

Entretien avec Tony Chan Moo goo gai pan

Sandrine Fillipetti

Volume 12, Number 4, Fall 1993

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/33943ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Association des cinémas parallèles du Québec

ISSN

0820-8921 (print)

1923-3221 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this document

Fillipetti, S. (1993). Entretien avec Tony Chan : moo goo gai pan. *Ciné-Bulles*, 12(4), 20–21.

Moo goo gai pan

par Sandrine Fillipetti



Tony Chan (Photo: Sandrine Fillipetti)

Combination Platter, révélé au Festival international du film de Cannes par la Semaine de la critique se présente comme un quasi huis-clos à la sauce aigre-douce entre cuisines et salle d'un restaurant chinois new-yorkais. La description en est minutieuse, rapide et incisive sans refuser pour autant les notations humoristiques. Mais au-delà d'une fiction au demeurant bien nourrie — course à la carte verte de l'un des employés — le film montre avec une acuité particulière les difficultés de la cohabitation inter-ethnies, où l'individu ne s'identifie que par sa capacité à maîtriser la langue et à communiquer avec les autres. Des relations complexes établies entre serveurs de Hong-Kong et cuisiniers de Chine continentale ou plongeurs de Taiwan, aux différents heurts entre la clientèle typiquement américaine et les «ABC» — American Born Chinese —, le discours s'élargit, dépasse le cadre individuel: Tony Chan signe là avec brio un premier film social.

Ciné-Bulles: Ton film semble reposer sur un scénario très construit, ficelé de bout en bout, et dans le même temps tu l'as tourné à la manière d'un documentaire, comme pour mieux l'enraciner dans le réel.

Tony Chan: Je n'avais à vrai dire pas le choix. N'ayant pas d'argent, je ne pouvais pas louer le matériel dont j'avais réellement besoin, les possibilités techniques étaient dès lors réduites à leur plus simple expression. C'est pour cela par exemple qu'il n'y a pas de fondu, parce qu'un fondu coûte environ 20\$. Dans le même ordre d'idée, comme nous ne pouvions pas tourner dans le restaurant avant cinq ou six heures du matin, il m'était difficile de demander à des figurants de venir jouer gratuitement à des heures aussi indues pour une seconde de film. Alors il n'y a pas non plus de panoramique parce que la salle est tout simplement vide. La cuisine fait du coup beaucoup plus travaillée. D'une certaine manière, le manque d'argent a défini le style du film. L'aspect documentaire, pris sur le vif, vient aussi du fait d'une distribution aux trois quarts non professionnelle.

Ciné-Bulles: Comment as-tu choisi tes comédiens?

Tony Chan: Par les journaux. Pour le personnage principal, je n'arrivais pas à trouver un comédien qui à la fois soit très naturel et parle chinois. J'ai donc passé une annonce dans un quotidien chinois, et dès le lendemain plusieurs centaines de personnes se sont présentées. Jeff en faisait partie. Il correspondait d'autant plus au rôle qu'il a été serveur à un moment de sa vie et n'avait donc pas besoin d'apprendre les rudiments du métier. À part cela je crois qu'il était courtier. J'ai choisi la moitié des acteurs de cette manière. Les cuisiniers étaient de vrais cuisiniers. Du fait de leur expérience, tous ont pu beaucoup apporter à leur personnage. C'est en grande partie à cause de cela que nous n'avons pas répété, ou très peu.

Ciné-Bulles: Combination Platter est un film autobiographique?

Tony Chan: D'une certaine manière, oui. Pas dans le sens où j'aurais personnellement expérimenté la situation d'un immigré clandestin. Mais j'ai connu beaucoup de gens qui ont vécu cette situation, alors je peux très bien comprendre ce qu'ils ressentaient à ce moment. J'ai bien évidemment mis à profit mon expérience personnelle pour apporter des touches réalistes.

Ciné-Bulles: Pourquoi avoir choisi le cadre d'un restaurant?

Tony Chan: Je voulais faire un film sur quelque chose qui me tenait à cœur, sans pour autant avoir des ambitions démesurées pour un premier film. Je voulais rester dans un domaine que je connaissais bien. Je n'avais pas non plus suffisamment d'argent pour tourner longtemps. Alors tourner dans le restaurant de mes parents présentait beaucoup d'avantages. Et puis un restaurant chinois est quelque chose d'universellement connu, accessible à tous.

