

SILENCE, ÇA TOUILLE !



29, 30 septembre, et 1 octobre 2023
à **LOCRONAN (29)**



l'origine de cet évènement, une passion commune pour le cinéma et la gastronomie ; et 2 livres écrits par Christophe Casazza et Virginie Descure

: « Les petits plats du grand écran » (1999) et Ciné-bouffe (2001) ; puis le 1er Festival International Cinéma et gastronomie à Dijon (en 2004 et 2005).



tous les arts ont évoqué celui des mets. Le cinéma, le septième du nombre, charnière de ce nouvel évènement, ne doit pas être le dernier de la liste. Après tout, l'art de la bouche n'est-il pas le plus vital et le plus parlant de tous ?

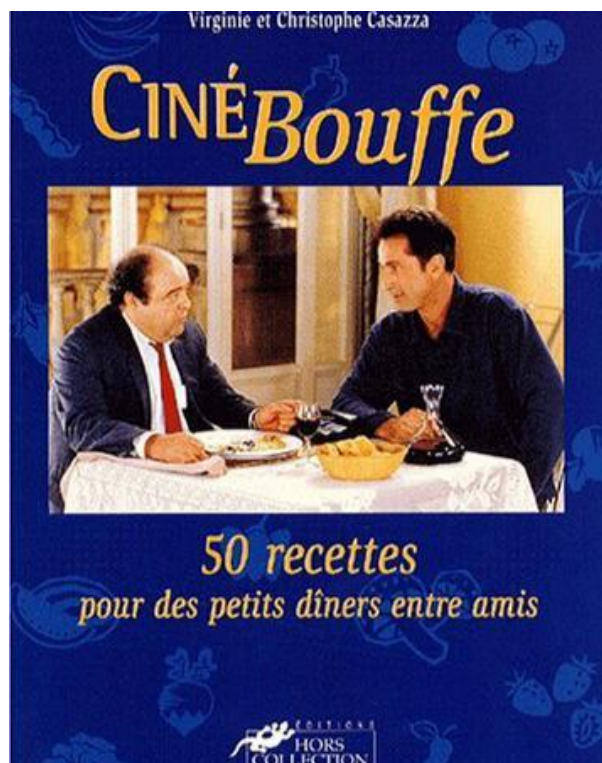
Du « Déjeuner de bébé » de Louis Lumière, premier film qui évoque un repas, en passant par « La Grande Bouffe » où Hugo, Marcello, Michel et Philippe, quatre gourmets célibataires, décident de manger à en mourir ; jusqu'au « Festin de Babette », véritable ode à la gastronomie des plus grands toqués, les films, quand ils évoquent les plaisirs de la chair, ont toujours fait saliver. C'est donc avec un plaisir gourmand que nous avons décidé de rendre hommage, à travers ce festival, aux succulents films et documentaires, évoquant la gastronomie et aux plus exquises scènes de table. Nous avons également eu l'envie de nous servir du cinéma pour créer une passerelle avec le « bien manger », pour prendre son alimentation en main, s'informer de la provenance de la nourriture et de ce qu'elle contient, et

Locronan 29, 30 septembre et 1 octobre, 2023 – assolaniac@gmail.com - Tel : 06 62 85 55 74
découvrir ou redécouvrir le goût de cuisiner de manière à faire des choix éclairés,
pour manger en pleine conscience.

C'est donc avec une insatiable délectation gastronomique que nous avons concocté les différents thèmes de cette manifestation. Celle-ci mettra en présence des artisans cuisiniers et des petits producteurs, qui s'amuseront à réinterpréter les délicieuses recettes du grand écran pour le plaisir de nos festivaliers « cinégastronomes ». L'alimentation, accommodée à notre sauce, passera de la bouche au regard comme un délicieux langage, qui mérite bien que l'on mette à l'honneur les petits plats du grand écran. Et même si le 7e, nous offre parfois d'indigestes navets, il n'a pas son pareil pour donner du goût à nos émotions.

Alors... Silence... Ça Touille !

Christophe et Virginie Casazza



POURQUOI À LOCRONAN ?

De nombreux films, longs métrage et courts métrages, ont été tournés à Locronan : « Chouans ! » de Philippe de Broca, « Un long dimanche de fiançailles » de Jean-Pierre Jeunet, « Tess » de Roman Polanski...

