

Université de Toulouse-Jean Jaurès  
Section de japonais

Mémoire de master 1<sup>ère</sup> année

Titre :

Le goût chez Ozu Yasujirô

Catherine Bernard (N°0210022017360)

Sous la direction de : Monsieur FUJIWARA Dan

Soutenance : Le 14 Septembre 2021

# Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier ma famille ainsi que mes deux enfants, Bleuenn et Gwennan de m'avoir encouragé tout au long de ce parcours. Un merci particulier à ma fille, ma première lectrice et supportrice.

Je remercie chaleureusement mes supporteurs et lecteurs avisés : Claire Peyruchat, Ange Bernard, Atsuko Okada et Jean-Pierre Huerga.  
Merci de votre soutien.

Je tiens à remercier particulièrement mon directeur de mémoire Monsieur Dan Fujiwara pour le suivi de mon travail, sa disponibilité, la qualité de ses conseils, ses nombreuses lectures et ses réponses à mes questions.

# Écriture et prononciation des mots et noms japonais

Les mots et noms japonais sont notés en transcription dite de Hepburn modifiée.

Pour les lecteurs francophones, il est particulièrement à noter que :

- Le « s » se prononce toujours comme dans « sec » et jamais « z » ;
- Le « g » se dit comme dans « gué » et jamais « j » ;
- Le « sh » se prononce comme dans « chez » ;
- Le « ch » se lit « tch » ;
- Tous les « e » se prononcent « é » et sont systématiquement accentués ;
- Il y a un accent circonflexe sur les syllabes longues. Ex : Tôkyô

Ainsi, le nom de Hasumi Shigehiko doit être lu « hassumi chiguéhiko » et Naruse se prononcera « Narussé ».

Pour l'écriture des noms de personnes, l'usage japonais, dans lequel le nom de famille précède le nom de personne, est respecté.

Cela s'appliquera qu'il s'agisse de personnes liées au corpus étudié ou d'auteurs dont les travaux sont cités. Ainsi, Hasumi est le nom de famille et Shigehiko le prénom.

# Table des matières

Introduction .....	5
1. Qui est Ozu Yasujirô ? .....	7
1.1. Un réalisateur gourmand .....	7
1.1.1. Un plat un destin .....	7
1.1.2. L'anecdote du riz au curry .....	8
1.1.3. Des films de goût .....	9
1.2. La parabole du cuisinier .....	10
1.2.1. Les subtilités d'un fabricant de <i>tôfu</i> .....	11
1.2.2. La persévérance d'un cinéaste .....	12
1.2.3. Perception et transmission de subtilités .....	13
1.3. Le journal d'un cinéaste gourmand.....	16
1.3.1. Le tempérament gourmand d'Ozu Yasujirô .....	17
1.3.2. La capacité du goût à dire beaucoup .....	19
1.3.3. Communiquer le ressenti affectif par le goût .....	20
2. Le goût est-il un outil filmique « ozuien » ? .....	23
2.1. Techniques cinématographiques d'Ozu .....	23
2.1.1. Le plan tatami .....	23
2.1.2. Le rôle émotionnel de la caméra au ras du sol .....	25
2.1.3. Adaptation et maîtrise des outils filmiques .....	26
2.2. Instrumentalisation cinématographique du goût .....	27
2.2.1. Un contrôle absolu et total .....	27
2.2.2. Adaptation et maîtrise filmique du goût .....	28
2.2.3. Manipuler le goût dans un but professionnel .....	29
2.3. Le thème incontestable de la nourriture .....	31
2.3.1. La récurrence culinaire.....	32
2.3.2. Extension du récit dans les scènes de goût .....	33
2.3.3. L'intention de goût en titre de films.....	33
3. Interprétations et buts des images et des films de goût chez Ozu .....	35
3.1. Transmission des émotions par les images du goût .....	35
3.1.1. La symbolique du riz au curry .....	36
3.1.2. Des sentiments véhiculés par le <i>râmen</i> .....	38
3.1.3. La richesse émotionnelle des scènes de repas .....	40
3.1.4. Citrouille et pomme transportent l'émoi .....	44
3.2. <i>Le Goût du riz au thé vert</i> .....	47
3.2.1. Le goût de l' <i>ochazuke</i> .....	48

3.2.2. Partage d'un même repas partage des mêmes valeurs .....	50
3.2.3. Le repas sans partage d'un couple en désaccord .....	51
3.2.4. Un couple ça a le goût du riz au thé vert .....	53
3.3 <i>Le Goût du poisson sabre d'automne</i> .....	58
3.3.1. Définition et traductions du titre « Le goût du poisson sabre d'automne » .....	59
3.3.2. Un scénario sans poisson sabre d'automne .....	60
3.3.3. La scène du congre .....	61
3.3.4. Reconversion dans la restauration symbole d'une misère sociale et sentimentale .....	65
3.3.5 Objectifs des images de goût .....	67
3.3.6. Exprimer l'essentiel par la seule évocation du goût .....	69
Conclusion .....	72
Annexe 1 : Filmographie d'Ozu Yasujirô .....	74
Annexe 2 : Bibliographie .....	77
Annexe 3 : Traductions et textes originaux .....	81

# Introduction

Le Japon, horizon lointain, destination de rêve, archipel énigmatique. Comment atteindre ce pays sans partir ?

Deux moyens tangibles seraient la littérature et le cinéma. Ce dernier, cet art visuel qui permet de procurer l'illusion du mouvement par la projection d'images pourrait bien nous emporter. Grâce aux chefs-d'œuvres planétaires de Kurosawa Akira 黒沢 明 (1910-1998), nous pouvons être transporté au temps des *samouraïs* et approcher l'univers des arts martiaux. Les œuvres de Mizoguchi Kenji 溝口 健二 (1898-1956) nous emmènent dans un Japon féodal peuplé de fantômes et de *geishas*. Toutefois, pour pénétrer jusque dans l'intimité d'un foyer nippon, jusqu'au cœur de la vie ordinaire mais tout aussi émotionnelle des Japonais du vingtième siècle, nous pouvons plonger dans le monde d'Ozu Yasujiro 小津 安二郎 (1903-1963).

Aujourd'hui considéré comme un des maîtres du cinéma japonais aux côtés de Kurosawa Akira et Mizoguchi Kenji, Ozu est un cinéaste reconnu mondialement. Du cinéma muet en noir et blanc au cinéma parlant en couleur, ses films nous invitent à pénétrer dans l'univers feutré et confidentiel d'une famille japonaise. Grâce à ses œuvres nous prenons place au beau milieu d'une salle à manger traditionnelle japonaise des années 1930-1960. Nous pouvons aisément nous transporter convives, à partager les discussions et les repas de simples Japonais, assis à une table qui pourrait être celle d'Ozu.

En dépeignant le quotidien et la table de ses contemporains, le cinéaste nous transmet aussi les saveurs, les spécialités gastronomiques de son pays et de son temps. Dans cette conception, tous ses films, projettent des images, des conversations qui, en plus de la vue et de l'audition, éveillent le sens du goût chez le spectateur.

Les raisons et motivations de cet emploi du goût chez ce cinéaste, ont éveillé un grand intérêt dans cette étude. Ce mémoire qui tente une approche humble de la complexité d'Ozu sous l'angle de la nourriture, nommera toutes ces projections de saveurs : « image ou scène de goût » ou « image ou scène de nourriture » ou simplement « goût ». Durant cette étude, cette thématique du goût est exprimée par l'ensemble des champs lexicaux du goût, des saveurs, de la nourriture, de la gourmandise, des restaurants, des repas et tout acte de manger.

Notre intérêt se dirige aussi sur la portée, la place et les objectifs de cette thématique. La question du rôle et de l'utilisation des images de goût s'est donc posée dans nos recherches.

Chez ce cinéaste, le thème récurrent de la nourriture ainsi que son sens et ses objectifs ont motivé le choix de notre sujet d'étude qui, sans

prétendre apporter quelque chose qui n'a jamais été soupçonné, tente malgré tout de répondre à la question suivante :

Quel est le rôle du goût dans la vie et l'œuvre d'Ozu Yasujirô ?

Dans un premier temps, sur une citation de Donald Richie disant que « Ozu voyait ses films comme une extension de sa propre personne »<sup>1</sup>, nous esquisserons un portrait d'Ozu basé sur différents traits de sa personnalité particulièrement gourmande. Nous chercherons aussi à comprendre comment le goût peut être déterminant dans sa vie et influent dans ses objectifs cinématographiques.

Ensuite, de sa caméra au ras du sol à ses plans vides sans personnage nous tenterons de discerner si le goût, lui aussi, peut être identifié comme une caractéristique cinématographique d'Ozu. En partant du constat de Hasumi Shigehiko qui soutient que « La nourriture est un thème incontestable chez Ozu »<sup>2</sup>, nous tenterons d'analyser son rôle et ses objectifs.

Pour finir, sur les propos d'Ozu cité par Richie : « le transcendantal ne peut s'exprimer qu'au travers du quotidien, du futile et de l'ordinaire »<sup>3</sup>, nous entreprendrons, dans certaines œuvres choisies, l'interprétation de scènes et d'images de nourriture qui pourraient sembler insignifiantes. La motivation de cette recherche est d'aborder la question du comment et pourquoi Ozu Yasujirô donne une place au goût dans ses films.

---

<sup>1</sup> Donald RICHIE, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980, p.184.

<sup>2</sup> HASUMI Shigehiko, *Ozu Yasujirô*, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, 1998, p. 46.

<sup>3</sup> Donald RICHIE, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980, p.184.

# 1. Qui est Ozu Yasujirô ?

Dans ce chapitre nous tenterons de dresser un portrait d'Ozu Yasujirô en partant d'un trait prononcé de sa personnalité qui est la gourmandise. L'objectif est de montrer l'influence et les conséquences que son caractère gourmand a pu jouer dans sa vie et dans son œuvre.

Nous analyserons la place qu'il donne au goût tout au long de sa vie, les preuves incontestables de sa gourmandise qui le lie même à son destin de cinéaste. Nous énoncerons sa particularité à se définir lui-même et son œuvre par le biais de métaphores culinaires. Comment et pourquoi cette façon de s'exprimer peut s'avérer révélatrice de l'homme et du cinéaste ? Ses films comporteraient-ils autant de scènes de nourritures si Ozu Yasujirô n'avait pas été gourmand ?

## 1.1. Un réalisateur gourmand

### 1.1.1. Un plat un destin

« Je suis devenu réalisateur grâce au riz au curry », *raisu karê no okage de kantoku ni natta* ライス・カレーのおかげで監督になった<sup>4</sup>.

Voici les mots choisis par Ozu Yasujirô lui-même pour se définir et nous présenter sa vie et sa carrière de cinéaste. Comment ne pas être intrigué devant l'association atypique de ces deux termes : « riz au curry » et « réalisateur ». Ils nous dévoilent très clairement des aspects profonds de sa personnalité tout en conjuguant ses deux passions : son métier et sa gourmandise.

Ce n'est probablement pas un hasard si ces aveux ont été judicieusement sélectionnés pour composer la toute première phrase du livre : *Boku wa tôfuya dakara tôfu shika tsukuranai* 僕はトウフ屋だからトウフしか作らない (Parce que je suis un fabricant de *tôfu*, je ne fais rien que du *tôfu*)<sup>5</sup>, qui est un recueil de ses témoignages et correspondances, dont le sous-titre est *Jinsei no essei* 人生のエッセイ (Essai d'une vie).

En effet, cette sentence : « Je suis devenu réalisateur grâce au riz au curry », semble dévoiler en quelques mots l'essentiel de sa vie : sa profession et sa personnalité. Elle résume une vérité fondamentale : Ozu Yasujirô est un réalisateur et un gourmand. Sous forme d'aphorisme, Ozu

---

<sup>4</sup> OZU Yasujiro, *Boku wa tôfuya dakara tôfu shika tsukuranai*, Tôkyô, Nihon Tosho Sentâ, 2010, p.3.

<sup>5</sup> OZU Yasujiro, *Boku wa tôfuya dakara tôfu shika tsukuranai*, Tôkyô, Nihon Tosho Sentâ, 2010.

présente sa carrière en rendant grâce à sa gourmandise de lui avoir permis de réaliser son rêve de metteur en scène.

### 1.1.2. L'anecdote du riz au curry

Nous relatons la suite du témoignage d'Ozu lui-même afin de découvrir les caractéristiques de ce personnage. Le cinéaste nous retrace, ainsi, les détails de cette anecdote si personnelle et décisive :

C'était en 1927, Ozu avait vingt-quatre ans, il était encore un tout jeune assistant-réalisateur dans les grands studios de cinéma de la compagnie cinématographique Shôchiku 松竹 de Kamata 蒲田 sous la direction du réalisateur Ôkubo Tadamoto 大久保 忠素 (1894-inconnu). Ozu travaillait tant qu'il n'avait « même pas le temps de fumer »<sup>6</sup>, nous rapporte-t-il. Il nous relate les conditions de travail de cette époque de sa vie en ces termes :

« J'avais toujours faim. Prendre le repas était mon seul plaisir »

*Itsumo hara o herashiteita. Tanoshimi to ieba taberu koto shika nakatta.*

いつも腹を減らしていた。楽しみといえば食べることしかなかった<sup>7</sup>.

C'est le clap, en retentissant, qui annonçait l'heure du diner, nous dit Ozu. Il nous raconte cet épisode marquant en insistant sur sa frustration de nourriture et l'injustice dont il était victime, selon lui.

Un jour, nous dit-il, de délicieuses odeurs de riz au curry émanaient du réfectoire. Il se précipita à table pour être servi au plus vite, en suivant l'ordre d'arrivée, mais l'assiette qui lui était destinée fut servie en premier au réalisateur qui venait tout juste de s'asseoir. Tenaillé par la faim, il hurla et s'insurgea de colère.

Ozu nous explique que cette attitude explosive et très remarquée arriva aux oreilles de Kido Shirô 城戸 四郎 (1894-1977), producteur et directeur des studios cinématographiques de la Shôchiku 松竹. Kido s'intéressera alors à son travail et lui donna l'occasion de tourner son tout premier film.

Ozu conclut cette aventure sur un dénouement heureux en attribuant, en quelque sorte, toute son opportunité de carrière grâce à sa gourmandise en ces termes :

« Sans même s'assurer de mon intelligence ou de mon talent. Mais seulement grâce au riz au curry. »

*Nani mo atama ga yokatta demo nashi, ude o mitomerareta wake demo nai. Yuiitsu karê raisu no okage datta no de aru.*

---

<sup>6</sup> *Ibid.*, p.3.

<sup>7</sup> *Ibid.*

何も頭がよかったでもなし、腕をみとめられたわけでもない。唯一カレー・ライスのおかげだったのである<sup>8</sup>。

Grâce à cette expérience de vie très personnelle racontée par Ozu lui-même nous comprenons son appétence pour la cuisine et en particulier pour le riz au curry.

Dans un deuxième temps, cet épisode nous permet de déceler, chez Ozu, un désir de s'exprimer en utilisant le goût. Il fait du riz au curry l'allégorie du tournant de sa carrière.

Ce témoignage, nous permet aussi de saisir à quel point ce travail de jeune assistant-réalisateur devait être intense et fatigant pour l'amener à se révolter contre un de ses supérieurs pour un plat.

De plus, même si Ozu dédie son destin de réalisateur à sa gourmandise, nous pouvons, grâce à cet épisode ou ce prétexte culinaire, déceler certainement beaucoup de pudeur, d'humilité et une part d'humour aussi dans sa personnalité. Ce grand réalisateur japonais n'argumente en aucune façon qu'il doit sa carrière à sa ténacité et son labeur acharné mais il nous donne la possibilité de le deviner par le biais de sentiments ou sensations universels comme la faim.

### 1.1.3. Des films de goût

En partant de ce début de carrière, présentons brièvement les genres et styles de films tournés par Ozu. Ainsi, nous pourrions déceler l'importance et la récurrence des images, des scènes et des desseins de goût dans l'ensemble de son œuvre.

Son tout premier film, *Zange no yaiba* 懺悔の刃 (Le sabre de pénitence), qui selon Ozu, a vu le jour « grâce au riz au curry » est son seul *jidaigeki* 時代劇 (film d'époque, dit : « de samouraï »). Par la suite, comme le souligne Suzanne Beth<sup>9</sup> dans sa thèse : « Destruction, puissances et limites des films d'Ozu Yasujirô » à partir des années 1930, Ozu se concentre sur deux genres :

- Les *shôshimin-eiga* 小市民映画 traitent des liens familiaux dans le cadre de films portant sur la petite classe moyenne
- Les *gendai-geki* 現代劇 terme désignant des pièces dramatiques portant sur la vie moderne et contemporaine, consacrées à la vie domestique.

---

<sup>8</sup> *Ibid.*, p.4.

<sup>9</sup> Suzanne Beth, *Destruction, puissances et limite des films d'Ozu Yasujirô*, Thèse, Université de Montréal, 2015, p. 5.

Dans presque tous ses films, Ozu dépeint la vie de la classe moyenne japonaise avec ses préoccupations quotidiennes (besoin de se nourrir et besoin d'argent) et ses événements marquants comme le mariage ou les enterrements. Ces instants mémorables ou ordinaires comportent inmanquablement des scènes gastronomiques. Mais nous tenterons de comprendre pourquoi le cinéaste s'attache plus à transmettre des images de banquets ou de nourriture plutôt que celle des cérémonies.

Nous pouvons chercher des indices dans certaines de ses œuvres dont le titre, en lui-même, porte sur la question du goût.

En 1928, Ozu réalise *Kabocha* カボチャ (La citrouille). Autre témoignage du goût comme élément incontournable de son œuvre, Ozu réalise en 1952 : *Ochazuke no aji* お茶漬の味 (Le goût du riz au thé vert). Ces titres annoncent la ferme intention d'Ozu à traiter du goût, des saveurs, de la gastronomie.

Juste avant sa mort, il réalise son dernier film, *Sanma no aji* 秋刀魚の味, « Le goût du saké » (littéralement : « le goût du poisson sabre d'automne »)<sup>10</sup>. Le cinéaste meurt avant de pouvoir mettre en scène son tout dernier travail d'écriture qu'il nomme : *Daikon to ninjin* 大根と人参 (Radis et carotte). Cet ultime scénario porte lui aussi un titre qui exprime une connotation culinaire.

En effet, si la quasi-totalité de ses films est consacrée à la mise en scène de la société japonaise en cours de modernisation et traite des liens familiaux, elle présente toujours des scènes gastronomiques qui nous interrogent sur leurs intérêts, leurs interprétations et leurs places dans le scénario.

Ces films aux titres prometteurs de saveurs nous interpellent sur la nature de leurs objectifs. Seraient-ils purement gastronomiques ou métaphoriques ? Ou bien les deux à la fois ? Il nous paraît aussi intéressant d'examiner la place qu'occupe ce riz au thé vert et ce poisson sabre d'automne dans les images et les dialogues et la signification du film, pour figurer en titre de ces ouvrages.

## 1.2. La parabole du cuisinier

Après l'orientation du genre cinématographique, tentons de définir ses objectifs artistiques. Nous observerons de quelle manière il les exprime et les revendique sous le biais d'une parabole et d'une opposition culinaire.

---

<sup>10</sup> La traduction française du titre de cette toute dernière œuvre est : « Le goût du saké », mais pour rester le plus près possible de la traduction littérale de ce titre et garder son intention culinaire, nous reprenons sa transcription mot à mot du japonais vers le français pour le nommer : « Le goût du poisson sabre d'automne », tout au long de cette étude.

### 1.2.1. Les subtilités d'un fabricant de *tôfu*

Illustre cinéaste japonais de renommée internationale et dont la filmographie<sup>11</sup> compte cinquante-quatre films en tout (vingt sont perdus à ce jour, en totalité ou en majorité). Il est né le 12 décembre 1903 à Tokyo et meurt le jour de son soixantième anniversaire le 12 décembre 1963.

Ozu Yasujirô se revendique jusqu'à la fin de sa vie, comme un « fabricant de *tôfu* qui ne fait rien que du *tôfu* ». Cette allégorie récurrente à connotation culinaire est souvent utilisée comme personnification d'Ozu. Cette parabole du cuisinier de *tôfu* imaginée par Ozu lui-même est aussi sa réplique fétiche pour répondre à la critique qui lui reproche de tourner souvent les mêmes films.

D'ailleurs Kida Shô dans *Ozu Yasujirô no shokutaku* 小津安二郎の食卓 (Ozu à table), cite une variante plus détaillée de cette allégorie, devenue un symbole d'Ozu :

« Tout au long de ma vie, j'ai vraiment voulu faire du délicieux *tôfu*. D'ailleurs quand on me demandait de griller un steak ou de frire du porc pané, non mais quelle commande impossible. »

*Isshōgai kakatte, hontō ni umai tōfu o tsukuritain desu yo. Sono boku ni bifuteki o yake, tonkatsu o akerottena koto o itta tokoro de, dodai muri na chūmon desu yo.*

「一生涯かかって、ほんとうにうまいトウフをつくりたいんですよ。そのぼくにビフテキをやけ、トンカツをあげろってなことをいったところで、どだい無理な注文ですよ」<sup>12</sup>。

Kida Shô rapporte les mots choisis par Ozu lui-même pour démontrer la volonté persistante et imagée du réalisateur à ne faire que des films fidèles à son art et à sa sensibilité. Tout comme un artisan de *tôfu*, il ne fait que du *tôfu* et refuse catégoriquement de faire quelque chose d'autre comme un steak grillé ou du porc pané. Pourtant Ozu est bien un cinéaste et pas un cuisinier, il produit bien des films et pas du *tôfu*. Nous pouvons nous demander quelle est l'intention de ce message culinaire ? Que veut nous transmettre l'auteur en s'appuyant sur cette parabole du cuisinier ?

Nous proposons, dans un premier temps, une définition détaillée du *tôfu* pour entreprendre une meilleure compréhension de ce message culinaire.

Le *tôfu* est un met traditionnel, incontournable de la cuisine japonaise, qui se décline sous diverses formes et textures et se cuisine en multiples recettes. De plus, le processus de fabrication du *tôfu* demande du temps et une grande maîtrise. Les *tôfu-ya* 豆腐屋 (fabriques artisanales de *tôfu*) étaient, jusqu'à une période récente, très répandues et appréciées, à tel

<sup>11</sup> Filmographie en ANNEXE 1.

<sup>12</sup> Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p.10-11.

point que certains les comparent avec les boulangeries en France<sup>13</sup>. Certains maîtres tōfu possèdent même un puits dans leur boutique pour en tirer une eau très pure et préparer l'immaculé tōfu<sup>14</sup>.

Nous pouvons en déduire que le temps de maturation, les exigences et la dextérité que demande la fabrication du tōfu s'apparente au même niveau d'excellence et de pureté qu'Ozu recherche dans tous ses films. Nous pouvons noter que cette dernière citation culinaire nous dévoile encore des traits de son caractère qui sont l'obstination et l'exigence.

En effet, Ozu suit cette ligne de conduite, comme il le revendique, « tout au long de sa vie » et pas seulement pour juste du tōfu mais du « délicieux tōfu », comme pour parvenir à des œuvres « excellentes ».

### 1.2.2. La persévérance d'un cinéaste

Penchons-nous à présent sur la signification et l'intention de l'opposition porc pané contre tōfu. Ozu poursuit sa métaphore en opposant le tōfu au porc pané. Il s'applique donc à produire de très bons films comme un artisan du délicieux tōfu. Tout en refusant catégoriquement d'exécuter une commande de porc pané. Pourquoi et dans quel but Ozu persiste-t-il, sous forme d'une opposition culinaire à considérer et nous présenter ces deux plats comme des éléments hétérogènes et antagonistes ?

Si dans une réflexion purement gustative nous admettons que le tōfu est un met léger et délicat opposé au goût fort et brut du porc pané, nous pouvons en déduire qu'Ozu recherche la pureté et la finesse dans son œuvre. Une quête non négociable de subtilité et de sensibilité, qui, même au risque d'être incompatible avec les éloges du grand public sera poursuivi. En outre, même s'ils sont commandés par des studios de production et salués par la critique cinématographique de son époque, Ozu se refuse à réaliser des films qu'il considère sans subtilité.

Hasumi Shigehiko dans *Yasujirō Ozu*<sup>15</sup>, dépasse même cette corrélation entre « porc pané/tōfu » avec « goûts forts/goûts légers » :

L'opposition de goûts culinaires porc pané/tofu est une métaphore assez courante au Japon. [...] elle traduit avec naturel les oppositions que l'on trouve dans la cuisine japonaise par goûts fort/goût léger.

Pour reprendre les mots de Hasumi, cet antagonisme délibéré et « naturel » pour un Japonais nous conforte dans l'hypothèse qu'Ozu veut se démarquer et s'imposer par son cinéma subtil, travaillé et introspectif. Ses films « au goût léger », comme le tōfu, se positionnent naturellement en

<sup>13</sup> <http://japonasimut.canalblog.com/archives/2012/04/24/24091265.html>, consulté le 27/02/2021.

<sup>14</sup> *Ibid.*

<sup>15</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirō*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur 1998, p. 32.

contradiction avec un cinéma commercial et populaire « au goût fort » comme le porc pané. La persévérance d'Ozu à ne faire rien d'autre que du délicieux *tôfu*, c'est-à-dire des films empreints de subtilités et de sensibilités, marquera son style et sa renommée mondiale jusqu'à nos jours. Afin de percevoir les fruits de cette obstination, nous citons Basile Doganis :

Ozu fait partie de cette infime minorité d'artistes, tous arts confondus, dont la voix, le style, sont immédiatement reconnaissables, et dont l'extrême singularité s'exprime avec la force majestueuse de l'évidence<sup>16</sup>.

Aujourd'hui le style d'Ozu est internationalement reconnu et « immédiatement » identifiable grâce à son intransigeance artistique qu'il transmet par allusions et oppositions culinaires.

Cette parabole du cuisinier récurrente si personnelle et judicieuse définit superbement Ozu comme un fin gastronome et un artisan cinéaste pur, exigeant et perfectionniste. Dans ces oppositions culinaires, Ozu voulait-il exprimer la rigueur de son cinéma ? Il se définissait comme un fabricant de *tôfu* qui ne fait rien que du *tôfu* pour transmettre son intention à ne produire que des films propres à ses exigences. Nous pouvons considérer ces messages culinaires comme un moyen de communication propre à Ozu.

### 1.2.3. Perception et transmission de subtilités

Nous avons décelé dans les précédentes oppositions gustatives un objectif de subtilité dans le cinéma d'Ozu. Mais que veut traduire le cinéaste par son obstination à ne vouloir faire rien d'autre que du *tôfu* ? Quelles sont les conséquences de cet entêtement ?

Nous savons qu'Ozu reprenait cette métaphore culinaire pour riposter contre la critique qui lui reprochait de tourner les mêmes films. Examinons en détails les arguments du cinéaste et de quelle manière il les expose.

Comme le souligne YOSHIDA Kijû dans son essai intitulé *Ozu ou l'anti-cinéma*<sup>17</sup>, même si en apparence ses films se ressemblent, ils sont tous différents. Il en atteste en citant les mots d'Ozu lui-même :

« Oui, voilà en un mot ce qui m'est le plus facile à filmer. Tourner des films chaque fois différents, c'est comme manger un riz au curry puis de la viande grillée après avoir mangé une soupe de nouilles. C'est juste changer pour changer. Je me comporte plutôt comme un cuisinier spécialisé dans le fromage de soja : voudrait-il changer, ne serait-ce qu'entre les fromages de soja *frais* ou *grillés*. Y a-t-il un élan dans

---

<sup>16</sup> Basile DOGANIS, « Tout cinéaste à deux esthétiques : La sienne et celle d'Ozu », dans Diane ARNAUD et Mathias LAVIN, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 117.

<sup>17</sup> YOSHIDA Kijû, *Ozu ou l'anti-cinéma*, Institut lumière, actes sud, Arte éditions, traduit par Jean Campignon et Jean Viala, 1998, p. 29.

l'homme ? C'est la seule chose qui m'intéresse. » « Je dis toujours que je suis comme un restaurateur de tofu, qui ne fait que du tofu. Une même personne ne peut pas créer des films si différents les uns des autres. D'ailleurs, on ne mange pas correctement dans un grand restaurant où on trouve de tout. Même s'ils apparaissent identiques aux yeux des autres, mes films expriment tous des choses différentes, et j'y trouve un intérêt toujours renouvelé »<sup>18</sup>.

Cette déclaration rédigée comme une critique gastronomique semble symboliser et mettre très clairement en image son intransigeance et la rigueur de sa trajectoire professionnelle. Cette fois ci, Ozu nous transmet une impression culinaire plus détaillée et très explicite. Il semble vouloir transmettre de façon limpide et compréhensible pour tous sa détermination et ses objectifs cinématographiques.

En effet, si du point de vue gastronomique, l'idée suggérée de manger tous ces plats au goût si différents nous renvoie, tout naturellement, à une sensation de confusion gustative, nous saisissons parfaitement son hostilité à se diversifier. Il le souligne par son refus de « changer juste pour changer ». Il revendique aussi les subtilités et les nuances de ses films que « les autres » ne peuvent percevoir.

Dans cette riposte ou cette plaidoirie une des questions qui se pose est : qui sont « les autres » ?

De son vivant, ses films étaient souvent dénigrés par la critique occidentale<sup>19</sup> qui les qualifiait globalement de lents, sans action, immobiles ou répétitifs, ou tout simplement « identiques ». Longtemps catalogués de « trop japonais pour les occidentaux »<sup>20</sup>, nous dit Hasumi, « le nom d'Ozu reste inconnu en dehors du Japon » et ses films ne sont pas envoyés dans les festivals internationaux.

