

Locarno, vitrine de la Suisse pour le monde

Autor(en): **Romans, Antoine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Film : revue suisse de cinéma**

Band (Jahr): - **(2001)**

Heft 23

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-932874>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Léopards de demain

Les courts dans la course

Les Léopards de demain – section des courts métrages du Festival de Locarno entièrement dédiée aux jeunes talents – font, entre autres, la part belle au cinéma belge.

Par Manu Barchiesi

Un tour d'horizon de la production de courts récents, ainsi qu'une vaste rétrospective (80 titres au total!) démontreront combien la cinématographie du pays de Tintin foisonne de talents, souvent inconnus hors des frontières belges. Cette rétrospective comporte plusieurs programmes. Le premier, dédié aux origines, présente des documentaires – notamment de Stork et Dekeukeleire – et d'autres petites perles dénichées à la Cinémathèque royale de Belgique. Un survol de trente ans de premières expériences, dont celles de Chantal Akerman, Jaco Van Dormael, Claudio Pazienza, Benoît Mariage, Chris Vander Stappen et des frères Dardenne, composent les trois suivants. Enfin, cet hommage se terminera par un programme de films d'animation, véritable point fort de la production du plat pays.



«Crevetten» de Petra Volpe

Dans la traditionnelle compétition suisse se retrouvent en lice des films de nouveaux cinéastes, d'étudiants, ainsi que d'«habités» tels Ursula Meier, Esen Isik, Céline Macherel, Fernand Melgar, Thomas Isler. Cette année, les jeunes léopards et la section Cinéaste du présent inaugurent en outre une nouvelle ligne de programmation hors compétition. Du documentaire à la fiction en passant par la vidéo expérimentale, les huit films choisis permettront, entre autres, de retrouver des noms de cinéastes suisses confirmés qui continuent à réaliser des courts – Rolando Colla, Anka Schmid, Tania Stöcklin – mais aussi de découvrir des films de jeunes auteurs et d'étudiants (voir aussi «Locarno, vitrine de la Suisse pour le monde» p. 33).

Léopards de demain, cinéma Rialto, Locarno.



«Big Mac Small World» de Peter Guyer

Locarno, vitrine de la Suisse pour le monde

Premier festival cinématographique de Suisse, Locarno rayonne également dans le monde entier. Les cinéastes de notre pays souhaitent donc logiquement y présenter leurs œuvres, mais le ticket d'entrée n'est pas donné à qui veut...

Par Antoine Romans

Tout cinéaste aspire à la reconnaissance internationale de ce qu'il a créé. Pour un réalisateur suisse, la sélection d'un film à Locarno est à cet égard une étape décisive. Beaucoup de spectateurs et, surtout, un grand nombre d'étrangers (acheteurs, directeurs de festivals) pourront découvrir son travail. Et si son œuvre convainc, elle sera peut-être diffusée hors des frontières helvétiques.

Pour profiter pleinement du prestige de la manifestation, mieux vaut évidemment se retrouver en compétition, la section phare du Festival, ou encore sur la Piazza Grande. Ce sera le cas cette année pour différentes productions helvétiques (voir article «En route pour le Sud!» p. 28).

Jardin helvétique

Bien évidemment, la belle médaille de Locarno a son revers: nombre de films suisses ont été littéralement écrasés par le gigantisme de la Piazza Grande, mis à mal par leur confrontation avec des grands et gros films étrangers, ou encore laminés par une presse particulièrement féroce... C'est pourquoi le Festival, avec le concours actif du Centre suisse du cinéma, a créé une section parallèle intitulée Appellations Suisse, véritable vitrine des meilleures réalisations helvétiques de l'année écoulée qui présente une sélection scrupuleuse d'œuvres de fiction et de documentaires.

Côté fiction, on pourra y voir deux inédits, «Birth-day» de Stefan Jäger et «Das Fähnlein der Sieben Auerfichten» de Simon Aeby, ainsi que les deux films qui ont remporté le plus de succès en Suisse alémanique

ces derniers mois, à savoir le beau mélodrame de Xavier Koller, «Gripsholm», et la version modernisée de «Heidi» par Markus Imboden. A ces titres s'ajoute encore le premier Dogma¹ helvétique, «Joy Ride» de Martin Rengel. Côté documentaire, la sélection comprendra un passionnant micro-document sur la mondialisation, «Big Mac Small World» de Peter Guyer, le film de l'émérite Friedrich Kappeler sur le peintre Varlin et l'émouvant «Yugodivas» d'Andrea Staka.

Court mais bon

Mais là où Locarno est peut-être le plus vivant, c'est avant tout dans le film jeune, le film différent. La compétition vidéo Cinéastes du présent – section du Festival des plus luxuriantes – proposera en particulier «Pretty Colors», documentaire du Tessinois Jessie Amirouche Alloua.

Enfin, le programme commun créé cette année par les sections Léopards de demain et Cinéastes du présent (voir aussi articles «Les courts dans la course» ci-contre) ouvre un nouvel espace pour présenter des courts métrages suisses intéressants, mais «hors normes». En vrac, on pourra donc voir «Climax at: 2» de Laurent Veuve, «Einspruch II» de Rolando Colla, «Das Engadiner Wunder» de Tania Stöcklin et Anka Schmid, «Heidi Island» de Laurence Stajic, «Vivre» de Andrée Tavares et Charles Deregnacourt, «Anna, Maria & Kurt / Lisette / Robert», film en trois épisodes de Rhéa Meierhans et «Cancelli sull'acqua» de l'Italien Peter Del Monte. Des découvertes en perspective! ■

1. Dogma 95: contraintes prônant la «chasteté» cinématographique instituées par les cinéastes danois Lars von Trier et Thomas Vinterberg.

