



L'amour, la nature, la vie. Contemplatif.

TNT 23.15 Canal+ Cinéma Film

La Tortue rouge

| Film d'animation de Michael Dudok de Wit (France/Belgique, 2016) | Scénario : M. Dudok de Wit et Pascale Ferran | 75 mn. Inédit.
| GENRE : ODE À LA NATURE.

Tout commence par un naufrage, un homme minuscule et fragile, happé par la fureur des vagues, recraché sur une île déserte. D'emblée, ce somptueux film d'animation s'enivre de la puissance de la nature, lui offre un vaste conte aux lumières changeantes, animé « à la main » et « à l'ancienne », à l'aquarelle et au fusain. Ceci n'est pas une banale histoire de naufragé, mais un mythe de sable et d'eau salée : la rencontre avec une grande tortue rouge, mystérieuse divinité aquatique qui se transforme en femme à l'immense chevelure rousse emmêlée...

Sans que soit prononcée une seule parole, d'un bout à l'autre du récit, l'île devient le berceau d'un bonheur rousseauiste, primitif, quotidien, traversé par la course malicieuse des crabes voleurs, l'étirement des ombres, le crépitement des ondées passagères... et le cadre d'une réflexion bouleversante sur le cycle du temps. Rien d'ennuyeux pour autant dans cet éblouissement de lignes claires, où l'on retrouve à la fois le talent méditatif des courts métrages de Michael Dudok de Wit (*Le Moine et le poisson*, *Père et Fille*), et l'imaginaire animiste du Studio Ghibli de Hayao Miyazaki (qui collaborait pour la première fois avec un artiste étranger et extérieur au studio). Conte écolo, fascinant, sur l'amour et la nature, sur le cycle de la vie, cette *Tortue rouge* nage sur les rivages du chef-d'œuvre. — **Cécile Murry**
Rediffusion : 26/5 à 17.05.

TNT 20.40 OCS City Film

The Assassin

| Film de Hou Hsiao-hsien (*Cikè Niè Yinniàng*, Taiwan, 2016) | Scénario : Chu Tien-wen, Hsieh Hai-meng | 105 mn. VO. Inédit | Avec Shu Qi (Nie Yinniàng), Chang Chen (Tian Ji'an).
| GENRE : ÉPURE SABRÉE DANS LA CHINE ANCIENNE.

Le chef de file de la nouvelle vague taïwanaise, qui avait un peu disparu, nous revient à travers ce film de sabre très épuré. Les combats de kung-fu et les assauts chorégraphiés sont rares mais ravissent tant ils sont ciselés avec grâce. Ils servent une petite histoire dans la grande, une sorte de chronique de la Chine sous la dynastie Tang.

L'héroïne à la chevelure luisante paraît douée d'un sixième sens (Shu Qi, qui illumina *Millennium Mambo*). Elevée par une nonne taoïste qui lui a enseigné les arts martiaux, elle revient après des années d'exil pour tuer le nouveau gouverneur. Sa mission est périlleuse : elle connaît sa cible, un cousin à elle, qu'elle a naguère aimé. Et dont elle fut séparée, pour des raisons d'Etat...

Il ne faut pas manquer les indices, les mots, les gestes qui permettent de comprendre les intérêts des différentes fratries, de reconnaître les alliés et les adversaires de celle qui file comme l'éclair. Vous avez le temps – la narration rime avec contemplation. Montagne et eau, frondaisons, poussière qui danse au soleil, tentures et soieries carmin dans les palais : rien de moins artificiel que ce monde frémissant, foisonnant de sons, qu'on jurerait d'époque, comme si la caméra pinceau de Hou Hsiao-hsien avait rapporté directement des images documentaires du IX^e siècle ! D'un côté, ce bain d'« authenticité » ; de l'autre, un jeu de cache-cache, physique et sentimental, entre les arbres et les voilages des palais. L'émotion reste secrète. Le hors-champ et l'arrière-plan, eux restent ouverts sur le lointain. — **Jacques Morice**
Rediffusions : 26/5 à 16.02, 1/6 à 8.05.

L'amour, la nature, la mort. Contemplatif. Avec Shu Qi.



