

DÉCOUVERTE

arte

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

UNE SÉRIE DOCUMENTAIRE
DE SOPHIE BRISSAUD ET PHILIPPE ALLANTE

DU 15 AU 19 OCTOBRE 2012 À 19.00

 ET SUR ARTE +7

LA SEMAINE DU GOÛT

WWW.ARTE.TV/BONHEUR-ASSIETTE

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

UNE SÉRIE DOCUMENTAIRE ÉCRITE PAR SOPHIE BRISSAUD ET PHILIPPE ALLANTE

RÉALISÉE PAR PHILIPPE ALLANTE

COPRODUCTION : ARTE FRANCE, PETIT DRAGON AVEC TEN2TEN FILMS (FRANCE, 2012, 5X43MN)

Tout autour du monde, cinq hommes, inventeurs de la cuisine de demain, s'appuient sur les traditions culinaires et agricoles et mettent en valeur l'écosystème de leur région pour régaler leurs convives et réfléchir à notre destin alimentaire.

Ils sont en cuisine, mais aussi dans les jardins. Ouvrant au cœur d'une région superbe et d'un écosystème unique, ils s'appliquent jour après jour à les mettre en valeur dans une démarche respectueuse de la terre.

À leurs principes, ils joignent le geste, la démarche, l'action. **Arnaud Daguin** qui valorise les superbes produits du pays Basque et encourage l'approvisionnement en filières courtes; **Luke Burgess** qui met en pratique sur l'île de Tasmanie tout un réseau de producteurs bio pour alimenter son restaurant; **Godfrey Nzamujo**, au Bénin, qui crée un modèle de jardin biologique prototype de l'alimentation de l'avenir; **Dai Jianjun**, en Chine, qui met tout son cœur à préserver les méthodes traditionnelles d'agriculture et l'art

culinaire antique; **David Kinch**, en Californie, qui explore inlassablement les richesses de l'écosystème californien pour le transformer en une cuisine œuvre d'art. Agriculture bio, cueillette dans les montagnes, pêche, viticulture naturelle, fabrication de sel à partir d'eau de mer, exploitation culinaire d'un verger-musée rassemblant plusieurs centaines d'agrumes différents: tous, l'un après l'autre, nous dévoilent leurs méthodes pour cuisiner et manger en accord avec la terre. Leur démarche répond à un principe: être attentif au parcours de chaque ingrédient qui aboutit à leur cuisine. Savoir d'où il vient et où il va. Être aussi vigilant sur sa production que sur sa préparation, dans une approche locale qui transcende les frontières et les climats: la nouvelle gastronomie éco-consciente.

LE BONHEUR EST DANS L'ASSIETTE

LUNDI 15 OCTOBRE À 19.00

AU PAYS BASQUE AVEC ARNAUD DAGUIN

MARDI 16 OCTOBRE À 19.00

EN TASMANIE AVEC LUKE BURGESS

MERCREDI 17 OCTOBRE À 19.00

AU BENIN AVEC GODFREY NZAMUJO

JEUDI 18 OCTOBRE À 19.00

EN CHINE AVEC DAI JIANJUN

VENDREDI 19 OCTOBRE À 19.00

EN CALIFORNIE AVEC DAVID KINCH



LUNDI 15 OCTOBRE AU PAYS BASQUE AVEC ARNAUD DAGUIN

RÉENCHANTER LA CUISINE. Au Pays Basque, Arnaud Daguin a établi sa maison d'hôtes **Hegia** dans une superbe bâtisse du XVIII^e siècle. Il pourrait se contenter d'y recevoir ses pensionnaires venus du monde entier, mais il s'engage de tout son être dans la promotion de l'agriculture biologique et de l'alimentation raisonnable. Il entretient le lien avec un réseau d'amis producteurs bio et artisanaux, et soutient aussi le projet Garroa, une initiative municipale organisée autour d'un château du XII^e siècle dont les terres sont consacrées à la production bio. Devant nous Arnaud Daguin prépare leurs produits et nous révèle tout l'art de vivre d'une région.

MARDI 16 OCTOBRE EN TASMANIE AVEC LUKE BURGESS

RECONNECTER LA CUISINE ET LE SOL. En quelques années, le jeune chef Luke Burgess a réussi à créer, pour son restaurant **Garagistes** à Hobart, un réseau de producteurs qui lui fournissent des ingrédients exceptionnels, des huîtres à coquille lisse de Bruny Island au bœuf wagyu élevé en bio dans le nord-ouest de l'île, en passant par d'étonnants vins nature produits sur une croupe sablonneuse en bord de mer et le bœuf wagyu élevé en bio dans le nord-ouest de l'île. Sans oublier d'authentiques truffes noires. Une cuisine symphonique et inspirée qui est comme la traduction en saveurs de l'île tout entière.



