

6 semaines pour
(ré)inventer le meilleur restaurant du monde



noma au japon



UN FILM DE MAURICE DEKKERS

PORTISSIMO FILMS présente un film de MAURICE DEKKERS: NOMA AU JAPON (RE)INVENTER LE MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE avec RYUICHI KUSUPI, LAURE WILLIAMS, JOSIE SANCHEZ, THOMAS FREYER, DAN COVATTI, SIM WICKVOLA écrit et réalisé par MAURICE DEKKERS - producteurs: JENNIFER DAN BLAZER, HELGE WUNDER-HELMAN, WANG BLAZER - MAURICE DEKKERS - Directeur de la photographie: HANS BOUMA - Ingénieur de son: JILLIS SCHRIJF - Montage: PELLE HOSLEHOLM - Sound Design: JAIMI TAVELINKA - Assistants de production: PROLINE PATRIKSTIC - production: BARBARA CORNÉL



SORTIE LE 26 AVRIL

SYNOPSIS

Janvier 2015. Le Noma vient de recevoir pour la 4^{ème} 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.



NOTE D'INTENTION DU RÉALISATEUR



Je me souviens très bien le moment où René m'a parlé de son projet d'aller au Japon. J'écrivais avec lui pour une série TV sur les techniques de cuisine au Bornholm Castle, un très bel endroit en bord de mer au Danemark où a été écrite la série danoise BORGEN. Chaque matin, dès 6 heures, les chefs du Noma explorent ces environs à la recherche de plantes comestibles que personne n'a pensé à utiliser avant Redzepi.

C'était pour moi une chance d'être dans un tel endroit avec René, je me sentais privilégié. J'étais plus proche du rêve que de la réalité, jusqu'à ce que René vienne frapper à ma porte à 7 heures du matin pour faire quelques 'exercices'. Sous son bras droit : un sac bulgare, un sac de sable de 20 kilos que l'on met sur ses épaules pour courir. Dans la main gauche, une pomme. Et il me regarde avec un grand sourire dans lequel je pouvais déceler un peu de pitié pour moi. Après 50 pompes, il me hurlait dans les oreilles 21, 22, ... allez ! 23, ... Puis on a commencé un

jogging vers la plage. Après chaque session de 40 foulées, on s'arrêtait pour ramasser quelques plantes. Là, il nettoie le sable d'une feuille et me la met dans la bouche « Goûte ! ».

C'est après son programme d'entraînement matinal, en prenant un café au bar de l'hôtel, qu'il m'a annoncé son projet. J'ai immédiatement su que je voulais en faire un film à ce sujet. Je voulais encore goûter des plantes complètement inconnues ! Parcourir les terres japonaises avec lui, 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 et avec ce film, partager avec le plus grand nombre une partie de l'expérience que j'avais vécue ce matin-là.

BIOGRAPHIE DU RÉALISATEUR

Maurice Dekkers est un journaliste et réalisateur néerlandais. Après des études à la Royal Academy of Arts, il produit et réalise l'émission culinaire KEURINGSDIENST VAN WAARDE, qui reçoit de nombreux prix et devient rapidement l'un des programmes les plus populaires de la télévision néerlandaise. Il sera exporté au Royaume-Uni sous le nom de FOOD UNWRAPPED. NOMA AU JAPON : (Ré)inventer le meilleur restaurant du monde, est son premier long métrage.

INTERVIEW DE MAURICE DEKKERS

Avant NOMA AU JAPON, vous avez travaillé sur plusieurs émissions culinaires. D'où vient cet intérêt pour la cuisine ? Quel est votre parcours ?

A six ans, j'ai reçu mon premier mini-four, avec des petites casseroles et poêles. Ma mère était certaine que je deviendrais chef ! La cuisine était mon terrain de jeu. A 12 ans, j'ai eu ma première caméra et je voulais devenir journaliste, parcourir le monde et raconter des histoires, mais je n'ai jamais quitté mon terrain de jeu favori. J'ai fait du monde ma cuisine, du four ma caméra, et la cuisine s'est transformée en histoires. Mon premier projet à la Royal Academy of Arts, l'école que j'ai faite après le lycée, était sur les endives, et ma thèse de fin d'étude sur le vin.