Locarno, côté plaisir des papilles

Après les dix heures de projection ingurgitées chaque jour par le festivalier lambda, il est temps de s'offrir des nourritures moins spirituelles. Suivez le guide concocté par FILM à l'attention des cinéphiles appréciant les plaisirs variés.

GROTTO BOREI

Au-dessus de Brissago, tél. 091 793 01 95

Particularité:

Petite terrasse avec vue sur le lac Majeur et les montagnes. Petit et intime. Fermé le jeudi.

Où?

A 5 km environ au-dessus de Brissago, par une petite route qui traverse une forêt de châtaigniers (une demi-heure environ de Locarno).

Comment s'y rendre?

A Brissago, aller jusqu'à la Fabbrica Tabacchi. A l'église, tourner à droite en direction de Piodina.

Restauration chaude:

12 h 00 - 14 h 00 / 18 h 00 - 20 h 30

Heures d'ouverture: 10 h 00 - 24 h 00

Spécialités:

Risotto et *brasato*, spécialités tessinoises.

Prix: Raisonables.

GROTTO BRUNONI

Golino, tél. 091 796 11 20

Particularité:

En bordure de forêt, agréablement frais.

Où?

A l'entrée de Golino en venant de Losone. Ouvert tous les jours en juillet et août.

Spécialités:

Pâtes maison, *pesce in carpione* (poisson froid mariné au vinaigre), *vitello tonnato*, *costine* le vendredi soir. Produits du terroir: vins, grappa et liqueurs (*arancino*, *nocino*, *lemoncino*, *fragolino*, *mirtilli*, *albicocche*, *laurino*, *mielino*, *cedrino*).

Prix: Raisonables.

MADONNA

Golino, tél. 091 796 16 95

Particularité:

Beau jardin ombragé. Grotto traditionnel. Fermé le mardi.

Heure d'ouverture: 16 h 30

Spécialités:

Menu avec cinq plats selon la saison.

Prix: Moyens-chers, menu à Fr. 61.-.

L'IMPRONTA

Losone, tél. 091 791 25 66

Particularité:

Belle architecture conçue par Urs Kamber et Susann Guempel. Atmosphère atypique. Pas de terrasse. Fermé le mardi.

Heures d'ouverture: 16 h 30 - 01 h 00;

samedi-dimanche: 11 h 00 - 01 h 00.

Spécialités:

Spaghetti *al fuoco*, *polpetta*, filets de boeuf et de cheval, tartares. Bons vins.

Prix: Raisonables.

RISTORANTE CENTOVALLI

Ponte Brolla, tél. 091 796 14 44,

centovalli@freesurf.ch

Particularité:

Réputé. Intérieur style italien classique contemporain. Atmosphère *grotto* à l'extérieur. Spacieux, belle terrasse fraîche. Service soigné. Forte personnalité de la propriétaire, Silvia Gobbi. Fermé le lundi et le mardi.

Restauration chaude:

12 h 00 - 13 h 30 / 18 h 30 - 21 h 30

Spécialités:

Risotto (*all'onda*, *morvido*), raviolis, steak de veau. *Gamberoni alla thailandese*, menu du jour; *panna cotta* célèbre dans le monde entier.

Prix: De Fr. 17.- à Fr. 44.-.

VILLA PAULINSKA

Muralto, tél. 091 743 05 41

Particularité:

Belle villa historique, au milieu d'un parc de palmiers. Atmosphère élégante et chaleureuse; quatre belles pièces, petite terrasse sur un balcon. Fermé le lundi.

Heure d'ouverture: 19 h 00

Spécialités:

Chaque soir, un autre menu de saison comportant cinq plats. Produits frais du marché uniquement. Choix restreint, mais sophistiqué. Pâtes maison, saumon frais fumé, agneau. Sélection de vins tessinois et italiens.

Prix: Menu à Fr. 69.-

GROTTO FERRIROLI

Contra, tél. 091 745 11 14 / 079 207 11 10

Particularité:

Grotto tessinois au service soigné et chaleureux tenu par Patricia et Antonio Ferriroli. Petite oenothèque avec des vins du Tessin et du Piémont. Terrasse couverte. Fermé le lundi.

Heures d'ouverture: 16 h 00 - 24 h 00

Spécialités:

Viandes au grill, lapin à la *polenta*, rôti de veau, selle d'agneau.

Prix: Raisonables.

CANTINA CANETTI

Locarno, tél. 091 751 07 97

Particularité:

Mi-bistrot, mi-débit de vin à l'atmosphère *ticinese* popu sur la Piazza Grande. Terrasse. Ouvert pendant toute la durée du festival.

Spécialités:

Minestrone, tripes, tortellini, cuisine familiale, plats froids. Vin du mois.

Prix: Raisonables.



Grotto Brunoni



Ristorante Centovalli



Villa Paulinska



Grotto Ferriroli



Cantina Canetti