TNT 20.55 Planète+ Documentaire

Food 3.0

Techno food

| Documentaire de Jean-Baptiste Erreca (1/3, France, 2017) | 45 mn. Inédit.
Demain, mangerons-nous du steak in vitro, des crevettes de synthèse ou de la mayonnaise sans œufs de poule ? Pour nourrir les 9 milliards d'humains que nous serons en 2050, les chercheurs de la Silicon Valley agitent depuis quelque temps leurs éprouvettes. Leur pari : répondre à la croissante demande en viande, notamment en Chine et dans les pays en développement de l'Asie du Sud-Est, tout en préservant les ressources de la planète. La solution serait-elle la fabrication de protéines animales en laboratoire ? C'est ce que veulent croire les multiples start-up qui se sont jetées sur ce marché prometteur, développant des alternatives « nutritives et goûteuses » au burger de bœuf à partir de pro-

téines végétales, ou même, comme ce labo néerlandais financé par un fondateur de Google, en cultivant in vitro des cellules de vache pour produire de la viande sans animaux.

Pointant les défis éthiques et environnementaux que pose l'élevage intensif, mais se gardant de tout emballement béat face à ces innovations biotech, c'est à bonne distance que s'opère cette plongée prospective dans nos assiettes. Opportunisme des géants des nouvelles technologies, coût énergétique encore mal défini de cette nourriture 3.0, risque d'uniformisation des comportements alimentaires... autant d'aspects pertinents soulevés par des philosophes, sociologues ou chercheurs en agronomie. Manière de pondérer un peu l'enthousiasme des développeurs de la food à l'appétit bien aiguisé. — **Virginie Félix**
Rediffusions : 25/5 à 12.20, 31/5 à 21.40, 1/6 à 13.30.

20.50 Canal+ Cinéma Film

Diamant noir

| Film d'Arthur Harari (France/Belgique, 2016)
| Scénario : A. Harari, Vincent Poymiro, Agnès Feuvre | 110 mn. Inédit | Avec Niels Schneider (Pier Ulmann), August Diehl (Gabi Ulmann), Abdel Hafed Benotman (Rachid).
| GENRE : THRILLER ET TRAGÉDIE.

Le milieu très fermé des diamantaires d'Anvers, rarement montré au cinéma et romanesque en diable, est le premier atout de ce film noir, qui en dévoile la géographie, les méandres et les secrets. Dans cette microsociété opulente et feutrée débarque Pier Ulmann, jeune truand parisien au sang chaud, genre de Hamlet de Barbès, venu venger son père. Celui-ci vient de mourir dans la rue, mais fut jadis un tailleur de pierre réputé, avant d'avoir la main broyée par une facetteuse. Et d'être rejeté par sa famille.

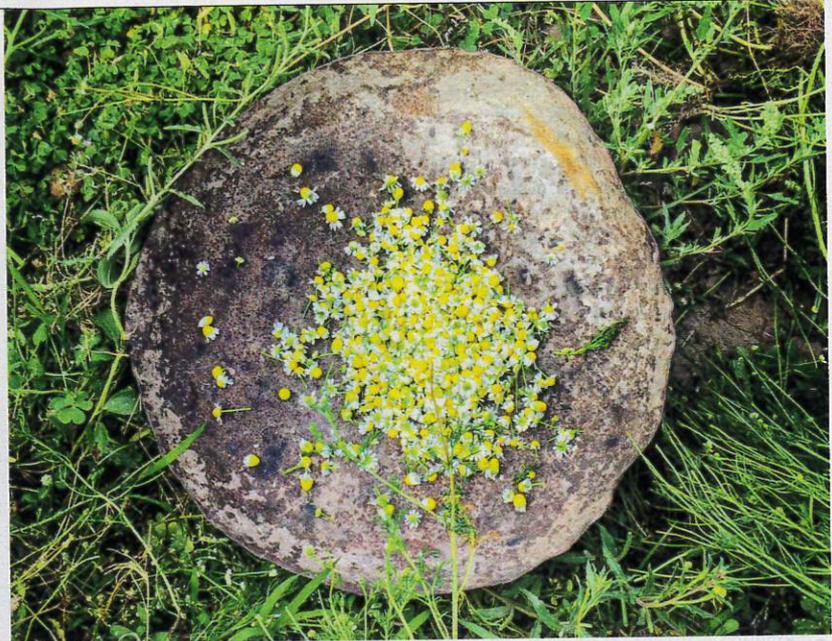
Remarqué pour ses courts métrages percutants, Arthur Harari réussit son passage au long en restant fidèle à ses obsessions, forgées par la fréquentation des mélodrames de Kazan et de Minnelli : violence des rapports humains, fatalité de la filiation, pulsions mal contrôlées. La défaillance morale des protagonistes fait inexorablement glisser ce thriller, à la photographie superbement contrastée, vers la tragédie. Oncle, cousins, père de substitution, tous semblent incapables d'arrêter la malédiction familiale dont un prologue sanguinolent, à la Dario Argento, a donné un aperçu.

