

A la maison de la culture du Japon

En février :

Après Masumura, Uchida, Shimizu, Fukasaku, Kawashima, Toyoda, la Maison de la Culture du Japon poursuit sa série sur les « maîtres méconnus » avec ce septième volet consacré à l'œuvre d'Heinosuke Gosho (1902-1981) dont elle présente 14 films.

Gosho a réalisé en 40 ans une centaine d'œuvres. Il a débuté avec des comédies légères et des films décrivant les mœurs du petit peuple, avant d'aborder d'autres genres et sujets : adaptations littéraires (Les Danseuses d'Izu, Le fusil de chasse) films politiques (Encore une fois) ou historiques (Le banquet).

Il est le chef de file d'un genre particulier, le shōmingeki (film décrivant le quotidien des gens ordinaires), qui disparaîtra fin des années 60, mettant un terme à sa carrière. A la fin des années 40 Gosho se distinguera par des chefs-d'œuvre tels que Les quatre cheminées (1953) ou Le corbeau jaune (1957), film poignant sur la relation difficile entre un père et son fils.

Son œuvre est aussi un hymne à la femme qu'il décrit minutieusement : idéalisée dans Visage inoubliable (48), combative dans Encore une nuit (56), damnée dans La sorcière innocente (65), mère courage dans Une mère et ses onze enfants (66), et bien d'autres encore où la femme se montre toujours très courageuse.

Entre rires et larmes, ses œuvres déclinent toutes les émotions.

En Mars :

Vous pourrez découvrir le rakugo, art de la parole, et du kabuki, un art complet.

Il y aura plusieurs manifestations autour de la venue de Fujima Kanjūrō VIII, un des chefs de file des chorégraphes pour le kabuki et le Nihon buyō.

à ARTA

Les vendredi 10 et 17 mars 2006 de 16h à 18h00

Conférences de Patrick de Vos

Du 6 au 24 mars 2006

Stage conventionné Afdas pour acteurs, danseurs et chanteurs sous la direction de Fujima Kanjūrō

Informations, réservations : ARTA - tel : 01 43 98 20 61

L'objectif premier et essentiel d'ARTA est d'offrir aux acteurs occidentaux la possibilité de travailler pendant un mois avec les plus grands



Maîtres venus du Monde entier, afin de se confronter aux traditions fondamentales de l'art de l'acteur, là où les formes d'expression théâtrales sont liées à certains rites.

au Théâtre du Soleil

Le lundi 12 mars à 19h30

Spectacle: Fujima Kanjūrō VIII Assistants : Fujima Aya, Fujima Hiromu, Sawamura Kuniya, Ichikawa Sajirō, Interprète : Dominique Palmé.

Réservations : ARTA

à la Maison de la Culture du Japon à Paris

Le mercredi 22 à 19h30 et le jeudi 23 mars à 20h30

Démonstration par Fujima Kanjūrō VIII et présentation du kabuki par Patrick de Vos

Informations, réservations :

MCJP - tel : 01 44 37 95 95

Communication spectacles vivants et cinéma

MCJP

01 44 37 95 22

06 15 26 35 78

GOÛTS ET SAVEURS

Plats multicolores en abondance...



Le Youg -Mi est d'abord et avant tout une artiste : passionnée par la tapisserie, elle a fait ses études aux Arts appliqués de Séoul et a participé à de nombreuses expositions avant de tenter l'aventure de s'installer à Paris.

Nostalgique de la gastronomie coréenne, elle était désolée de ne pas retrouver à Paris les bons petits plats de son pays. Très exigeante aussi sur la décoration, elle souhaitait inventer un lieu où chacun serait le bienvenu, dans un décor sobre et raffiné. Elle a choisi le lieu sur un coup de cœur dans une petite rue tranquille qui donne sur l'Avenue du Général Leclerc. Elle a tout cassé et tout redessiné elle-même : plans, meubles, décoration, avec un goût parfait : bois naturels, murs blancs avec de superbes calligraphies et quelques orchidées : chic et sobre.

Dès le printemps, une terrasse permet de profiter des premiers rayons du soleil.

Ce restaurant, ouvert depuis le mois d'avril, a maintenant pris son rythme de croisière. Très vite, les habitués du quartier se sont donné le mot pour venir déjeuner dans cet havre de paix. A un prix défiant toute concurrence (menus déjeuner en semaine à partir de 11 euros, en-

trée+ Plat), ils trouvent ici une carte d'une extrême abondance qui, outre sa générosité, permet de faire découvrir toutes les subtilités de la cuisine coréenne. Il y a tout d'abord le fameux barbecue coréen, au porc, au bœuf ou au poulet grillés sur plaque chauffante aux champignons ou à la sauce piquante. Les habitués réclament leur crêpe de soja vert, incroyablement copieuse, ou leur crêpe de blé aux fruits de mer et ciboules. Il n'y a que l'embarras du choix pour les mijotés dans de bons plats en terre, qui arrivent tout fumants sur la table, dans une débauche de couleurs : de la queue de bœuf, du poulet mijoté au ginseng frais et jujube ou style Andong (le célèbre village de marionnettes coréennes), du tofu au légumes, de la lotte ou des fruits de mer.

On hésite aussi entre de délicieux ragôts de viande, de tofu ou de chou, des sautés qui saisissent la saveur intrinsèque des aliments : calamars, poulpes ou sauté de porc à la sauce de soja noir... Les connaisseurs apprécieront les crabes en barbecue ou les daurades royales frites au soja doux. Avez-vous déjà goûté des nouilles de patate douce ? Mais surtout, ne repartez pas sans avoir dégusté

le fameux kimchi national. Très piquant, il fait partie du patrimoine de la Corée et renforce toutes les défenses naturelles du corps.

Pour le dessert, vous pourrez tenter les frites de patate douce au sirop de maïs, les gâteaux aux haricots rouge ou, d'une façon plus légère, une glace au thé vert. Parfait pour une soirée entre amis où l'abondance et la convivialité seront au rendez-vous.

Hortense Liam

SOURA

Restaurant gastronomique Coréen

7 rue Ernest Cresson

Paris 75014

Tel : 01 45 41 71 55

Métro Mouton- Duvernet

Ou Denfert-Rochereau . RER B.

Menus déjeuner (Lundi au Vendredi) : 11, 14,18 ou 24 euros

Menus dîner : (Lundi au dimanche soir) : 19 euros

Menus gourmets (Lundi au dimanche soir) : 27,32 ou 38 euros

Carte :

Entrées de 9 à 15 euros

Plats :14 à 19 euros

Desserts : 3 à 6 euros

Menus végétariens.



Ô Rebelle, 24, rue Traversière 75012 Paris - Tél. : 01 43 40 88 98 Fax : 01 43 40 88 99 - e-mail : info@o-rebelle.com
Ouvert du lundi au vendredi midi et soir (jusqu'à minuit) - Samedi soir jusqu'à minuit.
Metro/RER : Gare de Lyon, sortie Diderot