NOMA AU JAPON est votre premier long métrage. Pourquoi avec-vous choisi de réaliser un film de cinéma cette fois-ci ?

Je ne fréquentais pas du tout les cinémas quand j'étais jeune. Je trouvais que c'était une perte de temps. Mais à 19 ans, j'ai vu 37°2 LE MATIN, de Jean-Jacques Beineix, mon premier choc cinématographique, dès lors j'ai su que je voulais raconter les histoires pour le cinéma. À la fin de mes études, j'ai commencé à travailler pour la télévision, plutôt en documentaire qu'en fiction. J'ai rapidement fondé ma maison de production

qui a connu le succès aux Pays-Bas avec l'émission de cuisine FOOD UNWRAPPED. Puis j'ai vendu cette société il y a quelques années à Warner Bros, je voulais démarrer quelque chose de nouveau. Ou plutôt de vieux. Reprendre mon vieux rêve : raconter des histoires pour le cinéma... évidemment en lien avec la cuisine !

Comment s'est passé le tournage, aviez-vous une grosse équipe ? Est-ce que René vous a posé des limites sur ce que vous pouviez filmer, ou vous a-t-il laissé totale liberté ?

Je travaille toujours avec une équipe réduite. Un cadreur et un preneur de son, nous étions donc trois. Le plus important dans un documentaire est de gagner la confiance des personnes que l'on filme, c'est plus facile avec une équipe discrète. À partir du moment où nous avons conquis cette confiance, René nous a laissés complètement libres, sans aucune restriction ; ce qui me paraissait essentiel pour la réussite du projet.

Comment est-ce que l'on fait rentrer une équipe de tournage dans une cuisine qui contient déjà une grande brigade toujours en mouvement et dans le feu de l'action ?

C'était un des défis du film ! La cuisine était

exigüe, et je voulais vraiment que le spectateur soit au cœur de l'action, qu'il se sente comme un membre de la brigade. J'ai donc choisi de travailler avec de longues focales, ce qui n'était pas une mince affaire pour Hans Bouma, mon cameraman. Il ressemblait à un danseur de ballet au milieu des chefs !

Le son aussi est un véritable casse-tête lorsqu'on filme dans une cuisine. Les ustensiles font tellement de bruit. Nous avons équipés tous les chefs de micros-cravates. A la fin du tournage, je me suis retrouvé avec 200 heures de rushes et 1400 heures de son : c'était pharaonique, mais je crois que c'était la condition pour transmettre l'intensité de projet.

Au-delà de l'aspect purement culinaire, le film met en valeur la notion d'équipe : travailler ensemble, partager des moments de joie et d'euphorie, mais aussi gérer les revers et les échecs. À quel moment l'équipe s'est imposée au projet, à l'écriture ? au montage ?

Dès le début, il m'était évident que le film ne devait pas se limiter à René, mais s'ouvrir à l'ensemble de l'équipe. Le succès du Noma est fondé sur la force de cette équipe. Noma est

devenu meilleur restaurant du monde grâce à René bien sûr, mais aussi parce qu'il a su s'entourer des meilleurs dans chaque domaine. Une équipe complètement dédiée à un but unique : être au sommet.

Mais pour moi, le film parle essentiellement du processus de création. Le postulat de départ était la création de quatorze plats, et le film s'invite comme un quinzième plat. Le procédé créatif est le même dans tous les domaines : on commence avec une idée qui nous galvanise. Puis il y a toujours une phase de tension où l'on se déteste d'avoir eu cette idée stupide. Enfin une nouvelle vague d'enthousiasme apparaît. Les doutes s'effacent et on oublie tous les moments difficiles. J'aime ce mécanisme. Pour moi, ce n'est pas un film sur la cuisine, mais une sorte de métaphore de la création.

Est ce que René et son équipe ont vu le film ? Qu'en ont-ils pensé ?

Bien sûr, ils l'ont adoré ! Même si pour certains l'expérience a été éprouvante, ils avaient l'impression de revivre les mêmes émotions qu'au Japon... Et pour reprendre les mots de René : « Ils en ont chié !! ».