Comme le retranscrit Rachel Guyon<sup>21</sup>, malgré certaines « tentatives pour sortir Ozu de l'ombre », comme celle de Donald Richie qui l'introduit au festival de Berlin en 1963, « le cinéaste ne prendra pas la route de l'Occident ». Ce n'est que quinze ans après sa mort qu'Ozu est reconnu par un public international, comme en France par exemple où vingt-cinq ans après sa sortie au Japon est diffusé à Paris, en 1978, *Voyage à Tôkyô*<sup>22</sup>. Ce film, considéré comme le plus « achevé »<sup>23</sup> et emblématique de son œuvre sera internationalement reconnu comme un des plus grands films de l'histoire du cinéma.

---

<sup>18</sup> *Ibid.*, p.29.

<sup>19</sup> Rachel Guyon, « Yasujirô Ozu, cinéaste et japonais. Histoire d'un cinéma sans ancrage ? », <https://www.cinematheque.fr/article/1040.html>, consulté le 25/01/2021

<sup>20</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, 1998, p. 10.

<sup>21</sup> Rachel Guyon, « Yasujirô Ozu, cinéaste et japonais. Histoire d'un cinéma sans ancrage ? », <https://www.cinematheque.fr/article/1040.html>, consulté le 25/01/2021

<sup>22</sup> Le titre original est *Tôkyô monogatari* 東京物語, traduit en France par *Voyage à Tôkyô*.

<sup>23</sup> YOSHIDA Kijû, *Ozu ou l'anti-cinéma*, Institut lumière, actes sud, Arte éditions, traduit par Jean Campignon et Jean Viala 1998, p. 141.

Malgré tout, Ozu ne se laissera pas tenter par la renommée internationale et poursuivra ses choix artistiques.

Comme le dit Basile Doganis<sup>24</sup> Ozu reste toute sa vie « soucieux de marquer sa singularité ». Il veut que ses films soient nettement différents de ceux de ses contemporains. D'ailleurs, les studios de la Shôchiku encouragent le réalisateur à élaborer un style personnel et le laissent faire des « choix artistiques qui ne peuvent être considérés que comme excentriques »<sup>25</sup>.

Afin de mieux comprendre les choix et l'obstination d'Ozu, nous pouvons nous référer aux aveux qu'il a faits, vers la fin de sa vie, à son chef-opérateur Atsuta Yûharu et retranscrit par Hasumi Shigehiko : « Les étrangers, un jour, comprendront mes films »<sup>26</sup> . En ajoutant, avec un sourire modeste : « Enfin, non. Ils diront comme tout le monde, que mes films sont très peu de choses ! »<sup>27</sup> .

D'une nature aussi subtile et délicate que le *tôfu*, la finesse artistique de son œuvre serait par ailleurs, restée longtemps imperceptible ou insipide pour les étrangers et tous les non-initiés. Le ton de cette dernière déclaration semble toutefois exprimer un certain regret de la part d'Ozu. Son obstination et ses choix artistiques « excentriques » constitueraient des obstacles à la compréhension et le succès de ses films.

Nous pouvons en déduire que ces « autres » qui sont aussi « tout le monde » représentent tous ceux qui ne perçoivent pas toute l'étendue ce qu'il veut transmettre, tous ceux qui pensent que ses films sont « très peu de choses ». Ces mots nous laissent entrevoir qu'Ozu cherche à communiquer des intentions qui sans doute trop subtiles, restent imperceptibles ou même invisibles pour certains.

Comment capter et comprendre les messages d'Ozu pour parvenir à penser que ses films sont « beaucoup de choses » ?

Afin de déceler des indices revenons aux préoccupations d'Ozu en citant ses propos « Y a-t-il un élan dans l'homme ? C'est la seule chose qui m'intéresse. » La seule chose qui l'intéresse est la recherche et l'expression d'un « élan dans l'homme ». Si nous devons relever quelques synonymes de ce mot « élan » nous soulignerons : « passion, ardeur, enthousiasme, effusion ». La subtilité, la finesse de son œuvre tiendrait-elle dans la transmission implicite des émotions humaines ? Par quel moyen ce partage pourrait-il véhiculer du cinéaste jusqu'au spectateur ?

Mais Ozu est obstiné et ne transige pas. Toute sa vie il poursuit sa quête de perfection, cultive son propre style et le revendique en ces mots :

---

<sup>24</sup> Basile Doganis, « Tout cinéaste à deux esthétiques : La sienne et celle d'Ozu », dans Diane ARNAUD et Mathias LAVIN, *Ozu à présent*, G3j Editeur, 2013, p. 117.

<sup>25</sup> *Ibid.*

<sup>26</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, 1998, p. 10.

<sup>27</sup> *Ibid.*, p.10.

« Pour les choses qui n'en valent pas la peine, suivre la mode, pour les choses importantes, suivre la morale, et pour l'art, ne suivre que soi. Les choses que je déteste ne me mènent nulle part »<sup>28</sup>.

Comme le dit Yoshida Kijû, Ozu exprime catégoriquement, « sous forme d'aphorisme », le fond de sa pensée qu'il formule comme un proverbe. Il refuse de faire un style de film qui ne lui apporte pas un « intérêt toujours renouvelé », sous prétexte qu'il faut « suivre la mode », même si, selon Donald Richie<sup>29</sup>, les films d'Ozu font partie du « genre domestique » qui n'obtient que très rarement le « statut artistique » en Occident.

Ozu revendique son cinéma comme un art : « et pour l'art, ne suivre que soi ». Tel un artiste ou un chef cuisinier, il ne suit que lui et s'évertue à parfaire ses films (ou son *tôfu*) qui en apparence se ressemblent tous mais exhalent, pour les plus avertis, d'infinies sensibilités et de subtiles saveurs.

Cette parabole du cuisinier nous invite à percevoir son œuvre comme un même plat sans cesse peaufiné et revisité mais apprécié, seulement, par les fins gourmets. En passant par ces métaphores culinaires si personnelles, Ozu se dévoile et se revendique comme un artiste obstiné, persévérant qui cultive son style, son art. Mais, aux dépens, malgré tout, d'une plus grande reconnaissance. Nous pouvons aussi en conclure qu'Ozu n'affirme pas directement ce qu'il pense mais a recours à des métaphores culinaires. Nous observons dans ces messages gastronomiques qu'Ozu emploie le goût comme mode de communication indirecte. Serait-ce par pudeur ou au contraire dans le but d'être mieux compris ?

### 1.3. Le journal d'un cinéaste gourmand

Afin de mieux connaître le personnage et son rapport au goût dans sa vie, analysons quelques passages de son journal. Nous tenterons de répondre à ces questions : Quels sont les effets du goût chez Ozu ? Comment l'utilise-t-il ? Quel rôle lui donne-t-il dans son existence ?

Toujours dans la même philosophie artistique obsessionnelle et rigoureuse, toute sa vie durant, Ozu tient un journal. Une multitude de petits carnets de notes dans lesquels il consigne son quotidien. L'intégralité de trente-deux agendas retrouvés à ce jour, retranscrits et traduits à partir de la version japonaise éditée en 1993 sous le titre de : *Zen nikki Ozu Yasujirô* 全日記 小津安二郎 (Le journal intégral d'Ozu Yasujirô), aux éditions Art Sha. Une nouvelle réédition corrigée et augmentée est éditée en 2020 en français sous le titre de *Ozu Yasujirô, CARNETS 1933-1963* (sur un projet

---

<sup>28</sup> YOSHIDA Kijû, *Ozu ou l'anti-cinéma*, Institut lumière, actes sud, Arte éditions, traduit par Jean Campignon et Jean Viala, 1998, p. 30.

<sup>29</sup> Donald RICCHIE, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980, p.1.

de réédition française des éditions Carlotta Films, Josiane Pinon-Kawatake a traduit les ajouts de cette nouvelle version qui a été corrigée par Ozu Akiko, nièce d'Ozu et détentrice actuelle des droits. La version japonaise reste la même).

Comme le souligne Josiane Pinon-Kawatake, traductrice de ces deux versions « Ozu faisait de toute évidence grand cas de ces carnets »<sup>30</sup>. Il consigne jour après jour, presque factuellement son quotidien, ses rencontres, son travail, le temps qu'il fait, les changements de saisons et le résultat des tournois de *sumô*.

Il note l'essentiel de sa vie, tout ce qui a de l'importance à ses yeux. Preuve intime et irréfutable de sa gourmandise, ses carnets sont garnis à foison d'annotations de restaurants, de plats et de pâtisseries.

### 1.3.1. Le tempérament gourmand d'Ozu Yasujirô

Nous pouvons reprendre en témoignage quelques jours successifs de l'année 1955 qui mettent en évidence l'importance de la nourriture ou du goût chez Ozu :

Dimanche 16 janvier : « [...] Porc cuit à la pâte de soja au dîner. [...] ».  
Lundi 17 janvier : « [...] Me suis régalé avec la soupe de saumon « *sakékasujiru* » que j'ai fait pour dîner. [...] ». Mardi 18 janvier : « Saumon d'hier au repas ce matin : un régal. [...] ». Mercredi 19 janvier : « Ai rêvé de la cuisine « *kaiséki*<sup>31</sup> » du « Tsujitomé » ! [...] Saumon au moût de saké pour dîner. [...] ». Jeudi 20 janvier : « [...] Ai acheté du bœuf au sous-sol de ce magasin. [...] Beignets « *tempura* » au « Okamé » de Tsukiji. [...] Nouilles au restaurant chinois « Tôkôen ». [...] ». Vendredi 21 janvier : « Fricassé de bœuf, ce matin. J'en ai beaucoup, beaucoup mangé ! [...] Tout en parlant du scénario, on a bu une bouteille de saké et avalé un riz au thé vert. L'auberge « Narusé » de Kyôto nous a envoyé des poireaux de l'espèce « Gyôjanébuka ». [...] Samedi 22 janvier : « Encore beau temps. Saumon au repas du matin. Délicieux ! [...] Nouilles de sarrasin de chez « Togakushi », gaufrettes fourrées de chez « Kûya », pâtisseries de chez « Ketel's » et autres. Poulet « torinabé » et limande caramélisée à la sauce de soja pour dîner. [...] »<sup>32</sup>.

Nous observons que du dimanche au samedi, chaque jour cette semaine-là, Ozu n'omet pas une seule fois de noter tout ce qu'il mange. Ozu, énumère non seulement les détails et les accompagnements des mets « limande caramélisée à la sauce de soja pour dîner » ; mais aussi la provenance des aliments « nouilles de sarrasin de chez Togakushi », et même le nom des restaurants ou l'enseigne des pâtisseries « gaufrettes fourrées de chez Kûya » qu'il déguste. Nous pouvons en déduire

<sup>30</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 17.

<sup>31</sup> Cuisine japonaise des plus raffinées servie dans les grands restaurants traditionnels (« *ryôtei* ») comme le « Tsujitomé ».

<sup>32</sup> *Ibid.*, p. 700-702.

l'importance incontestable de la nourriture dans le quotidien et ainsi donc dans la vie du cinéaste.

Le ton général de ce journal qui est plutôt factuel, les superlatifs ou même les qualificatifs sont plutôt rares. Mais quand il s'agit de nourriture, Ozu devient expressif et manifeste très clairement son penchant pour la bonne cuisine avec autant de termes évocateurs que d'expressions gustatives telles que « délicieux » ou encore « je me suis régalé ».

Gourmand incontestable, Ozu est aussi un fin gourmet. Il nous confesse en plus « rêver de cuisine *kaiseki* ». Même en dormant, Ozu Yasujirô reste gourmand et a des envies de haute gastronomie nipponne.

Laure Kié, dans *Japon Gourmand*, définit un repas *kaiseki* comme « l'expression ultime du raffinement de la cuisine japonaise »<sup>33</sup>. Certains le décrivent comme un délice culinaire subtil, au raffinement artistique, où la délicatesse, la beauté des saisons et leurs couleurs apparaissent aussi bien dans la vaisselle que dans les nombreux petits mets raffinés. Une cuisine variée en goûts, en textures et en techniques et où, selon Kié, « le plaisir des yeux est tout aussi important que celui du palais ».

Nous pouvons ajouter en outre, que de toute évidence ce gastronome averti se délecte de bons petits plats mais qu'il aime en plus faire la cuisine. « Me suis régalé avec la soupe de saumon "*sakekasujiru*" que j'ai fait pour dîner ». Ainsi même cet extrait du jeudi 16 décembre 1954, par exemple, le confirme :

Beau temps. Chez « Hinodéya », ai acheté du saumon en boîte, que j'ai assaisonné au vinaigre d'orange. Ikuno [Michiko] a apporté du tabac. « Oden »<sup>34</sup> et nouilles de sarrasin. J'ai tant mangé que mon estomac a failli éclater. Me suis couché tôt<sup>35</sup>.

Ozu cuisine, se régale de ses petits plats et semble même s'en amuser « J'ai tant mangé que mon estomac a failli éclater ». Nous pouvons déceler une petite touche d'humour de la part de l'auteur qui tourne en dérision sa propre glotonnerie. Tout comme dans ces propos : « J'en ai beaucoup, beaucoup mangé ! ». Ici, par le biais du goût nous découvrons un homme enclin à l'autodérision, la plaisanterie et la gaité.

Au fil de la lecture de son journal, nous remarquons que le fait de manger est très souvent associé au vocable du « bien-être » ou de situations joyeuses. En effet, ces innombrables descriptions culinaires nous apparaissent comme la manifestation évidente de moments savoureux et heureux de sa vie. Ici, le goût peut être déchiffré comme un outil de communication et d'interprétation de la gaité et du bonheur chez Ozu.

---

<sup>33</sup> Laure KIE, *Japon gourmand*, éditions Mango, 2019, 304p (DF : donner la page où se trouve la citation)

<sup>34</sup> Boulettes de viandes, œufs durs, Pâté de poissons et autres, cuits longuement dans un court-bouillon aromatisé de saké.

<sup>35</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 688.

Toutes ces descriptions culinaires nous renvoient l'image d'un bon vivant, profitant de simples et bons instants de l'existence.

### 1.3.2. La capacité du goût à dire beaucoup

D'ailleurs, pour profiter davantage de ces moments de plaisir, il les partage très souvent avec ses amis, en compagnie de qui il s'amuse à décliner même des poèmes gastronomiques sous forme de haïku :

« Lumière rouge d'une lanterne d'auberge<sup>36</sup> Hum ! Du riz aux huîtres ! »<sup>37</sup>.  
« "Awayuki"<sup>38</sup> Ah ! les sucreries de "Nagato" et le mousseux thé vert »<sup>39</sup>.

Afin de mieux percevoir l'intensité des sentiments partagés et exprimés par l'intermédiaire du goût, nous reprenons l'étude d'Anastasia Marchal exposant le fait qu'un *haïku* « permet de laisser planer l'énigme dans sa capacité à dire beaucoup avec peu de mots »<sup>40</sup>. Effectivement les simples « Hum » ou « Ah ! les sucreries » nous donnent presque l'eau à la bouche et un sentiment de partage de gourmandises et de joie.

Le recours au goût comme mode d'expression, serait-il, comme le haïku, une façon de dire beaucoup avec peu ou par simple évidence ? Pouvons-nous soulever l'éventualité que, tel un poème japonais, les films d'Ozu disent beaucoup avec peu ou en recourant, comme le fait le cinéaste, à des messages culinaires pour s'exprimer ?

Nous nous appuyons aussi sur cet autre poème japonais : « Nuit printanière, Hum ! Le riz au thé vert à grand trait dégluti »<sup>41</sup>, écrit, en 1935 par un de ses amis réalisateurs, Yamanaka Sadao 山中 貞雄 (1909-1938) et envoyé à Ozu avec un *suguki*, navet confis dans du sel.

Nous pouvons en déduire que les deux hommes se connaissent bien, s'apprécient beaucoup et partagent cet identique mode d'expression épuré des sentiments. Ce présent exprime « beaucoup avec peu » de choses. Ce simple colis contenant juste de la nourriture et un *haïku* exprime l'amitié, la complicité qui les lie mais aussi un sens commun affectif et artistique.

Pour décrire ces deux cinéastes, Donald Richie écrit : « ils exprimaient leurs idées indirectement, par des plaisanteries, des apartés et des conversations brèves et suggestives »<sup>42</sup>. Bien qu'Ozu ne le dise pas ouvertement, nous pouvons saisir l'impact de ce cadeau si particulier et

---

<sup>36</sup> Au Japon, une lanterne en papier rouge signale un lieu où on peut boire de l'alcool. (DF : oui, elle s'appelle 赤提灯)

<sup>37</sup> *Ibid.*, p.86.

<sup>38</sup> « Fine couche de neige » Il s'agit ici d'un gâteau.

<sup>39</sup> *Ibid.*, p. 115.

<sup>40</sup> Anastasia Marchal, « Images de l'instant, images de l'éternité : Une étude sur le haïku comme langage de perception de l'invisible et de l'atemporel dans le cinéma de Yasujiro Ozu », *Art et histoire de l'art*, HAL Id : Dumas, 2017, p.3.

<sup>41</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 181.

<sup>42</sup> Donald Richie, *Le Cinéma japonais*, Monaco, Éditions du Rocher, 2005, p. 88-89.

personnalisé. Effectivement, en date du mardi 19 mars 1935, il recopie dans ses carnets chaque mot de ce poème, le nom de son auteur, et le mets qui l'accompagne. Ainsi Ozu Yasujirô se livre « indirectement » par des métaphores culinaires ou des instants gourmands et savourés.

Toutefois, Ozu n'utilise pas seulement le goût pour exprimer de bons sentiments. Lorsqu'un film ne lui plait pas, il exprime aussi son opinion négative par métaphore culinaire :

Mardi 22 juin 1953 : « Projection privée à cinq heures du film de Kinoshita Keisuke la tragédie du Japon. Ce film ambitieux mal dégrossi est sans grand intérêt. Il a quelque chose de détonnant dans sa médiocrité. On croirait mâcher du radis macéré dans le vinaigre. [...] Riz au thé vert en rentrant à la maison »<sup>43</sup>.

La forme métaphorique de cette critique semble la rendre encore plus forte. Le goût suggéré de ce « radis macéré dans le vinaigre » éveille des réactions gustatives désagréables et indigestes. De toute évidence, ce radis comme ce film ne sont pas au goût d'Ozu.

Nous pouvons en conclure que positif ou négatif, Ozu utilise le goût comme moyen d'expression du ressenti. Il donne au goût le rôle de traducteur et de transmetteur de ses émotions, de son intime profond.

### 1.3.3. Communiquer le ressenti affectif par le goût

Voyons à présent les effets que peuvent produire la gourmandise sur Ozu et comment il s'en sert :

Durant la deuxième guerre mondiale Ozu est mobilisé en Chine de septembre 1937 jusqu'en juillet 1939. En juin 1943, il est envoyé à Singapour au Service des informations cinématographiques de l'armée, où il est fait prisonnier. Il ne sera de retour au Japon qu'en 1946. Là encore il instrumentalise le goût pour communiquer ses souffrances. Il s'extériorise par le biais de sa gourmandise, nous transmet ses peines et ses douleurs.

Lundi 3 avril 1939, Ozu a 36 ans, il se livre dans son journal :

[...], c'est plutôt à la nourriture que je pensais dans les plus durs moments ; je notais scrupuleusement tout ce que je voulais manger pour me les offrir plus tard à Tôkyô. Si je devais être exaucé, là, maintenant, mon estomac capitulerait à coup sûr devant tous ces petits pains, gaufres, boules de riz sucrées dont je rêvais. Ce qui importait à ce moment-là, c'était le fabuleux pouvoir du fantasme qui me faisait oublier le lourd équipement qui sciait mes épaules et mes pieds torturés. Est-ce l'habitude ou la fatigue qui m'accablait, je n'avais pas peur des bombes ; ce que je voulais, c'était boire, manger, m'allonger, dormir ! Le reste m'était complètement indifférent<sup>44</sup>.

<sup>43</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p.626.

<sup>44</sup> *Ibid.*, p.345.

En lisant ce passage éprouvant, nous réalisons les effets puissants qu'Ozu accorde à sa gourmandise. Il l'investit du « fabuleux pouvoir du fantasme », et l'exploite pour oublier les douleurs de son corps « torturé ». Ici, la nourriture n'est plus un simple objet du désir qui se manifeste dans un songe nocturne comme une envie de gastronomie japonaise « *Kaiseki* », mais, elle devient un bouclier contre la douleur, une alliée contre l'effroi et la capitulation : « je n'avais pas peur des bombes ». Dans les « plus durs moments », pour supporter ses souffrances. Ozu se projette un rêve éveillé de nourriture : « ces petits pains, gaufres, boules de riz sucrées dont je rêvais ». Nous pouvons en déduire que durant les affres de la guerre, le réalisateur fait sa propre mise en scène du goût et lui donne le premier rôle, celui d'un puissant remède contre la peur de mourir.

Nous pouvons convenir, chez Ozu, de l'utilisation du goût comme mode de langage du ressenti, de l'expression de l'intime.

Afin de mettre en évidence deux genres, directe et indirecte, de manifestation d'une émotion profonde comme le chagrin, nous comparons sa retranscription des jours annonçant le décès son père et celui de sa mère :

Lundi 2 avril 1934, jour du décès de son père : « 22h20 : Père a une attaque. 23h15 : c'est fini. Crise cardiaque. Il avait soixante-neuf ans. »<sup>45</sup>. Ces courtes phrases qui pourtant semblent être rédigées comme un télégramme ou une annonce sont bouleversantes. L'utilisation du présent tout d'abord : « Père a une attaque » puis du passé : « Il avait soixante-neuf ans » et puis l'indication précise et irréversible de l'heure, notifiée à cinq minutes d'intervalle et enfin ce verdict qui tombe : « c'est fini », nous met irrémédiablement face à la fatalité de la mort et le déchirement du deuil. Dans sa formulation nous saisissons le poids du « non-dit » car sans qu'il l'exprime directement nous ressentons sa peine. Mais ce jour-là, comparé à celui du décès de sa mère, Ozu est plus loquace et poursuit sans détour : « Il a tant souffert vers la fin que mes larmes jaillissent encore »<sup>46</sup>. Ozu est bouleversé et énonce clairement sa peine.

Voyons comment il consigne le jour du décès de sa mère :

Dimanche 4 février 1962 : Commencement du printemps. Pendant le dîner, appel de Yamaguchi [Shizuo] m'annonçant le décès de ma mère. Ai pris un taxi et ai quitté Takeshima à 9h. Avant de prendre le train pour Kamakura, ai mangé des nouilles chinoises devant la gare de Kôfû<sup>47</sup>.

Nous constatons que l'auteur ne dit aucun mot explicite pour traduire son chagrin. Pourtant, sans femme et sans enfant, depuis l'âge de trente et un ans, après la mort de son père il habite avec sa mère. Il est très proche d'elle et meurt l'année suivant son décès.

---

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 116-117.

<sup>46</sup> *Ibid.*

<sup>47</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 1178.

Nous pouvons penser qu'Ozu ne trouve pas la force des mots pour exprimer sa peine, qui doit être aussi immense qu'indescriptible. De plus, nous avons vu que les « non-dits » ou les « idées brèves et suggestives » ont bien trop de poids et de significations chez Ozu, pour ne pas déceler le profond désarroi suscité par le décès de sa mère. Nous reprenons les effets et conséquences du langage du goût pour analyser l'annonce de ce drame.

Dans cette phrase : « Pendant le dîner, appel de Yamaguchi m'annonçant le décès de ma mère », Ozu semble nous signaler l'interruption du repas comme pour marquer la fin d'instant heureux. Le choc d'un souffle de vie qui s'arrête net et le début d'une tranche de vie qui n'aura plus jamais la même saveur. L'insupportable douleur est sans doute mise en veille et, Ozu, comme anesthésié, nous annonce juste les faits. Mais ce détail : « ai mangé des nouilles chinoises devant la gare » nous projette l'image de la solitude, le reflet d'un fils devenu orphelin, qui, malgré tout, doit continuer à se nourrir.

L'analyse de ce journal nous paraît important pour mettre en relief ce mode de langage adopté par Ozu. Il utilise le goût pour exprimer des sentiments profonds et indescriptibles ou intraduisibles avec des mots. La question qui se pose est : Le cinéaste utilise-t-il aussi ce même mode d'expression dans ses films ?

Dans ce chapitre nous avons pu observer que tout au long de sa vie Ozu Yasujirô donne une place prépondérante au goût. Il nous laisse en héritage les preuves incontestables de sa gourmandise qui le lie même à son destin de cinéaste. Il invente sa propre parabole du cuisinier qu'il clame pour se définir comme un artiste obstiné, puriste et obsessionnel. Il revendique gustativement les subtilités de ses films empreints de sa signature artistique. Il nous lègue son journal, toute sa vie scrupuleusement consignée, ses sentiments, ses joies et souffrances exprimés par le biais sa gourmandise. De plus son recours à la gourmandise, nous montre qu'Ozu ne se livre pas directement. Il fait appel à des métaphores culinaires pour se définir en tant qu'homme et cinéaste mais aussi pour formuler la nature de son œuvre.

## 2. Le goût est-il un outil filmique « ozuien » ?

Nous avons démontré que le cinéaste utilise le goût comme langage, comme mode de transport de ses émotions vers son interlocuteur. Cette déduction nous amène à nous demander si, en tant que professionnel, Ozu, applique aussi ce mode d'expression dans ses films.

Afin d'explorer cette éventualité, exposons, tout d'abord, les caractéristiques filmiques propre au cinéma d'Ozu. Puis, déterminons si le thème récurrent de la nourriture peut, lui aussi, être considéré comme un de ses outils cinématographiques typiquement ozuien et comment il l'utilise. La dernière étape sera de répondre à ces questions : Pourquoi Ozu manie-t-il le goût ? Que veut-il créer avec cet instrument ?

### 2.1. Techniques cinématographiques d'Ozu

Observons certaines des spécificités cinématographiques intrinsèques du cinéma d'Ozu qui nous permettrons d'envisager le goût comme l'une d'entre elles.

#### 2.1.1. Le plan tatami

Si comme Ozu le suggère, nous le comparons à un grand chef cuisinier spécialisé alors nous pouvons observer qu'il utilise toujours les mêmes outils ou « ingrédients » filmiques qu'il ne cesse de perfectionner.

Sa plus célèbre caractéristique cinématographique est incontestablement la position basse de sa caméra, surnommée : « plan tatami ». Selon certains spécialistes cinématographiques, cette spécificité est une technique filmique aussi identifiable que sa propre signature. Elle est reconnue comme son cachet, sa marque de fabrique. Donald Richie la considère comme « inséparable de sa conception du cinéma » :

Dès ses premiers films, la caméra en position basse joue un rôle stylistique primordial : elle était devenue inséparable de sa conception du cinéma<sup>48</sup>.

La technicité de cette originalité cinématographique est admirée et analysée par les plus grands spécialistes. Nous présentons les termes employés par Ozu lui-même pour en parler :

---

<sup>48</sup> Donald Richie, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980, p. 116

« Personnellement, je suis quelqu'un aux goûts et aux dégoûts fortement prononcés, il est donc inévitable qu'une foule de défauts transparaissent dans mes œuvres. L'un d'eux par exemple consiste à abaisser toujours la position de ma caméra, [...] »<sup>49</sup>.

Là encore, Ozu fait appel à un champs lexical gustatif pour annoncer clairement une de ses caractéristiques filmiques et son obstination. Il atteste que son choix et sa détermination artistique découlent naturellement de sa personnalité aux « goûts et dégoûts fortement prononcés ». Ce que Richie traduit, d'une certaine manière, comme un « style primordial », Ozu le décrit, lui, avec humour et modestie, comme un de ses « défauts ».

Mais sous un autre angle, en employant ces mots : « défauts, goûts et dégoûts », Il impose ses préférences filmiques comme des traits inhérents de sa personnalité. Il formule ses choix artistiques comme d'incontestables ou d'incorrigibles tocs ou manies. Pour rejoindre Richie, ses défauts ou préférences seraient irrémédiablement « inséparable de sa conception du cinéma », de sa personnalité, de ses « goûts ».

Wim Wenders<sup>50</sup> dans son documentaire sur Ozu, « Tokyo-Ga », nous décrit ce célèbre « plan tatami » comme une « sorte de signature des films d'Ozu ». Comme pour nous transmettre un témoignage vivant de cette technique cinématographique « typiquement ozuienne » il va à la rencontre de son chef-opérateur attitré Atsuta Yûharu 厚田 雄春 (1905-1992) qui nous fait une démonstration des trépieds dessinés par Ozu lui-même. Ils permettent d'obtenir une position basse de la caméra (à moins d'un mètre du sol) obligeant l'opérateur ou Ozu à s'agenouiller, voir même s'allonger au ras du tatami pour filmer.

Tous les plus grands spécialistes d'Ozu décrivent ce « plan tatami » comme un signe distinctif du cinéma d'Ozu. Yoshida nous dit :

La caméra placée au ras du sol : c'est déjà là une manière de composer un plan qui n'appartiendra qu'à lui<sup>51</sup>.

Au-delà d'un choix artistique, d'une particularité cinématographique ou d'un rôle stylistique primordial, la caméra en position basse est inséparable du cinéma d'Ozu et de la nature même de cinéaste. Ses films portent la signature d'Ozu Yasujirô et l'empreinte de son plan tatami.

---

<sup>49</sup> YOSHIDA Kijû, *Ozu ou l'anti-cinéma*, Institut lumière, actes sud, Arte éditions, traduit par Jean Campignon et Jean Viala, 1998, p. 109.

