

△
**MON
LIVRET DE
FAMILLE**



MA FAMILLE DE
侍 SAMOURAÏS
ET LE MONDE DU SAMOURAÏ





Les migrations sont aussi vieilles que l'humanité. Bon nombre de Brésiliens comme on le voit dans le film mais aussi de Français et plus largement, d'habitants de la planète, ont des identités multiples. Cette diversité est une chance pour tous.



**Et toi, sais-tu de quelle région
ou de quel pays sont originaires
tes grands-parents ou
tes arrière-grands-parents ?**

Alors, mène l'enquête !



DES JAPONAIS AU BRÉSIL

Suite à une forte industrialisation qui a bouleversé les campagnes où les terres et le travail manquaient, près de 250 000 Japonais ont immigré au Brésil entre 1908 et 1941, principalement pour travailler dans les plantations de café qui avaient besoin de main d'œuvre.

Malgré des difficultés d'adaptation, notamment linguistiques et culturelles, ces migrants ont participé activement à la modernisation de l'agriculture brésilienne, du commerce ou de l'artisanat. Ils ont réussi à préserver leur culture à travers des écoles, des associations ou des temples. Aujourd'hui, les descendants des Japonais, les Nikkeis, représentent entre 1,5 et 2 millions de personnes au Brésil. C'est la plus grande communauté nipponne au monde en dehors du Japon.



L'HISTOIRE DU FILM

São Paulo, années 1980... Noboru doit préparer pour l'école un exposé sur ses origines japonaises qu'il a toujours cherché à gommer. Il doit alors se tourner vers son grand-père grincheux, Hideo, pour apprendre à connaître en profondeur sa famille et l'histoire de l'arrivée de ce dernier au Brésil en 1920, quand il était encore un jeune homme... Au fur et à mesure que ce dernier plonge dans le récit de l'exil de ses ancêtres, le jeune écolier se plaira à s'approprier cette culture de l'autre bout du monde.



AU CINÉMA LE 16 SEPTEMBRE

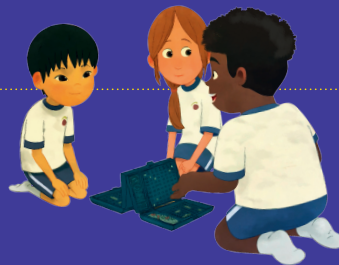


J'ai été élevée dans le melting pot brésilien, c'est cet univers de métissage qui m'a incitée à faire un film sur le phénomène de l'immigration. C'est pourquoi plusieurs copains de classe de Noboru ont différentes origines, l'un est même un descendant d'esclaves. À une époque d'intolérance envers les immigrants, il est plus important que jamais d'examiner ces mouvements migratoires avec attention et empathie, et de les rendre accessibles aux familles et aux enfants.

Le personnage du grand-père dans le film a toujours voulu rester un Japonais au fond de lui, mais Noboru son petit-fils est l'opposé, il veut s'affirmer en tant que Brésilien, ignorant jusqu'à la langue et la cuisine de ses ancêtres.

Le film est basé sur ce conflit, sur cette différence et petit à petit, les deux personnages prennent conscience de la complexité à accepter la dualité de leur double culture : être japonais et vivre ailleurs. C'est l'enjeu du processus de l'immigration et c'est ce qui rend la culture brésilienne si riche à mes yeux.

★ Celia Catunda - Réalisatrice



LIVRET DE FAMILLE DE NOBORU

Hideo

Grand-père de Noboru

Naissance : Japon (vers 1900)
Arrive au Brésil en 1920

Métier : Agriculteur, professeur
de japonais

Shizue

Grand-mère de Noboru

Naissance : Japon (vers 1900)
Arrive au Brésil en 1920

Métier : Femme au foyer
(cuisine, ménage, éducation des enfants...)

Hiroki

Fils d'Hideo & Shizue
Oncle de Noboru

Naissance :
Brésil (vers 1950)
Métier :
Non mentionné

Sumie

Fille d'Hideo & Shizue
Mère de Noboru

Naissance :
Brésil (1955)
Métier :
Non mentionné

Haruo

Fille d'Hideo & Shizue
Oncle de Noboru

Naissance :
Brésil (1960)
Métier :
Journaliste

Noboru

Fils de Sumie

Naissance : Brésil (1980)
Situation : Écolier



LE PLAT PRÉFÉRÉ DE NOBORU : LES UDONS

Cuisinées par Shizue sa grand-mère et Takeshi, leur ami cuisinier, Noboru, enfant brésilien, apprécie ce plat en même temps qu'il découvre ses racines japonaises.

→ Pâtes de blé traditionnelles japonaises, blanches, longues et épaisses, molles et un peu élastiques, fabriquées à l'eau de mer.

→ De nombreuses recettes permettent de les cuisiner chaudes ou froides mélangées à divers ingrédients, légumes, viandes, épices... et recouvertes de bouillon.

→ La plus fréquente est de les servir chaudes, mijotées dans un bouillon de sauce de soja avec des rondelles de ciboule, du gingembre et du tofu frit.

C'est le KAMAAGE UDON, 釜揚げうどん ou le KITSUNE UDON, きつねうどん. On l'appelle aussi TSUKIMI UDON, 月見うどん en y ajoutant un œuf cru, dont le jaune fait penser à la pleine lune (Tsuki, 月).

MON LIVRET DE FAMILLE

...Et si tu enquêtais sur tes propres origines ?

GRANDS-PARENTS 1

Je m'appelle :

Je suis né(e) le :

À :

Je m'appelle :

Je suis né(e) le :

À :



PARENT 1

Je m'appelle :

Je suis né(e) le :

À :

GRANDS-PARENTS 2

Je m'appelle :

Je suis né(e) le :

À :

Je m'appelle :

Je suis né(e) le :

À :



PARENT 2

Je m'appelle :

Je suis né(e) le :

À :

MOI

Je m'appelle :

Je suis né(e) le :

À :

**Sais-tu
dans quelle région,
dans quel pays,
sont nés tes parents,
tes grands-parents ?**

MA RECETTE PRÉFÉRÉE UN PLAT DE TRADITION FAMILIALE

.....
Écris ci-dessous...

La recette d'une spécialité que tu aimes particulièrement,
cuisinée par l'un de tes grands-parents, un oncle ou une tante...
ou décris ce plat, son origine et les émotions qu'il te procure.



Quiz Cocotte à télécharger



www.gebekafilms.com

..... **GEBEKA**
films