NOMA

PRESENTATION PAR ANDREA PETRINI

Andrea Petrini est écrivain, journaliste et food curator. Au fil des années il a écrit pour : Alimentation Générale, Cahiers du Cinéma, City Magazine, COOK.inc, L'Express, L'Évènement du Jeudi, Feed, Le Fooding, Fool, Filmcritica, Four Magazine, Gault & Millau, Globe Hebdo, Gourmet, GQ, Itinéraires, Libération, Le Nouvel Observateur, Leon, Log, Lucky Peach, Lui, Optimum, Officiel Voyage, Vogue. En 2013, il a organisé avec Nicolas Bourriaud aux Beaux-Arts « CookBook », première exposition sur les rapports entre cuisine d'avant-garde et art contemporain. Il est depuis 2005 le Road Manager du collectif culinaire à géométrie variable GELINAZ ! www.gelinaz.com

NOMA

Comme Paul Bocuse, Alain Chapel ou Ferran Adrià en leur temps, le Danois René Redzepi en plus de défricher le monde de la cuisine a littéralement marqué son époque. Pourtant, en 2003, peu auraient parié sur Noma (traduction : Cuisine Nordique), son restaurant abrité dans un ancien entrepôt sur le front de mer, aux murs rongés par le sel. Le défi de Noma : tourner la page du colonialisme culinaire franco-italo-espagnol, le format et l'élégance codifiée des restaurants gastronomiques classiques, pour s'atteler à l'écriture d'une tradition gastronomique nordique – encore toute à inventer.

Faisant de nécessité vertu et de l'économie des moyens le ressort de ses ambitions, Noma défraie rapidement la chronique en proposant, dans une ambiance à mille lieues d'un restaurant guindé, une cuisine locavore en épure aussi radicale que le cinéma d'un autre Danois célèbre, Lars von Trier. Et dont le Dekalog, manifeste esthétique prônant une pauvreté retrouvée

égrènerait pas mal de points en commun avec le « vœu de chasteté » (foie gras et ingrédients exotiques tu ne mangeras point) cher à René Redzepi à ses débuts.

Les premières années furent difficiles, sous le sceau de l'incompréhension, du rejet ouvert de l'establishment culinaire danois. Jusqu'à ce que, d'abord reconnu à l'étranger, le travail in progress sur l'imaginaire nordique de René Redzepi finisse par faire sens. Braquant enfin sur Copenhague, puis sur toute la nouvelle scène scandinave, l'attention de la planète food mondiale. En quelques années, Noma a ainsi gravi tous les échelons méritocratiques, prenant le contre-pied du retard chronique de Michelin. Jusqu'à figurer quatre fois en tête du peloton du classement des World's 50 Best Restaurants. Et légitimant ainsi, après quinze ans d'hégémonie de la cuisine expérimentale espagnole dite de laboratoire ou moléculaire, une cuisine sans artifices, qui puise dans la nature, dans les produits sauvages des

forêts danoises, axée sur les herbes spontanées et la flore incontaminée, les algues et les arborescences du littoral, entre le cru et le cuit, le pickled (les pétales de rose et les baies rouges vinaigrées) et le travail sur les fermentations. Encore plus qu'un restaurant au plus près d'une idylle panthéiste avec la nature, Noma tient d'une usine à idées doublée d'une communauté soudée (âge moyen : 31 ans). Les savoirs y

NOMA SUR GRAND ÉCRAN

Lorsqu'en 2015 René Redzepi lance un pop-up au Japon, c'est pour répondre à l'appel du Mandarin Hotel de Tokyo. Mais surtout pour s'offrir un nouveau défi : clore tout l'hiver durant le restaurant danois pour vivre avec la tribu Noma au grand complet (chefs, serveurs, sommeliers, conjoints et enfants : plus de 70 personnes !) une aventure collective.