<sup>50</sup> Wim Wenders réalise : « Tokyo-Ga » en 1985, documentaire

<sup>51</sup> YOSHIDA Kijû, *Ozu ou l'anti-cinéma*, Institut lumière, actes sud, Arte éditions, traduit par Jean Campignon et Jean Viala, 1998, p. 53.

Ozu, devant sa caméra en position basse, filmant *Le Goût du riz au thé vert*, 1965<sup>52</sup>.



### 2.1.2. Le rôle émotionnel de la caméra au ras du sol

En accordant une dimension et une intention « émotionnelles » à cette caméra placée au ras du sol, Jean Douché va plus loin :

Il est le premier à imposer une place à cette caméra définitive : celle de la place du chien dans la famille, comme il le disait lui-même. C'est à dire en bas, quasiment sur le plancher et en train de regarder ce qui se passe. Comme si l'idée profonde qui présidait à ce choix était de montrer tous les rapports de comédie, de sentiment, de tristesse, tous les rapports possibles émotionnels qui se passent au-dessus de la caméra<sup>53</sup>.

Au-delà d'un « défaut », d'une « conception du cinéma » ou d'une « signature », nous retenons la fonctionnalité de ce plan tatami comme moyen d'expression de « tous les rapports possibles émotionnels ». Nous pouvons en déduire que comme avec le goût, le cinéaste fait un emploi particulier de sa caméra au ras du sol pour véhiculer des émotions qu'il ne veut pas juste projeter directement.

---

<sup>52</sup> Donald Richie, *Ozu, Lettre du blanc*, 1980, p. 115.

<sup>53</sup> Jean Douché, *Ozu raconté par Jean Douché*, 2007, <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nuits-de-france-culture/ozu-raconte-par-jean-douchet-il-donne-a-la-camera-la-place-du-chien-dans-la-famille>. Consulté le 25/01/2021.

Pour étayer cette déduction nous rejoignons Basile Doganis<sup>54</sup> qui atteste que « l'ambition » du cinéaste qui a une « aversion pour l'intrigue » est de « créer des situations de tension, d'émotion, de réflexion, avec les seuls moyens propres au cinéma, à la mise en scène ». Ozu ne veut pas s'en remettre aux « artifices du mélodrame et aux facilités de l'intrigue ». Tout comme il se sert des sensations que procure le goût pour se dévoiler indirectement ou métaphoriquement, il personnalise et perfectionne ses propres outils filmiques pour susciter des émotions sans les imposer.

### 2.1.3. Adaptation et maîtrise des outils filmiques

D'autre part, pour présenter d'autres spécificités cinématographiques propres à notre cinéaste nous poursuivons sur les paroles de Jean Douchet :

Ozu semble avoir simplifié sa technique et opté pour une utilisation limitée de la grammaire cinématographique. La caméra est fixe, l'objectif utilisé est invariablement un 50mm, le cadrage est presque systématiquement frontal, la composition est picturale, Ozu pratique un montage cut et insère des plans sans personnage<sup>55</sup>.

Toutes ces particularités « ozuiennes » sont reconnues et étudiées par d'autres experts comme Hasumi qui souligne : « Les plans en champs-contrechamps typiquement ozuiens »<sup>56</sup>. Nathalie Vernerey<sup>57</sup>, dans son étude du journal filmé de Wenders, reprend à son tour une analyse détaillée des outils filmiques propres à Ozu et retranscrit l'interview du chef opérateur Atsuta pour nous présenter un outil filmique moins connu mais particulièrement « ozuien » :

Le chronomètre d'Ozu, telle une montre que l'on transmet de génération en génération et de père en fils, maintenant en possession de son chef-opérateur, est la seule chose qu'il a de lui<sup>58</sup>.

Le témoignage d'Atsuta est repris du documentaire de Wenders :

Voilà le chronomètre qu'Ozu s'était fait fabriquer. Il s'en est servi pendant toutes ces années. Avec ce chronomètre, il a minuté aussi bien les inserts que les scènes d'action. [...] Ce chronomètre permettait à Ozu de donner le temps exactement en seconde et image par image<sup>59</sup>.

---

<sup>54</sup> Basile Doganis, « Tout cinéaste à deux esthétiques : La sienne et celle d'Ozu », dans Diane ARNAUD et Mathias LAVIN, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 118.

<sup>55</sup> *Ibid.*

<sup>56</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, 1998, p. 116.

<sup>57</sup> Natahlie Vernerey, « Wenders sur les traces d'Ozu : A la recherche de nouvelles images », Mémoire master 2, Université Toulouse. 2018.

<sup>58</sup> *Ibid.*, p. 24.

<sup>59</sup> *Ibid.*, p. 25.

Dans son étude du journal filmé de Wenders sur Ozu, Nathalie Vernerey nous précise : « Ozu semble vouloir tout contrôler, pendant le tournage comme après »<sup>60</sup>. Le tournage achevé, il regarde les rushes et minute à nouveau chaque prise avec son outil si personnel.

L'étude des outils filmiques d'Ozu nous a permis de constater que le cinéaste contrôlait et modelait tout. De son « plan tatami » à son « chronomètre » spécialement conçus par Ozu lui-même et adaptés à son art, les études et les spécialistes cinématographiques répertorient et identifient toutes ces techniques filmiques comme des signes distinctifs de son cinéma, comme d'authentiques « signatures ozuiennes ».

Nous pouvons en déduire qu'Ozu modèle certains de ses outils filmiques, comme sa caméra, de façon à véhiculer l'émotion sans artifice.

## 2.2. Instrumentalisation cinématographique du goût

En premier lieu nous démontrerons que les images de goût sont volontairement diffusées par le cinéaste. Ensuite nous tenterons de déterminer dans quelle mesure le goût peut être lui aussi considéré comme une spécificité du cinéaste et comment il l'exploite.

### 2.2.1 Un contrôle absolu et total

Pour « son » cinéma Ozu use toute sa vie durant des mêmes ingrédients, des mêmes spécificités techniques, des mêmes thèmes, du même chef opérateur (Atsuta Yûharu), des mêmes acteurs fétiches comme Ryû Chishû 笠 智衆 (1904-1993) ou Hara Setsuko 原 節子 (1920-2015). De ses outils filmiques faits sur mesure à ses exigences artistiques singulières, Ozu contrôle tout. Dans sa thèse Sylvia Salazar nous le confirme :

Comme le disent certains acteurs et Sato lui-même, Ozu manipulait ses acteurs comme les marionnettistes manipulent leurs poupées dans le but de leur donner vie, contrôlant chaque mouvement au geste près voire au millimètre près, chaque regard, chaque mot prononcé<sup>61</sup>.

Dans « Tôkyô-Ga » Ryû Chishû témoigne du niveau de perfection que le réalisateur exige de ses acteurs. Il nous révèle que notre cinéaste n'hésitait pas à multiplier les prises, parfois jusqu'à trente fois. Il cherchait à éliminer

---

<sup>60</sup> Nathalie Vernerey, « Wenders sur les traces d'Ozu : A la recherche de nouvelles images », Mémoire master 2, Université Toulouse. 2018, p. 25.

<sup>61</sup> Silvia Salazar, « Lacan à l'épreuve du cinéma de Yasujiro Ozu. Du vide, du regard : la dimension de l'autre », Thèse université Paris 8, 2018. p. 24

toute interprétation libre du rôle, toute touche personnelle, afin que le jeu de ses acteurs soit exactement comme il l'imaginait dans sa tête.

Richie nous rapporte aussi les souvenirs de Ryû Chishû qui témoignent que dans ses derniers films :

Ozu choisissait personnellement tout le mobilier, définissait lui-même la nuance du noir des bordures des tatamis et allait jusqu'à sélectionner les tissus dans lesquels les kimonos allaient être coupés<sup>62</sup>.

Dans son interview de Wenders dans « Tôkyô-Ga », retranscrit par Vernerey, Atsuta, son opérateur, atteste du contrôle total exercé par Ozu lors des tournages :

Au studio, par exemple, il ne s'occupait pas seulement de l'aspect général de la construction et de la décoration, mais également de chaque détail et de chaque petite chose. Il arrangeait chaque coussin et déterminait une place à chaque objet dans le décor. Il ne laissait rien au hasard<sup>63</sup>.

Comme le souligne Salazar, « Ozu maîtrise tout »<sup>64</sup>, décor, lumière, posture des acteurs, coupure, espace vide... Les champs-contrechamps, les faux raccords, et aussi le « montage cut et ces fameux plans sans personnages »<sup>65</sup>. Tous ces éléments formels caractéristiques du style d'Ozu sont sous son contrôle permanent. Objets, lieux, personnages sont tout aussi importants les uns que les autres.

### 2.2.2. Adaptation et maîtrise filmique du goût

Si Ozu exige autant de rigueur, autant de perfection dans l'exécution de son œuvre, il nous paraît évident d'en déduire que toutes ces scènes de nourriture, de repas présentes dans ses films ne peuvent être capturées par hasard.

A ce propos voici ce que nous révèle Ozu dans ses carnets le 11 novembre 1961 :

« Le hasard joue souvent un rôle déterminant dans la vie ! dit-on. Voilà qui vient au secours de bien des mauvais scénarios mélodramatiques »<sup>66</sup> !

De toute évidence, le cinéaste a autant d'aversion pour le mélodrame et l'intrigue que pour le hasard et les désignent ainsi comme complice de

---

<sup>62</sup> Donald RICCHIE, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980. p. 127.

<sup>63</sup> Nathalie VERNEREY, « Wenders sur les traces d'Ozu : A la recherche de nouvelles images », Mémoire master 2, Université Toulouse. 2018, p. 25.

<sup>64</sup> Silvia SALAZAR, « Lacan à l'épreuve du cinéma de Yasujiro Ozu. Du vide, du regard : la dimension de l'autre », Thèse université Paris 8, 2018. p. 159.

<sup>65</sup> Jean DOUCHET, *Ozu raconté par Jean Douché*, 2007, <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nuits-de-france-culture/ozu-raconte-par-jean-douchet-il-donne-a-la-camera-la-place-du-chien-dans-la-famille>. Consulté le 25/01/2021.

<sup>66</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p.1143.

« mauvais scénarios ». Basile Doganis nous le confirme dans *Ozu à présent* :

Ozu ne laisse rien aux aléas du hasard, mais conserve une emprise presque malade sur l'ensemble du processus de création cinématographique, de l'écriture (où chaque plan est minutieusement préparé et pensé d'avance) à la direction d'acteurs (comme en témoigne son acteur fétiche Chishû Ryû, qu'Ozu faisait recommencer une scène des dizaines de fois pour obtenir l'effet escompté), en passant par la mise en scène : Ozu allait jusqu'à peindre lui-même les inscriptions des éléments du décor<sup>67</sup>.

Ces mots résonnent comme une évidence comme une révélation : « Ozu contrôle tout et ne laisse rien au hasard », « chaque plan est minutieusement préparé et pensé à l'avance ». Nous pouvons en déduire que toutes les scènes de goût dans ses films sont un choix artistique et de toute évidence un outil filmique ozuien.

D'autre part, Salazar souligne dans sa thèse le « perfectionnisme obsessionnel »<sup>68</sup> si connu de son entourage et dont le cinéaste lui-même fait l'aveu dans son journal. Dans tous ses petits carnets, ses multitudes de pages griffonnées, Ozu consigne son quotidien, son travail mais aussi tout ce qu'il mange. Dans la même philosophie obsessionnelle et rigoureuse il inscrit le nom des restaurants et leurs spécialités. Et comme pour ne pas oublier ou afin de pouvoir revenir, regoûter, revivre l'atmosphère ou le ressenti, il précise même le nom de la ville de chaque restaurant. Comment ne pas considérer ces notes gastronomiques comme un de ses instruments sur mesures ?

Le goût, en tant qu'ingrédient caractéristique du cinéma d'Ozu est enregistré dans son journal pour être adapté et exploité dans ses films tout comme son trépied ou son chronomètre. En se référant aux notes écrites dans son journal du lundi 3 avril 1939 lorsque, mobilisé en Chine, Ozu nous confie : « je notais scrupuleusement tout ce que je voulais manger pour me les offrir plus tard à Tôkyô ». Il devient presque évident d'en déduire qu'avant et après-guerre Ozu « note scrupuleusement » toutes les séquences de sa vie qui se rapportent au goût afin de les reproduire dans les scènes de nourriture ou de restaurant dont « chaque plan est minutieusement préparé et pensé d'avance. ».

### 2.2.3. Manipuler le goût dans un but professionnel

En plus de ce précieux journal, Ozu nous lègue aussi en témoignage de son obsession et son instrumentalisation du goût deux « carnets

---

<sup>67</sup> Basile DOGANIS, « Tout cinéaste à deux esthétiques : La sienne et celle d'Ozu », dans Diane ARNAUD et Mathias LAVIN, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 117.

<sup>68</sup> Silvia SALAZAR, « Lacan à l'épreuve du cinéma de Yasujiro Ozu. Du vide, du regard : la dimension de l'autre », Thèse université Paris 8, 2018. p. 30.

gourmands », *Ozu yasujirô gurume techô*, 小津安二郎グルメ手帳 (les carnets gourmands d'Ozu Yasujirô)<sup>69</sup>. Kida Shô nous explique dans son livre intitulé : *Kantoku Ozu Yasujirô nyûmon*, 監督小津安二郎入門, (Introduction au cinéaste Ozu Yasujirô) que ces deux carnets recouverts de cuir, l'un rougeâtre et l'autre brun, sont conservés au musée de la littérature de Kamakura. De son vivant, Ozu ne leur a pas donné un nom spécifique mais ils sont communément appelés « Les carnets gourmands d'Ozu Yasujirô » car tel un répertoire gastronomique le cinéaste a méticuleusement inscrit le nom de ses restaurants préférés, l'adresse, les spécialités servies et l'appellation des plats dégustés.

Dans son ouvrage intitulé *Ozu à table*<sup>70</sup>, Kida Shô nous offre une reproduction de ces carnets gourmands d'Ozu Yasujirô. D'une part, les plats sont répertoriés par rubriques gastronomiques telles qu'anguille, entrecôte de porc pané, *tôfu*, *sushi*, *tempura*, pâtisserie japonaise, mais aussi pain français, cuisine occidentale et bien d'autres mets encore. D'autre part notre metteur en scène pousse même le souci du détail à dessiner des petits croquis de plans comportant le nom du quartier, des rues et des repères bien précis pour retrouver très facilement tous ces restaurants.

En témoignage irréfutable de sa gourmandise et de son appétit marqué pour l'anguille, par exemple, Ozu, répertorie aussi, dans ses petits carnets gourmands la plupart des restaurants d'anguille de Tôkyô ouverts à son époque.

Dans les « carnets gourmands d'Ozu », une trentaine de restaurants d'anguilles sont réellement répertoriés sur deux pages. Comme la plupart d'entre eux se trouvent à Tokyo, il semble que presque tous les restaurants d'anguilles qui étaient célèbres à Tokyo dans les années 1950 soient répertoriés.

*Ozu no « gurume techô » niwa, jitsu ni sanjukken hodo no unagiya ga ni pêji ni watatte notteiru. Sono daihan wa Tôkyô no unagiya nanode, jûkyûgojû nendai ni Tôkyô de yûmei datta unagiya no hotondo ga notteiru no dewanai ka to iwareru hodo da.*

小津の「グルメ手帖」には、実に三〇軒ほどの鰻屋が二ページにわたって載っている。その大半は東京の鰻屋なので、一九五〇年代に東京で有名だった鰻屋のほとんどが載っているのではないかと思われるほどだ<sup>71</sup>。

Ozu se serait vraisemblablement rendu dans la quasi-totalité des restaurants d'anguille de Tôkyô. Dans le but de se régaler, de toute évidence mais pas seulement, semble-t-il. Car, effectivement, il prend soin

<sup>69</sup> Kida Shô, *kantoku Ozu Yasujirô nyûmon*, Asahishinbunsha, 2003, 294p.

<sup>70</sup> Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p. 221-251

<sup>71</sup> Kida Shô, *Ozu Yasujirô Tôkyô gurume annai*, Asahishinbunsha, 2003, p. 22.

de bien enregistrer le nom, l'adresse, la carte et parfois même un croquis du plan de chaque restaurant.

Il nous paraît évident d'affirmer que l'homme gourmand, indissociable du cinéaste exigeant et obsessionnel ne prend pas la peine de référencer tous ces restaurants par simple gourmandise mais bien dans un but professionnel. Kida Shô nous confirme l'utilisation de ces carnets comme outil cinématographique précis, propre à Ozu.

Dans ces carnets Ozu prend note de divers mets et leur restaurant. Il semble que ce ne soit pas seulement parce qu'il était un glouton, mais parce qu'il pensait qu'en tant que réalisateur de films, il est utile d'avoir des connaissances variées et prenait donc des mémos des meilleurs endroits où manger dans ce but. L'existence de tels carnets ne nous révèle-t-elle pas à quel point la nourriture était importante pour les films d'Ozu ?

*Ozu wa kono naka ni, samazama na shoku to sono meiten o kakishirushite imasu. Kore wa tan ni, kare ga kuishinbô datta to iu no dewa naku, eigakantoku toshite, iroiro na chishiki o motsu koto ga yakutatsu to kangaete, shoku no meiten wo memo shita kekka da to omoware masu. Kono yôna techô no sonzai wa, ikani Ozueiga ni totte shoku ga jûyô datta ka o monogatatte iru no dewa nai deshô ka.*

小津はこのなかに、さまざまな食とその名店を書きしるしています。これは単に、彼が食いしん坊だったというのではなく、映画監督として、いろいろな知識を持つことが役立つと考えて、食の名店をメモした結果だと思われます。このような手帖の存在は、いかに小津映画にとって食が重要だったかを物語っているのではないのでしょうか<sup>72</sup>。

La lecture des livres de Kida Shô et l'étude des carnets gourmands d'Ozu, constituent des preuves irréfutables nous conduisant à considérer le goût comme une caractéristique filmique ozuienne. Ozu exploite sa nature de gastronome dans un but professionnel. Tout comme son trépied, son chronomètre ou ses acteurs il adapte le goût pour en faire un outil. Il enregistre méticuleusement les détails de sa gourmandise dans ses carnets afin de mettre en scène sa propre version du goût dans ses films.

### 2.3. Le thème incontestable de la nourriture

La démonstration du thème de la nourriture comme élément inséparable de l'œuvre d'Ozu, nous conduira à tenter de répondre aux questions suivantes : Pourquoi et dans quel but Ozu utilise-t-il du goût ? Que veut créer et transmettre le cinéaste avec cet outil ?

---

<sup>72</sup> Kida Shô, *kantoku Ozu Yasujirô nyûmon*, Asahishinbunsha, 2003, p. 111.

### 2.3.1. La récurrence culinaire

Ozu est donc considéré comme un puriste obsessionnel. Il se concentre toujours sur les mêmes récits, les *Gendai-geki* 現代劇 racontant la vie simple des Japonais de son temps. Ses techniques cinématographiques de prédilection sont aussi récurrentes que personnelles. Durant toute son œuvre il perfectionne ses propres outils filmiques si caractéristiques et personnels qu'ils sont désignés par des spécialistes du cinéma japonais comme Yoshida ou Hasumi du qualificatif de « ozuien ». Dans son journal et ses carnets gourmands il enregistre sa vie de gastronome afin de manipuler le goût comme un de ses outils filmiques et de l'incorporer à son œuvre. Peut-on en déduire que la thématique du goût est une caractéristique cinématographique ozuienne ? « Il n'y a pas de récit d'Ozu sans restaurant ou salle à manger. »<sup>73</sup>, nous dit Hasumi et il insiste en ces termes :

Les familiers du cinéma d'Ozu, des films de muets de la première période jusqu'aux chefs-d'œuvre des dernières années, savent que les préférences culinaires sont un élément thématique important de son cinéma<sup>74</sup>.

Cette phrase de Hasumi souligne la récurrence culinaire dans l'œuvre d'Ozu et comme pour marquer toute l'étendue de cette redondance et paraphraser notre cinéaste, dans son article intitulé : *Les mets et merveilles du cinéma d'Ozu*, Julien Welter écrit :

Ozu multiplie les scènes de repas comme autant d'astuces pour montrer la diversité de son art. [...] Mais si la nourriture est un élément obsessionnel de son œuvre, c'est justement pour répondre aux accusations de monotonie dont elle fait l'objet. Les plats varient sans cesse, comme les thèmes matrimoniaux et sociétaux de ce cinéma, en apparence les mêmes, ne cessent en réalité d'être traités sous un autre angle<sup>75</sup>.

---

<sup>73</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, 1998, p. 32.

<sup>74</sup> *Ibid.*, p.32

<sup>75</sup> Julien Welter, les mets et merveilles du cinéma d'Ozu, Publié le 17/08/20. <https://www.telerama.fr/sortir/dernier-caprice-les-mets-et-merveilles-du-cinema-do-6675222.php> consulté le 05/04/2020.

### 2.3.2. Extension du récit dans les scènes de goût

En plus d'un élément obsessionnel et récurrent, le thème de la nourriture constitue chez Ozu une structure narrative à l'intérieur de l'œuvre. Hasumi la considère comme une spécificité du cinéma d'Ozu :

Le dispositif scénique de l'œuvre de Yasujiro Ozu a pour espaces privilégiés la salle à manger familiale et le salon privé d'un restaurant. [...] C'est ainsi que le thème de la nourriture ne peut constituer un récit qu'à l'intérieur de l'œuvre ozuïenne et c'est dans ce sens qu'il représente de manière précise la spécificité cinématographique d'Ozu<sup>76</sup>.

En effet tous les films d'Ozu comportent des images de plats, des dialogues sur la nourriture ou projettent des scènes de repas. À tel point que cette « obsession du goût » nous interpelle sur l'importance du rôle qu'elle joue dans la compréhension du scénario, des émotions et des sensations qu'elle peut véhiculer.

Dans la quasi-totalité des films de notre scénariste gourmand le goût est mis en scène. Les conversations autour de préférences gastronomiques, les scènes de restaurants ou de repas familiaux lors desquels les protagonistes sont réunis sont innombrables. Les personnages communiquent entre eux et par là même avec le spectateur. Les scènes autour des repas sont celles où les intrigues se jouent et le scénario se délie.

Pour Hasumi, chez Ozu la nourriture constitue :

Un système thématique extrêmement important depuis les films muets du début, jusqu'aux chefs-d'œuvre de la dernière période. Ce thème [...] sous-tend le développement du récit en s'alliant étroitement à la structure narrative<sup>77</sup>.

Dans son ouvrage sur Ozu, Hasumi consacre plus d'un chapitre à la nourriture, dont un nommé « Manger », afin de nous démontrer que ce « thème incontestable » est « un élément essentiel dans la structure narrative de l'œuvre d'Ozu »<sup>78</sup>.

### 2.3.3. L'intention de goût en titre de films

Certains de ses films portent même dans leur titre cette intention de perception ou de partage de saveurs comme : *Le goût du riz au thé vert*, ou encore son dernier film : *Le goût du poisson sabre d'automne*, dans lequel, comme le souligne Kida Shô dans son livre intitulé *Ozu Yasujiro Tôkyô*

---

<sup>76</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujiro*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, 1998, p. 36.

<sup>77</sup> *Ibid.*, p. 42.

<sup>78</sup> *Ibid.*, p.46.

*gurume annai*, 小津安二郎 東京グルメ案内, (Ozu Yasujirô guide gastronomique de Tôkyô) :

A propos du film « Le goût du poisson sabre d'automne » nous pouvons dire que les personnages mangent et boivent du début jusqu'à la fin. Ainsi même dans les trois œuvres dites représentatives d'Ozu la nourriture est tout autant dépeinte.

« Sanma no aji » ni itatte wa, tōjōjinbutsu ga saisho kara saigo made tabe te wa nondeiru to ierudarō. Ozu eiga no daihyōsaku to ieru sansakuhin wo rei ni tottemo, konna ni mo tabemono ga kakareteiru.

「秋刀魚の味」にいたっては、登場人物が最初から最後まで食べては飲んでいるといえるだろう。小津映画の代表作と言える三作品を例にとっても、こんなにも食べ物が描かれている<sup>79</sup>。

Dans la même logique, le titre de son tout dernier scénario : *Daikon to ninjin* 大根と人参 (Radis et carotte), sur lequel il travaillait avant sa mort nous conforte dans l'idée que l'omniprésence du goût dans son œuvre peut être perçue comme un moyen de transmission sensorielle et émotionnelle propre à Ozu. Comme un outil, un ingrédient subtil de compréhension de ses films.

Nous reprenons les paroles de Jean Douchet pour dire que si Ozu « supprime progressivement certains mouvements de caméra parmi les plus évidents » (l'intrigue, le hasard ou les effets mélodramatiques) c'est pour inventer son propre système, pour « créer les signes d'un nouvel univers visuel et cognitif ». Le cinéma d'Ozu est reconnu comme « minimaliste » nous dit Richie. Ozu contrôle tout et supprime le superflu. Il réduit au minimum le jeu et gestes des acteurs, il « dépouille le plateau de tout ce qui n'est pas essentiel ».

Nous pouvons en conclure qu'au même titre que sa caméra en position basse, il adapte le goût comme un de ses propres outils filmiques dans le but d'en extraire son propre système de transmission sensorielle et émotionnelle. Le thème de la nourriture constitue un récit, un langage propre aux films d'Ozu. La thématique du goût constitue une spécificité cinématographique ozuienne, un transmetteur et un traducteur de l'intime du personnage vers le spectateur.

Il nous paraît à présent essentiel d'analyser plusieurs séquences et films d'Ozu, afin de parvenir à comprendre de quelle manière Ozu parvient à transmettre l'émotion avec des images de nourriture.

---

<sup>79</sup> Kida Shō, *Ozu Yasujirō Tôkyô gurume annai*, Asahishinbunsha, 2003, p. 12

### 3. Interprétations et buts des images et des films de goût chez Ozu

Notre intérêt, dans ce chapitre, porte sur l'analyse et l'interprétation des mises en scène du goût dans l'œuvre d'Ozu. Nous tenterons de saisir leurs objectifs, leurs significations et la manière dont le cinéaste parvient à en dénuder l'émotion. Nous étudierons aussi dans quelles mesures le vécu affectif des personnages peut être véhiculé jusqu'au spectateur grâce à des images et des scènes de nourritures.

En premier lieu, nous entreprendrons une interprétation des images de goût dans quelques scènes gastronomiques de plusieurs films d'Ozu Yasujirô. Puis, nous analyserons plus précisément ses deux films dont les titres sont révélateurs de saveurs : *Le Goût du poisson sabre d'automne* et *Le Goût du riz au thé vert*. Ces études filmiques sont entreprises dans le but d'accéder à une compréhension profonde et intime de l'œuvre et l'intention du cinéaste.

#### 3.1. Transmission des émotions par les images du goût

Nous avons argumenté, avec diverses études sur la vie d'Ozu et ses techniques cinématographiques à l'appui, l'hypothèse que le thème récurrent de la nourriture et l'omniprésence du goût dans l'œuvre du cinéaste peuvent être considérés comme des outils de transmission sensorielle et émotionnelle propre au cinéma d'Ozu. L'analyse des images mettant en relief ces instruments filmiques ozuiens consiste à appréhender une des visions émotionnelles de ses films.

Pour insister sur cette volonté de transmettre l'émoi, nous citons les paroles de Jean Douchet :

Ce que tente le cinéma d'Ozu, c'est filmer la vie dans sa réalité quotidienne, répétitive, pour mieux chercher à saisir une autre vie secrète, celle du vécu affectif<sup>80</sup>.

En filmant le quotidien, la vie ordinaire des gens de son époque, le cinéma d'Ozu tenterait sans artifice de nous transmettre les aspects intimes et affectifs inhérents aux hommes et à l'existence. À travers un semblant de banalité d'une scène de repas, par exemple, Ozu cherche à rendre visible

---

<sup>80</sup> Jean DOUCHET, Ozu raconté par Jean Douché, 2007, <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nuits-de-france-culture/ozu-raconte-par-jean-douchet-il-donne-a-la-camera-la-place-du-chien-dans-la-famille>. Consulté le 25/01/2021.

« une autre vie secrète, celle du vécu affectif » ce que le cinéaste désigne, lui, comme un « élan dans l'homme », la seule chose qui l'intéresse.

Comme l'écrit Sylvia Salazar<sup>81</sup>, plutôt qu'une « histoire superficielle » Ozu souhaite révéler des choses plus cachées, plus profondes ». Compte tenu de « l'aversion légendaire » que ressent le cinéaste pour l'intrigue et le mélodrame et ses préférences pour l'insignifiant nous comprenons son penchant à filmer le quotidien pour en extraire l'expression de l'affect. Ainsi nous pouvons identifier les scènes de repas et les discussions de nourriture comme un de ses terrains de prédilection pour exploiter son art et atteindre le spectateur.

### 3.1.1. La symbolique du riz au curry

Nous prenons comme référence l'ouvrage de Kida Shô qui s'intitule *Ozu Yasujirô Tôkyô gurume annai* 小津安二郎 東京グルメ案内 (Ozu Yasujirô guide gastronomique de Tôkyô) pour proposer une interprétation des images de quelques plats diffusés dans les films du cinéaste et dont Ozu lui-même était gourmand.

En se basant sur le journal d'Ozu ainsi que ses carnets gourmands, Kida nous dresse une liste complète de tous les plats et restaurants favoris du cinéaste. Afin de permettre aux lecteurs de pénétrer dans la vie « secrète » et gourmande du metteur en scène, Kida détaille même l'adresse et le plan des endroits encore en activité et dans lesquels nous pouvons encore manger de nos jours. L'auteur nous explique lui-même les objectifs et raisons de la conception de ce guide gastronomique portraitiste d'Ozu.