Tirillé entre son désir de vengeance et la promesse d'un métier pour lequel il se découvre des dons, le héros intrus se mue, comme malgré lui, en ange exterminateur. Méconnaissable avec ses cheveux lissés et son air exsangue, Niels Schneider traverse le film tel un fantôme. « *T'es pas chez toi, ici!* » lui rappelle son vieil oncle diamantaire, impressionné par le jeune prodige à qui il refuse, pourtant, une place au soleil... — **Jérémy Couston**
Rediffusion : 1/6 à 18.50.



Gueule d'ange... exterminateur. Niels Schneider.

Dans trente ans, nous serons 9 milliards de bouches à nourrir. L'imagination devra être dans l'assiette.



20.55 Planète+ Documentaire

Food 3.0

Bio food

| Série documentaire réalisée par Jean-Baptiste Erreca (France/Canada, 2017, 2/3) | 45 mn. Inédit.
Manger du poisson cru ? Ce qui relevait de l'exotisme un peu déroutant pour le palais occidental est devenu aussi banal que le steak-frites. A leur tour, les insectes vont-ils connaître la même révolution culturelle que le sashimi de saumon ou le ceviche ? Passer du dégoût au (bon) goût, sacré défi pour les criquets et autres larves de farine, qui ont pour eux d'être une mine de protéines mais ne jouissent pas d'un sex-appeal démesuré.

A la recherche des solutions qui permettront de nourrir les 9 milliards d'humains de 2050 sans pour autant épuiser la planète, cette série documentaire défricheuse moissonne large, de la production d'insectes donc (pour nourrir les humains mais aussi les volailles ou les poissons) à la culture de micro-algues, capables par exemple de remplacer les œufs dans la mayo. Des alternatives moins voraces en matières premières que l'élevage intensif d'animaux – rappelons qu'il faut 2 000 litres d'eau pour produire une douzaine d'œufs et que la production destinée au bétail mobilise 70% des terres agricoles...

Autre sillon labouré, celui de l'agriculture urbaine. Sympathique hobby pour bobo ou nouvelle panacée pour court-circuiter le système devenu fou de l'agro-industrie et de la grande distribution ? Sans éluder la question, le film met en avant la nécessité de reconnecter le consommateur de nourriture sous cellophane à la source de son alimentation. Et pousse la porte de ce que pourrait être l'agriculture postindustrielle. Avec, au centre de l'assiette, le respect de l'humain et des écosystèmes. — **Virginie Félix**
Suivi, à 21h40, de la rediffusion du premier épisode, *Techno food*.
Rediffusions : 1/6 à 12.45, 7/6 à 21.40, 8/6 à 13.00.

23.05 Ciné+ Classic Film

Elle et lui

| Film de Leo McCarey (*Love Affair*, USA, 1939)
| Scénario : Delmer Daves, Donald Ogden Stewart et L. McCarey | 90 mn. NB. VO | Avec Irene Dunne (Terry), Charles Boyer (Michel).
| GENRE : ÉLIXIR D'AMOUR.

Un célèbre sportif, playboy et figure de la jet-set, s'embarque à Naples sur un paquebot direction New York pour faire un beau mariage. Il rencontre une jeune femme délicieuse qui, elle aussi, rejoint son fiancé. Humour en commun, attraction irrésistible : parce que c'était elle, parce que c'était lui... A la fin de la traversée, ils décident de prendre le temps de mettre de l'ordre dans leurs vies et de tester la solidité de leur amour : ils se donnent rendez-

vous six mois plus tard en haut de l'Empire State Building. Et la comédie romantique spirituelle tourne au plus beau des mélés...

