



FICHE TECHNIQUE

Réalisé par:

Slony Sow

Interprété par:

Gérard Depardieu

Pierre Richard

Sandrine Bonnaire

Kyozo Nagatsuka

Distributeur:

Athena Films

Langue: **français**

Pays d'origine:

France/Japon

Année: **2023**

Durée: **01 h 47**

Version:

Version française

Date de sortie:

17/05/23

UMAMI

Slony Sow offre à Gérard Depardieu un rôle sur mesure, celui d'un homme rongé par les excès, dont la vie se délite malgré les succès, et qui renait grâce à la simplicité et l'authenticité

Gabriel Carvin est un chef étoilé de grande renommée. Lorsque sa santé et sa vie de famille se détériorent, il décide de partir à l'autre bout du monde. Direction : le Japon, à la recherche d'un chef japonais qui l'avait battu à un concours de cuisine quarante ans plus tôt. Ce voyage culturel et culinaire va l'amener à faire le point sur sa vie.

Le réalisateur Slony Sow propose un film sur une quête de sens. L'umami que le grand chef Gabriel Carvin, en déséquilibre au sommet de sa carrière, tente de découvrir, est ce que l'on appelle la cinquième saveur, aux côtés du salé, du sucré, de l'amer et de l'acide. Un goût unique, qui émerge dans l'équilibre des autres saveurs. Il est l'expression symbolique parfaite de la recherche d'un équilibre existentiel entre les différents ingrédients qui donnent du goût à la vie : les moments de partage en famille, l'amitié sincère, l'amour inconditionnel... Autant de bonheurs simples qui relèvent le plat de l'existence et lui donne son « umami ».

Pour illustrer cette quête, que vont mener chacun à leur manière les différents protagonistes de l'histoire, Sow promène sa caméra de la France au Japon, confrontant les deux mondes, les deux cultures. Gérard Depardieu est bien sûr le plat de résistance, incarnant ce chef abîmé par la vie, montagne gauloise qui s'arrondit au contact de l'altérité. Les accompagnements sont bien servis par un éventail d'acteurs français et japonais, incarnant eux aussi des personnages en errance existentielle. Le film voyage depuis les parfums d'une cuisine à la française étriquée dans ses étoiles à ceux des bols de ramen fumants des minuscules enseignes d'une ville japonaise, pour aboutir autour d'une même table, où les recettes fusionnent dans une nouvelle harmonie.

GUILLAUME KERCKHOFS, les Grignoux