L'objectif de ce livre est de présenter le type de restaurants fréquenté, le genre de nourriture apprécié, de son vivant, par Yasujiro Ozu (1903-1963), l'un des plus célèbres réalisateurs japonais. [...] Le lecteur peut sans doute émettre des doutes quant à la raison d'écrire un livre sur ce qu'Ozu a mangé. Il existe un certain nombre de réponses à cette question, mais la raison la plus importante est qu'elle est considérée comme un indice important pour une compréhension plus approfondie des films d'Ozu.

Kono hon o kaita mokuteki wa nihon o daihyô suru eiga kantoku no hitori (1903-1963) ga seizen ni, donna mise ni itte, donna shokuji o shita ka o shôkai suru koto ni aru. [...] Dokusha wa, naze Ozu no tabeta mono ni tsuite nehorihahori kaku no ka to iu gimon o motsu kamo shirenai. Sono gimon ni wa ikutsu ka no kotae ga aru ga, mottomo ôkina riyû wa, kono koto ga Ozu no eiga o fukaku shiru tame no jûyôna tegakari naru to kangae rarerukarada.

この本を書いた目的は日本を代表する映画監督の一人、小津安二郎（一九〇三～一九六三）が生前に、どんな店

---

<sup>81</sup> Silvia SALAZAR, « Lacan à l'épreuve du cinéma de Yasujiro Ozu. Du vide, du regard : la dimension de l'autre », Thèse université Paris 8, 2018, p.36.

に行つて、どんな食事をしたかを紹介することにある。  
[...] 読者は、なぜ小津の食べた物について根ほり葉ほり  
書くのかという疑問を持つかもしれない。その疑問にはい  
くつかの答があるが、もっとも大きな理由は、このことが  
小津の映画を深く知るための重要な手掛かりになると考え  
られるからだ<sup>82</sup>。

Pour s'imprégner et se délecter des ambiances et des saveurs présentes dans l'œuvre d'Ozu, Kida Shô invite les amoureux des films d'Ozu à se rendre dans ces restaurants ou simplement déguster une des recettes.

Dans le même objectif de Kida Shô qui consiste à tenter de mieux comprendre l'œuvre ozuienne nous abordons l'analyse de scènes représentant quelques restaurants et plats référencés dans cet ouvrage de Kida. Cette analyse est entreprise aussi dans le but de déceler cette « autre vie secrète » et l'intention du cinéaste qui pourraient transparaître à travers une situation ordinaire, une relation familiale, sentimentale ou sociale et faire émerger une émotion, un état de tristesse ou de joie.

Nous avons pu observer que d'un plat comme le *raisu karê* ライス・カレー (riz au curry), cité par Kida comme un de ses mets favoris, Ozu arrive à nous faire parvenir une perception de sa nature profonde telle l'humilité ou l'ambition. Il extrait aussi de la saveur délicate du *tôfu* la subtilité de son art, sa détermination et son obstination. Le simple constat qu'Ozu nous dévoile les traits de son caractère et l'orientation artistique de son œuvre par métaphore culinaire nous incite à décrypter les intentions de ses mises en scène du goût. Nous tenterons de parvenir à une perception et interprétation du message dissimulé que peut véhiculer le choix d'un certain plat, dans une certaine séquence, dans un certain film.

Nous reprenons, à présent, l'expérience de vie extraite de l'anecdote du riz au curry vécu par Ozu pour en dégager l'interprétation d'un contenu affectif similaire dans un de ses films. Examinons donc comment, de sa propre expérience culinaire du riz au curry qu'il reporte à l'écran, le cinéaste parvient à véhiculer des sentiments.

Dans *Tôkyô no kôrasu* 東京の合唱 (Chœur de Tôkyô), tourné en 1931 un jeune employé se rebelle contre sa hiérarchie et est renvoyé. Parallèlement à sa recherche d'un nouveau travail, il aide son ancien professeur d'université qui vient d'ouvrir un restaurant spécialisé dans les plats au curry. Grâce à ce vieil enseignant reconverti, il obtient un poste dans un collège de province et quitte la capitale pour un avenir meilleur.

Nous pouvons en déduire plusieurs similitudes avec l'épisode du riz au curry qui a permis à Ozu de devenir réalisateur. Dans les deux situations, par le biais de ce plat, le réalisateur nous transmet des images vectorielles de symbole de chance et d'orientation professionnelle.

---

<sup>82</sup> Kida Shô, *Ozu Yasujirô Tôkyô gurume annai*, Asahishinbunsha, 2003, p.11.

Nous pouvons en conclure que dans sa vie comme dans ce film, le curry est une métaphore ozuïenne de l'obstination, la contestation, la chance, l'ambition, et la détermination. Il reflète aussi le sentiment de reconnaissance d'un jeune homme dévoué envers son bienfaiteur. Ainsi Ozu transposerait, sur ses personnages, son propre vécu émotionnel culinaire pour le transmettre au spectateur. Par ailleurs, ce riz au curry est communément reconnu comme un met « simple » et cuisiné pour de « modestes employés », nous dit Hasumi<sup>83</sup>. Ce plat incarne les goûts et la gastronomie accessible à la petite classe moyenne qui endure les tumultes économiques de l'époque du cinéaste. Des vicissitudes qu'Ozu, lui-même, a rencontré dans sa vie et qu'il représente dans ses films, notamment par un détail culinaire comme un riz au curry.



Riz au curry  
*Chœur de Tôkyô*, 1933<sup>84</sup>

### 3.1.2. Des sentiments véhiculés par le *râmen*

Nous portons maintenant notre intérêt sur le *râmen*, un autre plat répertorié aussi dans l'ouvrage de Kida Shô. Comment, par le biais de ce bol de nouilles, Ozu transmet-il les déboires, difficultés et déceptions de ses contemporains ? Ce plat originaire de Chine, arrivé au Japon vers 1900 est principalement composé de nouilles de blé et d'un bouillon. Le *râmen* est par teneur un plat simple, rapide à manger et surtout très bon marché.

Du film *Hitori musuko* 一人息子 (Le fils unique), Kida Shô<sup>85</sup> met en relief une scène culinaire emblématique où les protagonistes mangent des *râmen* ラーメン. Ce film se passe en 1923 et relate l'histoire d'une mère veuve qui, sur les conseils d'un enseignant, sacrifie toute sa vie et ses biens pour envoyer son fils faire ses études à Tôkyô et lui assurer un meilleur avenir. Treize ans plus tard elle lui rend visite et réalise qu'il mène une existence précaire, loin de la vie de rêve qu'elle avait imaginée pour lui. Dès

<sup>83</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, 1998, p. 37.

<sup>84</sup> <https://ameblo.jp/tukuhae/entry-12469261725.html>, consulté le 23/06-2021

<sup>85</sup> Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p. 42-43.

son arrivée, son fils fait de son mieux pour la divertir au risque même de s'endetter. Dans leur modeste foyer, lui et sa femme invitent la mère à manger un bol de *râmen* commandé dans une petite échoppe ambulante. Il demandera au cuisinier d'ajouter beaucoup de tranches de porc mijotées pour que ce *râmen* très bon marché soit meilleur. Même si, comme le suggère Kida Shô, juste avant le coucher, ces pâtes sont lourdes à digérer pour sa mère âgée, c'est très certainement le seul plat bon marché qu'il puisse lui offrir. Le fils vente à sa mère les délices de ce bol de nouilles chinoises « très bon et qui change » lui dit-il, pour tenter de dissimuler sa honte. Il semble souffrir de la déception qu'il crée chez sa mère mais élude le problème avec des critiques gastronomiques. Kida décrit cette scène comme « douloureuse et déchirante pour le spectateur ».

*Le fils unique*, 1923<sup>86</sup>

La scène du *râmen*



La petite échoppe de *râmen*



En effet, si nul reproche, nulle excuse, ou bien nul sentiment de honte ou de déception ne sont exprimés verbalement, ils transparaissent dans cette scène où les personnages tentent de tout dissimuler derrière leur repas. À table l'ambiance paraît pesante. Les trois personnages ne se regardent pas et ne se parlent pas. Leur posture voutée, leur tête baissée, fixant le bol de *râmen* semblent traduire des émotions douloureuses retenues à l'intérieur de chacun. Manger apparaît comme le meilleur prétexte pour ne pas communiquer, pour ne pas partager un ressenti affectif trop lourd à assumer.

Cette œuvre tournée en 1936 est le premier film parlant d'Ozu. Mais, selon Yoshida<sup>87</sup>, même si Ozu sait utiliser « le potentiel du parlant », il considère que pour les personnages il est trop « facile d'exprimer leurs émotions par des mots ». Il exploite la richesse émotionnelle que peut suggérer en chacun de nous la nourriture et refuse « cette supériorité

<sup>86</sup> <https://ameblo.jp/kusumimorikage/entry-12048651526.htm> consulté le 23/06/2021

<sup>87</sup> YOSHIDA Kiju, *Ozu ou l'anti-cinéma*, Institut lumière, actes sud, Arte éditions, traduit par Jean Campignon et Jean Viala, 1998, p. 52.

absolue du parlant ». Le 14 décembre 1933, trois ans avant *Le fils unique*, Ozu nous donne un aperçu de ce qu'il pense du premier film parlant de Shimizu Hiroshi 清水 宏 (1903-1966).

« Les actrices en font trop dans leur jeu, ça leur paraît peut-être nécessaire, mais c'est d'une telle vulgarité ! De toute manière, comment attendre des subtilités d'un film bouclé en dix-huit jours ?! »<sup>88</sup>.

De toute évidence l'objectif artistique cinématographique d'Ozu est de se concentrer sur l'émergence de « subtilités » ou de non-dits sans céder à des facilités comme le parlant ou l'intrigue, encore moins le mélodrame. Le langage émotionnel ozuesque s'articule autour d'évènements évocateurs banals comme la frugalité d'un dîner. Comme le souligne Suzanne Beth dans sa thèse, « la mobilité des émotions s'énonce », chez Ozu, comme « métamorphose : elles passent pour avoir lieu »<sup>89</sup>, au cours d'un moment ordinaire, lors d'un repas par exemple. Basile Doganis dans *Ozu à présent* écrit que :

Cette simplicité de surface est au service d'une grande profondeur. Car en déroulant ses histoires de familles, Ozu met à nu le fonctionnement de ces cellules humaines de base, qui sont le lieu de toutes les expériences affectives fondamentales : amour, solitude, frustration, possessivité, déchirement, solidarité, aliénation<sup>90</sup>.

Ces histoires de familles se déploient très souvent autour d'une table. Ainsi donc, à l'instar d'un *haïku* qui dit beaucoup avec peu, les scènes de nourriture chez Ozu, expriment une grande profondeur avec simplicité. En effet, les salles à manger et les restaurants représentent les lieux idéaux pour émettre et communiquer simplement la diversité et l'intensité des émois. Les séquences de repas où sont mis à nu toutes « les expériences affectives fondamentales » sont dépeintes dans la quasi-totalité de l'œuvre d'Ozu et exploitées plusieurs fois même dans un seul film et toujours sous divers angles.

### 3.1.3. La richesse émotionnelle des scènes de repas

Afin de donner des exemples concrets, nous avons examiné des scènes de repas qui nous permettent de comprendre pourquoi Ozu filmait si souvent ce lieu commun.

---

<sup>88</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 284.

<sup>89</sup> Suzanne BETH, *L'impuissance du cinéma : Une étude des films d'Ozu*, Presse universitaire de Strasbourg, 2018, p. 365.

<sup>90</sup> Basile DOGANIS, « Tout cinéaste à deux esthétiques : La sienne et celle d'Ozu », dans Diane ARNAUD et Mathias LAVIN, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 120.

Dans *Toda-ke no kyôdai* 戸田家の兄妹 (Les frères et sœurs Toda), tourné en 1941, un repas au restaurant réunissant toute la famille pour la commémoration de la mort de leur père mute en un véritable « champ de bataille » émotionnel. Un interstice de règlement de compte où le deuxième fils reproche à sa famille de maltraiter sa mère et sa troisième sœur. Les plats sont nombreux et semblent délicieux. Cependant, malgré ce somptueux restaurant, ce repas digne d'une cuisine *kaiseki* et toute la famille réunie, l'atmosphère est chargée d'émotions négatives, de critiques et de griefs. Les reproches terminés, presque tout le monde part, excepté le deuxième fils, qui vient s'asseoir en face de sa mère et de sa sœur pour manger avec elles. À ce moment-là, seulement, nous ressentons les liens affectifs qui les lient et les joies du partage d'un repas en famille.

*Les frères et sœurs Toda*, 1941<sup>91</sup>

Les reproches 1:32:02



La fin du repas à trois 1:36:26



Comme nous pouvons l'observer dans l'image de gauche, au début du repas, toute la famille est réunie mais les hommes sont assis d'un côté, en bout de table, comme pour présider une assemblée et les femmes sont d'un autre côté, alignées têtes baissées, ne regardant que leur repas et ne prononçant aucun mot. La disposition et la posture des personnages dégagent un rapport de force entre hommes et femmes où la dominance masculine est flagrante. Les femmes semblent attendre le verdict des hommes et ce repas ressemble plus à un procès qu'à une réunion de famille.

Par contre, dans l'image de droite, à la fin du repas, une ambiance de partage et de communion est flagrante. Les distances physiques et les rapports de force ont disparu. Il ne reste plus que trois personnes proches les unes des autres. Le fils s'est déplacé pour rejoindre sa mère et sa sœur. Tous trois se regardent, discutent, échangent et se servent mutuellement. Cette séquence dégage des rapports affectifs et chaleureux entre les personnages.

<sup>91</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=bUtAqUstCWQ>, consulté le 23/06/2021

Ces deux images contradictoires mais extraites du même repas et distantes seulement de quelques minutes montrent l'envergure du contenu émotionnel que peut exprimer un repas dans un film d'Ozu.

Pour Hasumi, chez Ozu, « le fait de manger peut-être navrant ou comique, rapprocher ou éloigner les personnages »<sup>92</sup>. Le repas en famille, entre amis ou collègues est par excellence un endroit d'échange et de transmission. Rémi Fontanel décrit le dîner, dans *Banshun* 晩春 (Printemps tardif) comme « un moment de partage qui a ses propres rituels »<sup>93</sup>.

Les repas sont aussi le symbole de la banalité de chacun et Gilles Deleuze définit Ozu comme le plus grand critique de la vie quotidienne. De l'insignifiant même il dégage l'intolérable, à condition d'étendre sur la vie quotidienne la force d'une contemplation pleine de sympathie ou de pitié. L'important c'est toujours que « le personnage ou le spectateur, et tous deux, ensemble, deviennent visionnaires. »<sup>94</sup>.

À partir de séquences insignifiantes de la vie quotidienne qu'Ozu met souvent en scène autour d'une table, les personnages et les spectateurs font partie d'un tout. L'objectif d'Ozu serait de faire en sorte que cette projection soit si ordinaire et commune à tous les hommes que le spectateur ressente ce même émoi de partage que les protagonistes. Il esquisse un lieu commun d'échange de vie, de considération de l'autre, de regard, de besoin vital de se nourrir pour insuffler le plus naturellement possible le partage fondamental des émotions, du ressenti humain. L'important serait la transmission et la réception de l'amour, la solitude, la frustration, la possessivité, le déchirement, la solidarité, l'aliénation du personnage vers le spectateur pour qu'ensemble ils « deviennent visionnaires ». Tous deux partagent la même table, le même cœur.

Nous pouvons ajouter que les plans filmés avec la position basse de la caméra d'Ozu, où tout est filmé à hauteur d'une « personne agenouillée »<sup>95</sup>, permet même de s'intégrer à l'ensemble de convives qui la plupart du temps mangent agenouillés sur un tatami. Ainsi le spectateur peut étendre sa « force de contemplation », rejoindre les personnages à table et prendre part à « l'impénétrable de l'intime ».

Juliette Barrat atteste ce point de vue par ces mots : « Ces contre-plongées éveillent ou mettent en vigilance le spectateur dans son rapport au personnage »<sup>96</sup>. Lors d'une scène de goût retranscrite dans un pur style

---

<sup>92</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, 1998, p. 56.

<sup>93</sup> Rémi FONTANEL, « Goût du rhum et 35 sakés : Le printemps tardif de Claire Denis », dans Diane ARNAUD et Mathias LAVIN, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 18.

<sup>94</sup> Gilles Deleuze, « Cinéma 2 : L'image temps », Les éditions de minuit, 1985, p. 30.

<sup>95</sup> Donald RICHIE, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980, p. 117.

<sup>96</sup> Juliette BARRAT « Le regard et la caméra De la photogénie à l'incarnation » Mémoire de fin d'études Département image - promotion 2017, p.45.

ozuien, le spectateur peut accéder à l'intime des personnages, aux messages profonds et subtils que reflète la diffusion du quotidien.

Etudions, cette fois-ci deux autres scènes de repas dont chacune représente l'expression de sentiments complètement différents, dans *Voyage à Tôkyô*. Sorti en 1953, il est reconnu comme un chef d'œuvre et l'un des plus grands films de l'histoire du cinéma où la thématique de la perte de l'identité familiale est mise en avant. Un vieux couple de retraités entreprend un long voyage jusqu'à Tôkyô pour retrouver leurs enfants. Mais ces derniers sont trop occupés dans leur quotidien pour consacrer un peu de temps à leurs parents. Seule leur belle fille leur accorde de l'attention et les invite à manger chez elle. Une modeste petite chambre dans laquelle elle leur improvise un petit repas frugal qui les comble de bonheur.

Cette scène de goût est intense, elle semble refléter le seul désir des parents, celui de partager de bons moments, de se retrouver en famille, entourés de leurs enfants autour d'un bon repas. La mère décède sans que son vœu le plus cher soit exaucé. À la fin du film, Ozu ne filmera pas son enterrement mais le repas de ses funérailles durant lequel le chagrin et les remords seront manifestés. Toute la famille est enfin réunie mais chacun regrette ou se reproche mutuellement de n'avoir pas pris, juste un peu de temps pour leur mère. Un petit moment de partage comme un simple repas.

*Voyage à Tôkyô*, 1953<sup>97</sup>

Le repas avec la belle-fille, 0 :44 :41



Le repas de funérailles, 2 :00 :55



Sur l'image de gauche, durant le repas avec la belle fille, les parents sont souriants et paraissent heureux. Le repas est improvisé et d'une grande simplicité. La table, très petite, est un élément qui rapproche les personnages. Malgré un décor rudimentaire et le modeste repas, les personnages affichent un bonheur partagé.

<sup>97</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=UMz-NeYxJnQ>, consulté le 23/06/2021

Par contre, l'image de droite, montre une famille nombreuse réunie autour d'une grande table et d'un repas généreux. Mais tous semblent abattus. Ils ne mangent pas, regardent leur nourriture tête baissée sans pouvoir exprimer leur chagrin ou leurs remords.

Il nous apparaît qu'Ozu, à travers ce dernier repas, semble vouloir retransmettre le même ressenti que lors d'un enterrement. Il nous communique aussi ce message universel du regret, de l'incommensurable « trop tard ! ». La diffusion d'une scène culinaire dans l'intention de transmettre l'avertissement de ne pas attendre la mort pour chérir nos proches. Offrir des preuves d'affection qui passent tout simplement dans le partage d'un repas en famille, même dans la plus grande simplicité.

### 3.1.4. Citrouille et pomme transportent l'émoi

Nous avons observé, que ce qui importe est plus l'aspect narratif et le contenu émotionnel de la scène de goût plutôt que l'acte de manger. Mais Ozu peut, ainsi même, avec un simple aliment nous offrir tout un panel de couleurs émotionnelles.

Nous avons pu constater ce qu'Ozu peut extraire du riz au curry ou d'un *râmen*. Voyons à présent le rôle qu'il peut donner à une citrouille.

En 1928, Ozu réalise *Kabocha* カボチャ (La citrouille). Le scénario de ce film perdu, relaté sur les pages de « Cinéma Classics »<sup>98</sup> est l'histoire d'un petit salarié qui, en raison de sa situation précaire, ne peut s'offrir, en guise de repas, que de la citrouille. Un jour, désespéré, il monte dans un train avec une citrouille et la jette par la fenêtre.



*La Citrouille*, 1928<sup>99</sup>

L'effet semble à première vue burlesque mais si nous prenons en compte le contenu métaphorique de ce gros légume, lourd et voyant, l'aspect tragique transparait. Ce cucurbitacée volumineux, orange et criard

<sup>98</sup> <https://www.cinemaclassics.jp/news/1306/>, consulté le 27/06/2021

<sup>99</sup> <https://www.shochiku.co.jp/cinema/database/00917/>, consulté le 23/06/2021

représente le poids de cette vie éprouvante qu'il ne supporte plus. Le goût d'une existence redondante et sans espoir dont il aimerait se défaire.

L'intitulé de ce film qui résonne comme une farce : « *La Citrouille* », dissimule un véritable drame sociétal, un portrait de la situation économique et des gens de son époque qu'Ozu nous dépeint.

L'année de la sortie de ce film, 1928, succède à la panique financière japonaise de 1927 qui provoque une grande dépression et la faillite de nombreuses entreprises japonaises et annonce la grande crise économique mondiale de 1929.

À travers un titre et une histoire de légume cocasse, Ozu, à l'aide de son panel expressif gastronomique et subtilement imagé, nous retransmet les difficultés de la petite classe moyenne de son temps. Voyons, comment d'une simple pomme il peut aussi transporter l'émotion. Selon Rémi Fontanel, « la poétique » de ses films se fonde en partie sur « la relation intime et mortifère qui s'installe entre la nature de l'image photographique et le sujet du film »<sup>100</sup>. Comme lors d'un deuil à faire, par exemple.

À la fin de *Printemps tardif*, le père qui vient de marier sa fille avec qui il partageait tous ses repas, se retrouve désormais seul. Le mariage fait naître un sentiment de solitude venant de la séparation qui est vécue par le père comme un deuil. La perte de sa fille et la solitude sont exprimées par « la projection photographique » d'un simple fruit.

Afin de réaliser le contenu tragique de cette scène qui exprime et transmet l'émoi à travers une simple pomme, nous reprenons les images du film exposées dans la thèse de Sylvia Salazar :

La pomme dans *Printemps tardif*, 1949<sup>101</sup>



<sup>100</sup> Rémi Fontanel, « Goût du rhum et 35 sakés : Le printemps tardif de Claire Denis », dans Diane ARNAUD et Mathias LAVIN, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 13.

<sup>101</sup> Silvia SALAZAR, « Lacan à l'épreuve du cinéma de Yasujiro Ozu. Du vide, du regard : la dimension de l'autre », Thèse université Paris 8, 2018, p.263.



Ces images de fin de film nous renvoient le portrait d'un père qui, face à sa pomme qu'il épluche dans son appartement vide, va devoir désormais « apprendre à vivre seul ». À cuisiner et à manger seul. Tout le poids de cette solitude semble irrémédiable et vécu comme un décès. Ces images attestent de la relation « intime et mortifère » qui s'établit entre la pomme et les sentiments du père. La perte de sa fille et la dislocation de sa famille sont incarnées par une simple pomme. Ni cri, ni pleur, ni larme, juste l'image de cette pomme qu'il épluche seul et qu'il mangera tout seul reflète intensément l'abandon et la solitude.

Nous avons observé comment, d'un simple fruit, Ozu peut extraire l'essentiel du ressenti affectif. Cette sensibilité artistique viendrait-elle d'une expérience vécue ? Reprenons son journal.

En 1933 Ozu nous fait part dans son journal, du décès de son petit neveu et des affres de la tristesse que peut contenir une boîte de lait de nourrisson.

Samedi 24 juin. Avant que le petit Shôchan ne rende le dernier souffle, ma mère avait vivement conseillé de lui donner du lait en boîte, mais c'était déjà trop tard quand on lui en a fait boire. Chez les Nagai, la boîte de lait était encore là, et on s'en servait encore. Cet objet insignifiant à la maison, aperçu là-bas, a bouleversé ma mère : « J'ai failli éclater en sanglots ! » m'a-t-elle dit.<sup>102</sup>

Ce passage semble nous indiquer qu'Ozu, par le vécu émotionnel de sa mère, vient de saisir la douleur, le chagrin que peut susciter une banale boîte de lait. « Cet objet insignifiant a bouleversé ma mère ». Cet objet qui devrait être insignifiant est devenu expressif. Il semblerait même qu'il ait fait partager l'intensité nue de la peine de sa mère qui a rejailli directement sur Ozu et sur le lecteur probablement. La pomme et la boîte de lait jouent le

<sup>102</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 62.

même rôle. Ils véhiculent l'indescriptible, le profond de l'être, l'expression du vécu émotionnel qu'Ozu veut transmettre sans larme et sans mot. Pour appuyer cette déduction nous citons Ozu :

« Lorsque rires ou larmes sont exactement comme ils le sont aujourd'hui, des singes dressés feraient aussi bien l'affaire que des acteurs. En fait, les moments de joie ou de peine sont des moments où l'on garde le plus ses émotions pour soi. Je réduis le jeu des acteurs au minimum dans mes films parce que la vie est comme cela »<sup>103</sup>.

D'un simple aliment, il peut extraire toute une histoire, résumer les tracasseries d'une vie, exulter le pire comme le meilleur. Nous l'avons observé, lors du décès de sa mère, Ozu a gardé ses émotions pour lui. Nous en concluons que l'un des objectifs d'Ozu est d'utiliser le goût pour traduire les sentiments qui restent enfouis au plus profond de soi. Il veut transmettre les moments forts de ses films comme ils sont vécus dans la vie.

### 3.2. *Le Goût du riz au thé vert*

Nous abordons ici, la question du rôle du goût dans un film au titre gourmand : « *Le Goût du riz au thé vert* », paru en 1952. Effectivement, le titre de ce film diffuse d'emblée des soupçons de thématique ou de perception gustatives. Mais avec le langage métaphorique et la patte subtile d'Ozu, la teneur de ces promesses gastronomiques restent à éluder. Ce titre nous annonce-t-il un contenu gustatif ou une portée métaphorique du film ? Ce plat a-t-il une saveur ou une signification particulière ?

Penchons-nous, tout d'abord, sur le synopsis de ce film. Le scénario s'articule principalement autour de deux histoires de couple. Le plus jeune duo est formé de Setsuko et Okada. Elle, est une jeune femme de caractère et obstinée qui se rebelle contre l'institution du mariage arrangé. Déterminée à suivre l'élan de son cœur, elle se tourne vers Okada, un jeune homme qui ne lui est pas destiné. Le deuxième couple est plus âgé et uni par un mariage arrangé. Les deux époux sont Mokichi et Taeko, mariés depuis longtemps et sans enfant, qui n'ont, semble-t-il, plus grand-chose à se dire et plus rien en commun. Lui est un homme rustique, venant de la campagne, sans manière et plongé dans son travail. Elle est une femme gâtée, aux allures sophistiquées et issue de la haute bourgeoisie tokyoïte. Ne lui accordant guère de qualité, elle dénigre son mari, lui ment, et pour oublier l'ennui de son foyer, invente tous les prétextes possibles pour sortir et se divertir avec ses amies. Elle se rend compte de l'attachement qu'elle éprouve envers son mari au moment où elle pense l'avoir perdu. La

---

<sup>103</sup> Donald RICHIE, *Le Cinéma japonais*, Monaco, Éditions du Rocher, 2005, p. 151.

réconciliation du vieux couple se fera autour de la frugalité symbolique d'un riz au thé vert.

### 3.2.1 Le goût de l'*ochazuke*

Afin d'accéder à une lecture plus intime de cette œuvre nous pouvons tout d'abord détailler la recette de ce plat et définir gustativement son attrait dans le quotidien d'un Japonais et dans la vie d'Ozu en particulier.

Sa préparation, principalement à base de riz nous incite à donner cette précision essentielle de la cuisine japonaise formulée par le témoignage du chef Koyama Hirohisa 小山 裕久 (1949-), dans *Le livre de la vraie cuisine japonaise* :

La notion de pureté me semble très importante dans la cuisine japonaise. Que ce soit pour le riz, les bouillons de soupe *suimono*, les saveurs doivent être limpides. Le Japon n'est-il pas aussi dénommé le « pays des jeunes épis » (*mizuho no kuni*) ? Le riz représente son bien le plus précieux et le symbole de sa culture. Quoi de plus délicieux que du riz nature qui vient d'être cuit ? Pourtant, sa préparation n'a nécessité qu'une céréale et de l'eau ! Existe-t-il un autre peuple que les Japonais qui prépare un plat aussi délicieux avec seulement ces deux ingrédients ? C'est là que réside à mon avis l'essence de la cuisine japonaise<sup>104</sup>

Pour l'illustration de la recette nous citons Laure Kié qui, dans *Japon gourmand*, dans la rubrique « Tout autour du riz » nous présente l'*ochazuke* :

Ce met qui signifie « avec du thé », est apprécié au Japon pour sa délicatesse de goût. On verse tout simplement du thé sur le riz cuit souvent accompagné de prune uméboshi et d'algues<sup>105</sup>.

Une version un peu plus sophistiquée de ce plat peut être proposée dans certains restaurants. Mais traditionnellement, l'*ochazuke*, emblème de la plus grande simplicité de la cuisine japonaise, se mange à la maison et est souvent accommodé des restes de la veille.

Le titre de ce film, qui objectivement est un modeste riz accompagné de ce qui reste dans le réfrigérateur, le tout arrosé de thé vert, nous procure une première impression de la simplicité d'un repas savouré dans un foyer japonais.