La version en couleur de 1957, de loin la plus connue, avec Cary Grant et Deborah Kerr, est donc un « autoremake », car Leo McCarey tenait à faire découvrir sa belle histoire aux générations qui n'avaient pas vu cette version en noir et blanc. Il n'eût pas tort, mais osons le dire : cette première mouture, plus émouvante, est un bijou de vérité grâce à Charles Boyer, plus sincère et moins pince-sans-rire que l'a priori indépassable Cary Grant. D'une grâce absolue, ce film est l'un des rares à vous faire vraiment croire qu'une âme sœur vous attend quelque part.

— **Guillemette Odicino**
Rediffusions : 3/6 à 16.55, 7/6 à 7.00.



Un fêtard dégrisé, déchu. Pourquoi garder sa place parmi les vivants ?

TT 21.45 **Toute l'histoire Documentaire**

Hélène Berr, une jeune fille dans Paris occupé

| Documentaire de Jérôme Prieur (France, 2013) | 85 mn. Rediffusion.

Ni le poids écrasant de l'analyse historique, ni la sécheresse des chiffres de la déportation ne rendent compte de ce que fut la persécution des Juifs dans la France occupée. Seuls certains témoignages permettent de saisir les effets de la collaboration sur le sort des Français astreints au port de l'étoile jaune. Publié en 2008, le *Journal* tenu par la jeune Hélène Berr entre avril 1942 et février 1944 fait partie de ces textes qui donnent à partager la perception d'un être, jusque dans ses sous-entendus et ses prémonitions. C'est que la clairvoyance de cette étudiante parisienne se double d'une aptitude à écrire ce que sa sensibilité lui dit de la barbarie de son temps.

Composer un film autour de fragments de ces pages représentait une difficulté majeure : poser la lecture tendre et subtile de la comédienne Céline Sallette sur des images qui lui répondent et l'enrichissent. Fort de son métier, Jérôme Prieur (*Corpus Christi, L'Origine du christianisme, L'Apocalypse...*) associe à la prose lumineuse d'Hélène Berr des archives et des prises de vues actuelles qui lui résistent un peu. Suffisamment pour que ce film puisse se voir presque autant qu'il s'entend. Assez pour que, au moment où Hélène Berr, d'une plume volontaire, promet à son ami qu'elle reviendra, la page vierge de son manuscrit sur laquelle la caméra s'arrête arrache une émotion à laquelle tout le film nous aura préparé. — **François Ekchajzer**

Le *Journal* d'Hélène Berr est disponible aux éditions Tallandier, en Points Seuil et en audio-livre chez Audiolib. Rediffusion : 9/6 à 17.08.

TTT 20.45 **Ciné+ Club Film**

Oslo, 31 août

| Film de Joachim Trier (*Oslo, 31. august*, Norvège, 2011) | Scénario : Eskil Vogt et J. Trier, d'après *Le Feu follet*, de Pierre Drieu la Rochelle | 95 mn | Avec Anders Danielsen Lie (Anders), Hans Olav Brenner (Thomas). | GENRE : FEU FOLLET FOR EVER.

De retour à Oslo, la ville de ses frasques, un trentenaire fêtard à peine sorti de l'enfer de la toxicomanie solde ses années de jeunesse. Il revoit ses proches, recherche une amoureuse perdue de vue, se glisse dans l'une de ces soirées qui étaient son milieu naturel quelques années auparavant. C'est une journée probatoire pour le revenant, prince déchu, dégrisé, hanté par le suicide : la vie doit faire ses preuves à ses yeux...

Suspense existentiel dans une douceur de fin d'été, ce deuxième long mé-

trage du prodige norvégien Joachim Trier est librement adapté du *Feu follet*, de Pierre Drieu la Rochelle (1931). Dans l'inoubliable adaptation du même texte par Louis Malle (1963), la parole prenait peu à peu le dessus, le mal qui rongait le héros était explicité, ressassé. *Oslo, 31 août*, grande révélation de l'année 2012, est plus introspectif et, à la fois, plus aérien. Il balance sans cesse entre la tentation sensuelle et une distance irrévocable aux choses et aux êtres.