Ciné-Bulles: Comment as-tu bâti ce projet?

Tony Chan: J'ai travaillé dix ans dans le restaurant de mes parents. Le soir, j'inscrivais des notes, comme dans un journal. Lorsque j'ai été diplômé de la School of Visual Art de New York où j'étais inscrit, j'avais quatre cents pages de notes. Nous les avons transformées en scénario, avec Edwin Baker, en quatre ou cinq semaines. Personne ne voulant prendre le risque de produire un inconnu de 22 ans, des amis, de la famille, des proches m'ont donné l'argent

Entretien avec Tony Chan

nécessaire pour commencer le tournage. Il a duré 24 jours, nuits comprises. Après quoi j'ai monté le film moi-même, pendant un an, en travaillant à mi-temps pour payer la table de montage. J'ai ensuite envoyé un médiocre transfert vidéo au Sundance Film Festival où le film a malgré tout été accepté. À condition bien sûr d'avoir une copie présentable dans les temps. On m'a avancé en dernière minute de quoi finir la post-production, le film a pu être présenté et a remporté le Prix du meilleur scénario.

Ciné-Bulles: *Tu as pris le parti de faire un film très social...*

Tony Chan: Oui. Social et culturel, parce que les gens ne connaissent pas la culture chinoise. Ils apposent d'emblée le label «chinois» sans même savoir de quoi il retourne. Il existe, au sein de cette communauté, des cultures et des langues différentes. Le film s'attache à montrer de quelle manière chaque individu s'accommode ou non des autres, comment s'établissent les relations humaines. Un restaurant était pour cela le parfait microcosme, avec ses hiérarchies, son racisme ordinaire, ses conflits... C'est un film social qui ne pose pas uniquement le problème de la carte verte. Je pense que mes films seront toujours en relation étroite avec la culture. Pour moi, les films de Spike Lee sont à cet égard la meilleure référence: il ouvre à chaque fois une porte sur la communauté noire, sur la façon dont les gens vivent. C'est la direction que je voulais prendre avec ce film. Parvenir à lever le rideau sur une culture.

Ciné-Bulles: *Tes personnages semblent tous se heurter à un problème d'identité.*

Tony Chan: Il y a nécessairement problème d'identité lorsque tu vis dans un pays, quel qu'il soit, où tu appartiens à une minorité. Robert, le personnage principal, est toujours confronté à des gens différents, on ne sait pas trop où il se situe. D'une certaine manière, il est très seul, un peu perdu. C'est un sentiment que j'ai parfois. Je pense alternativement en chinois ou en anglais, ce qui n'est pas toujours simple, même si, inévitablement, il faut parvenir à vivre avec. Quant aux problèmes d'identité de la jeune fille qui est une ABC, ils sont plus complexes: ne parlant pas chinois, les Chinois la considèrent comme une Américaine; pour les Américains, elle reste chinoise.

Ciné-Bulles: *Quels sont tes projets?*

Tony Chan: Je travaille actuellement à un scénario sur une histoire de fantôme dans le Chinatown de New York, une histoire qui me vient de ma grand-mère, qui lui est arrivée lorsqu'elle avait 65 ans. Tout mon problème réside actuellement dans les recherches préliminaires. Parce que pour faire une histoire réaliste avec un fantôme... Et puis j'aime expérimenter moi-même les choses... La culture chinoise est très fournie en histoires de fantômes, les gens sont très superstitieux. La distribution sera probablement mixte, mi-asiatique, mi-américaine. C'est à peu près tout ce que je sais pour le moment. ■

Combination Platter

35 mm / coul. / 85 min /
1993 / fict. / États-Unis

Réal.: Tony Chan
Scén.: Tony Chan et Edwin Baker
Image: Yoshifumi Hosoya
Mus.: Brian Tibbs
Mont.: Tony Chan et James Y. Kwei
Prod.: Tony Chan, Ulla Zwicker et Bluehorse Films Inc.
Int.: Jeff Lau, Colleen O'Brien, Lester «Chit-Man» Chan, Colin Mitchell, Ellen Synn, Luke Valerio

Jeff Lau dans *Combination Platter*

