

# LE GRAND CHEF

*Shikgaek*

DE JEON YUN-SU

## FICHE TECHNIQUE

SUD-CORÉEN - 2009 - 1h57

Réalisateur :  
Jeon Yun-Su

Scénaristes :  
Shin Dong-ick & Jeon Yun-Su

Montage :  
Park Gok-Ji

Musique :  
Hwang Sang-Ju

Interprètes :  
**Kim Gang-Woo**  
(Sung-Chan)  
**Lim Won-Hee**  
(Bong-Joo)  
**Lee Ha-Na**  
(Jin-Su)



**SYNOPSIS** Un jeune chef de cuisine quitte son travail après qu'un concours pour diriger un restaurant de renom se termine en tragédie. Il se retire dans un petit village avec son grand-père. Il y mène une vie plus tranquille en tant que fermier et vend des légumes au marché local. Bien qu'heureux de sa nouvelle vie, quand une compétition nationale de cuisine lui offre la possibilité de se confronter à son vieux rival, Seong-Chan s'embarque dans un voyage qui va lui donner une nouvelle vision du monde et le mener vers les révélations les plus étranges.

## CE QU'EN DIT LA PRESSE

*Metro - Jennifer Lesieur*

Malgré de nombreuses longueurs, on se prend vite d'affection pour ce film rythmé et dépaysant, qui alterne gags et légendes, comme les plats alternent sucré et salé.

*Dvdrama - Gwenael Tison*

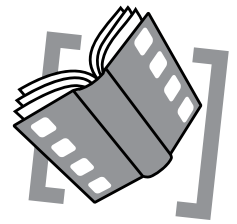
Pour un public occidental (...) on déguste sans retenue du bout des yeux ce savoureux film qui ne reste pas sur l'estomac.



**CINÉMA[s]  
LE FRANCE**

8 rue de la Valse 42100 Saint-Étienne

Le centre de Documentation du Cinéma[s] Le France, qui produit cette fiche, est ouvert au public du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30 et le vendredi de 9h à 11h45 et accessible en ligne sur [www.abc-lefrance.com](http://www.abc-lefrance.com)



Contact : Gilbert Castellino, Tél : 04 77 32 61 26  
[g.castellino@abc-lefrance.com](mailto:g.castellino@abc-lefrance.com)

*Paris Match - Alain Spira*

Un film à déguster en famille avant de filer dans le restaurant coréen le plus proche.

*Le Figaroscope - La rédaction*

Malgré ses maladresses et sa naïveté, **Le grand chef**, qui a remporté un vif succès en ses frontières, mérite une halte et une étoile au Michelin.

*Télérama - Samuel Douhaire*

(...) Des ruptures de ton entre comédie un peu grasse et mélo presque raffiné qui épicient un scénario au départ aussi prévisible qu'un Big Mac. (...)

*Première - Didier Roth-Bettoni*

Si la trame narrative est d'un classicisme sans faille, la mise en scène de ce hit du box-office coréen, adapté d'une très populaire bande dessinée locale, est plus chaotique.

*20 Minutes - La Rédaction*

(...) Des concours culinaires spectaculaires qui mettent l'eau à la bouche du spectateur, mais des gags un peu trop potaches et une mise en scène assez plate qui le laissent sur sa faim.

*Le Monde - Jacques Mandelbaum*

En dépit des ficelles grossières qu'il met en jeu, d'un mélange de mélodrame et de comédie assez peu heureux, et d'une esthétique clipsique qui ne rend pas hommage à l'art qu'il est censé célébrer, **Le grand chef** a connu un gros succès populaire en Corée.

## GASTRONOMIE COREENNE

**Le grand chef**, qui traite entièrement de gastronomie, décrit pour la première fois un territoire culinaire mal connu du grand public : les finesses et particularités de la cuisine coréenne.

La cuisine coréenne n'emploie que des ingrédients naturels. Elle peut être simple, comme elle peut être très décorative. Des élégants banquets présentés à la cour royale aux plats humbles servis dans les temples bouddhistes, les saveurs et styles de la cuisine coréenne sont variés. Certains aliments traditionnels tels que la pâte de soja, la pâte de piment rouge et le kimchi possèdent une longue histoire, remontant à plus d'un millénaire. Récemment, la cuisine coréenne a connu un regain de popularité à l'étranger. De tous les ingrédients contribuant à la saveur unique de la cuisine coréenne, le plus important est celui de la dévotion. Les coréens pensent depuis toujours que cuisiner demande une réelle dévotion. De plus, de nombreux aliments coréens jouent un rôle important pour le bien-être du corps, à l'image du kimchi qui aide à la prévention du cancer. C'est peut être pourquoi de nombreuses personnes venues des quatre coins du globe viennent en Corée pour savourer sa cuisine...

*Dossier de presse*

## BIO/FILMOGRAPHIE

Si Jeon Yun-su étudie tout d'abord l'espagnol dans son pays natal, la

Corée du Sud, c'est à New York qu'il découvre le Septième Art. Employé dans une agence de publicité, il décide parallèlement de s'inscrire à des cours de cinéma. Le coup de foudre est immédiat. De retour en Corée, il devient alors assistant réalisateur et scénariste. Il débute la mise en scène en 2001 avec le drame **Besame mucho**, mais c'est le thriller futuriste **Yesterday** doté d'un gros budget, qui le révèle à la scène internationale. Le film est sélectionné au Festival de Deauville en 2004 ce qui lui permet d'être distribué à l'étranger. Il est engagé par la suite en tant que coscénariste du film d'animation **Wonderful Days**. En 2005, le réalisateur se lance dans un tout autre genre, la comédie romantique, avec son troisième long métrage, **My Girl And I**, remake d'un film japonais. Son quatrième film, **Love Now**, sur fond d'échangisme, suscite certes un certain scandale mais c'est avec son film suivant, la comédie **Le grand chef (...)** adaptée d'une bande dessinée, que Jeon Yun-Su obtient son plus grand succès. Ce film à la célébrité inattendue, est un des plus gros succès nationaux et est largement diffusé en dehors des frontières sud-coréennes. Distribué en France en 2009, il permet au réalisateur de s'installer résolument dans le paysage cinématographique mondial.

*Dossier de presse*

## Documents disponibles au France

Revue de presse importante  
Positif n°551  
Cahiers du Cinéma n°622  
Fiches du Cinéma n°1858