La balade brille aussi par une dernière ligne droite étourdissante, tout en sensations et décibels, piètres remparts contre la solitude. L'ivresse nocturne, les débordements dionysiaques, le sel même de la jeunesse du personnage sont interrogés, mis à l'épreuve. Le film y gagne l'attrait d'une fête un peu fêlée.

— **Louis Guichard**

Rediffusions : 9/6 à 16.45, 11/6 à 11.30.

TT 20.55 **Planète+ Documentaire**

Food 3.0

Franken food

| Série documentaire réalisée par Jean-Baptiste Erreca (France/Canada, 2017, 3/3) | 45 mn. Inédit. Quand la Chine s'éveille au steak, comment rassasier son immense appétit de barbecue ? En clonant des variétés de vaches à viande dans une pharaonique usine — qui produira aussi animaux domestiques, chevaux de course ou chiens policiers... Jouer les apprentis sorciers du vivant pour remplir les assiettes : une tendance qui gagne la planète. Au Roslin Institute d'Édimbourg, qui vit naître il y a vingt ans la brebis clonée Dolly, on planche sur des poulets résistants à la grippe aviaire. Aux États-Unis et au Canada, c'est un saumon du troisième type, génétiquement modifié, qui vient d'être autorisé à se frayer un chemin dans les rayons des supermarchés. Moins gourmand que les autres saumons d'élevage, ce poisson « à croissance rapide » aurait un impact plus faible sur l'environnement...

C'est un assez flippant « meilleur des mondes » qu'explore ce troisième volet de *Food 3.0*. On y découvre une galerie d'animaux Quasimodo, telle cette vache blanc-bleu belge aux muscles hypertrophiés, ou ces bovins privés de cornes pour mieux être entassés... Les manipulateurs en blouse blanche invoquent la nécessité de nourrir une population mondiale à la croissance exponentielle. Mais la faim justifie-t-elle tous les moyens ?, s'interrogent les observateurs les plus critiques de cette course folle, ultime expression du modèle productiviste à la sauce SF. — **Virginie Félix**

Rediffusion : 8/6 à 12.15.

LIRE aussi page 79.

Animaux clonés, du troisième type, moins gourmands... ils finiront dans l'estomac d'une humanité qui joue à l'apprenti sorcier.



STACKS CACHÉS

Blanc d'œuf de synthèse, steak in vitro, clonage d'animaux... L'assiette de demain se concocte en laboratoire, sauce écologique ou productiviste.

TT
Food 3.0
Mercredi 20.55
Planète+

Des Docteur Folamour de la génétique qui sortent leurs grands ciseaux pour traficoter l'ADN des vaches ou des cochons; des bidouilleurs des biotechnologies qui concoctent dans leurs éprouvettes des ersatz de viande ou des alternatives aux protéines animales... Sortant la longue-vue, la série documentaire *Food 3.0* explore les innovations qui tentent de résoudre dans l'assiette l'équation complexe posée par la crise écologique, l'explosion démographique et la préoccupation de la souffrance animale. De quoi mettre sur la table quelques sujets chauds...

LES OGRES DE LA SILICON VALLEY ONT LES CROCS

Leur credo est aussi immodeste que respectable: sauver la planète. Du côté de San Francisco, une flopée de start-up aux appétits voraces développent des alternatives aux protéines animales, steak in vitro, crevettes sans crevettes ou blanc d'œuf de synthèse. Les milliardaires venus de la netéconomie (Bill Gates, l'ex-patron de Google Sergey Brin...) ont jeté leur dévolu sur le big gâteau de la «food tech». Une nouvelle industrie alimentaire rhabillée à la cool, avec jeans et iPad. «Leurs intentions sont louables, répondre aux problématiques de la faim dans le monde, de la souffrance animale, du poids écologique de l'élevage industriel», observe le producteur de *Food 3.0*, Guillaume Rappeneau. Mais quand on voit à quelle vitesse ces géants de la Silicon Valley mondiale

sent leurs concepts et ont bousculé l'économie de la musique, des télécommunications ou de l'hôtellerie, il y a de quoi s'interroger. S'ils mettent la main sur le business de la nourriture, quel avenir pour nos poules de Bresse, nos vaches charolaises? Et s'il n'y a plus de bœufs ou de moutons dans les prés, que deviennent nos agriculteurs, nos paysages?»

