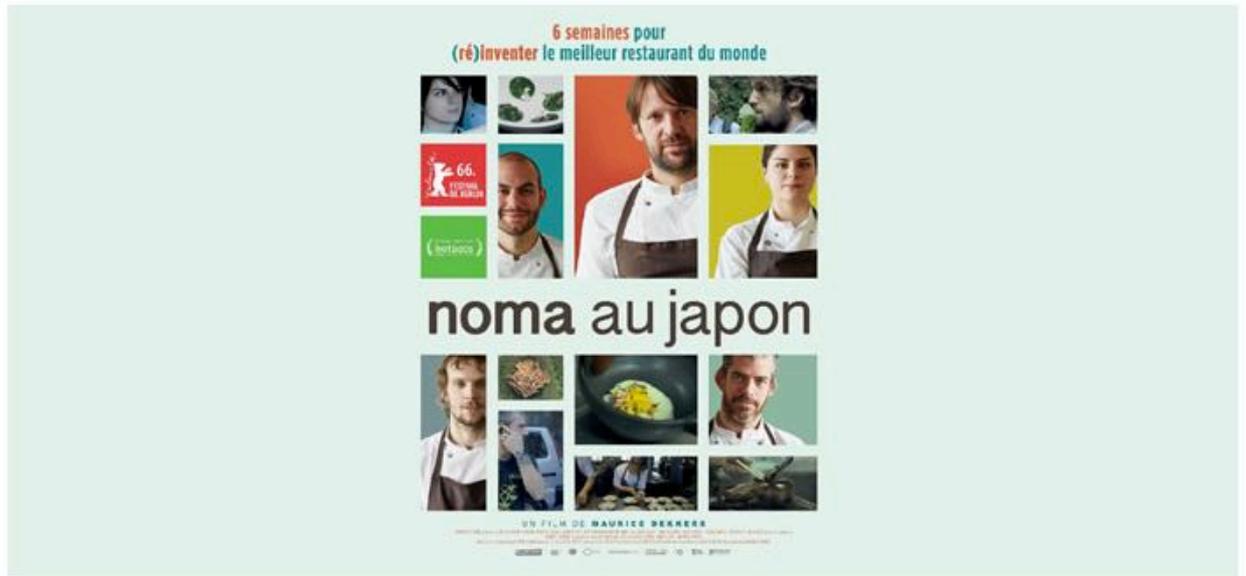


© Urban Distribution

Auréolé par quatre fois du titre de meilleur restaurant au monde pour son établissement NOMA, le chef René Redzepi n'est pas du genre à baisser le feu de ses fourneaux pour autant. Celui qui a fait de la cuisine locavore son "combat" en est aussi le premier détracteur. Son antre danoise est une usine à idées où les savoirs y sont autant partagés que bousculés. Lorsque le Mandarin Oriental Hotel de Tokyo lance un appel d'offre pour l'ouverture un pop-up dans son établissement, le danois y voit un défi culinaire ainsi qu'une aventure collective pour sa brigade. C'est cette rencontre entre deux cultures gastronomiques que le journaliste et réalisateur néerlandais Maurice Dekkers dévoile dans son premier long-métrage. Délicieux et exaltant.

Synopsis : Ouvrir une résidence de deux mois à Tokyo : c'est le pari osé que décide de relever René Redzepi, le chef du NOMA, établissement titré quatre fois meilleur restaurant du monde. Le but : imaginer un menu composé de quatorze plats à la fois uniques, novateurs et en harmonie avec la culture japonaise. Un challenge pour sa brigade qui a six semaines pour apprivoiser des produits et des saveurs qu'elle ne connaît pas. C'est chaud les fourneaux.

Jeudi 30 mars 2017



| Noma au Japon

0

PAR PARIS REDACTION LE 30 MARS 2017

OUI CHEF !

Les documentaires sur l'art culinaire semblent connaître un âge d'or. Nombre de jeunes gens se pressent dans les écoles nourris par l'ambition et les rêves d'excellence. Mais une infime minorité exerceront dans les "plus grands restaurants au monde" tels que *Noma* de Copenhague. Son chef, René Redzepi, prodige de la cuisine danoise, a tout juste vingt cinq ans lorsqu'il ouvre son restaurant. Quelques années plus tard, *Noma* est classé N°1 des W50BR (top 50 des meilleurs restaurants au monde), position qu'il maintiendra quatre fois.