MERCREDI 17 OCTOBRE AU BENIN AVEC GODFREY NZAMUJO

SAVEURS D'AFRIQUE LA TÊTE HAUTE. En république du Bénin, le père Godfrey Nzamujo a créé à Porto-Novo le **Centre Songhaï**, un système d'agriculture biologique fondé sur le recyclage et la préservation de la biodiversité. Songhaï, une ONG désormais déclinée à travers plusieurs centres au Bénin, au Togo et au Nigeria, est consacré à la formation, à la production et à la recherche en agriculture durable. C'est également un centre d'hébergement et de restauration où sont servis les produits cultivés sur place, ainsi qu'un centre de transformation alimentaire avec point de vente. Songhaï, c'est aussi un label de qualité alimentaire, le premier d'essence africaine. En compagnie de ce guide charismatique, nous explorons les divers aspects de l'agriculture et de la cuisine béninoises, mais aussi son travail de pionnier.

JEUDI 18 OCTOBRE
EN CHINE
AVEC DAI JIANJUN

RECONSTRUIRE L'HISTOIRE DU GOÛT.

À Hangzhou, dans la province du Zhejiang, Dai Jianjun met tout son cœur à préserver les anciennes doctrines alimentaires qui constituent la diététique chinoise, un art qui se perd et qu'il cherche à sauvegarder. Cela passe par la protection des produits agricoles en péril, par l'établissement de restaurants dédiés aux cuisines traditionnelles, mais aussi par la création d'une grande ferme expérimentale au bord d'un lac, dans les montagnes de Suichang : c'est **Gong Geng Shu Yuan**, le paradis terrestre de Dai Jianjun, correspondant rural de son célèbre restaurant de Hangzhou, le **Manoir de Long Jing**. Tour à tour à Hangzhou et à Suichang, nous suivons Dai et ses amis dans leurs recherches gastronomiques et leurs visites aux producteurs.



VENDREDI 19 OCTOBRE
EN CALIFORNIE
AVEC DAVID KINCH

ORGANISER L'ABONDANCE. David Kinch, chef du restaurant **Manresa** à Los Gatos (Californie centrale), est un pionnier de la haute cuisine respectueuse de la terre. Il a fait ses classes en France, en Espagne, en Allemagne et au Japon. À quelques pas de son restaurant, d'un côté les puces électroniques de la Silicon Valley et de l'autre côté les girolles qu'on ramasse le long des sentiers de forêt dans les collines de Santa Cruz; le vin produit en biodynamie au cœur des forêts de chênes, les ormeaux élevés sous les pontons de Monterey dans les eaux marines les plus pures du monde, et les fabuleux agrumes du jardin-conservatoire de Gene Lester. Cette abondance californienne est superbement mise en valeur par la passion de David Kinch que nous suivons en cuisine, mais aussi en cueillette et dans le potager de Love Apple Farms, qui fonctionne exclusivement par contrat avec le restaurant.



SUR ARTE.TV/BONHEUR-ASSIETTE

Retrouvez dès le 13 septembre un avant-goût du bonheur sur le site d'ARTE : des vidéos de recettes inédites avec leurs fiches téléchargeables, des reportages exclusifs et un voyage à gagner pour 2 personnes en Californie.





FICHE TECHNIQUE

UNE SÉRIE DOCUMENTAIRE
ÉCRITE PAR SOPHIE BRISSAUD ET PHILIPPE ALLANTE
RÉALISÉE PAR PHILIPPE ALLANTE

UNE COPRODUCTION ARTE FRANCE, PETIT DRAGON,
AVEC TEN2TEN FILMS

ARTE FRANCE

UNITÉ DÉCOUVERTE ET CONNAISSANCE / **HÉLÈNE COLDEFY**
CHARGÉE DE PROGRAMMES / **CHRISTINE REISEN**

PETIT DRAGON EMMA LEPERS

TEN2TEN FILMS GWENAELLE CLAUWAERT

AVEC LE SOUTIEN DU **CNC**

PHOTOS © SOPHIE BRISSAUD



CONTACTS PRESSE :
MARTINA BANGERT / MARIE-CHARLOTTE FERRÉ / 01 55 00 72 90 / 73 25
M-BANGERT@ARTEFRANCE.FR / MC-FERRE@ARTEFRANCE.FR