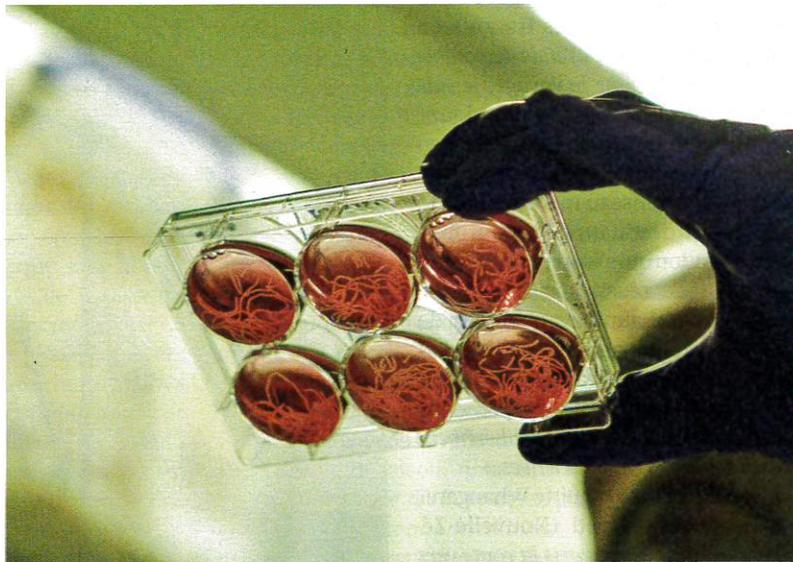
UN MILLION DE BŒUFS CLONÉS CHINOIS, ÉMOI ÉMOI ÉMOI

La faim justifie-t-elle tous les moyens? C'est la question qui se pose aussi face à l'inventivité sans limites dont semblent faire preuve certains chercheurs chinois pour répondre à la demande de bidoche d'une classe moyenne en pleine explosion. «Il y a aujourd'hui trois cent cinquante millions de Chinois qui ont de l'argent, qui

voyagent et qui veulent accéder au bien-être et à la modernité. Ils veulent des 4x4 et de la viande rouge», diagnostique Rappeneau. En quatre ans, l'empire du Milieu est ainsi devenu le champion de la manipulation du vivant et de la transgénèse animale... Dans le sud de Pékin, le réalisateur Jean-Baptiste Erreca a ainsi interrogé le boss du géant Boya-Life, fier de sa toute nouvelle et gigantesque usine de clonage d'animaux. «Ils foncent et n'y vont pas de main morte: cent mille embryons de vache seront produits la première année, et un million par an, à terme!»

«Notre film ne veut pas porter de jugement, précise le producteur, mais on essaie de trouver une juste distance et de tracer toutes les pistes d'avenir, y compris l'agriculture bio, qui gagne des pays comme l'Inde; ou encore l'utilisation et la transformation des insectes et des algues. Ensuite, aux gens de voir et de réfléchir. Car la question de fond soulevée par ces innovations est celle du devenir de notre culture alimentaire.»

— **Virginie Félix**

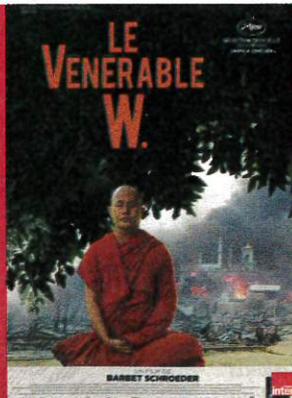


Le professeur Mark Post, de l'université de Maastricht, reconstitue des fibres musculaires à partir de cellules de vaches. Objectif? Fabriquer de la viande in vitro.

Télérama sorties*

Invitation pour le film
Le Vénérable W., sortie le 7 juin.
Pour participer, inscrivez-vous
sur sorties.telerama.fr

* Offre réservée aux abonnés dans la limite des places disponibles.



Le Vénérable W.
un film de Barbet Schroeder

En Birmanie, «Le Vénérable W.» est un influent moine bouddhiste. Mais, aux antipodes de la non-violence et de la tolérance, nous découvrons un homme en proie au racisme et aux discours haineux.