Le documentaire « Noma au Japon » de Maurice Dekkers saisit parfaitement la nature existentielle de l'opération. Il n'est pas question de reproduire à Tokyo le menu danois mais de réinventer la cuisine de Noma à la lumière de la culture, des techniques et des ingrédients japonais. Par une habile construction en flashbacks alternés, Dekkers montre les voyages préliminaires de l'équipe pour s'imprégner de ce nouveau pays : du nord aux îles du sud jusqu'aux montagnes de la Préfecture de Nagano, de la flore sauvage et des produits autochtones. Un à un, les différents complices de confiance et collaborateurs de longue date envoyés in situ en éclaireurs – Lars Williams le chef du Nordic Food Lab, Thomas

sont partagés, circulant du Nordic Food Lab, avec son annexe à l'université de Copenhague en charge des techniques de pointe, au rituel hebdomadaire du samedi où, après le service du soir, chaque cuisinier présente à tour de rôle à l'assemblée plénière un nouveau plat, fruit de sa recherche personnelle, sur lequel l'équipe pourra éventuellement travailler.

Frebel le fidèle second, Rosio Sanchez, pâtissière tout terrain – ouvrent le bal. Mais dès l'arrivée à Tokyo de Redzepi, tout est à revoir. Insatisfait du travail de recherche préliminaire, trop dans la continuité de la maison mère danoise, il pousse ses collaborateurs à un reboot de l'inspiration autrement plus radical.

À quelques semaines à peine de l'ouverture du pop-up depuis des lustres déjà sold out, c'est une course contre la montre qui se met en place. Longues journées passées dans la test kitchen, aubes blêmes et errances nocturnes, le suspense précède le coup de feu. Pour le premier service tokyoïte à l'heure du déjeuner, comme au théâtre les trois coups sont sonnés et les rideaux se lèvent dans une poussée d'adrénaline générale, sans tragédie mais avec en bonus un happy, open end. « Noma au Japon » ne fait pas l'économie de détails drôles et touchants – humains trop humains.

Andrea Petrini

INTERVIEW DE RENÉ REDZEPI

PAR ANDREA PETRINI



Quelle fut la genèse, en 2015, de l'aventure Noma Japan ? On n'avait jamais vu, dans l'histoire de la haute gastronomie, un tel déploiement de forces, un restaurant tout entier, plus de soixante-dix personnes, cuisiniers, serveurs, femmes et enfants, s'installer pendant trois mois à l'autre bout de la planète.

RENÉ REDZEPI : On avait tout simplement envie de vivre une belle aventure ensemble. Une expédition collective, pour souder l'équipe, ouvrir de nouvelles portes, s'enrichir d'autres expériences. On ressentait le besoin de changement, l'urgence de casser la routine qui, au bout de plusieurs années d'existence et de succès, peut s'installer.

Noma a ouvert en novembre 2003. Nous avons, surtout au début, traversé des périodes très difficiles. Puis vécu une croissance exponentielle inimaginable. Du petit restaurant en sous-effectif chronique, que personne ne comprenait et que certains, notamment la clientèle danoise, détestaient carrément – il ne faut pas l'oublier, la reconnaissance critique et publique de Noma est venue tout d'abord de l'international – nous sommes devenus une grande structure. On commençait à glisser dans une confort zone. D'où l'envie d'adrénaline, de prendre un risque énorme tous ensemble.

Nous savions déjà en 2014 que Noma allait déménager dans un nouveau lieu, on venait tout juste de le trouver et d'entamer les négociations

d'achat. Pour nous, ce pop-up tokyoïte était avant tout l'occasion d'un reparamétrage. En anglais on dit : to reboot, relancer. Rebooting Noma, alors...

Vous ressentiez vraiment la routine qui s'installait ?

RR : Oui, bien sûr. La routine est un processus naturel, consubstantiel à tout ordre des choses. Mais évidemment il y avait plus. L'envie de nous confronter à l'inconnu de la cuisine japonaise, forte d'une tradition millénaire embrassant tous les niveaux, de la version domestique, quotidienne et populaire au raffinement de la plus haute gastronomie. L'idée même du menu dégustation, expérience totale, expression d'un lieu et d'un moment donnés, est née justement ici, au Japon via la cuisine kaiseki. Elle fut à l'origine l'expression d'une société patricienne, qui avait atteint depuis des siècles des degrés de sophistication ultimes – totalement séparés du reste de la population. Au Japon il y avait des cuisines réservées à la bourgeoisie, d'autres aux gens ordinaires, les paysans, les pauvres. Le kaiseki ou le concept de menu dégustation codifié 500 ans avant d'être adapté en Occident, est né 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. La cérémonie du thé a atteint ainsi une plénitude philosophique, devenant une expérience en soi,