Afin de percer davantage son mystère gustatif et sociologique nous reprenons les confidences du journal d'Ozu. Nous avons relevé quelques-

---

<sup>104</sup> FUKUDA Hiroshi, GOTO Kôichirô, ISHIKAWA Eiji, KAWAHARA Wataru, KOYAMA Hirohisa, MURATA Yoshihiro, NOZAKI Hiromitsu et TAKAHASHI Masamitsu, *Le livre de la vraie cuisine japonaise*, traduit par Catherine Lemaître, éditions du Chêne, Hachette livre, 2012, p. 9.

<sup>105</sup> Laure KIE, *Japon gourmand*, éditions Mango, 2019, p. 24.

uns des innombrables passages où le cinéaste semble se régaler de riz au thé vert. Le vendredi 8 février 1952, année de sortie du film *Le Goût du riz au thé vert*, Ozu écrit : « J'ai rempli mon estomac avec du riz au saumon fumé arrosé de thé vert pour dîner »<sup>106</sup>. Nous pouvons aisément imaginer les saveurs exquises de ce plat pour que l'auteur en mange jusqu'à pleine satiété. Ce jour-là, pour tout descriptif de la journée, Ozu ajoute une remarque sur l'épaisse couche de neige et le beau temps puis : « N'ai rien fait de la journée ». Nous pouvons en déduire qu'il a passé une bonne journée à la maison, à se reposer, à contempler la neige sous le soleil et à se régaler d'*ochazuke*. Une combinaison de réjouissances simples et précieuses à la fois pour ce travailleur acharné.

Le mardi 6 juin 1953 est décrit comme un jour ordinaire où il fait des achats, se promène dans le parc Ueno de Tôkyô puis : « Riz au thé vert une fois à la maison »<sup>107</sup>. Un autre jour de février 1954, Ozu nous dit : « Seul, j'ai pris un bain et avalé un bol de riz au saumon arrosé de thé vert »<sup>108</sup>. Ces quelques épisodes où Ozu savoure des moments ordinaires de sa vie en se régaland d'un modeste riz arrosé de thé vert, mettent en exergue la signification de ce plat qui symboliserait donc le goût pour la simplicité.

Nous avons relevé d'autres instants symboliques où le cinéaste savoure l'*ochazuke*, cette fois, au restaurant et en compagnie de personnes qu'il apprécie et avec qui il partage son goût de la simplicité. Le 17 janvier 1934, il mange avec Inoue Yasushi 井上靖 (1907- 1991), écrivain et Hazumi Tsuneo 笹見恒夫 (1908-1958), critique de cinéma à la revue *Kinema Junmpô*, et déclare : « [...] Plus tard, on est allé au "Kaoru" prendre du riz au saumon arrosé de thé vert »<sup>109</sup>. Le mardi 10 juillet 1934 « Je suis allé avec ma mère et Toku au "Chikuyôtei" prendre un riz au saumon arrosé de thé vert »<sup>110</sup>. Ozu est au restaurant, il pourrait de toute évidence commander des plats bien plus gastronomiques. Mais, accompagné de ses amis, ou de sa famille, il semble apprécier pleinement ces moments de partage avec un modeste riz au thé vert. Dans ces instants chaleureux, l'*ochazuke*, peut être interprété métaphoriquement comme l'expression du sentiment de réciprocité, de communion, de partage des mêmes valeurs simples et d'instant heureux. Cette interprétation peut être appuyée par les images des scènes de repas avec les parents et la belle fille dans *Voyage à Tôkyô*.

En toute circonstance Ozu reste un homme humble qui savoure la simplicité tout comme certains jours particuliers tel que le 24 décembre 1956 qu'il retranscrit ainsi : « Nuit de Noël. Riz au thé vert au saumon salé »<sup>111</sup>.

---

<sup>106</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 452.

<sup>107</sup> *Ibid.*, p. 632.

<sup>108</sup> *Ibid.*, p. 643.

<sup>109</sup> *Ibid.*, p. 101.

<sup>110</sup> *Ibid.*, p. 132.

<sup>111</sup> *Ibid.*, p. 854.

### 3.2.2. Partage d'un même repas partage des mêmes valeurs

Penchons-nous à présent sur l'existence de messages objectifs et subjectifs que peut renfermer un film portant comme titre le nom d'un plat symbole de simplicité, personnifiant le caractère et les goûts d'Ozu Yasujirô. Afin d'explorer ces éventualités, examinons une scène où le jeune couple composé de Setsuko et Okada se retrouve dans un modeste restaurant et mange des *râmen*.

Cette scène de goût, analysée par Kida Shô dans *Ozu à table*<sup>112</sup>, apparaît comme une manifestation évidente des caractéristiques du style artistique ozuien. Pour mettre en scène un rendez-vous amoureux Ozu choisit, selon les termes de Kida, un banal petit restaurant chinois dépourvu de « sensualité » et « d'érotisme ». Le spectateur doit donc « être visionnaire » et examiner cette séquence pour tenter de décrypter les subtilités filmiques d'Ozu, qui, sous l'angle du goût, dépeint un rendez-vous amoureux. Les deux protagonistes sont assis côte à côte sur un petit comptoir face au mur. Ils mangent tous deux le même plat, discutent tous deux du même sujet, partagent la même opinion sur la saveur du *râmen* et regardent tous deux dans la même direction. Tous ces indices semblent imaginer l'intention des deux personnages à vouloir suivre le même chemin d'un avenir commun. Les dialogues, empreints d'une grande banalité se révèlent chargés d'émotions.

- Okada « C'est comment ? C'est bon, non ? »
- Setsuko « Oui, c'est bon »
- Okada « Dans le *râmen*, c'est le bouillon qui est bon. » (Okada boit son bouillon. En le voyant, Setsuko boit aussi son bouillon.)
- « Tu sais, ce genre de plat, ne doit pas être juste bon, il doit être bon marché aussi »
- Setsuko « Oui, c'est vrai »
- Okada « Dans ce monde il y a beaucoup de choses bonnes et pas chères. De l'autre côté du chemin de fer il y a un restaurant de brochettes de poulet, à cet endroit aussi c'est très bon. La prochaine fois, nous irons »
- Setsuko « Tu m'emmèneras »

---

<sup>112</sup> Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p. 43-44.

*Le goût du riz au thé vert*, 1952<sup>113</sup>. La scène des amoureux mangeant un *râmen*



Effectivement, les amoureux partagent non seulement un plat identique mais aussi les mêmes goûts. Setsuko qui affiche jusque-là un caractère plutôt contestataire, suit de bon gré les conseils d'Okada qui l'encourage à boire de ce délicieux bouillon. Elle acquiesce encore une fois quand il émet son avis sur l'importance des plats ou des choses de ce monde qui ne doivent pas être seulement bonnes mais aussi bon marché. Avec ces mots : « la prochaine fois, nous irons », il propose un deuxième rendez-vous à la jeune femme et hypothétiquement le début d'une vie à deux pour partager, entre autres, les mêmes repas et le même mode de vie. Setsuko semble vouloir l'accompagner dans cet avenir commun en répondant : « Tu m'emmèneras ».

Le partage des mêmes goûts culinaires n'est pas seulement gustatif mais porteur d'un message de désir d'adopter un mode de vie identique et des valeurs similaires. Pour que l'existence soit agréable à déguster à deux, elle doit être simple et pas compliquée. Tout comme la saveur d'un plat qui doit être délicieux et bon marché.

Nous rejoignons Kida pour en déduire que c'est justement dans ce genre de scène culinaire de la vie quotidienne qu'Ozu extrait, ici, le « véritable goût » du sentiment amoureux et manifeste clairement les particularités métaphoriques et masquées de ses films.

### 3.2.3. Le repas sans partage d'un couple en désaccord

Avec les mêmes subtilités artistiques, desquelles Ozu fait jaillir les promesses d'entente de ce futur couple, il exulte, dans ces deux prochaines séquences gastronomiques le désaccord puis la réconciliation d'un vieux couple.

Le plan de la première séquence gastronomique s'ouvre sur Mokichi qui, seul, attablé, fume et lit son journal. Fumi, la jeune domestique entre

<sup>113</sup> <http://viaticum.her.jp/archives/137>, consulté le 23/06/2021

en scène et lui dit que sa femme ne va pas tarder. Mais Mokichi à faim et sans attendre commence à manger. En arrière-plan, Taeko fait son entrée d'un pas nonchalant et vient s'asseoir en face de son mari, dos au spectateur. Mokichi, sans vraiment prêter attention à sa femme continue son repas tout en continuant sa lecture. D'un air réprobateur, elle observe chacun de ses gestes, et se met à lui reprocher ses manières grossières. Arroser son riz de soupe de *miso* puis approcher les baguettes à sa bouche en aspirant bruyamment lui déplait fortement. Elle blâme ses façons de « laper comme un chien ». Mokichi, s'interrompt, regarde son bol d'un air étonné, s'excuse puis reprend ses « mauvaises manières ». Irritée, sa femme repose ses baguettes brusquement et quitte la table sans avoir même commencé à manger. Sans aucune contrariété apparente, Mokichi se fait resservir du riz et poursuit son dîner avec appétit.



*Le Goût du riz au thé vert*, 1952<sup>114</sup>

La scène du repas conflictuel

1 :13 :50

Sans aucun cri, sans gesticulation, Ozu nous fait parvenir toutes les tensions d'une scène de ménage. Même sans sous-titre ou sans dialogue, l'ambiance de ce repas véhicule vers le spectateur l'inéluctable constat de l'usure ou de la fêlure d'un couple. L'image parle d'elle-même. La posture droite et rigide de Taeko regardant de haut son mari exprime aisément le mépris d'une femme en colère et indignée. Lui se tient plus bas, vouté, le nez dans son bol de riz et les yeux dans son journal, comme pour esquiver ou ignorer les reproches de son épouse. La présence d'un troisième personnage, en retrait de la table, exclut toute forme d'intimité, d'explication ou de réconciliation.

Si nous comparons ce dîner à la scène de *râmen* du couple amoureux, les antagonismes sont expressifs. Pour commencer Mokichi et Taeko ne forment jamais un couple autour de cette table. Soit le mari est seul, soit ils sont accompagnés de Fumi, la domestique, mais ils ne sont à aucun moment « deux ». Donc pas de couple. Dans sa thèse, Suzanne

<sup>114</sup>[https://www.youtube.com/watch?v=EtY2Nccv0E&list=PLHsla6PXXFF2\\_oDg7PPKsq6VqTmKBakZR](https://www.youtube.com/watch?v=EtY2Nccv0E&list=PLHsla6PXXFF2_oDg7PPKsq6VqTmKBakZR)

Beth définit cette tierce personne comme une « zone de tension entre les époux »<sup>115</sup>. Ensuite, en signe manifeste de son mécontentement Taeko ne mange rien. Nous sommes face à une impasse où la nourriture ne peut plus constituer une forme de partage des mêmes goûts mais au contraire le truisme de leurs valeurs divergentes. Pour finir Mokichi acquiesce les critiques de sa femme mais de manière très désinvolte ou étourdi, ne se corrige pas mais au contraire, recommence à aspirer son riz mélangé à sa soupe de *miso*.

La réaction de Mokichi, si sereine et inattendue peut être interprétée comme un quolibet, une provocation, ou de l'indifférence. Non seulement le repas n'est plus un lieu d'échange et de communication mais au contraire un espace de froideur, de reproches et de mépris pourrait-on dire. Quelques soient les situations ou les cultures, se mettre à table et la quitter sans manger constitue l'expression d'un comportement contestataire ou de rapports conflictuels.

#### 3.2.4. Un couple ça a le goût du riz au thé vert

Maintenant, nous pouvons mettre en évidence les éléments antagonistes flagrants qui surgissent dans le repas final.

Reprenons le cours du film. Fâchée contre son mari, Taeko est partie quelques jours. Mokichi, sans parvenir à la joindre est parti en voyage d'affaires. Quand Taeko rentre à la maison et s'aperçoit de l'absence de son mari, elle prend soudain conscience qu'elle pourrait ne plus le revoir.

La caméra s'immobilise quelques instants sur la table à manger débarrassée de toute présence humaine. Richie appelle aussi ces « plans vides », des « natures mortes », et leur attribue des « fonctions de transition ou d'ellipse » qui imposent au spectateur un « intervalle d'attente ». Ce sont des plans ambigus sans intention évidente. Les objets, comme la table, dans ces natures mortes ne sont jamais dramatisés. Mais, bien qu'ils soient chargés de sens, c'est, selon Richie, au spectateur de « se mouvoir » et c'est à lui que revient le « travail du sens ».

C'est dans cet objectif que « les natures mortes, les plans sans personnage et autres scène vide du cinéma d'Ozu, remplissent la fonction de réceptacles d'émotions »<sup>116</sup>.

---

<sup>115</sup> Suzanne BETH, *Destruction, puissances et limite des films d'Ozu Yasujiro*, Thèse, Université de Montréal, 2015, p. 203.

<sup>116</sup> Donald RICHIE, *Ozu, Lettre du blanc*, 1980, p.164-169



*Le Goût du riz au thé vert*, 1952<sup>117</sup>  
La table vide : nature morte, 1 :36 :21

En observant cette image et, si comme le suggère Richie, nous tentons de nous mouvoir, cette insignifiante table à manger se charge de sens et suscite l'émotion. Sans âme, vide de son mari et de leurs repas, même tumultueux, cette table devient une scène d'angoisse, le symbole de l'absence, de la solitude et du regret. À elle seule, l'image de cette table à manger, pourrait faire naître chez le spectateur un sentiment d'empathie pour Taeko et le ressenti de son état émotionnel.

Poursuivons le film. À cause d'une panne moteur de l'avion, son voyage est reporté et Mokichi rentre à la maison. Taeko semble surprise et heureuse de le retrouver. Elle lui formule des regrets et reste près de lui. Il a faim et elle lui propose de manger tous les deux. Il est tard, les domestiques sont couchés, ils décident de préparer le repas ensemble.

Ils pouvaient bien évidemment demander qu'on leur prépare ce dîner mais l'absence d'un tiers est symptomatique d'une volonté de reconstruction du couple. Entreprendre une activité à deux et de surcroît la cuisine, surtout pour un couple qui a des domestiques, est révélateur d'un désir de réconciliation.

Mokichi insiste, à trois reprises, il répète qu'il veut manger de l'*ochazuke*, alors, les époux entreprennent tout, ensemble. Ils pénètrent dans la cuisine, cherchent les restes de repas de la veille et les assemblent sur un plateau. Ils s'attablent et tous deux prennent soin l'un de l'autre en se servant mutuellement.

---

<sup>117</sup>[https://www.youtube.com/watch?v=EtY2Nccv0E&list=PLHsla6PXXFF2\\_oDg7PPKsq6VqTmKBAkkZR](https://www.youtube.com/watch?v=EtY2Nccv0E&list=PLHsla6PXXFF2_oDg7PPKsq6VqTmKBAkkZR)

Le couple entre dans la cuisine et prépare ensemble l'*ochazuke*

1 :41 :20



1 :44 :44



*Le Goût du riz au thé vert*, 1952<sup>118</sup>, le couple prépare l'*ochazuke*



Sur les deux premières images nous observons le rapprochement physique des deux époux qui peut signifier une complicité désirée et retrouvée. Sur les deux images suivantes, le sourire éclatant de chacun affiche, de toute évidence, un bonheur mutuel.

Poursuivons la scène du partage de l'*ochazuke*. Mokichi arrose son riz de thé vert et comme d'habitude, « lape comme un chien » et dit : « C'est bon ! ». À son tour, Taeko, verse le thé sur son riz et, contre toute attente, aspire sa nourriture bruyamment en regardant son mari comme pour s'assurer qu'il l'a bien vu elle aussi « laper comme un chien ». Elle lui dit : « C'est bon ! » et son mari rétorque : « Oui c'est bon ! ».

La scène des amoureux qui mangent un *râmen* se reproduit. Ils mangent le même plat, tous deux avec les mêmes manières « rustiques », le trouvent bon et s'en réjouissent. Ce « C'est bon » mutuel peut aussi qualifier leur ressenti sur cet instant de retrouvaille et de partage à deux. Taeko demande pardon à son mari pour ses reproches et lui dit avoir compris son goût pour « l'intime et le primitif ». Auparavant, elle le blâmait pour le choix de ses cigarettes bon marché ou son obstination à prendre le train en troisième classe. Mais à présent, juste avec sa façon de manger,

<sup>118</sup> <https://ameblo.jp/kusumimorikage/entry-12048651526.htm>, consulté le 23/06/2021

elle cherche à prouver à son mari non seulement qu'elle le comprend mais aussi qu'elle consent à faire un effort pour accepter ses goûts pour la simplicité. Sur l'observation d'une banale et quotidienne façon de manger, sur une manière de se comporter à table, en couple ou en famille, le spectateur peut accéder à une interprétation du ressenti affectif des personnages.

1 : 46 :47



1 :47 :12



Sur l'image de gauche, en observant la position des époux assis, tous deux au même niveau, nous pouvons en déduire l'absence de tensions ou de rapport de force. Taeko fait l'effort de maintenir ses longues manches et se penche vers son mari pour le servir. L'attitude, et la posture de Taeko sont complètement différentes du repas conflictuel où elle se tenait raide et ne mangeait rien. Mokichi participe à cette complicité mutuelle et sert aussi sa femme.

Dans l'image de droite, mari et femme savourent, ensemble, leur repas. Nous remarquons aussi l'intimité de ce couple retrouvée par l'absence de la domestique.

Le dîner arrive à sa fin. Mokichi console sa femme et lui dit : « Le couple ça a le goût de ce riz au thé vert », *fûfu wa kono ochazuke no aji nan da* 夫婦はこれのお茶漬の味なんだ.

1 :49 :02



1 :49 :27



Au premier plan, Taeko qui regrette les reproches et les conflits. Sur la seconde image, Mokichi qui affiche un large sourire en consolant et rassurant sa femme.

Sur un jugement purement gustatif, une des déductions serait que le couple, avec ses disputes et ses réconciliations, a un goût tantôt amer, tantôt doux. La simplicité emblématique de l'*ochazuke* pourrait aussi être l'image d'une harmonie conjugale où les époux acceptent leurs différences. En partant des métaphores d'Ozu nous pouvons conclure par une forme de syllogisme : « Si l'*ochazuke* est un plat simple et que le goût d'un couple est celui de l'*ochazuke*, le couple devrait avoir le goût de la simplicité ». Un des aspects de cette simplicité serait de ne pas se compliquer l'existence avec des conflits sans intérêt ou simplement accepter les goûts du conjoint sans le juger.

Selon cette interprétation, le titre de ce film prend toute sa signification. Le couple, à l'image du goût du riz au thé vert, trouve son entente dans l'harmonie, le quotidien et la simplicité. En voulant préparer et partager avec son mari un plat aussi frugal que l'*ochazuke*, Taeko montre sa volonté de ne plus attacher d'importance aux antagonismes sociaux qui les séparent. Elle consent, comme lui, à accepter ses goûts sans les juger.

Nous reprenons la thèse de Suzanne Beth<sup>119</sup> pour démontrer qu'Ozu tenait absolument aux sous-entendus culinaires et émotionnels que contiennent ce film et son titre. Le dénouement du scénario, la morale de l'histoire et l'interprétation de l'entente du couple dans sa simplicité dépendent du choix de ce plat en particulier. En effet, bien qu'Ozu ait écrit ce scénario en 1939, nous dit Suzanne Beth, la première du film n'aura finalement lieu que le 1<sup>er</sup> octobre 1952. Treize ans de patience et Ozu écrit dans son journal :

Mardi 11 avril 1952 : « à 11h, le scénario du Goût du riz au thé vert était terminé ! Quelle joie ! Pas de plaisir sans peine !! »<sup>120</sup>.

Effectivement, la censure militaire de l'époque avait rejeté la première version de 1939 dans laquelle le mari ne partait pas en voyage d'affaire mais au front. La censure désapprouvait que la réconciliation des époux s'incarne dans la préparation et le partage d'un plat aussi « simple » que l'*ochazuke*.

Dans le scénario original, nous dit Suzanne Beth, ce partage signalait un « changement dans l'attachement exclusif de Taeko aux choses sophistiquées »<sup>121</sup>, se faisant pour se rapprocher des goûts et de la

---

<sup>119</sup> Suzanne BETH, *Destruction, puissances et limite des films d'Ozu Yasujiro*, Thèse, Université de Montréal, 2015, p. 226.

<sup>120</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 469.

<sup>121</sup> Suzanne BETH, *Destruction, puissances et limite des films d'Ozu Yasujiro*, Thèse, Université de Montréal, 2015, p. 204-205.

sensibilité de son mari. Mais, la censure reprochait à Ozu justement le choix de ce plat trop « simple » car le départ pour la guerre devait être un « moment glorieux » qui doit être marqué par un plat de célébration comme le « riz rouge », *osekihan* お赤飯.

Considéré comme un plat de fête, le riz rouge, est souvent préparé pour marquer les moments importants de la vie. Il se compose de riz gluant et de haricots rouges *azuki* qui donnent justement au riz une coloration légèrement rougeâtre et demande aussi beaucoup de temps de préparation.

Mais pour Ozu, la substitution d'un plat pour un autre, dans le titre comme dans les images, n'était pas anodine. Elle faisait perdre tout le sens et le contenu métaphorique qu'il avait destiné à son film. Le spectateur n'aurait probablement pas pu en explorer la richesse d'interprétation. De « riz au thé vert » à « riz rouge », le titre et le film perdaient son message subliminal gastronomique et émotionnel, et donc, tout son intérêt et son intention artistique. Ozu fit donc le choix de mettre son scénario en suspend pendant treize ans afin de permettre au spectateur de savourer pleinement de son sens, ses métaphores et ses interprétations.

Nous pouvons en conclure que l'élément crucial de ce film est bien le choix de ce « riz au thé vert », dans son titre, ses images, son scénario et sa signification. De surcroît, le choix strict de ce plat en particulier pour en faire une allégorie, un symbole du couple qui comme l'*ochazuke* s'apprécie dans sa simplicité ou dans l'acceptation des goûts de l'autre.

### 3.3 *Le Goût du poisson sabre d'automne*

Pour finir, examinons la dimension, la signification et le rôle qu'Ozu peut attribuer au goût d'un poisson dans son œuvre : « *Le Goût du poisson sabre d'automne* ». Ce film sort au Japon en 1962. Ozu Yasujirô meurt l'année suivante. Ce sera son dernier tournage.

Dans le titre de ce tout dernier film, la présence de ces deux mots majeurs « goût » et « poisson » nous interpelle. Dans un premier temps, nous pouvons nous interroger sur la nature et la saveur de ce poisson. Ensuite la question se pose sur la place qu'il occupe dans les images, les dialogues et le scénario. Pour finir nous tenterons de déceler la dimension métaphorique que peut véhiculer le goût de ce poisson. L'interprétation d'un probable message subliminal qu'Ozu a voulu transmettre dans cette œuvre ultime.

Relatons, tout d'abord, les grandes lignes du scénario. L'histoire est celle de la dislocation d'une famille que provoque fatalement le cours de la vie. Le père, Hirayama Shûhei, est veuf. Il vit avec son dernier fils et sa fille. Cette dernière nommée, Michiko, se dévoue entièrement pour son frère et

son père afin de remédier à l'absence de leur mère décédée. Après le travail, Shûhei a pris l'habitude de retrouver un groupe de copains avec qui il boit et se distrait. Un jour, l'un de ses amis, Kawai, (qui est aussi le patron de Michiko) lui fait comprendre qu'il est temps de marier sa fille et lui propose un gendre. Shûhei réalise que sa fille est en âge de se marier mais ne peut s'y résoudre. Par peur de briser sa famille et de perdre sa fille, il préfère nier l'évidence. Un jour, à l'occasion d'un repas d'anciens élèves, Shûhei et ses amis invitent Sakuma, un de leurs vieux professeur. Shûhei se rend compte que ce dernier, qui vit dans la pauvreté, est veuf comme lui et à lui aussi, par égoïsme, sacrifié sa fille sans consentir à la marier. Incapable d'infliger une triste vie de vieille fille à son enfant, Shûhei se résignera et acceptera de marier sa fille.

### 3.3.1. Définition et traductions du titre « Le goût du poisson sabre d'automne »

Afin d'accéder à une compréhension tangible du scénario et d'établir une corrélation avec son titre, il semble important de préciser la définition et la nature de ce poisson. Pour tenter aussi de discerner la dimension essentielle du choix précis de ce poisson dans le titre, citons diverses traductions libres et comparons leurs portées et leurs différentes significations dans le film.

Le poisson sabre d'automne est nommé au Japon et dans le titre de ce film : « *sanma* ». Membre de la famille des Scombrésocidés, il est communément appelé :

« Cololabis saira, Balaou du Pacifique, Balaou du Japon, Balaou, Balaou japonais, Saurel du Pacifique, Saurie, Saury, Pacific saury »<sup>122</sup>

Le terme *saira* utilisé dans le nom scientifique provient de l'appellation de ce poisson dans la péninsule de Kii au Japon.

Les caractères utilisés dans le nom japonais *sanma* 秋刀魚, signifient mot à mot : « poisson sabre d'automne » en référence à la forme du corps en lame de couteau et à la saison d'abondance de ce poisson à chair rouge riche en protéines. Il est particulièrement apprécié en automne où sa « chair est grasse et presque sucrée »<sup>123</sup>. Comme ce poisson est très goûteux et bon marché, il se mange tout simplement grillé avec sa peau et

---

<sup>122</sup> Définition : Cololabis saira, Balaou, <http://dico-sciences-animales.cirad.fr/mobile/liste-mots.php?fiche=3051&def=balaous>, consulté le 31 mai 2021

<sup>123</sup> Poissons Saisonniers du Japon : Sanma/ 秋刀魚 /Cololabis Saira, <https://shizuokagourmet.com/2021/03/04/poissons-saisonniers-du-japon-sanma-cololabis-saira/>, consulté le 31 mai 2021

assaisonné de *daikon* (grand radis blanc) râpé. Il peut se déguster aussi en *sushi*, en *sashimi*, ou mijoté.

Dans son journal, nous avons relevé cette petite phrase d'Ozu : « C'est la saison du « *sanma* » d'automne à la chair fondante. »<sup>124</sup>, qui nous incite à penser que le cinéaste aimait ce poisson et attendait sa saison pour le déguster.

Ce titre, qui, juste par la définition de ce poisson contient des résonances à connotations japonaises apparaît sous diverses traductions en occident. Il figure en anglais sous le titre de : « An Autumn Afternoon » (Un après-midi d'automne) et en français comme : « Le goût du saké ».

Selon Kida Shô, la traduction anglaise « fait clairement appel au ressenti de saisonnalité que contient le mot poisson sabre d'automne »<sup>125</sup>. Quant au titre français, il exprimerait « la nature gourmande des français ». Car, pour Kida, en tant que peuple gourmet, ils ont voulu garder l'image significative du mot « goût ». De plus, le film est sorti en France dans les années 1970, alors que le saké était devenu une boisson exotique populaire et emblématique du Japon. De ce fait, comme le film comporte beaucoup de scène où les personnages boivent de l'alcool, *Le goût du saké* paraissait un titre judicieux. De surcroît, le nom de ce poisson qui n'évoque, ni saveur, ni envie pour un Français, ne pourrait exprimer le titre d'un film.

Toutefois, nous savons qu'Ozu a patienté plusieurs années pour ne pas changer son « riz au thé vert » en « riz rouge ». Pour le cinéaste chaque mot, chaque plat est d'une importance capitale pour transmettre un message, un ressenti émotionnel. Les intentions et la compréhension du film seraient-elles erronées par les traductions libres et différentes de son titre selon les pays ?

### 3.3.2. Un scénario sans poisson sabre d'automne

Il nous paraît désormais important de tenter d'élucider l'intention d'Ozu dans le choix de ce titre culinaire.

Ce film regorge de scènes de repas, de personnages qui boivent et mangent. Pourtant, le poisson sabre d'automne ne sera jamais mis en scène. Aucune image, aucun rôle n'est accordé à ce poisson qui en tant que titre, tient l'affiche de ce film. Non seulement personne ne mangera de ce poisson mais en plus personne n'en parlera. L'absence est de taille et intrigante. Si le goût de ce poisson n'est pas transmis par les images, alors ne serait-il perceptible que par la compréhension d'un message artistique ozuien ?

---

<sup>124</sup> OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, Carlotta Films, 2020, p. 147

<sup>125</sup> KIDA Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p. 18.

Pourtant, le goût d'un autre poisson sera porté à l'écran et occupera un rôle majeur dans l'évolution des événements. À défaut de poisson sabre d'automne, nous verrons des convives déguster du *hamo* (congre).

Kida Shô nous dit, qu'à l'approche de l'été, ce poisson est présent à Tôkyô sur tous les étals des poissonneries et des supermarchés. Les plats à base de congre font partie d'une cuisine raffinée représentative du Kansai. Ce poisson couteux est très apprécié à Kyôto. La découpe du congre demande une grande dextérité et des compétences dans la sélection et la manipulation des couteaux. Pour profiter d'un goût inégalé de ce mets de saison, Kida nous conseille de le déguster pendant les festivals d'été à Ôsaka ou Kyôto ou sur les bords des rivières Kamo ou Yodo en regardant passer les bateaux décorés pour la procession. Il suggère aussi de le savourer en diverses recettes comme en *sushi*, grillé ou accompagné de purée de prune salée.