Il faut dire que l'architecture des lieux est remarquable avec ses ancestrales demeures dont certaines datent du 16^e siècle. Quel bonheur de mettre en abîme le cinéma en le projetant dans ses décors !

LE CONCEPT

DÉFINITION

PRINCIPE

La NIAC (Nouvelles Idées d'Actions Culturelles) souhaite au travers de ce nouvel événement cinématographique, où tous les autres arts seront également présents, rendre un véritable hommage à un thème fréquemment exploité dans les films : la Table.

Remontant l'histoire du cinéma, nos rencontres ciné-gourmandes mettront à l'honneur des scènes devenues mythiques. Mais à la table de celles-ci on dégustera également des scènes qui nous viennent de films à venir dont le propos évoque, d'une manière ou d'une autre, la gastronomie. On célébrera ainsi ces inoubliables moments cinématographiques où plaisir, émotion, raffinement, et truculence se marient si bien. Des plats de résistances remarquablement mitonnés par de délicieux metteurs en scène, et si justement assaisonnés par de brillants acteurs.

La programmation reflétera cette excellence, tant dans le choix des films que dans l'illustration des richesses de notre terroir, et des traditions gastronomiques de différents pays.

VALEURS

Comme tout événement, notre festival véhiculent des valeurs qui lui sont propres. La principale étant de redonner à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société en respectant les producteurs et tous les acteurs de la production, les consommateurs, la nature et l'environnement, en défendant la biodiversité, et en mettant en avant les saveurs et les traditions locales, issues de chaque terroir et de chaque culture. Ainsi, « **Silence, ça touille !** » n'a d'avenir que s'il prend ses racines locales en accord avec les responsables des collectivités et des associations avec qui nous voulons créer une véritable collaboration.

OBJECTIFS DU FESTIVAL

La vocation première de « **Silence, ça touille !** » et des « **rencontres ciné-gastronomiques** » consiste à ce que le Cinéma et les autres Arts rendent hommage à la Gastronomie.

Le deuxième objectif réside en la création d'un rendez-vous original, fédérateur et populaire — via une approche tout à fait singulière : le goût et les cinq sens — sur une double thématique : art (cinématographique et gastronomique) et hédonisme (plaisir sensoriel : visuel et gustatif).

LA CARTE PAR LE MENU

La seconde édition de « **Silence, ça touille !** » se déroule sur 3 jours. les participants trouveront un menu varié, ainsi composée :

- **Des projections de films en exclusivité** — de productions récentes ou bien d'inédits —, de courts métrages et de documentaires.
- **Goûstorama** ». D'autres films seront projetés en « Goûstorama ». On dégustera alors quelques délices évoqués dans le film, en suivant les émotions suscitées par la projection.
- **Une exposition artistique** sur le thème de la photo alimentaire. Cette année l'exposition aura pour thème : « sociologie des bars et cafés". Cette mise en bouche nous est proposée par Pierrick Bourgault, auteur, journaliste, photographe, et enseignant. Ce titulaire d'un diplôme d'ingénieur agronome, est un spécialiste du zinc et de ses univers.
- **Un marché des gourmets** ». Dans ce marché original, un salon du livre de bouche et de cinéma, côtoiera des étals présentant les créations des acteurs locaux de la gastronomie. Nous avons choisi de valoriser les produits qualitatifs et innovants, et les professionnels au regard de leurs pratiques. Nous espérons que ces réalisations territoriales exemplaires dans le domaine de la gastronomie seront inspirantes, qu'elles valoriseront l'image des métiers de bouche, qu'elles sensibiliseront les jeunes publics, et qu'elles encourageront le choix de ces filières trop souvent en manque de candidats.
- **Ateliers de dégustation de vins et de cidres**. Un lieu sera également dédié à la dégustation. On y retrouvera les vins de vignerons travaillant sous le label Biodyvin et des producteurs de cidre du Finistère regroupés sous le label du Cidref.

- Biodyvin rassemble aujourd'hui 192 domaines dont l'objectif est de produire les meilleurs raisins possibles, tout en prenant soin de l'équilibre de la terre et de la vigne, et en préservant l'écosystème.
- Le Cidref. Le Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fouesnantais et Finistérien, rassemble des professionnels de la filière cidricole dans le Finistère. Il a pour mission la mise en place de toute action permettant aux adhérents d'optimiser la production et la distribution de leurs produits issus de la culture des pommes.

PROGRAMME PRÉVISIONNEL SUR : ASSOLANIAC.COM