totalement à part, l'architecture d'une pensée. Lorsqu'on rentre dans la salle de cérémonie, on s'assoit par terre, on incline la tête – l'espace exigü incite au recueillement –, l'art de boire devient un corollaire de l'art de manger. Boire deux, trois, quatre tasses de thé vert matcha, boisson assez astringente, c'est un peu comme avaler quatre expressos. Pas très agréable, ni très bon pour la santé, si l'on a l'estomac vide. Cela a constitué les prémices d'une grammaire gastronomique qui petit à petit, lorsque les Maîtres de Thé commencèrent à quitter les cours patriciennes pour s'installer à leur compte, a donné naissance à ce que l'on nomme désormais la cuisine kaiseki.

Un parcours à travers le temps et les classes sociales qui encore aujourd'hui continue de fasciner et d'influencer les chefs du monde entier. Les menus des restaurants gastronomiques de dix-quinze plats viennent justement de là.

À quel moment as-tu pensé consacrer un film à l'aventure japonaise ?

RR : Jamais, je ne suis pas du tout l'initiateur du projet de documentaire. On reçoit des tas de propositions, généralement bien trop commerciales pour nous, comme d'aller à Hong Kong, Moscou ou Dubaï, qu'on refuse presque systématiquement.

À Noma, l'argent n'est pas la motivation principale, loin de là. Ce n'est pas demain qu'on va vendre notre âme au diable. Ou au plus offrant. Ce qui nous botte, ce sont des



expériences enrichissantes, où l'on peut tous apprendre des choses collectivement. Pour n'importe quel cuisinier, jeune ou vieux, classique ou d'avant-garde, le Japon demeure un lieu mythique, un Nirvana de savoir, où l'on peut trouver des gens qui travaillent à l'ancienne, que ce soit la poterie, la pêche ou l'agriculture, en suivant la gestuelle codifiée de traditions inchangées depuis mille ans. Approcher ces techniques, tenter de s'approprier trois-quatre tours de main qui feront partie de notre bagage culturel pour le restant de notre vie... Nombre de maisons de production nous ont contactés pour nous proposer, au pire des programmes télé de cuisine, ou au mieux des docs sérialisés genre « Les Voyages de René » (rires). Surtout à l'époque où Noma était N° 1 dans la liste des 50 Best Restaurants, on



nous courait après avec des projets insensés ! Maintenant qu'on est moins médiatiquement surexposés, ce genre de propositions s'est espacé. Quoique...

Alors qu'est-ce qui t'a poussé à accepter finalement la proposition de Maurice Dekkers ?

RR : Franchement, c'est le fruit du pur hasard ! Je m'apprêtais à rencontrer l'énième maison de production en appréhendant l'habituelle perte de temps, et puis j'ai voulu voir ce qu'ils avaient en tête. On a passé deux jours ensemble à chercher un angle original, mutuellement intéressant, et surtout à s'interroger : avions-nous vraiment quelque chose d'important à raconter, à montrer, et de quelle façon ?



En nous quittant, alors que nous n'avions rien décidé, je me suis excusé de mettre fin à cette rencontre en mentionnant tout ce que je devais terminer avant de m'envoler au Japon, le surlendemain, pour les repérages du pop-up à Tokyo.

Trois jours plus tard, je reçois un mail envoyé quelques minutes après que nous nous sommes quittés : « Noma au Japon » : c'est cela que nous voulons filmer. »

Et là, cette idée s'est imposée à nous tous comme une évidence.

Y a-t-il eu un long travail d'écriture au préalable ?