### 3.3.3. La scène du congre

Afin de mettre en exergue le rôle du congre, étudions le passage du film où nous voyons les convives déguster ce poisson dans de la soupe de *miso*. Nous citons Kida pour dire que cette séquence est « tout à fait remarquable ». Nous nommerons ce passage : « la scène du congre ».

La scène se présente ainsi :

D'anciens élèves, dont Hirayama Shûhei, se sont réunis dans un magnifique restaurant où ils ont invité Sakuma, un de leur vieil enseignant. Ce dernier fait l'objet de toutes les conversations qui révèlent un pauvre retraité veuf vivant avec sa fille restée célibataire. L'ancien professeur, à l'allure négligée et aux manières grossières, aspire bruyamment sa soupe, en sort un ingrédient inhabituel avec ses baguettes et dit :

- « C'est bon ! Qu'est-ce que c'est ? »
- Un des convives, Kawai, lui répond : « Du congre »
- Sakuma n'entend pas bien et sur un ton interrogatif dit : « Du jambon ? ». (Notons qu'en japonais jambon et congre se prononcent « *hamo* ».)
- « Non, non du congre ! », lui répète Kawai en articulant bien.
- « Eh bien du congre ? Un vrai poisson de riche ! » rétorque Sakuma. Il semble réfléchir un instant, lève ses baguettes en l'air pour montrer à ses élèves comment se dessine le *kanji* (caractère chinois) du congre et dit sur un ton éducatif :
- « Ça s'écrit avec la clef du poisson, et le caractère de la richesse »

Le goût du poisson sabre d'automne, 1962<sup>126</sup>

22 :50, qu'est-ce que c'est ?

23 :00, Du vrai poisson de riche



Sur ces deux images nous observons la tenue vestimentaire négligée de Sakuma. Ses manches de chemises qui dépassent de son veston trop ample et froissé. Son col de chemise et sa cravate mal ajustés. Une apparence et un comportement qui peuvent paraître choquants pour ses anciens élèves qui sont impeccables et devaient, naguère, le respecter. En plus de son allure débraillée, le vieux professeur, sans retenue, déclare qu'il n'a jamais eu l'occasion de manger du congre. Il pousse même le ridicule et le pathétique de la situation à confondre ce poisson avec du jambon. Un ingrédient certainement improbable dans une soupe de *miso* et encore moins dans un restaurant aussi chic. Ce poisson devient le symbole de la précarité, du renoncement et de la dérision.

23 : 10

« Ça s'écrit avec la clef du poisson,  
et le caractère de la richesse »

23 : 23

« ça doit être triste de vivre seul  
avec votre fille »



Sur l'image de gauche nous voyons très clairement Sakuma qui dessine le *kanji* du congre. Baguette en l'air, il attire l'attention de tous les

<sup>126</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=OYCstLKiRDg&t=463s>, consulté le 27/06/2021

convives sur le seul éclat qui lui reste : ses connaissances. Mais son auditoire lui porte-t-il un regard d'admiration ou de condescendance ?

Dans le tableau de droite, Sakuma a fini sa démonstration et ses hôtes reprennent le sujet de son existence : « Ça doit être triste de vivre seul avec votre fille ». Nous observons, alors, Sakuma qui se recroqueville, le nez dans son verre de bière et son repas. Honteux, en guise de prétexte, il reprend le cours de son repas pour éluder le problème. Un rapport de similitude peut s'établir avec cette scène et celle dans *Le fils unique* où les trois convives se cachent dans leur bol de *râmen* pour ne pas exprimer leur ressenti.

Reprenons le cours du film. Le repas se termine, Sakuma remercie très chaleureusement et très humblement ses anciens élèves pour ce succulent dîner. Il a tant bu qu'il est complètement ivre et peut à peine marcher. Shûhei et Kawai le raccompagnent en voiture. Les convives restants raillent l'allure négligée de leur ancien professeur qui a « beaucoup vieilli » et semble « tout ratatiné ». Mais surtout, ensemble, ils tournent en dérision ce « pauvre » professeur de littérature qui sait écrire un *kanji* aussi difficile que celui du congre mais n'en n'a jamais pu en goûter la saveur.

Effectivement, nous rejoignons Kida Shô pour dire que ce passage est tout à fait remarquable. Lors de ce repas et par le biais du congre, Ozu semble véhiculer des messages forts comme la déchéance d'un vieil enseignant vue et raillée par ses anciens élèves. Kida voit dans cette scène « la cruauté du vieillissement ». Tous les anciens élèves, assis autour de cette table, ont réussi dans la vie et ont accédé à une condition sociale bien plus élevée que leur professeur. Ils ne semblent plus avoir beaucoup de respect pour cet enseignant qui d'une certaine manière leur a permis d'évoluer. Hasumi nous décrit, chez ces hommes d'âge mûr, un comportement froid, « condescendant et proche de la cruauté »<sup>127</sup>. Ils rendent pathétique et misérable ce vieux professeur qui sait écrire congre mais n'a jamais pu en manger. Nous pouvons interpréter cette moquerie comme le reflet d'une vie ratée. Le sentiment d'avoir effleuré le bonheur (l'image du congre), ou de l'avoir juste écrit sans jamais pouvoir le vivre (y goûter réellement). Le symbole d'un homme qui a régressé non seulement socialement mais aussi dans l'estime de ses élèves, qui, autrefois ressentaient certainement de l'admiration pour lui.

La scène du congre se termine et enchaine sur Shûhei et Kawai qui raccompagnent Sakuma chez lui. En descendant de la voiture, le vieux professeur, encore plus ivre, titube. En chemin il a fini entièrement la bouteille de whisky que les élèves lui avaient donnée à la fin du repas. Mais en guise de « chez lui », nous entrons dans un vieux bar à *râmen* qui n'est

---

<sup>127</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, 1998, p.35

pourvu que d'un comptoir et quelques tabourets. La fille de Sakuma qui a le même âge que Shûhei vient les accueillir d'un air maussade et renfrogné. Elle simule un sourire de politesse mais les deux élèves paraissent gênés et décontenancés. Complètement saoul, Sakuma marmonne et chavire assis sur un tabouret. Sa fille s'assoie, le toise d'un regard empli de honte, de mépris et de désespoir. Sakuma, dans un dernier élan d'énergie, balbutie : « congre » et tente de lever le bras comme pour dessiner encore une fois le *kanji*. Serait-ce comme un ultime instant de gloire, un dernier sentiment de fierté qu'il voudrait réitérer. Effarée et désabusée, sa fille le regarde, éperdue et consternée, elle fond en larmes.

Le congre intervient une fois encore pour incarner et répercuter des ondes de vies déchues, les effets de choix déplorables d'un père égoïste. Ce poisson devient aussi le symbole du contre-exemple pour Shûhei, cette option d'existence misérable qu'il ne peut infliger à sa fille et à lui-même. À partir de cette scène du congre Shûhei acceptera l'idée de marier sa fille.

26 :53



27 :17



À gauche, Shûhei et Kawai raccompagnant Sakuma chez lui qui ivre mort, titube pour rentrer chez lui. Un domicile qui s'avère être un bar à *râmen*. Au premier plan, l'enseigne « Enraiken » typique d'un restaurant chinois bon marché.

À droite, le désolent spectacle d'un médiocre petit bar à *râmen*. Shûhei et Kawai, impeccable et droit début, regardant de haut leur vieux professeur saoul, avachi sur un tabouret.

27 :28



29 :05



Le portrait de gauche montre le visage d'une vieille fille renfrognée et désabusée.

Le tableau de droite évoque les sentiments de honte et de rancœur qu'une fille peut ressentir face au père qui l'a sacrifiée.

29 :53



29 :57



Le plan de gauche montre Sakuma qui, désespérément tente de dessiner le *kanji* de « congre ».

Le portrait de droite nous montre le visage du désespoir, de la rancune et d'une vie gâchée.

### 3.3.4. Reconversion dans la restauration symbole d'une misère sociale et sentimentale

Dans cette scène de goût, notamment grâce aux interprétations du congre, Ozu nous transmet aussi les difficultés économiques de ses contemporains. Dans ce cas, celles des personnes âgées, plus précisément. Pour traiter des difficultés que rencontrent d'anciens professeurs à la retraite, Ozu utilise encore les effets de la nourriture et du goût. En projetant des images de médiocres restaurants tenus par des personnes âgées dans l'obligation de se reconvertir pour subvenir à leurs besoins, Ozu parvient, en ce sens à dépeindre les dures conditions sociales et existentielles de son époque.

Dans *Le fils unique*, il traite déjà de cette dure réalité économique par la reconversion d'un vieil enseignant qui travaille dans un très modeste restaurant de porc pané. Ces scènes montrent « un spectacle désolant<sup>128</sup> » nous dit Silvia Salazar. Lorsque mère et fils rendent visite à l'ancien professeur qui avait encouragé ce dernier à poursuivre ses études à Tôkyô, la déception est grande. Lorsque la mère, qui a sacrifié ses biens et son

---

<sup>128</sup> Silvia SALAZAR, *Lacan à l'épreuve du cinéma de Yasujiro Ozu. Du vide, du regard : la dimension de l'autre*, Thèse université Paris 8, 2018, p. 157.

existence pour offrir un avenir meilleur à son fils, réalise que le vieil enseignant lui-même vit misérablement, le désespoir l'envahit. La mère a vendu sa maison et ses terres pour payer des études à son fils, qui, même s'il devient enseignant, finira dans la misère.

Dans *Le goût du poisson sabre d'automne*, Ozu, en diffusant des images de goût va encore plus loin dans l'expression du désespoir. Nous avons pu voir la médiocre existence que mène ce vieux professeur Sakuma qui n'a pas d'autres choix que de travailler et de vivre avec sa fille dans un petit bar à *râmen*.

Resituons-nous dans le scénario. Quelques jours après la scène du congre, Shûhei retourne chez Sakuma pour lui remettre une somme d'argent récoltée par les anciens élèves qui se sont tous cotisés. Quand Shûhei entre dans le petit restaurant de nouilles, un homme, Sakamoto, est assis au bar et attend sa commande. Mais lorsque ce dernier aperçoit Shûhei qui est son ancien supérieur dans la marine, il annule sa commande et l'invite à partir pour aller manger dans un meilleur restaurant.

Après leur départ, la caméra filme Sakuma assis seul sur une chaise, perdu dans ses pensées, accablé par le désespoir. Kida Shô nous décrit cette scène comme un « splendide plan moyen qui exprime la lassitude et la résignation face à la vie ». L'image du petit bar à *râmen* de Sakuma qui est une allégorie de sa misérable vie, est, de surcroît, devenu inconvenable pour son ancien élève et son subalterne.

Dans ces mises en scène de reconversion d'anciens professeurs à la retraite en petits restaurateurs, l'intention d'Ozu serait de diffuser des images de goûts dans le but de nous retransmettre aussi la cruelle réalité économique de son temps et de ses contemporains. Hasumi perçoit dans ces difficultés identiques de parcours entre élèves et enseignants « les thèmes ozuiens de la juxtaposition et de la coexistence »<sup>129</sup>. En ce sens, l'élève reproduirait le même parcours misérable que son professeur. Ce mimétisme social et malheureux serait particulièrement incarné, chez Ozu, par la reconversion de professeur dans la restauration. Mais les enseignements du vieux professeur n'ont pas été vains car tous ses élèves ont socialement réussi et n'ont pas reproduit le même schéma de vie. L'ingratitude du métier d'enseignant de cette époque est mise en exergue par une mutation dans la restauration. Mais des alternatives plus heureuses sont envisageables comme une pension de retraite décente. La reconversion de Sakuma dans la restauration serait-elle précisément l'emblème des conséquences de mauvais choix comme celui de n'avoir pas marié sa fille.

---

<sup>129</sup> HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, 1998, p.35-36.

### 3.3.5 Objectifs des images de goût

A travers des images de goût, comme celles du congre ou d'un bar à *râmen*, Ozu permet au spectateur de capter les différents ressentis des personnages. Le cinéaste donne une vision des difficultés économiques de son époque, de certaines professions dites prestigieuses et même des lourdes conséquences de mauvais choix. Mais quel est l'intérêt d'Ozu à transmettre ces messages par la diffusion d'images de nourritures ? Afin de comprendre l'intention du metteur en scène, interrogeons-nous sur les objectifs de ces images de goût et leur rôle dans le déroulement et dans la finalité du scénario.

Retraçons les grandes étapes du film. Nous savons que Shûhei, par égoïsme et par peur d'une nouvelle dislocation familiale, niait la nécessité de marier sa fille. En reprenant les précédentes scènes de goût, observons pourquoi le père vient à se résigner et comment le spectateur suit son raisonnement. Nous pouvons diviser ce cheminement en cinq temps.

- 1- Un plan s'ouvre sur Kawai qui demande à Michiko si son père lui a parlé du prétendant qu'il voulait lui présenter. Michiko répond que non. Mais il insiste et lui demande ce qu'elle en pense et si, elle-même désire se marier. Elle répond que sa famille a trop besoin d'elle et qu'elle ne peut pas les abandonner. Kawai rétorque qu'elle ne devrait pas rester vieille fille.
- 2- Ce plan s'enchaîne directement avec la scène du congre où tous les convives s'attablent. Les anciens élèves interrogent Sakuma à propos d'autres professeurs puis lui demande comment va sa fille qui était très belle. Ils lui demandent combien il a de petits enfants. Sakuma, gêné, plonge le regard dans sa soupe et répond honteusement que sa fille ne s'est pas mariée parce qu'il s'est retrouvé veuf.
- 3- Le sujet est éludé par quelques plaisanteries et nous nous retrouvons au cœur de la scène du congre où le renoncement et la désillusion sont symbolisés par le fait que Sakuma n'a jamais mangé ce « poisson de riche ».
- 4- Puis Shûhei et Kawai raccompagnent Sakuma dans son misérable bar à *râmen*, où la fille de ce dernier, restée célibataire, les accueille d'air un malheureux et désabusé. Ce pauvre restaurant et cette vieille fille sont comme un miroir qui reflète l'avenir qui attend Shûhei et sa propre fille s'il ne la marie pas.

Récapitulons :

- 1- Par égoïsme, Shûhei est prêt à sacrifier sa fille.
- 2- Par égoïsme, Sakuma a sacrifié sa fille.
- 3- Le congre exprime métaphoriquement le renoncement et la misérable vie de Sakuma.
- 4- Le bar à *râmen* est l'allégorie de deux vies gâchées et le symbole de la résignation. Il exprime aussi la prise de conscience de Shûhei qui ne peut reproduire les erreurs et le triste destin de Sakuma et sa fille.

Ce cheminement par étapes choisi par Ozu et véhiculé par des images de nourritures permet au spectateur de vivre la situation et de comprendre l'inéluctable décision de Shûhei. En diffusant des images d'un pauvre restaurant, Ozu transmet la précarité de l'existence et le renoncement d'un homme. Par le biais du congre, il véhicule des sentiments de honte, de déception mais aussi de condescendance et de cruauté. Grâce à leurs portées émotionnelles, ces images, chargées de messages et de symboles atteignent le spectateur qui devient « visionnaire ». Il peut se projeter dans le vécu et le ressenti affectif du personnage et ainsi comprendre son raisonnement, ses états d'âme. Dans les mises en scènes du goût, Ozu offre au spectateur la possibilité de comprendre la nature du personnage et peut-être même de s'identifier à lui.

Mais, nous pouvons supposer que le contenu de ces métaphores culinaires qui arrive par sollicitations optiques et affectives n'atteint pas toujours le spectateur. L'empathie cognitive et émotionnelle peut s'opérer à condition que ce dernier accepte de décrypter les sous-entendus. En effet s'il reste indifférent à ces stimulus visuels, gustatifs et émotionnels, les messages implicites peuvent rester incompris et le transfert affectif ne peut s'opérer. Pour justifier cette interprétation, reprenons les mots de Kida Shô qui cite Ozu :

« Il est facile d'exprimer un drame avec des émotions. En pleurant, en riant, vous pouvez transmettre aux spectateurs, les sentiments, tels quels, de tristesse ou de joie. En pleurant ou en riant, vous pouvez dire au public à quel point vous êtes triste ou heureux. Cependant, il ne s'agit là, que d'explications rudimentaires, et vous aurez beau faire appel aux émotions, que sans doute, ne parviendrez-vous pas à transmettre le caractère ou la nature profonde de la personne ? Enlever tous les éléments dramatiques et rendre le personnage triste sans le faire pleurer. Sans esquisser d'ondulations dramatiques, faire ressentir la vie du personnage. C'est ce genre de mise en scène que j'ai totalement essayé d'appliquer. »<sup>130</sup>

---

<sup>130</sup> KIDA Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p. 16.

Les images de nourriture constitueraient une passerelle pour transmettre l'émoi indirectement, sans faire appel aux artifices dramatiques. Pour confirmer cette spécificité du cinéma d'Ozu à véhiculer l'émoi indirectement, par l'intermédiaire du goût, référons-nous aux sous-entendus véhiculés par le congre. Nous avons constaté que ce poisson tient une place majeure dans le film. Tant par sa présence dans les images et les dialogues que par l'étendue de ses messages émotionnels mais aussi dans la compréhension du caractère des personnages. Grâce à son contenu métaphorique, nous pouvons convenir qu'un des objectifs des images de goût est la transmission indirecte du vécu émotionnel des personnages vers le spectateur. Sans cri et sans pleur, « Sans esquisser d'ondulations dramatiques » mais par l'intermédiaire des images de goût (comme le congre), le spectateur peut « ressentir la vie » de Sakuma, de Shûhei et de leur fille.

### 3.3.6. Exprimer l'essentiel par la seule évocation du goût

Le congre tient effectivement un rôle majeur, par contre, force est de constater que le poisson sabre d'automne n'est à aucun moment mis en scène dans le film. Il n'apparaît ni dans les images ni dans les dialogues. Quel est donc l'intérêt et le sens du titre : *Le goût du poisson sabre d'automne* ?

Afin d'accéder à une éventuelle signification, cherchons la présence de ce poisson dans la vie d'Ozu et dans son œuvre. Nous avons soulevé l'intérêt du cinéaste à reporter, à l'écran, des souvenirs émotionnels suscités par le goût. Mais comme nous savons seulement qu'il appréciait ce poisson à la chaire fondante et bon marché, étudions si ce dernier occupe une place et prend un sens dans un de ses films.

Kida Shô nous informe que ce poisson est représenté dans *Ohayo* お早う (Bonjour) sorti en 1959, trois ans avant *Le goût du poisson sabre d'automne*. Nous retrouvons ce poisson sur la table familiale d'un foyer classique de cette époque. Ozu nous transmet les images d'une famille ordinaire avec un couple et ses deux enfants. En filmant leur repas il nous fait part de leur quotidien. D'une ambiance familiale et chaleureuse où les souvenirs et la mémoire gustative s'imprègnent autour de la table.

Dans ce film, le poisson sabre d'automne est mis en scène par l'intervention des enfants. Ils protestent chacun à leur tour de manger encore et encore ce poisson. La mère se met en colère et leur demande de ne pas se montrer trop exigeants. Tous trois cherchent tout de même l'approbation du père. La scène est « comique et à la fois touchante », nous dit Kida. Elle reflète la famille au complet avec ses petites chamailleries, ses habitudes alimentaires et toute sa simplicité et son authenticité.

Nous pouvons en déduire que dans *Bonjour*, le poisson sabre d'automne est le symbole de la petite famille au complet avec les enfants encore à la maison. Mais, lorsque les enfants grandissent et quittent le foyer, nous pouvons imaginer que cette ambiance toute particulière va manquer aux parents restés seuls. Ce souvenir pourra être ravivé avec le goût de ce poisson. Grâce à la mise en scène du poisson sabre d'automne dans *Ohayo*, nous parvenons à comprendre que, pour les enfants qui grandissent, comme pour les parents qui vieillissent, ce poisson en particulier est le souvenir nostalgique d'un repas de famille. Le goût de ce poisson serait associé au sentiment de nostalgie du foyer qui ne s'est pas encore disloqué.

Mais quel rapport pouvons-nous établir avec ce film dont le titre porte le nom de ce poisson sabre d'automne mais ne le met pas en scène ? Pour comprendre l'intention d'Ozu dans le choix de ce titre, citons Kida Shô :

« Il semblerait qu'il s'agisse d'une tentative d'expression du goût comme émotion que ressentent les Japonais quand ils mangent du poisson sabre d'automne »<sup>131</sup>.

Avec cette citation, nous saisissons parfaitement l'intention d'Ozu à vouloir utiliser le goût comme véhicule émotionnel. Mais que veut-il transmettre avec le goût de ce poisson en particulier et seulement par son titre ?

Ozu se sert de toutes les références ou les imprégnations gustatives et affectives que le goût peut provoquer chez un individu. Il exploite les capacités sensorielles que génère la mémoire gustative pour éveiller le sentiment. Cette particularité ozuienne est aussi utilisée dans la *Citrouille* ou *Le goût du riz au thé vert*. Mais cette fois-ci, dans cette dernière œuvre, sans même diffuser l'image culinaire, Ozu tente d'interagir avec le spectateur et de provoquer l'émotion juste avec le contenu implicite du titre.

Donald Richie l'atteste en citant Noda Kôgo 野田 高梧 (1893-1968), scénariste qui travaillait avec Ozu :

« Il n'avait pas l'intention de montrer des poissons dans son film, mais pensait que toute l'atmosphère du film pouvait se lire dans le titre<sup>132</sup> »

L'atmosphère, l'émotion ou l'intérêt du film tiendrait donc dans la compréhension du titre. Effectivement l'intention était d'exploiter le ressenti gustatif de l'évocation d'un aliment pour délivrer un message. Pouvons-nous décrypter ce message ?

En nous référant aux commentaires gastronomiques de Kida Shô sur ce poisson et le souvenir familial qu'il symbolise dans *Bonjour*, nous tenterons de discerner l'atmosphère et le message de ce film.

Shûhei en refusant de marier sa fille veut garder l'unité de sa famille. Il a déjà perdu sa femme et se raccroche à Michiko comme le dernier

<sup>131</sup> KIDA Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p. 18.

<sup>132</sup> Donald RICHIE, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980, p. 268.

maillon de cohésion de son foyer. Les stimuli gustatifs de ce poisson sabre d'automne pourraient évoquer tout le réconfort, l'envergure sentimentale que procure la famille. Shûhei en se résignant à marier sa fille, renonce à la chaleur de son foyer, à sa quintessence de père. Sa famille ne sera dès lors plus qu'un souvenir nostalgique que le goût du poisson sabre d'automne évoquera. La douce saveur d'un repas de famille, le ressenti du bonheur de l'existence dans sa banalité, dans sa simplicité ne sera plus qu'une évocation suscitée par le goût du poisson sabre d'automne.

Dans cette dernière œuvre, sans diffuser aucune image, sans lui donner aucun rôle, juste en l'évoquant dans son titre, Ozu accorde au goût la responsabilité de toute l'atmosphère du film. L'émotion centrale, l'intérêt et le sens du film qui peut « se lire dans le titre » serait le goût de la nostalgie de la famille. Nous pouvons donc convenir que les diverses traductions libres (anglaise ou française) de ce titre ne peuvent contenir « l'atmosphère » du film. Le spectateur peut mieux comprendre le film et s'approprier ce sentiment de nostalgie à condition que le poisson sabre d'automne évoque pour lui aussi le même souvenir et le même émoi. Il peut aussi le découvrir et le comprendre dans la lecture métaphorique des images de goût chez Ozu.

## Conclusion

L'ambition de ce mémoire était de définir le rôle du goût dans la vie et l'œuvre d'Ozu Yasujirô, en s'interrogeant sur l'intérêt des scènes culinaires dans ses films.

Dans un premier temps, nous avons découvert les traits de caractère de ce cinéaste gourmand et énigmatique pour réaliser qu'Ozu Yasujirô dévoilait sa nature, son intime et ses aspirations cinématographiques par métaphores culinaires. Ainsi nous avons pu constater qu'il conférait au riz au curry son opportunité de carrière, au *tôfu* le symbolise de son obstination et des subtilités de ses films. Nous avons réalisé, à la lecture de son journal, que le goût avait une telle influence dans sa vie qu'il lui donnait le rôle de transmetteur émotionnel. Ce qui montre qu'Ozu, communiquait l'essence de son être, la quintessence de son œuvre indirectement, par des messages sensoriels gustatifs, commun à tous les hommes.

Ensuite, son thème incontestable de la nourriture et sa maîtrise obsessionnelle nous ont permis d'identifier la diffusion des scènes et images de goût comme intentionnelle et calculée. Parallèlement, l'analyse de ses expériences gourmandes consignées dans son journal a démontré sa détermination à les exploiter professionnellement. Ainsi, comme il adaptait le trépied de sa caméra à ses objectifs cinématographiques, il exploitait les sensations que génère le goût pour les façonner comme un outil filmique ozuien de transmission émotionnelle.

Ce qui nous a conduit à décrypter des scènes culinaires pour tenter de comprendre les messages profonds et implicites qu'Ozu voulait transmettre au spectateur à travers le goût. Dans cette réflexion, l'analyse de deux films au titre culinaires nous ont conduit à déceler le rôle du goût dans l'œuvre d'Ozu comme une passerelle de sentiments, de l'intime du personnage vers la sensibilité du spectateur.

Ces recherches nous amènent à conclure que le goût utilisé par Ozu comme langage du ressenti dans sa vie, joue le même rôle dans son œuvre. Le rôle d'un langage basé sur une perception sensorielle qui permet de transmettre une émotion cachée.

L'étude de son caractère nous a permis de constater qu'Ozu reportait l'influence et les effets de sa gourmandise jusque dans les objectifs artistiques de son œuvre. Cette observation nous laisse sous-entendre que si Ozu n'avait pas été gourmand, son œuvre ne serait probablement pas autant empreint de goût.

En soulevant la question du goût, ce mémoire a tenté principalement d'interpréter quelques subtilités du cinéma d'Ozu mais, dans une nouvelle perspective, il semblerait intéressant, d'entrevoir les limites de ce langage.

Toujours, sous l'angle du rôle du goût, l'analyse du film *An* あん (Les Délices de Tôkyô), de Kawase Naomi, paru en 2015 au Japon, pourrait

constituer un sujet à approfondir tout en le comparant avec les particularités du cinéma d'Ozu.

## Annexe 1 : Filmographie d'Ozu Yasujirô

Cette filmographie est établie à partir de la thèse de Suzanne Beth, *Destruction, puissances et limite des films d'Ozu Yasujiro*, Thèse, Université de Montréal, 2015.

« La traduction en français des titres des films d'Ozu a connu une certaine instabilité, particulièrement marquée pour ses films les plus anciens. Elle est encore accrue pour ceux dont aucune copie ne subsiste et qui n'ont, de ce fait, jamais connu de sortie officielle dans un pays francophone. La filmographie ci-dessous propose une version aussi « stabilisée » que possible de ceux-ci – qui sait, toutefois, s'ils ne changeraient pas si une copie perdue venait à être découverte et faisait l'objet d'une sortie ? Pour ces films-là, lorsque plusieurs traductions existent, la version favorisée a été celle de la filmographie indiquée à la fin de l'ouvrage de Hasumi, qui est la même que celui de Doganis – tous deux étant les ouvrages en français les plus récents sur le cinéaste comportant une filmographie.

La dernière colonne du tableau indique notamment l'éventuelle mention du film au sein du classement annuel de la revue *Kinema Junpô*. Véritable institution du monde cinématographique japonais. »<sup>133</sup>

---

<sup>133</sup> BETH Suzanne, *L'impuissance du cinéma : Une étude des films d'Ozu*, Presse universitaire de Strasbourg, 2018. p. 372.

