

La pâtisserie comme dernier lieux de résistance.

Pour moi, la pâtisserie a toujours été liée à l'histoire et à l'architecture d'une région, d'un pays. Le goût est certainement un des sens qui nous relie le plus à nos souvenirs d'enfance, à une certaine douceur et la forme des gâteaux me rattache aux lieux où je les savoure. La pâtisserie est l'aliment qui nous fait ressentir le plus le temps qui s'écoule. Ce n'est pas une nourriture, c'est un passe-temps, un symbole d'anniversaire, de mariage, un arrêt du temps lorsqu'un bon repas s'achève. C'est quelque chose de personnel et d'universel à la fois.

Mais que faire de ces lieux chargés d'histoire, ces cafés en Belgique qui ont vu naître les mouvements surréalistes, là où les patrons ont protégés le plus longtemps possible leurs clients de l'occupant. Des abris plus sûrs que les caves des maisons. De ces lieux qui ont abrités des révolutionnaires, des émigrés et des créateurs de tous bords, à Vienne comme à Budapest. Ces lieux où de petites choses vous rattachent immédiatement aux autres consommateurs. De petites choses sans grande importance, une atmosphère, un univers chargé d'histoire connue de tous, une impression de voyage immobile, un sentiment d'être accepté dans une soirée improvisée, dans un musée russe où la gardienne des œuvres veille à ce que le visiteur ait la culture suffisante pour mériter ce qu'on lui offre à voir.

«Un moment de douceur» est un film qui interroge cet univers, celui d'une certaine résistance au monde de l'internet et du surgelé où l'emballage et l'habillage prennent le dessus sur le contenu. C'est aussi un film qui s'attache au temps qui passe, à la tradition qui se perd, à un certain art de vie remplacé aujourd'hui par son image virtuelle.

Le film est un lieu de rencontres avec des personnages avec qui nous partageons certaines valeurs, certaines saveurs.

Emprunt d'une certaine nostalgie, ce film n'oublie cependant pas le versant obscur qui se cache derrière un trop grand respect de la tradition. Voilà pourquoi parfois l'orage gronde dans l'espace feutré des pâtisseries.

Daniel DE VALCK