RR : J'aimerais répondre par l'affirmative alors que, en vérité, non, pas du tout ! Nous nous sommes mis d'accord sur une seule chose : l'équipe aurait une liberté totale. Elle pouvait nous suivre partout, tout filmer, avoir accès à tout. À commencer par le plus important : non seulement les essais en cuisine mais aussi les repérages à travers le Japon, nos excursions sur le terrain pour sélectionner les produits rares ou emblématiques susceptibles de faire partie du menu à élaborer à Tokyo. Un moment d'études fondamentales. Je connaissais déjà un peu le Japon, je m'y étais rendu plusieurs fois. Mais s'y retrouver avec les membres créatifs de sa propre équipe, avec Rosio, Lars et Thomas, le traverser in extenso en leur compagnie du nord au sud, de Aimori, dont les eaux glacées offrent les poissons les plus extraordinaires qui soient, jusqu'à la partie la plus au sud d'Okinawa... Tout ça c'était complètement différent.

On a fait appel à des amis, des passeurs de connaissance. On a énormément étudié avec Namesa-San, notre guide principal, un grand chef japonais qui a longtemps travaillé avec Michel Bras et dont le restaurant de Kyoto est très célèbre au Japon. Grâce à lui, nous avons eu accès à des producteurs et découvert des lieux dont on n'aurait même pas soupçonné l'existence.

On lui avait au préalable expliqué notre démarche, axée essentiellement sur le produit, sauvage ou cultivé, et petit à petit nous avons construit ensemble un parcours initiatique sur le sol nippon réparti sur quatre saisons. Au total, nous avons vécu ensemble plus de cinq mois ! Sans lui le pop up Noma-Japon n'aurait probablement jamais vu le jour.

Le film fait un ping-pong entre Copenhague et Tokyo, utilise des flashbacks...

RR : On a tourné énormément, c'était vraiment non stop. Du coup, le montage s'est étiré sur plus d'une année. On ne savait pas du tout quel film on avait fait, la seule chose dont on était sûrs c'est que le film s'arrêtait pile au moment du premier service, à l'instant où le rideau se levait sur le pop-up Noma-Japon. Pour nous, c'était clair dès le départ : en aucun cas le film ne devait être autocélébratif, ce qui nous intéressait c'est le côté work in progress, expérimental. On a tout montré, y compris des choses que je peux, à titre personnel, regretter a posteriori ! Par exemple, d'avoir laissé partir à Tokyo Thomas Frebel, Lars William et Rosio Sanchez un mois avant moi. Je ne les ai rejoints que deux semaines avant l'opening night. Certes, on communiquait tous les



jours à distance, je suivais depuis Copenhague leur travail et ils ont défriché ensemble énormément, bossant comme des malades. Pourtant, à mon arrivée, alors qu'on pensait avoir quasiment bouclé le menu, j'ai été assailli par un sentiment de frustration. Tout était très bien, très bon, presque parfait. Trop. Ça ressemblait de près à du Noma, à ce que nous faisons à Copenhague. À quoi bon se donner tant de peine, et aller jusqu'à Tokyo, pour refaire ce que nous savions faire déjà ?

En effet, ton arrivée à Tokyo pour rejoindre Lars, Rosio et Thomas est un pivot dramatique central du film, là où tout bascule...

RR : On a vécu ensemble un formidable moment

de crise créative ! On a tout remis en question. Faire du Noma en utilisant uniquement des produits japonais mais sans sortir des paramètres habituels aurait été une grossière erreur. Un grand moment d'ennui.

Je n'avais pas déplacé un restaurant entier, mis mes filles à l'école à Tokyo, parcouru une année durant des milliers de kilomètres pour ça. Je le répète : Noma-Japon se devait d'être un moment de croissance collective. Un exercice de stimulation créative – presque en interne. Au départ, et je le croyais sincèrement, je pensais pouvoir me fondre dans le décor, passer presque inaperçu, sans imaginer que tout le monde attendait Noma au tournant, que la presse du monde entier s'appropriait à traverser la planète, se battre pour trouver une place au restaurant.