PARIS BISTRO.COM

Jeudi 30 mars 2017

En janvier 2015, fort de leur succès et lassée par la routine de Copenhague, la brigade du Noma émigre au Japon pour ouvrir une résidence de deux mois au Mandarin Hotel de Tokyo. René Redzepi et ses jeunes compères ont six semaines pour créer de toutes pièces un menu unique et novateur en harmonie avec la culture japonaise, avec des produits et des saveurs qu'ils ne connaissent pas. L'élaboration de cette nouvelle carte passe ainsi par des errances, des réflexions nécessaires sur le pays. L'angoisse de se savoir attendu ne cesse pas de rehausser la recherche du nouveau et de la saveur. Certains y décèleront peut-être quelque analogie avec « A Tale of Samurai Cooking » (*Bushi no Kondate* -2013) tragi-comédie sensationnelle inspirée d'une histoire vraie d'une dynastie de samouraïs cuisiniers sous l'ère Edo devant réaliser un festin pour le shogoun.



Une scène "a Tale fo samurai cooking"

Pour l'équipe du Noma, le défi était de reproduire la cuisine Kaiseki, ou le concept d'un menu dégustation codifié 500 ans avant d'être adapté en Occident. Cette dernière est née de la nécessité des moines Zen de codifier l'expérience de la cérémonie du thé. Un menu composé d'une succession de petits plats conçus pour agrémenter et apporter plus de sens à l'expérience. Si les plats peuvent sembler minimalistes, l'intensité du travail effectué ne laisse pas de marbre et nous transporte dans un autre monde.

PARIS BISTRO.COM

Jeudi 30 mars 2017

Que ce soit pour découvrir des producteurs, une végétation comestible insoupçonnée faite de plantes et de baies tapies dans quelque forêt obscure, ou encore plumer des canards nippons ou préparer des tortues serpentes, on plonge avec ce film dans une sorte d'acmé de l'art culinaire. Dommage qu'on ne puisse le dévorer que des yeux.

Noma au Japon, film de Maurice Dekkers.

Sortie le 26 avril

Dimanche 26 février 2017

Noma au Japon / Le film

Vous voulez comprendre comment un restaurant décroche quatre fois le prix de « meilleur table du monde » ? Allez voir Noma au Japon. Vous aimez être dans les coulisses de l'art culinaire ? Allez voir Noma au Japon. Vous aimez expérimenter une autre philosophie gastronomique ? Allez voir Noma au Japon. Et si rien de tout cela ne vous motive ... Allez voir Noma au Japon.



Noma, le film, réalisé par Maurice Dekkers, vous fait vivre de l'intérieur l'aventure culinaire et humaine de René Redzepi et de son équipe. En 2015, le restaurant Noma de Copenhague ferme pour se transporter, avec sa brigade composée de 70 personnes, au Japon à l'occasion d'un pop up au Mandarin Hotel de Tokyo (1). Avec une ambition, se (ré)inventer. Pas question de servir la carte du restaurant danois au pays du soleil levant.

Energie. Imagination. Création. Partage. Voilà en 4 mots comment un restaurant décroche 4 fois le titre mondial de meilleur restaurant. Ajoutez à cela expériences, sens du dépassement, vision. Comme le répète René Redzepi « sortir de sa zone de confort ».

Se (ré)inventer en partant à la découverte d'ingrédients inconnus. René Redzepi travaille avant tout ceux présents dans son environnement immédiat. Balades dans la nature japonaise, chez les producteurs locaux, sur les marchés au cours desquels l'équipe de chefs s'imprègne, apprivoise, goûte sans relâche. Une herbe, une tige, une feuille, une fourmi, une ramille d'arbre, une écorce. Découverte du Japon par le sol et le goût. Les quatre lettres de Noma sont comme une séquence ADN se combinant à l'infini. La caméra de Maurice Dekkers donne à voir, toucher, entendre ce processus.

SEPTIEME GOÛT.COM

Dimanche 26 février 2017



Les six chefs de l'équipe sont comme les brins constituant une séquence se réorganisant sans cesse dans un espace créatif. Toujours chercher de nouveaux goûts, de nouvelles sensations et les déposer en offrande dans l'assiette. René Redzepi a ce mot qui résume bien la démarche « Crack the code ». Comprendre de l'intérieur et le dépasser. L'art de la cuisine sublime la technique et les ingrédients.

Noma au Japon est un aller-retour permanent entre dedans/dehors. La cuisine et le terrain et entre chacun des chefs. Toujours pousser plus loin chacun et renouveler ses connaissances. Ne jamais rester sur l'acquis. Ne pas céder à la routine. Noma le film offre ce voyage.