Année	Titre original	Re transcription alphabétique ( <i>rômaji</i> )	Titre en français	Remarques
FILMS MUETS				
1927	『懺悔の刃』	Zange no yaiba	<i>Le sabre de pénitence</i>	Perdu
1928	『若人の夢』	Wakôdo no yume	<i>Rêves de jeunesse</i>	Perdu
	『女房紛失』	Nyôbô funshitsu	<i>Épouse perdue</i>	Perdu
	『カボチャ』	Kabocha	<i>La citrouille</i>	Perdu
	『引越し夫婦』	Hikkoshi fûfu	<i>Un couple déménage</i>	Perdu
	『肉体美』	Nikutaibi	<i>Un corps magnifique</i>	Perdu
1929	『宝の山』	Takara no yama	<i>La montagne du trésor</i>	Perdu
	『学生ロマンス若き日』	Gakusei romansu. wakaki hi	<i>Jours de jeunesse</i>	Premier film d'Ozu existant à ce jour
	『和製喧嘩友達』	Wasei kenka tomodachi	<i>Combats amicaux à la japonaise</i>	Perdu
	『大学は出たけれど』	Daigaku wa deta keredo	<i>J'ai été diplômé mais...</i>	Copie de 10 minutes existante
	『会社員生活』	Kaishain seikatsu	<i>La vie d'un employé de bureau</i>	Perdu
	『突貫小僧』	Tokkan kozô	<i>Le galopin</i>	Perdu
1930	『結婚学入門』	Kekkongaku nyûmon	<i>Une introduction au mariage</i>	Perdu
	『朗かに歩め』	Hogara ni ayume	<i>Va d'un pas léger</i>	
	『落第はしたけれど』	Rakudai wa shita keredo	<i>J'ai été recalé mais...</i>	
	『その夜の妻』	Sono yo no tsuna	<i>Femme d'une nuit</i>	
	『エロ神の怨霊』	Erogami no onryô	<i>Eros, esprit vengeur</i>	Perdu
	『足に触った幸運』	Ashi ni sawatta kôun	<i>La chance m'a touché aux jambes</i>	Perdu
	『お嬢さん』	Ojôsan	<i>Jeune demoiselle</i>	Perdu 3ème prix <i>Kinema Jumpô</i>

Année	Titre original	Re transcription alphabétique ( <i>rômaji</i> )	Titre en français	Remarques
1931	『淑女と髭』	Shukujô to hige	<i>La femme et la barbe</i>	
	『美人と哀愁』	Bijin to aishu	<i>Les infortunes de la beauté</i>	Perdu
	『東京の合唱』	Tôkyô no kôrasu	<i>Chœur de Tokyo</i>	3ème prix <i>Kinema Jumpô</i>
1932	『春は御婦人から』	Haru wa gofujin kara	<i>Le printemps vient des femmes</i>	Perdu
	『大人の見る繪本 生れてはみたけれど』	[Otona no miru ehon] Umarete wa mita keredo	<i>Gosses de Tokyo</i>	1er prix <i>Kinema Jumpô</i>
	『青春の夢いまいづこ』	Seishun no yume ima izuko	<i>Où sont les rêves de jeunesse ?</i>	
	『また逢ふ日まで』	Mata au hi made	<i>Jusqu'à notre prochaine rencontre</i>	Perdu
1933	『東京の女』	Tôkyô no onna	<i>Une femme de Tokyo</i>	
	『非常線の女』	Hijôsen no onna	<i>Femmes et voyous</i>	
	『出来ごころ』	Dekigokoro	<i>Cœur capricieux</i>	1er prix <i>Kinema Jumpô</i>
1934	『母を恋はずや』	Haha wo kowazu ya	<i>L'amour d'une mère</i>	2 bobines manquantes sur 9
	『浮草物語』	Ukigusa monogatari	<i>Histoire d'herbes flottantes</i>	1er prix <i>Kinema Jumpô</i>
1935	『箱入娘』	Hakoiri musume	<i>Une jeune fille pure</i>	Perdu
1935	『菊五郎の鏡獅子』	Kagami jishi	<i>La danse du lion</i>	Documentaire montrant l'acteur de kabuki Kikugorô VI interprétant la « Danse du lion »
1935	『東京の宿』	Tokyo no yado	<i>Une auberge à Tokyo</i>	9ème prix <i>Kinema Jumpô</i>
1936	『大学よいとこ』	Daigaku yoitoko	<i>Vive la fac</i>	Perdu
FILMS PARLANTS — NOIR ET BLANC				
1936	『ひとり息子』	Hitori musuko	<i>Le fils unique</i>	4ème prix <i>Kinema Jumpô</i>
1937	『淑女は何を忘れたか』	Shukujô wa nani wo wasureta ka	<i>Qu'est-ce que la dame a oublié ?</i>	8ème prix <i>Kinema Jumpô</i>
1941	『戸田家の兄妹』	Toda-ke no kyôdai	<i>Les frères et sœurs Toda</i>	1er prix <i>Kinema Jumpô</i>

Année	Titre original	Re transcription alphabétique ( <i>rōmaji</i> )	Titre en français	Remarques
1942	『父ありき』	Chichi ariki	<i>Il était un père</i>	2ème prix <i>Kinema Junpō</i>
1947	『長屋紳士録』	Nagaya Shinshiroku	<i>Récit d'un propriétaire</i>	4ème prix <i>Kinema Junpō</i>
1948	『風の中の牝鶏』	Kaze no naka no mendori	<i>Une poule dans le vent</i>	7ème prix <i>Kinema Junpō</i>
1949	『晩春』	Banshun	<i>Printemps tardif</i>	1er prix <i>Kinema Junpō</i>
1950	『宗方姉妹』	Munekata kyōdai	<i>Les sœurs Mumekata</i>	7ème prix <i>Kinema Junpō</i> Tourné à la Shintōhō/Tōhō
1951	『麥秋』	Bakushū	<i>Été précoce</i>	1er prix <i>Kinema Junpō</i>
1952	『お茶漬けの味』	Ochazuke no aji	<i>Le goût du riz au thé vert</i>	Tourné à partir d'un scénario écrit et censuré en 1939
1953	『東京物語』	Tōkyō monogatari	<i>Voyage à Tokyo</i>	2ème prix <i>Kinema Junpō</i>
1956	『早春』	Sōshun	<i>Printemps précoce</i>	6ème prix <i>Kinema Junpō</i>
1957	『東京暮色』	Tōkyō boshoku	<i>Crépuscule à Tokyo</i>	
FILMS PARLANTS — COULEUR				
1958	『彼岸花』	Higanbana	<i>Fleurs d'équinoxe</i>	3ème prix <i>Kinema Junpō</i>
1959	『お早よう』	Ohayō	<i>Bonjour</i>	
	『浮草』	Ukigusa	<i>Herbes flottantes</i>	Film tourné à la Dai-ichi
1960	『秋日和』	Akibiyori	<i>Fin d'automne</i>	5ème prix <i>Kinema Junpō</i>
1961	『小早川家の秋』	Kohayagawa-ke no aki	<i>Dernier caprice</i>	Film tourné à la Tōhō
1962	『秋刀魚の味』	Sanna no aji	<i>Le goût du saké</i>	8ème prix <i>Kinema Junpō</i>

## Annexe 2 : Bibliographie

### Bibliographie en français :

ARNAUD, Diane et LAVIN, Mathias, *Ozu à présent*, G3j Editeur, 2013, 232 p.

BARRAT, Juliette, *Le regard et la caméra de la photogénie à l'incarnation*, Mémoire de fin d'études département image, 2017, 79 p.

BETH, Suzanne, *Destruction, puissances et limite des films d'Ozu Yasujiro*, Thèse, Université de Montréal, 2015, 413 p.

BETH, Suzanne, *L'impuissance du cinéma : Une étude des films d'Ozu*, Presse universitaire de Strasbourg, 2018.

BONNAUD, Frédéric, *Yasujiro Ozu*, <https://www.lesinrocks.com>, consulté le 27/02/2021.

BORDWELL, David, « Regarde encore ! Regarde bien ! Regarde ! », dans ARNAUD Diane et LAVIN Mathias, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. VII.

DOGANIS, Basile, « Tout cinéaste à deux esthétiques : La sienne et celle d'Ozu », dans ARNAUD Diane et LAVIN Mathias, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 117-128.

DELEUZE, Gilles, *Cinéma 2 : L'image temps*, Les éditions de minuit, 1985.

FONTANEL, Rémi, « Goût du rhum et 35 sakés : Le printemps tardif de Claire Denis », dans ARNAUD, Diane et LAVIN, Mathias, *Ozu à présent*, Préface, G3j Editeur, 2013, p. 9-21.

FUKUDA Hiroshi, GOTO Kôichirô, ISHIKAWA Eiji, KAWAHARA Wataru, KOYAMA Hirohisa, MURATA Yoshihiro, NOZAKI Hiromitsu et TAKAHASHI Masamitsu, *Le livre de la vraie cuisine japonaise*, traduit par Catherine Lemaître, éditions du Chêne, Hachette livre, 2012, 255 p.

GUYON, Rachel, *Yasujiro Ozu, cinéaste et japonais. Histoire d'un cinéma sans ancrage*, <https://www.cinematheque.fr/article/1040.html>, consulté le 25/01/2021.

GUYON, Rachel, « Yasujiro Ozu : une pépite dans les archives de la cinémathèque », Cinémathèque française, 25 octobre 2016, URL = [<http://www.cinematheque.fr/article/972.html>], consulté le 27/02/2021

HASUMI Shigéhiko, *Ozu Yasujirô*, traduit en français par Nakamura Ryôji, René de Ceccatty et l'auteur, Cahiers du cinéma, Collection auteurs, 1998, 237 p.

KIE, Laure, *Japon gourmand*, éditions Mango, 2019, 303 p.

OZU Yasujiro, *Carnets 1933 – 1963*, traduit par Josiane Pinon-kawatake, Carlotta Films, 2020, 1276 p.

MARCHAL, Anastasia, *Images de l'instant, images de l'éternité : Une étude sur le haïku comme langage de perception de l'invisible et de l'atemporel dans le cinéma de Yasujirô Ozu*, Art et histoire de l'art, HAL Id : Dumas, 2017.

RICHIE, Donald, *Ozu*, Lettre du blanc, 1980, 287 p.

RICHIE, Donald, *Le Cinéma japonais*, Monaco, Éditions du Rocher, 2005, p. 88-89.

SALAZAR, Silvia, « Lacan à l'épreuve du cinéma de Yasujiro Ozu. Du vide, du regard : la dimension de l'autre », Thèse université Paris 8, 2018, 367 p.

VERNEREY, Nathalie, « Wenders sur les traces d'Ozu : A la recherche de nouvelles images », Mémoire master 2, Université Toulouse, 2018, 124 p.

WELTER, Julien, « Les mets et merveilles du cinéma d'Ozu », publié le 17/08/20. <https://www.telerama.fr/sortir/dernier-caprice-les-mets-et-merveilles-du-cinema-do-6675222.php> consulté le 05/04/2020

WENDERS, Wim, *Les Pixels de Paul Cézanne et autres regards sur des artistes*, Paris, L'Arche, 2017.

YOSHIDA Kiju, *Ozu ou l'anti-cinéma*, Institut lumière, actes sud, Arte éditions, traduit par Jean Campignon et Jean Viala, 1998, 263 p.

Bibliographie en anglais:

WOOJEONG Joo, *The cinema of Ozu Yasujiro*, Edinburgh University Press, 2017, 276 p.

BORWELL, David, *Ozu and the Poetics of Cinema*, Princeton University Press, New Jersey, 1994 (1988), p. 88-97

Bibliographie en japonais:

KIDA Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, 261 p.

KIDA Shô, *Ozu Yasujirô Tôkyô gurume annai*, Asahishinbunsha, 2003, 227 p.

KIDA Shô, *kantoku Ozu Yasujirô nyûmon*, Asahishinbunsha, 2003, 294 p.

OZU Yasujiro, *Boku wa tôfu-ya dakara tôfu shika tsukuranai*, Tôkyô, Nihon Tosho Sentâ, 2010, 263 p.

Documents audiovisuels :

DOUCHET, Jean, *Ozu raconté par Jean Douché*, 2007, <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nuits-de-france-culture/ozu-raconte-par-jean-douchet-il-donne-a-la-camera-la-place-du-chien-dans-la-famille>. Consulté le 25/01/2021.

INOUE Kazuo, *j'ai vécu mais...*, 1983, documentaire, 120 mn., couleur et N/B, format DVD, coffret *Ozu*, vol. II, Carlotta Films, 2007.

OZU Yasujirô, *Le fils unique*, 1936, 79 mn., N/B, format DVD, Carlotta Films, 2013.

OZU Yasujirô, *Voyage à Tôkyô*, 1953, 135 mn., N/B, format DVD, Carlotta Films, 2007.

OZU Yasujirô, coffret *Ozu*, vol I et II, format DVD, Carlotta Films, 2007.

OZU Yasujirô, coffret *Yasujiro Ozu Cinq films en couleurs*, format DVD, Arte vidéo, 2003.

WENDERS, Wim, *Tôkyô-Ga*, 1985, 1h28, couleur, format DVD, BAC Video, 2008.

WENDERS, Wim, *Tôkyô-Ga*, entretien avec Atsuta yûharu, 1985, 1h28, couleur, format DVD, BAC Vidéo, 2008.

#### Articles internet

GUYON, Rachel, *Yasujirô Ozu, cinéaste et japonais. Histoire d'un cinéma sans ancrage*, <https://www.cinematheque.fr/article/1040.html>, consulté le 25/01/2021.

GUYON, Rachel, « Yasujiro Ozu : une pépite dans les archives de la cinémathèque », Cinémathèque française, 25 octobre 2016, URL = [<http://www.cinematheque.fr/article/972.html>], consulté le 27/02/2021

<http://dico-sciences-animales.cirad.fr/mobile/liste-mots.php?fiche=3051&def=balaous>, définition : Cololabis saira, Balaou, consulté le 31 mai 2021.

<http://japonasimut.canalblog.com/archives/2012/04/24/24091265.html>, consulté le 27/02/2021.

Poissons Saisoniers du Japon : Sanma/ 秋刀魚 /Cololabis Saira, <https://shizuokagourmet.com/2021/03/04/poissons-saisoniers-du-japon-sanma-cololabis-saira/>, consulté le 31 mai 2021.

WELTER, Julien, « Les mets et merveilles du cinéma d'Ozu », publié le 17/08/20. <https://www.telerama.fr/sortir/dernier-caprice-les-mets-et-merveilles-du-cinema-do-6675222.php> consulté le 05/04/2020

## Annexe 3 : Traductions et textes originaux

Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, 261 p. Texte original en japonais.

### 秋刀魚 と 大根 p.13 – 18

『秋刀魚の味』は小津安二郎が撮った最後の作品である。この作品は一九六二年八月に撮影が始まり、十一月に撮影が終了し、同月十八日に封切られている。小津はこの作品のあとに『大根と人参』を撮ることを考えていた。彼の死によって、『大根と人参』は撮られることはなかったが、わたしたちはなによりもまず、これら両方のタイトルに食べ物の名前がついていることに注目しなければならない。

日本映画のみならず外国映画にも、このように食材の名前がついた作品は珍しいといえる。『秋刀魚の味』というタイトルは、小津映画でいえば『お茶漬の味』を思いおこさせる。『お茶漬の味』を食べることによってハッピーエンドとなる。ところが不思議なことに、『秋刀魚の味』は見たところなんら秋刀魚とは関係ない作品である。登場人物たちが秋刀魚を口にするシーンなどまったくないのだから。では、なぜこの映画に秋刀魚という魚の名が使われたのだろう。

小津映画において秋刀魚が登場する作品は『お早よう』だけと思える。この映画のなかに、長男の実（設楽幸嗣）が茶の間の卓袱台にのっているおかずを見て、「What is this? ナンダ、またサンマの干物と豚汁かい」と、母親に反抗的な調子でいうシーンがある。もちろん、小津の得意としたロー・アングルの撮影なので、わたしたちに卓袱台にのっているサンマの干物と豚汁はよく見えない。母は「贅沢云うんじゃないの!」といて、子供たちをたしなめるのであるが、食事中のところに父と叔母が帰ってくると、「お父さん、またサンマの干物だよ」と、今度は二男の勇（島津雅彦）が母を怒らせることをいう。

ここには、かつて多くの家庭がそうであった、質素で堅実な日本の食卓がある。子供たちの率直な言葉によって、このシーンではサンマの干物が束の間の主役となっているがものの、このような言葉すら『秋刀魚の味』には見当たらない。

かつて小津は、『秋刀魚の味』というタイトルについてたずねられたとき、「サンマはやすくてうまいからね」（「日刊スポーツ」一九六二年八月十一日）と答えている。小津は、日本人にとっての秋刀魚の持つ雰囲気、つまり、安くてうまい、大根おろしと一緒に食べる秋刀魚の塩焼、その味がこの作品なんだといたいのだろうか。

小津は『秋日和』の演出について、「一つのドラマを感情で現わすのはやさしい。泣いたり笑ったり、そうすれば悲しい気持、うれしい気持を観客に伝えることができる。しかし、これでは単に説明であって、いくら感情に訴えても、その人の性格や風格は現わせないのではないか。劇的なものを全部取り去り、泣かさないで悲しみの風格を出す。劇的な起伏を描かないで、人生を感じさせる。こういう演出を全面的にやってみた」（「自作を語る」『キネマ旬報 小津安二郎〈人と芸術〉』）と述べている。

『秋刀魚の味』の演出もおそらく同様であると考えられるが、そのタイトルもまた、直接、物語に関係あるのではなく、日本人が秋刀魚を食べて感じるような味をそこはかとなく表現しようとしたものと考えられる。ここでは『晩春』や『早春』や『秋日和』のように、季節をあらわすタイトルのついた小津映画に思いをめぐらせば、もっと理解しやすいかもしれない。『早春』が好例であるように、これらの映画の物語がかならずしもタイトル、つまり、季節と直接には関連していない。たとえば、『秋刀魚の味』の舞台は秋ではない。なぜなら、この作品には登場人物たちが鱧を口にするシーンがあるから。鱧料理は初夏から盛夏にかけて食べるのが一般的である。つぎに予定されていた『大根と人参』が小津によって撮られたとしても、『秋刀魚の味』からみて、きっと大根や人参のあらわれない映画になったことであろう。このタイトルも『秋刀魚の味』と同様に、小津と野田高梧が考えたものである。 [...] p.16

#### p.18

『秋刀魚の味』の英語のタイトルは **Autume Afternoon**（『秋の午後』）である。この英語訳はあきらかに秋刀魚という言葉の持つ季節感と呼応している。しかし、フランス語のタイトルは英語訳とは異なり、**Le Goût du Saké**（『酒の味』）とつけられた。サケは「酒」であり、グは「味」とか「食欲」とか「嗜好」という意味である。ここにはフランス人の食通ぶりがあらわれている。いくらフランス人が食通で、異国趣味があるとはいっても、「秋刀魚」

では——フランス人は秋刀魚を食べるだろうか？——彼らにとって映画のタイトルらしくない。また英語のタイトル『秋の午後』では、映画のタイトルとしてぼんやりした印象を与える。そこで考えられたのが『酒の味（ル・グ・デュ・サケ）』と思える。一九七〇年代にはパリにも日本食レストランがいくつかあり、パリジャンやパリジャンヌの識者のあいだでは、酒は日本のアルコール飲料として知られてきていた。そしてこの作品に酒を飲むシーンの多いことを考慮すれば、『酒の味』は『秋刀魚の味』を見た感じそのものをタイトルとしたといえるだろう。『秋刀魚の味』がパリで封切られたのは一九七〇年代末である。さらにまた、『酒の味』というタイトルには、ロマン主義の作家ジェラルド・ド・ネルヴァルなどに代表されるフランス人の異国趣味も感じとれる。おそらくあまり聞き慣れないサケという単語があることで、フランス人の異国趣味をくすぐったと思われる。『酒の味』は『秋刀魚の味』をうまく表現した、まったくフランス人的なタイトルである。p.18

Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p.13-18. Traduction.

### Le poisson sabre d'automne et le grand radis blanc

« *Le Goût du poisson sabre d'automne* » est la dernière œuvre que Ozu Yasujirô a réalisé. Le tournage de cette œuvre a commencé en août 1962, s'est terminé en novembre et le film est sorti en salle le 18 de ce même mois. Après ce film, Ozu pensait réaliser « Radis et carotte ». À cause de sa mort, il n'a pas pu tourner « Radis et carotte », mais pour nous, avant tout, il nous faut remarquer que le titre de ces deux œuvres portent des noms de nourriture.

Pas seulement dans les films japonais, mais aussi dans les films étrangers, les œuvres qui portent de tels noms d'aliments sont plutôt rares. Un titre comme : « *Le goût du poisson sabre d'automne* » nous rappelle, parmi les films d'Ozu, « *Le Goût de riz au thé vert* ». Dans « *Le Goût du riz au thé vert* », un dénouement heureux survient à la fin, grâce au moment où les deux personnages principaux, mari et femme, qui avaient de mauvaises relations de couple, mangent ensemble du riz au thé vert avec des légumes marinés. Pourtant, étrangement, « *Le Goût du poisson sabre d'automne* » est un film qui ne semble pas avoir de rapport avec le poisson sabre d'automne. En fait, il n'y a absolument aucune scène où des personnages mangent du poisson sabre d'automne. Alors pourquoi ce film porte-t-il un nom de poisson tel que le poisson sabre d'automne ?

Il semble que « *Bonjour* » soit le seul film d'Ozu qui met en scène le poisson sabre d'automne. Dans ce film, il y a une scène où le fils aîné Minoru (Shitara Kôji), regarde les divers petits plats sur la table de la salle à manger et demande à sa mère sur un ton réprobateur : « What is this ? qu'est-ce que c'est ? encore du poisson sabre d'automne séché et de la soupe de *miso* au porc ? ». Bien sûr, comme le film a été tourné en contre-plongée, ce qui était l'une des caractéristiques d'Ozu, nous ne pouvons pas bien voir le poisson sabre d'automne séché et la soupe *miso* au porc qui sont posés sur la table. La mère réprime l'enfant en lui répondant : « Ne sois pas si exigeant ! ». Mais lorsque le père et la tante rentrent à la maison alors qu'ils sont en train de manger, cette fois ci, le fils cadet, Isamu (Masahiko Shimazu), dit : « Papa, c'est encore du poisson sabre d'automne séché », ce qui met leur mère en colère.

Nous avons ici une scène de repas familiale classique et conventionnelle telle que l'on trouvait dans beaucoup de foyers d'autrefois. Grâce aux paroles franches des enfants, dans cette scène, le poisson sabre d'automne joue un bref premier rôle, cependant on ne retrouve même pas ce mot dans le film « *Le Goût du poisson sabre d'automne* ».

Autrefois, lorsque Ozu a été interrogé à propos du titre de ce film « *Le Goût de poisson sabre d'automne* », il a répondu : « c'est parce que le

poisson sabre d'automne est bon marché et délicieux » (« Nikkan Sport » 18 août 1962). Ozu a-t-il voulu exprimer les émotions que véhicule le poisson sabre d'automne pour un japonais, en d'autres termes, a-t-il voulu transmettre le goût de cette œuvre, celui du poisson sabre d'automne grillé et salé, dégusté avec du grand radis blanc râpé.

À propos de la mise en scène de « *Fin d'automne* », Ozu a déclaré : « Il est facile d'exprimer un drame avec des émotions. En pleurant, en riant, vous pouvez transmettre aux spectateurs, les sentiments, tels quels, de tristesse ou de joie. En pleurant ou en riant, vous pouvez dire au public à quel point vous êtes triste ou heureux. Cependant, il ne s'agit là, que d'explications rudimentaires, et vous aurez beau faire appel aux émotions, que sans doute, ne parviendrez-vous pas à transmettre le caractère ou la nature profonde de la personne ? Enlever tous les éléments dramatiques et rendre le personnage triste sans le faire pleurer. Sans esquisser d'ondulations dramatiques, faire ressentir la vie du personnage. C'est ce genre de mise en scène que j'ai totalement essayé d'appliquer. » (« Parler de mon propre travail ». « Kinema Junpo Ozu Yasujirô (People and Art)).

Il semble que la mise en scène du film « *Le goût du poisson sabre d'automne* » soit du même genre, mais, en plus, ce titre n'a pas de lien direct avec l'histoire, il semblerait qu'il s'agisse d'une tentative d'expression du goût comme émotion que ressentent les japonais quand ils mangent du poisson sabre d'automne. Dans ce cas-là, il est certainement bien plus facile de comprendre des films d'Ozu dont le titre exprime la saisonnalité comme « *Printemps tardif* », « *Printemps précoce* », ou « *Fin d'automne* ». L'histoire de ces films, comme dans « *Printemps précoce* » par exemple, n'est pas toujours directement liée au titre, c'est-à-dire à la saison. « *Le goût du poisson sabre d'automne* », notamment, ne se déroule pas en automne. C'est la raison pour laquelle, dans cette œuvre, il y a une scène où les personnages mangent du congre. Généralement, les mets de congre se dégustent du début de l'été jusqu'au milieu de cette saison. Ensuite, à en juger par « *Le Goût du poisson sabre d'automne* », même si « *Radis et carotte* » qui était en projet, avait été tourné par Ozu lui-même, il serait très certainement devenu, un film sans radis ni carotte. Le titre de ce film aussi, tout comme « *Le Goût du poisson sabre d'automne* », a également été imaginé par Ozu et Noda Kôgo. [...] p16.

[...] p.18.

Le titre en anglais de « *Le Goût du poisson sabre d'automne* » est « *Autume Afternoon* » (« Après-midi d'automne »). Cette traduction anglaise fait clairement appel au ressenti de saisonnalité que contient le mot poisson sabre d'automne. Toutefois, le titre français diffère de la traduction anglaise et est « *Le Goût du Saké* ». Le mot « saké » signifie « l'alcool japonais » et le mot « goût » a pour signification « saveur »,

« appétit » ou « préférence ». Ici, la nature gourmande des français est exprimée. Même si les français sont des gourmets et ont le goût de l'exotisme, pensez-vous, qu'avec le film « *Le Goût du poisson sabre d'automne* », ils mangeraient du poisson sabre d'automne ? Pour eux, ce poisson ne peut évoquer le titre du film. En outre, le titre anglais « *Après midi d'automne* » donne une vague impression de titre de film. Ainsi, ils ont donc réfléchi au titre « *Le Goût du Saké* ». Dans les années 1970, il y avait plusieurs restaurants japonais à Paris, et le saké était devenu une boisson alcoolisée japonaise connue des intellectuels parisiens et parisiennes. Compte tenu des nombreuses scènes de consommation d'alcool dans ce film, le titre « *Le Goût du saké* » pourrait être tiré du sentiment de ces scènes vu dans « *Le Goût du poisson sabre d'automne* ». « *Le goût du poisson sabre d'automne* » est sorti à Paris à la fin des années 1970. De surcroît, le titre « *Le Goût du saké* » reflèterait également l'exotisme des français, représenté par l'écrivain romantique Gérard de Nerval. Peut-être que l'inclusion du mot peu familier « saké » a réveillé le goût exotique des français. « *Le Goût du saké* » est un titre très français qui exprime savoureusement « *Le Goût du poisson sabre d'automne* ».

Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p. 19-26. Texte original en japonais.