Les billets sont partis en quelques heures, on a joué à guichet fermé. Dans le film je crois qu'on sent bien la tension qui monte, la panique à bord. Les deux dernières semaines au front ont été une course contre la montre, on travaillait 20 heures par jour en ne dormant que deux ou trois heures par nuit, guère plus. J'aime aussi les accidents, les moments de désarroi qu'a gardés Maurice au montage. Le pop-up Noma-Japon a ouvert ses portes au public en plein hiver, de janvier jusqu'à la fin du mois de février 2015, la période la plus froide de l'année. Du coup, la nature était plus aride, en sommeil, et l'apport du foraging, l'utilisation d'herbes sauvages et spontanées, réduit à l'essentiel. Cela nous a obligés à revoir notre copie, à concevoir des recettes différentes,

plus cuisinées, à travailler les fermentations des produits autrement. Mettant un bémol au cru, au tout végétal, à l'identité à laquelle tout le monde nous associait.

C'était un coup de pied inattendu de la nature qui nous a forcés, plus que jamais, à sortir de notre confort zone, cela en a surpris plus d'un ! C'est en assumant la notion de risque, y compris le risque sans filet du possible échec, que l'on grandit. Je le crois vraiment.

Propos recueillis par Andrea Petrini à Copenhague le 9 janvier 2017

RENÉ REDZEPI ET NOMA

EN QUELQUES DATES

- 1977** Naissance de René Redzepi le 16 décembre d'une mère danoise et d'un père macédonien.
- 2003** Fin des années de formation en novembre (les frères Pourcel en France, Ferran Adrià en Espagne et Thomas Keller aux USA).
Après un long voyage de plusieurs mois à travers les régions scandinaves pour en étudier l'inconscient culinaire, ouverture de NOMA, René à 25 ans.
- 2004** Publication du décalogue Nordic Cuisine Manifesto.
- 2005** NOMA décroche sa première étoile Michelin.
- 2006** Parution de « Noma : Nordic Cuisine », éditions Politiken Forlag.
- 2007** Mariage le 9 février avec Nadine Lévy, ils auront ensemble trois filles.
Redzepi rejoint le groupe de food performers d'avant-garde GELINAZ !
Seconde étoile Michelin et entrée dans le classement World's 50 Best Restaurants au N°15.
- 2008** Septembre : organisation chez NOMA de l'événement « Looking North » (avec Massimo Bottura, Wylie Dufresne, Alain Passard, etc.) suivi de la performance « GELINAZ ! plays René Redzepi ».
Création du Nordic Food Lab.
NOMA grimpe dans le classement des W50BR en 10^{ème} position.
- 2009** NOMA se positionne N° 3 au classement des W50BR.
- 2010** NOMA devient le restaurant N°1 au W50BR, position qu'il obtiendra quatre fois.
Première édition du Mad Symposium à Copenhague (rassemblements de chefs, agriculteurs, chercheurs, artistes, autour du thème de la cuisine)
Parution de Time and place in Nordic Cuisine, aux éditions Phaidon.
- 2012** Le 26 mars René Redzepi fait la Une de Time Magazine en accompagnement du texte fondateur de Lisa Abend, Locavore Hero.
- 2013** Parution de René Redzepi : A work in Progress aux éditions Phaidon.
- 2015** NOMA « émigre » au Japon pour un pop-up de deux mois au Mandarin Hotel.
- 2016** Mars-Avril - Pop up à Sydney « Noma Australia » (2 mois)
- 2017** Fin février : fermeture définitive du NOMA historique au Strandgade 93 de Copenhague.
Avril-Mai : Pop up « NOMA Mexico » dans le Yucatan. Cuisine et restaurant à ciel ouvert travaillant des ingrédients traditionnels Maya. (2 mois)
Courant octobre : NOMA fait peau neuve ! Ouverture prévue, après un an et demi de travaux, du NOMA 2.0, restaurant ferme urbaine et jardins potagers en (quasi) autosuffisance aux portes de la capitale danoise.





NORDIC CUISINE MANIFESTO

Signé en 2004 par 12 chefs scandinaves, dont René Redzepi, ce manifeste pose les fondements de la nouvelle cuisine nordique.

