



Saveurs et servitudes

A la découverte des coulisses d'un restaurant chao



Dès six heures du matin, à Canton, dans le sud de la Chine, les employés du restaurant *Jin Cheng* se préparent : danses collectives et chansons matinales vont contribuer à faire de cette nouvelle journée une réussite assurée. Vient ensuite l'inspection du maître d'hôtel, Chua Zhon, qui donne lieu à une ronde minutieuse pour veiller à ce que tout se passe bien en cuisine, en salle et aux livraisons. L'enjeu est de taille : le restaurant a une réputation d'excellence en raison de ses spécialités « chao », nom d'une des nombreuses ethnies de Chine. Alors il n'y a pas de secret : pour garantir l'authenticité des saveurs chao, l'approvisionnement en poisson, fruits de mer, tofu pour n'en nommer que quelques-uns, doit se faire dans l'arrière-pays... là où le savoir-faire de cette communauté est encore exécuté dans les règles de l'art et la fraîcheur et qualité des produits incontestables. Point de salut sans le respect des traditions.

Ainsi, alors que Chua Zhon doit partir comme tous les ans à la rencontre de différents fournisseurs, nous l'accompagnons à travers le berceau provincial de l'ethnie chao, à 400 km de là, pour percer quelques secrets de la naissance de ces saveurs « identitaires ».

Pendant ce temps, le propriétaire Mr Luo, lui, se concentre sur l'ouverture prochaine de sa cinquième succursale. La décoration, le jour de l'inauguration... Tout doit être scrupuleusement au point car chaque détail compte si l'on veut détenir une affaire qui marche ! La présence des Esprits, consultés par l'intermédiaire d'un maître « feng shui », est requise à chaque moment clé de la vie des restaurants : l'écoute de leurs exigences est l'ultime garantie de succès. Mais le management exigeant, impliquant la responsabilité de chaque employé dans un effort collectif pour réussir chaque jour à satisfaire le client, n'y est sans nul doute pas étranger non plus...

Ainsi, en plongeant dans les coulisses de ce restaurant chao, nous comprendrons à quel point, pour la diaspora des chao, la cuisine est un excellent remède contre la nostalgie : les repas permettent à ceux, qui, comme Mr Luo, sont partis chercher la fortune loin de leur contrée d'origine, et parfois même à l'étranger, de continuer à faire vivre leur culture, leur savoir-faire traditionnels, leur appartenance communautaire... Tout en se régaland.



Durée : 52', Ratio : 16/9, Format : HDV, Versions disponibles : Chinois, Française, Anglaise

Un film de **WANG Feng** et produit par **Michel NOLL**

Image : **LIAO Jian** et **WU Junfeng**, Son : **A Jun**, Montage : **Isabelle COLLIN**

Production : **Solferino Images - Grand Entertainment**

Coproduction : **CICC & China Screen** en association avec **Guangzhou Documentary Association**

Distribution Internationale : **ICTV**