## 2 鱧

小津映画の登場人物といえ、ことあるごとに座布団や椅子に座り、あまり重要とは思われないことをあれこれ話す。そのために飲んだり食べたりするシーンが必然的に多くなる。『秋刀魚の味』には、その典型的なシーンがいくつもある。そのなかでも、恩師を招いておこなわれたクラス会のシーンは注目すべきものである。たまたま電車で見かけた恩師の佐久間（東野英治郎）を迎え、銀座裏の料理屋料理屋「立花」で中学のクラス会がおこなわれる。そのとき、お吸物の具に見なれないものがはいつていることに気づく人物がいる。ヒョータンこと佐久間である。彼はその見なれない白い具を箸でつまみ、教え子の一人である河合（中村伸郎）に質問をする。

佐久間「これは何ンですか」

河合「ハモでしょう」

佐久間「ハム？」

河合「いいえ、ハモ……」

佐久間「アア、ハモ——なるほど、結構なもんですなア。ウーム鱧か……。サカナ偏にユタカか、鱧か」

今の東京では、ほとんどどんなものでも口にしようと思えば口にすることができる。鱧でさえそうである。東京では夏が近づくと、鱧は特別な魚屋さんだけでなく、スーパーの鮮魚売り場にもでまわる。これはおそらく、わたしたちの常軌を逸した欲望の結果である。しかし、鱧は価格の高さもわざわざしているのか、まだ関東ではそんなに市民権を得ているとはいえないだろう。鱧を使った料理は関西を代表する料亭料理である。鱧は包丁による「骨切り」の必要があるため、板前が包丁捌きを發揮できる食材である。そして夏の暑い時期に食べてこそ鱧である。しかも東京などでなく、京都で祇園祭のときや大阪で天神祭のときに口にすれば、このうえなく美味しい、季節感あふれる料理となる。梅肉で食べる「鱧のおとし」や焼鱧をのせた「鱧寿司」。関西のじっとりした暑さのさなかに食べてこそ、鱧の持つ味や食感がいきる。鴨川の河原にはりだした栈敷（川床）で、夜風に涼みながら鱧料理に箸をつける。淀川の川べりに浮かべた船のうえで、船渡御の飾りたてた船が通り過ぎてゆく様子を見ながら鱧を味わう。これ

らが鱧を食べる最高の舞台であることはいうまでもない。もちろん、京都人のなかには、錦市場にいて鱧を一匹ごと買い、その場で骨切りをして貰い、家庭でさまざまな鱧料理を味わう人もいる。

ふたたび『秋刀魚の味』に戻ってみよう。すっかり酔った老教師の佐久間がクラス会を辞したあと、残った教え子たちによって彼を揶揄する会話が展開される。

菅 井「ヒョータン、大分ご機嫌だったじゃないか」

渡 部「あいつ鱧食ったことないのかな、字だけ知ってやがって」

堀 江「アア、茶碗蒸し、河合のまで食っちゃいやがって、よく呑むし、よく食うよ」

中 西「けど、あいつも年取ったよなア、大分しなびてきたじゃないか」

菅 井「しなびたヒョータンか……。でも、いい功德だったよ」で、一同、笑う。

小津はほとんどいつも映画が撮られたときと同じ時代を背景とした物語を描いている。これは小津映画を特徴づける重要なことである。この当時、つまり『秋刀魚の味』の撮られた一九六〇年代の初めでは、いくら東京の銀座とはいえ、おそらく鱧の吸物は珍しかったのではないだろうか。とすれば、戦前の旧制中学の先生で、今はしがない中華料理店を営んでいる者が——映画のなかでは佐久間がどこで教師をしていたか不明——関西出身でないかぎり、鱧を食べた経験がなくても当たり前といえるだろう。しかし、ヒョータンと渾名で呼ばれる佐久間はかつて漢文の先生をしていたのである。彼が鱧のような難しい漢字を知っていてもなんら不思議はない。多くの人はこのクラス会のシーンのヒョータンに、老いることの残酷さを見てとる。このあとでも何度か登場するヒョータンの物腰やルーズな服装からも、そのことは十分過ぎるほど納得するだろう。小津映画における東野英治郎は、定年となり、生活の大変さを口にする老人をほとんどいつも演じているが、『秋刀魚の味』における東野はさらにその先まで表現している。ポンコツ屋をしている坂本（加東大介）がヒョータンのやっている「燕来軒」にはいつてくるシーンがある。坂本はそこに海軍で上官だった平山がいると知り、注文したチャーシューメンを取り消して、平山を誘って店をでてゆく。このあと、カメラは独り椅子に座り物思いに沈むヒョータンを写すが、それは人生にたいする疲れや諦念をあらわす見事なミディアム・ショットとなっている。

ここでわたしは、鱧をとおして小津映画のひとつの特徴について考えをめぐらしたくなる。それは小津の季節感や地方色の表現についてである。

小津は東京を舞台にした映画を数多く撮っている。東京がタイトルの一部になっている作品は五本ある。『東京の合唱』『東京の女』『東京の宿』『東京物語』『東京暮色』。しかし小津は、東京を描く映像作家という一般論をくつがえすかのように、地方を舞台にしたいくつかの作品を、そうでなくとも、物語の一部が地方ロケからなっている作品もかなり撮っている。たとえば、前者では『浮草物語』『浮草』『小早川家の秋』があげられる。後者では『若き日』『一人息子』『父ありき』『晩春』『宗方姉妹』『東京物語』『早春』『彼岸花』『秋日和』などが代表的な作品としてあげられる。小津映画に東京やその近隣の場所を越えて、はるか遠くの場所が本格的に登場するのは、トーキー作品になってからといえるが、サイレント作品では『若き日』や『浮草物語』で地方ロケがおこなわれている。『若き日』には後半でスキー場を舞台とするシーケンスがあるが、これは撮影担当の茂原英雄の実家が赤倉で旅館をしていたので、スキー場のロケが敢行されたと考えられる。

小津が描いた地方はさまざまである。しかし、東北地方でいえば、秋田がなぜかきまって登場する。『早春』はサラリーマンの世界を多層的に描いた傑作である。そのなかで、あまり気づかないが、重要な役を演じたのが三浦という結核で伏せっている人物である。同僚の杉山（池部良）が彼を見舞うと、「おれが丸ビルを見たのは、修学旅行で初めて東京へ出て来た時だった……。もう夕方で、どの窓にも灯がついて、秋田県の田舎の中学生の目には、まるで外国のようだったよ。驚いたねえ……。それ以来、丸ビルはおれの憧れだった」と杉山に話す。丸ノ内にある会社に勤めることを夢見た彼は、それをかなえたものの、志なかばで死ぬ。三浦の先輩で、脱サラをして、今は夫婦で喫茶店「ブルー・マウンテン」を経営している河合（山村聡）は、「あいつも会社員生活の厭な面を知らないで死んでいったんだから幸せだったかも知れないよ」と通夜の席で話す。すでにサラリーマンの厭な面に直面している杉山。脱サラをした河合。彼らの出身地が映画のなかではどこなのかわからないが、小津映画で主人公を演じるサラリーマンは地方出身の人物が少なくない。そのなかでも『早春』の三浦は、丸ノ内にある会社に勤めることをこと夢見て、それをかなえたものの病にたおれる、もっとも悲しいサラリーマンの一人である。このほかにも秋田といえば、たとえば、『父

ありき』の良平（佐野周二）は秋田で工業学校の先生をしている。また、『麦秋』の矢部謙吉（二本柳寛）は秋田に赴任することを選び、彼と結婚することをきめた紀子も秋田に旅立つことになる。

このような秋田の採用には、なにか理由があるのかもしれない。たとえば、はるか昔、蒲田撮影所近くにあった食堂「珍々軒」でおこなわれたスタッフのための「兵役づとめ慰労会」において、小津が「ロケ先で覚えてきたという『秋田おぼこ』を柄にもない渋い声で哀愁を込めて唄い始める」（『小津安二郎・人と仕事』）という証言がある。とはいっても、小津が描いた関東以外の土地では京都がもっとも多い場所といえる。『晩春』『宗方姉妹』『彼岸花』『小早川家の秋』には京都を舞台にした箇所があり、それらそれらはいうまでもなく映画において重要なシーンとなっている。

スクリーンに地方色をだそうとしたら、ロケにその地に赴くだけでなく、『早春』の三浦のように東京にいながら故郷のことを語ったり、彼を心配して郷里からやってきた三浦の母（長岡輝子——岩手県出身）の話すように方言を用いることである。とくに、登場人物の話す言葉は地方を表現する手っ取り早い方法である。彼らが、たとえば関西弁を話していると、彼らが東京にいても、それだけで京都や大阪の空気をたやすく感じてしまう。『淑女は何を忘れたか』のおかしさは、大阪から来た姪を演じる桑野通子の話す関西弁にずいぶん負っている。田中春男や浪花千栄子の関西弁は、小津作品にアクセントを与え、結果的に物語を活気づかせる。『晩春』では、不思議なのだが、京大教授の小野寺（三島雅夫）が関西弁を話さないうえに、主人公の父と娘が京都を旅行して小野寺の家族（妻と娘）に会ったとき、彼女たちも土地の言葉を話さない。ところが、『東京暮色』『彼岸花』『小早川家の秋』などでは関西弁が積極的に話されるため、それぞれの物語に台詞による変化が生じている。

小津が用いた地方色の表現には、長岡輝子や田中春男たちの話す方言だけでなく、食べ物によるものもある。とくに小津のカラー作品には、なにげなく季節感や地方色がでている食材が登場する。たとえば、この章の題となっている鱧は、季節だけではなく、あきらかに土地を表現する食材でもある。鱧はいくつかの県で獲られているが、やはり、明石の鱧が最高級品といえるだろう。

『東京暮色』の冒頭では、小料理屋で伊勢志摩地方の「牡蠣」が話題になる。『彼岸花』には、京都の旅館佐々木から平山家に旬の「筍」を送ったという台詞や、新婚旅行で京都に立ち寄った谷

口（佐田啓二）と節子（有馬稲子）が、「菜の花漬」を「ねえ君、これうまいねえ」といいながら食べたという女将の台詞がある。これらはどちらも浪花千栄子によって話された台詞であり、見事な関西弁で話されるがゆえに、よりいっそう美味しく、京都を意識させる食べ物として耳にひびく。小津は方言や地方の食べ物を採用することで、一見しておとなしく、ときとして平板に見えるホームドラマに多様性を与え、巧みな味つけをおこなっているといえるだろう。

Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p.19-26. Traduction.

Quant aux personnages mis en scène dans les films d'Ozu, chaque fois qu'ils sont assis sur des coussins ou des chaises ils parlent de choses qui ne semblent pas vraiment importantes. C'est pourquoi les scènes où ils boivent et mangent sont inévitablement nombreuses. Dans « *Le Goût du poisson sabre d'automne* », ce genre de scènes typiques sont aussi très nombreuses. Parmi elles, la scène de la réunion d'anciens élèves où est invité l'ancien professeur est tout à fait remarquable. La réunion d'anciens élèves de collège est organisée à « Tachibana » un restaurant derrière Ginza où est invité l'ancien professeur Sakuma (Higashino Eijirô), aperçu par hasard dans le train. À ce moment-là, un des protagonistes remarque un ingrédient inhabituel dans la soupe. C'est Sakuma, également connu sous le nom de Hyotan. Il saisit l'ingrédient blanc inconnu avec ses baguettes et interroge Kawai (Nakamura Noburo), un de ses étudiants.

Sakuma : « Ça qu'est-ce que c'est ? »

Kawai : « Du congre, je crois »

Sakuma : « Du jambon ? »

Kawai : « Non, du congre..... »

Sakuma : « Ah, du congre... eh bien, un vrai poisson de riche ! Ah oui du congre ..... Ça s'écrit avec la clef du poisson, plus le caractère de la richesse. »

À Tôkyô de nos jours, vous pouvez déguster presque tout ce qui vous souhaitez manger. Il en va de même pour le congre. À Tôkyô, à l'approche de l'été, le congre se trouve non seulement dans les poissonneries spécialisées mais aussi dans le rayon des poissons frais des supermarchés. C'est probablement le résultat de nos désirs excentriques. Peut-être est-ce à cause du prix élevé du congre, mais il n'est probablement pas si populaire dans la région de Kantô. Les plats à base de congre font partie d'une cuisine raffinée représentative du Kansai. Comme le congre exige « une coupe des arrêtes » en fonction des couteaux, c'est un aliment qui permet au chef de montrer ses talents de coupes aux couteaux. Puis, le congre se consomme de préférence durant les mois chauds de l'été. De plus, si vous mangez du congre à Kyôto pendant le festival de Gion ou à Ôsaka lors du festival de Tenjin, plutôt qu'à Tôkyô entre autres, vous pourrez profiter d'un goût inégalé de ce met de saison. Le « congre *otoshi* » se mange accompagné de purée de prune salée, ou en « sushi de congre » avec du congre grillé sur le dessus. C'est justement dans la chaleur humide du Kansai que ressort le goût et la texture du congre. Vous pourrez déguster des plats de congre sur le lit de la rivière Kamo tout en profitant de la brise fraîche du soir. Savourer du congre en regardant passer les bateaux

décorés pour la procession sur les rives de la rivière Yodo. Inutile de dire que c'est la meilleure façon d'apprécier le congre. Bien sûr, parmi les gens de kyôto, certains aussi vont au marché Nishiki, achètent du congre entier, le font lever sur place, puis le dégustent à la maison de différentes manières. Revenons, de nouveau, au film « Le goût du poisson sabre d'automne ». Après que le vieux professeur Sakuma, complètement ivre, ait quitté la réunion de classe, les élèves restants entament une conversation pour se moquer de lui.

Sugai : « Hyô-tan, était de très bonne humeur, n'est-ce pas ? »

Watabe : « Ce gars n'avait jamais mangé de congre ? Il n'en connaît que l'écriture.

Horie : « Ah, il a même mangé la crème aux œufs à la vapeur de Kawai. Il boit beaucoup et mange beaucoup. »

Nakanishi : « Mais il vieillit, n'est-ce pas ? Il s'est bien ratatiné, non ? »

Sugai : « Ce vieux Hyôtan tout ratatiné. Nous avons fait notre bonne action. »

Puis ils rient tous.

Ozu dépeint presque toujours ses histoires en toile de fond l'époque à laquelle le film a été réalisé. C'est une caractéristique importante des films d'Ozu. À cette époque, c'est-à-dire au début des années 1960, lorsque « *Le Goût du poisson sabre d'automne* » a été tourné, la soupe de congre n'était-elle pas vraisemblablement rare ? même dans un quartier comme Ginza, à Tôkyô.

Si tel est le cas, à moins d'être originaire de la région du Kansai (dans le film, l'endroit où enseignait Sakuma est inconnu), nous pouvons dire qu'il est normal qu'un ancien professeur de collège d'avant-guerre qui gère aujourd'hui un modeste restaurant chinois n'ait eu aucune expérience du congre.

Pourtant, comme, Sakuma, surnommé « Hyôtan », était autrefois professeur de littérature chinoise. Ce n'est pas étonnant qu'il connaisse des kanjis (caractères chinois) difficiles comme « 鱧 (congre) ». Nombreux sont les gens qui perçoivent la cruauté du vieillissement dans cette scène de réunion d'anciens élèves. Même par la suite, ses manières et ses vêtements négligés qui apparaissent à plusieurs reprises dans le film suffisent amplement à nous en convaincre. Dans les films d'Ozu, Higashino Eijirô joue presque toujours un vieil homme qui a atteint l'âge de la retraite et parle des difficultés de la vie, mais dans « *Le Goût du poisson sabre d'automne* », Higashino va encore plus loin dans cette représentation. Il y a une scène où Sakamoto (Kato Daisuké), qui tient un magasin de guimbardes, entre dans le restaurant « Enrai-ken » tenu par de Hyotan. Lorsque Sakamoto s'aperçoit que Hirayama, qui était son supérieur dans la marine, est présent, il annule sa commande de *râmen chashû* aux tranches de porc et invite Hirayama à quitter le restaurant avec lui. Après

cela, la caméra filme Hyôtan assis seul sur une chaise, perdu dans ses pensées, et c'est un splendide plan moyen qui exprime la lassitude et la résignation face à la vie.

Ici, je voudrais tourner ma réflexion autour d'une des particularités des films d'Ozu qui passe par le congre. C'est l'expression du ressenti des saisons et des couleurs locales. [...] fin p. 22

[...] p. 25

Ozu a utilisé non seulement les dialectes parlés par Nagaoka Téruko et Tanaka Haruo, mais aussi la nourriture comme expression des couleurs locales. En particulier, dans les œuvres en couleur d'Ozu, les aliments qui expriment le ressenti des saisons et des couleurs locales apparaissent de manière désinvolte. Par exemple, le congre qui fait l'objet de ce chapitre est non seulement un aliment saisonnier mais aussi un met qui exprime clairement la région. Le congre est pêcher dans plusieurs préfectures, mais le congre d'Akashi est probablement le plus prestigieux. Au début du film « *Crépuscule à Tôkyô* », dans un petit restaurant, il est question « des huîtres » de la région d'Ise-Shima. Dans « *Fleurs d'équinoxe* », il y a une réplique dans laquelle l'aubergiste Sasaki à Kyôto envoie à la famille Hirayama des pousses de bambou de saison, et une autre réplique dans laquelle la propriétaire dit que Taniguchi (Sada Keiji) et Setsuko (Arima Inako), qui se sont arrêtés à Kyôto pendant leur voyage de lune de miel, ont mangé des fleurs de colza marinées au sel en disant : « hé, ils sont délicieux. ». Ces deux répliques ont été prononcées par Naniwa Chieko, et comme elles sont dites dans un splendide dialecte du Kansai, les mets retentissent à nos oreilles comme encore plus délicieux et font prendre conscience de Kyôto. En utilisant des dialectes et des aliments régionaux, Ozu, donne de la diversité et révèle des saveurs astucieuses à des drames domestiques qui, à première vue, peuvent sembler monotones.

Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p.40-46. Texte original en japonais.

#### 4 ラーメン

『秋刀魚の味』では、クラス会ですっかり酔った元教師のヒョータンが教え子の平山（笠智衆）と河合（中村伸郎）に送られて帰宅する。車がうらぶれた横丁にとまり、二人に抱えられるようにしてヒョータンがやってくる。彼は「燕来軒」という小さな中華料理店を営んでいる。杉村春子の演じるヒョータンの娘——脚本では四十八歳——が彼らを出迎える。彼女が無愛想で暗いのは婚期を逸したことと関係あるのだが、このことは映画の後半で、平山が自分の娘（岩下志麻）に結婚を積極的に勧めることの明確な動機となる。

この作品では、平山が燕来軒を再訪する。同級生たちがヒョータンへの感謝の気持として出し合ったお金を、彼が代表して渡すためである。平山が燕来軒にやってきたとき、工員風の客がカウンターでラーメンを食べているが、「オイ、ここへおいとくよ」と、その客は代金をおいてでてゆく。そして、平山がヒョータンにお金を渡して帰ろうとするところに、小太りの男がはいてきて、チャーシューメンを注文する。その男は坂本（加東大介）といい、かつて平山が海軍で艦長だったときの部下であった。

小津の映画には、このようにラーメンを食べたり注文したりするシーンが何度か使われている。彼の映画に初めてラーメンが登場したのは、おそらく一九三六年の作品『一人息子』である。信州からやってきた母（飯田蝶子）をもてなす夜食として、夜鳴きそば（ラーメン）が注文される。良助（日守新一）が母の肩を揉んでいる。母が東京見物で見た雷門の大きな提灯にびっくりしたなどと話しているとき、チャルメラの音がきこえてくる。良助は母の肩を叩く手をとめて、「おッ母さん支那ソバ食べたことありますか。ちょっと変っていいもんですよ」といい、屋台にラーメンを注文するために外にでる。彼は三杯ラーメンを注文するが、そのとき「チャーシュー うんと入れろよなあ」と声をかける。就寝前のラーメンでは、年老いた母にとって負担になるのではないかと思えるが、ともかく母と良助夫婦の三人は車座となって、美味しそうにラーメンを食べる。良助

はこのとき、明日の東京見物はどこにしましょうかと話しながら、母に「おつゆがうまいんですよ」とつゆを飲むことを勧める。良助のこのような行動や台詞は、母の自分にたいする落胆振りを意識しつつ、母を精一杯もてなす心優しい息子を表現している。夜食のラーメンに隠れてしまいそうであるが、見るものにとって、辛く心苦しいシーンである。

主役や準主役が中華料理店でラーメンを食べるシーンは、『お茶漬の味』と『秋日和』の二作品に見受けられる。そのどちらでも、恋人同士の二人が並んで座り、ラーメンを食べる。二人はラーメンという同じ物を食べてデートをしているのである。映画における恋人たちの語らいの場としては、なんと色気がなく、性を感じさせないことか。あまりにも庶民的あり、日常的でありすぎる。しかし、このようなシーンにこそ小津映画の特徴がよくあらわれているといえるだろう。

『お茶漬の味』では、就職の決まった地方出身の岡田（鶴田浩二）と茅ヶ崎に住む節子（津島恵子）がラーメンを食べる。『秋日和』では、会社員の後藤（佐田啓二）とOLのアヤ子（司葉子）がラーメンを食べる。前者では恋人になりそうな二人が、後者では結婚しそうな二人が、ラーメンを食べるシーンのなかに描かれている。ここではラーメンを食べるシーンに見られる映像の差異に注目しないわけにゆかない。どちらの作品でも、二人の男女が店の壁を前にしたカウンターに並んで座り、ラーメンを食べている。一見では、両者のシーンはきわめて似ている。しかし、ショットが展開するにつれ、まったく異なる角度からのショットが『お茶漬の味』に存在することがわかる。

『お茶漬の味』のラーメンのシーンは、「三来元」という暖簾のかかっている中華料理店の外のショットからはじまる。シューマイ、ワンタンと書かれた立看板が見える。最初から最後まで、このシーンには渡辺はま子の「桑港（サン・フランシスコ）のチャイナタウン……」という歌声が流れている。つぎは店内のショットである。壁に面したカウンターで二人が並んでラーメンを食べている。それから節子、そして岡田を写した一人ひとりのショットがカットバックでつづくが、そのうち手前、斜め前方から、つまりカウンター側から

二人を斜めに写したショットがあらわれる。このショットに、岡田と節子をカットバックしたショットがまじり、見合いやラーメンの話が展開する。このシーンを構成する各ショットの連なりは自然でさり気ない。カウンター側から二人を写したショットのとき、岡田はラーメン談義をはじめ。

岡田「どうです、うまいでしょ」

節子「うん、おいしい」

岡田「ラーメンはね、おつゆがうまいんですよ。」

(岡田おつゆをのむ。それを見て、節子もおつゆを飲む) こういうものはねえ、うまいだけじゃいけないんだ、安くなくちや」

節子「そお」

岡田「世の中には安くてうまいものがたくさんあるんです。ガードの向こうの焼き鳥屋、ここもうまいんだ。今度行きましょう」

節子「連れてって」

このようなB級グルメの話をしてしながら、二人は恋人となってゆく。このあと岡田は、『秋刀魚の味』で三浦(吉田輝雄)がトンカツを追加注文したように、「おーい、ラーメンもうひとつ、おつゆたくさん」といって、もう一杯ラーメンを注文する。そして再び「三来元」という暖簾のかかっている中華料理店の外のショットとなり、ラーメンを食べる一組の男女のシーンが終了する。「三来元」という暖簾のショットからはじまり、「三来元」という暖簾のショットで終り、ラーメンという環が閉じられる。

『秋日和』においてラーメンを食べている男女のシーンは、ほとんど突然、中華料理店の店内のショットからはじまるため、店名があきらかになっていない。しかし、画面の奥に写っている暖簾から判断するに、文字が反転しているものの、これもまた店名は「三来元」である。ラーメンなどを食べている客のショットのあと、斜め後ろから後藤とアヤ子の二人が並んでいるショットとなる。このあとは、小津の映像らしく二人をカットバックして写したショットが展開する。後藤の母の思い出を語るショットとそれをしんみり聞くアヤ子のショットである。ここで重要なのは、『秋日和』

におけるラーメンのシーンには『お茶漬の味』にあったような、二人を斜め前方から写したショットが存在しないことである。『お茶漬の味』におけるラーメンのシーンに比べれば、『秋日和』におけるそれが短いことは認めるにしても、ひとつのシーンの作り方に大きな変化がおこっていた。『お茶漬の味』は一九五二年に撮られ、『秋日和』は一九六〇年に撮られている。八年の歳月のあいだに、小津の映像は見事なまでに様式化された。『お茶漬の味』は、たとえば移動撮影が多く用いられているように、映像にまだ遊びがあり、小津映画の様式化が依然として進行中であったことを示している。

Kida Shô, *Ozu Yasujirô no shokutaku*, Tôkyô, Hagashoten, 2000, p.40-46. Traduction.

#### 4 *Râmen*

Dans « *Le Goût du poisson sabre d'automne* », l'ancien professeur, Hyôtan, est raccompagné chez lui par ses élèves Hirayama (Ryû Chishû) et Kawai (Nakamura Noburo). La voiture s'arrête dans une pauvre ruelle et Hyôtan arrive en étant porté par les deux hommes. Il tient un petit restaurant chinois du nom de « Enraiken ». Ils sont accueillis par la fille de Hyôtan jouée par Sugimura Haruko (elle a quarante-huit ans dans le scénario). Son air affable et sa morosité sont liés au fait qu'elle ait manqué l'opportunité de se marier, ce qui, dans la deuxième partie du film, sera la motivation évidente de Hirayama à encourager vivement sa propre fille (Iwashita Shima) à se marier.

Dans ce film, Hirayama retourne au « Enraiken ». Ainsi, en tant que représentant de ses camarades de classe, il vient remettre de l'argent qu'ils ont récolté pour Hyôtan, en gage de leur reconnaissance. Au moment où Hirayama entre dans le « Enraiken », un client, aux allures d'un ouvrier qui est en train de manger des *râmen* au comptoir, dit : « Hé, je vous pose ça là », laisse de l'argent et s'en va. Alors que Hirayama veut remettre l'argent à Hyôtan et partir, un homme petit et gros entre et commande des *râmen* châshû aux tranches de porc. Cet homme s'appelle Sakamoto (Katô Daisuke), il était un subordonné de Hirayama lorsqu'il était capitaine dans la marine.

Dans les films d'Ozu, ce genre de scène où l'on commande et mange des *râmen* sont exploitées de nombreuses fois. Le premier film où les *râmen* entrent en scène, est vraisemblablement son œuvre de 1936, « *Le fils unique* ». Pour le diner tardif de la mère qui arrive de Shinshû, des nouilles yonaki (des *ramen*) sont commandées. Ryosuké (Himori Shinichi) est en train de masser les épaules de sa mère. Alors que sa mère parle de son étonnement lorsqu'elle a vu la grande lanterne du Kaminarimon, on entend l'appel du marchand ambulant de *râmen* qui souffle dans sa trompette. Ryosuke cesse de tapoter les épaules de sa mère et dit « dit maman, tu as déjà mangé des nouilles chinoises ? ça change un peu et c'est très bon. », puis il sort pour prendre des *râmen* dans une petite échoppe ambulante. Il commande trois bols de *râmen*, mais à ce moment-là, il lance à haute voix « mets plein de tranches de porc mijotées dedans ». Peut-être pouvons-nous penser que c'est un peu lourd de manger des *râmen* avant d'aller se coucher pour sa mère âgée, mais quoiqu'il en soit, tous les trois, lui, sa mère et sa femme s'assoient et semblent se régaler en mangeant les *râmen*. A ce moment-là, tout en interrogeant sa mère de ce qu'elle souhaite visiter le lendemain à Tôkyô, Ryôsuke lui conseille de boire le bouillon et lui dit « le bouillon est vraiment très bon ». Le comportement et les paroles de

Ryosuke montrent un fils aimant qui fait de son mieux pour sa mère tout en prenant conscience qu'il la déçoit. Cette scène qui semble être cachée derrière les bols de *râmens* du dîner, est, pour le spectateur, douloureuse et déchirante.

Des scènes où les personnages principaux ou les seconds rôles mangent des *râmen* dans un restaurant chinois, se retrouvent dans deux films, « *Le Goût du riz au thé vert* » et « *Fin d'automne* ». Dans les deux œuvres, les amoureux sont assis côte à côte et mangent des *râmen*. Les deux amoureux sont en plein rendez-vous et mangent quelque chose comme des *râmen*. Pour des amoureux qui se parlent dans un film, c'est un endroit qui ne fait ressentir ni sensualité, ni érotisme ! C'est un peu trop populaire et banal. Toutefois, ne pourrait-on pas dire que c'est justement dans ce genre de scène manifeste clairement la particularité des films d'Ozu ?

Dans « *Le Goût du riz au thé vert* », Okada (Tsuruta Koji) originaire de province où il a pris un emploi, et Setsuko (Tsushima Keiko), qui vit à Chigasaki, mangent des *râmens*. Dans « *Fin d'automne* », Goto (Sada Keiji), un employé de bureau et Ayako (Tsukasa yôko) mangent des *râmens*. Dans le premier les deux personnages qui semblent être amoureux, et dans le second, le couple qui semble être marié, sont ainsi dépeint dans une scène où ils mangent des *râmens*. Ici, il est impossible de ne pas remarquer la différence des images montrant les scènes où les protagonistes mangent des *râmens*. Dans les deux films, les deux couples sont en train de manger des *râmens*, assis côte à côte, au comptoir, devant le mur du restaurant. À première vue, les deux scènes se ressemblent beaucoup. Cependant, à mesure que le plan s'ouvre, on comprend que dans « *Le Goût du riz au thé vert* », des plans à partir d'angles complètement différents sont réalisés.

La scène des *râmen* dans « *Le Goût du riz au thé vert* » commence par un plan partant de l'extérieur du restaurant chinois où est suspendu un rideau appelé « *sanraigen* ». On peut voir écrit « *shûmai, wantan* » sur les panneaux verticaux. Du début jusqu'à la fin, la scène est accompagnée de la voix de Watanabe Hamako qui chante « (Le chinatown de San Francisco). Ensuite, ce sont des plans à l'intérieur du restaurant. Ils sont en train de manger des *râmens* côte à côte, tous les deux au comptoir, face au mur. Puis, des plans de Setsuko, ensuite des plans d'Okada qui sont filmés un à un et se succèdent avec des cutbacks, des premiers plans de face, des premiers plans de profil, autrement dit, on observe des plans où les deux personnages sont filmés de profil en partant du côté comptoir. Dans ces plans, les prises en cutback de Okada et Setsuko se mélangent et se déroulent sur des discussions à propos de mariage arrangé et de *râmen*. L'enchaînement de chacun de ces plans qui composent cette scène est naturel et discret. Au moment où le plan les filme tous les deux du côté comptoir, Okada ouvre la discussion sur les *râmen*.

Okada « c'est comment ? c'est bon, non ?

Setsuko « oui, c'est bon »

Okada « dans le *râmen*, c'est le bouillon qui est bon. »

(Okada boit son bouillon. En le voyant, Setsuko boit aussi son bouillon.)

« Tu sais, ce genre de plat, ne doit pas être juste bon, il doit être bon marché aussi »

Setsuko « oui, c'est vrai »

Okada « Dans ce monde il y a beaucoup de choses bonnes et pas chères. De l'autre côté du chemin de fer il y a un restaurant de brochettes de poulet, à cet endroit aussi c'est très bon. La prochaine fois, nous irons »

Setsuko « tu m'emmènera »

Tout en discutant de cuisine de second ordre, les deux personnages deviennent des amoureux. Ensuite, Okada recommande un bol de *râmen* en disant « Hé, un *râmen* de plus, avec beaucoup de bouillon », tout comme lorsque dans « *Le Goût du poisson sabre d'automne* », Miura (Yoshida Teruo), recommande une escalope de porc pané. Puis de nouveau, le plan se tourne à l'extérieur du restaurant chinois où est suspendu le rideau nommé « sanraigen » et la scène se termine sur l'homme et la femme qui mangent ensemble leur *râmen*. La scène commence avec un plan sur le rideau « sanraigen » et se termine avec un plan sur le rideau « sanraigen », clôturant ainsi le cycle du *râmen*.

La scène où l'homme et la femme mangent des *râmens* dans « *Fin d'automne* » est quasiment soudaine, comme elle commence par un plan à l'intérieur du restaurant chinois, on ne sait pas exactement de quel restaurant il s'agit. Mais seulement à en juger par le rideau que l'on voit au fond de l'écran, bien que les caractères soient inversés, il s'agit là aussi du même restaurant, le « sanraigen ». Après les plans sur les clients qui mangent des *râmens*, on passe aux plans de dos de profil où Gotô et Ayako sont assis côte à côte. Ensuite, se déroulent des plans pris en cutback à la façon des films d'Ozu. Nous assistons à un plan Gotô qui raconte un souvenir de sa mère et un plan de Ayako qui l'écoute attentivement. Ce qui est important ici, c'est de noter que dans cette scène de *râmen* de « *Fin d'automne* », il n'y a pas de premier plan de face en diagonale des deux personnages comme dans celle du film « *Le Goût du riz au thé vert* ». Si nous la comparons à la scène de *râmen* qui se trouve dans « *Le Goût du riz au thé vert* », en plus de constater que la scène dans « *Fin d'automne* » est plus courte, nous assistons à un changement significatif de la manière de créer une scène. « *Le Goût du riz au thé vert* » a été tourné en 1952 et « *Fin d'automne* » en 1960. Pendant ces huit années écoulées, les films d'Ozu ont été stylisés jusqu'à l'excellence. Dans « *Le Goût du riz au thé vert* », comme les prises de vue en mouvement, par exemple, sont beaucoup utilisés, on voit encore du jeu dans les images, ce qui indique que la stylisation des films d'Ozu était en pleine progression.