1. Exprimer la pureté, la fraîcheur, la simplicité et l'éthique que nous souhaitons associer à notre région.
2. Réfléter les différentes saisons dans les plats que nous créons.
3. Fonder notre cuisine sur des ingrédients et produits s'épanouissant naturellement sous notre climat et notre géographie.
4. Combiner l'exigence de goût et de saveur avec les connaissances modernes sur la santé et le bien-être.
5. Promouvoir les produits scandinaves et la variété des producteurs nordiques - et valoriser leur savoir-faire.
6. Promouvoir la cause animale et une exploitation saine de nos mers, nos champs, et de la faune et la flore sauvages.
7. Développer de nouvelles utilisations des produits alimentaires traditionnels scandinaves.
8. Associer l'excellence de la cuisine et des traditions scandinaves avec des inspirations venues d'ailleurs.
9. Combiner l'autosuffisance locale et le partage régional de produits de haute qualité.
10. Coopérer avec des représentants des consommateurs, des artisans culinaires, les industries agricoles, alimentaires, de la pêche, de la vente en gros et au détail, des chercheurs, des enseignants, des hommes politiques sur le projet, pour le bénéfice de chacun au sein des pays scandinaves.

BIOGRAPHIE DE LA BRIGADE



LARS WILLIAMS

Originaire de New York, aux Etats-Unis, il étudie la littérature à Brooklyn et débute une carrière de décorateur sur des spots publicitaires et des clips musicaux. Dégoûté du milieu, il décide de faire de sa passion pour la cuisine son métier. Il travaille dans plusieurs restaurants dont The Fat Duck, avant de rejoindre NOMA. Il est aujourd'hui directeur de la recherche au Nordic Food Lab, ONG à but non lucratif visant à étudier et renouveler la cuisine nordique. Il se concentre notamment sur la fermentation et sur l'utilisation de la science dans la cuisine.



ROSIO SANCHEZ

Née à Chicago d'une famille mexicaine, elle rejoint le NOMA pour devenir chef pâtissière. Elle ouvre en 2015 son premier restaurant, une taqueria (restaurant spécialisé dans les tacos) à Copenhague. Elle rejoint à nouveau l'équipe de Redzepi à l'occasion de son pop-up mexicain qui débutera en avril 2017.



DAN GIUSTI

Originaire de Washington, Dan Giusti se forme au Culinary Institute of America et fait ses classes dans de nombreux restaurants étoilés. Il rejoint NOMA en 2011 et devient chef de cuisine en 2013, gérant une brigade de 40 personnes. Il quitte NOMA en 2016 pour retourner aux USA et fonder Brigaid, un organisme dont le but est de repenser les repas de cantine afin d'améliorer leur qualité.



THOMAS FREBEL

Originaire d'Allemagne, Thomas Frebel travaille au NOMA en tant que sous-chef et chargé de recherche. Son but : tester et développer de nouvelles saveurs en explorant la faune et la flore locale. Après avoir fait partie de l'équipe de recherche envoyée en éclaircur au Japon, il renouvelle l'expérience en Australie l'année suivante.



KIM MIKKOLA

Il rejoint le NOMA comme sous-chef et participe aux aventures japonaises et australiennes. Il quitte NOMA en 2016 et retourne à Helsinki, sa ville d'origine, pour poursuivre ses aventures culinaires.



LISTE TECHNIQUE

Réalisation et Scénario

Maurice Dekkers

Producteurs

Dan Blazer, Nelsje Musch-Elzinga

Producteurs executifs

Marc Blazer, Maurice Dekkers

Chef opérateur

Hans Bouma

Photographie plats

Michael Edwards

Son

Jillis Schriel

Montage

Pelle Asselbergs

Musique

Nicolas Jaar, HalfdanE,

Shigeru Umabayashi

Production

BlazHoffski, Dahl TV

Documentaire – Pays Bas – 2016 – 93 minutes – Image : 1:85 – Son : 5.1



DISTRIBUTION

URBAN DISTRIBUTION

14 rue du 18 Août 93100 MONTREUIL

Tél : 01 48 70 46 57

ud@urbangoup.biz

PRESSE

CINÉ-SUD PROMOTION

Claire Viroulaud & Mathilde Cellier

5 rue de Charonne 75011 PARIS

Tél : 01 44 54 54 77

claire@cinesudpromotion.com