

1946 - 2006

Les ciné-clubs ont été créés en 1946, avec la volonté de projeter des films dans un but culturel et non commercial. Sous forme d'associations régies par la loi de 1901, ils avaient l'obligation de s'affilier à une fédération, la GACSO pour notre région (Groupement de Ciné-clubs et d'Associations Culturelles du Sud Ouest), qui leur permettait de se procurer des films délaissés par les distributeurs après quelques années d'exploitation.

Depuis, le paysage de l'audio-visuel a changé. La télévision, la vidéo, les DVD, le "home cinéma" donnent la possibilité de visionner, à la maison, tous les films après une distribution assez courte dans les salles. Les ciné-clubs ont dû réviser leur rôle dans ce nouveau contexte. Ceux qui ont résisté ont réformé leur structure selon les convictions de leurs adhérents. A l'instar de celui de Castres, proche de nous, un des plus anciens.

L'adulciné quant à elle a souhaité agir sur plusieurs points : diversifier la source d'approvisionnement en films, en changeant ses statuts ; échelonner sur l'année la sélection des films projetés et étoffer les séances en proposant non pas une simple projection mais, selon sa formule, « une intro, une v.o., un pot, un journo, tout ça pour 5 euros ».

Tout évolue et nous espérons que les ciné-clubs continueront à défendre un cinéma en marge du système commercial, malgré la révolution audio-visuelle de ces dernières années. CC/JD

La charadulciné de jyn niveau *****(...)*

Mon premier est un oiseau lourd de nos cours de ferme

Mon second enferme les oiseaux dans des cages, mais pas seulement les oiseaux

Mon troisième est un pinson que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître

Mon quatrième désigne ce que font les oiseaux pour creuser quand ils n'ont pas de pioche

Mon cinquième est marqué par un oiseau célèbre en Suisse

Mon tout est une définition, mais on ne vous en dit pas plus, car, sinon, ce serait trop facile

Mon super-tout répond à la définition de mon tout et désigne un titre de film bien connu des adeptes de L'adulciné.

L'adulciné, la suite

mardi 11 avril

Nuit blanche ciné-concert : « Voyage musical et cinématographique, programme de courts métrages d'animation de 1921 à aujourd'hui, où images et musiques (...) se poursuivent.

Comme dans le cinéma d'antan, les musiciens sont là en bas de l'écran en chair et en os... » **Ces musiciens, pour faire court** : **Didier Labbé Quartet**
Une production "Cie Messieurs Mesdames", programmée par L'adulciné en partenariat avec le lycée Flamarens de Lavaur. **Exceptionnellement à la Halle aux Grains, à 20 h 30.**

Tout public, durée 1 h 10.

jeudi 11 mai

Pour annoncer la Guinguette installée au Plô et sur les berges de l'Agout les 20 et 21 mai, le film sera choisi parmi **L'atalante, La belle équipe, Une partie de Campagne, Casque d'or...**

jeudi 8 juin

« **Fantoches et Dérailleur + films surprises** »

Spectacle de marionnettes et ombres, suivi d'un assortiment de films courts. Au Chai des Clauzades (date et lieu seront confirmés).

Et finalement, L'adulciné fait relâche le **21 juin**, cause qu'elle aussi veut faire de la musique !

ladulcine@wanadoo.fr

ou

L'adulciné - 19, avenue Jacques Besse
81500 LAVAU

1 - Oie 2 - Zoo 3 - Mimi 4 - Gratte 5 - Heure
Tout = Oiseau m. migrateur
Super-tout = Le pigeon

solution →

Le journo de L'adulciné est tiré à 150 exemplaires.

Le journo

Numéro trois - zéro euro - 9 mars 06

L'adulciné
ciné-club
de Lavaur

après l'intro,
la V.O.,
le pot,
tu as encore
ton journo.

Question de vocabulaire

Le titre original du film de Monicelli **Le Pigeon** est en italien **I Soliti Ignoti**, que l'on peut traduire par « les habitués inconnus ». C'est sous cette expression que sont désignés les « héros » dans l'article de journal qui évoque en quatre lignes le hold-up manqué, à la fin du film. Cette expression est certes peu parlante en français : on peut supposer qu'elle fait référence à ces cambrioleurs, apparemment fréquents dans l'Italie miséreuse de l'après-guerre, qui partent sans laisser leur carte de visite, ou que l'on ne retrouve jamais... Les distributeurs français ont donc préféré le « pigeon ». Selon le Robert : "PIGEON n.m. - homme qu'on attire dans une affaire pour le dépouiller, le tromper. Dupe, gogo, pigeonner. Etre le pigeon dans l'affaire. Un bon pigeon à plumer. Ne me prenez pas pour un pigeon. - sot." Dans la B.O. du film, vous entendrez parler d'une « pecora », donc en fait, une « brebis » et non un « pigeon ». Peut-être aurait-il fallu traduire alors par la « chèvre » ?, terme que Francis Weber utilisera pour désigner Pierre Richard dans son film **La Chèvre** justement, où l'éternel distrait est manipulé à ses dépens, comme un... pigeon ! vz

Ce soir



I Soliti Ignoti (Le Pigeon)

Réal. : Mario Monicelli - Italie - 1958 - 1 h 46
Avec Totò (Dante Cruciani), Vittorio Gassman (Peppe), Marcello Mastroianni (Tiberio), Renato Salvatori (Mario), Carla Gravina (Nicoletta), Claudia Cardinale (Carmelina), Tiberio Murgia (Ferribotte), Memmo Carotenuto (Cosimo).

De l'art d'accommoder les pois chiches

Dans l'évolution de la comédie italienne, **Le Pigeon** de Mario Monicelli est la marque d'un plus grand engagement social, voire politique.

En effet, le film s'intéresse à un petit groupe d'exclus, de marginaux dont l'aventure tragico-comique est traitée sur le mode de l'échec. Parodie d'un film noir américain de Jules Dassin **Du rififi chez les hommes**, le film de Monicelli nous montre des personnages embarqués dans une entreprise qui dépasse leurs forces. Ce sont des exclus qui rêvent d'un peu d'argent, des déracinés à qui la société ne peut offrir aucune insertion : le boxeur, l'ancien palefrenier, le pauvre photographe, le Sicilien, le jeune homme amoureux sont tous les représentants d'une périphérie sociale. On peut penser ici au néo-réalisme italien, à Rossellini par exemple, qui donne à voir une nouvelle réalité de la société italienne de l'après-guerre.

Avec Monicelli, le mélange de la vision brutale d'une Italie déconstruite et de la comédie populaire est une grande réussite. Car la mélancolie et la tristesse qui soutendent le comique authentique enrichissent le genre de la comédie, qui n'hésite plus à traiter des sujets graves en termes comiques et à mélanger la drôlerie la plus délirante avec le désespoir le plus noir (notons à ce sujet que le public fut impressionné par la mort du voleur écrasé par un tram, premier cas de mort violente dans une comédie). D'une manière générale, l'Italie miséreuse des borgate (bidonvilles) devient le lieu d'un combat social réduit au système D, à la débrouillardise, un combat grotesque qui s'achève autour d'un plat de pâtes aux pois chiches.

Le film est servi par des comédiens épatants : Totò, en vieux « professeur » qui enseigne aux débutants l'art d'ouvrir les coffres-forts, passe en quelque sorte le témoin à Vittorio Gassman, acteur d'une autre génération. Le générique ne présente pas moins que Marcello Mastroianni, Claudia Cardinale, Renato Salvatori, Carla Gravina.... Aux qualités habituelles des films comiques réussis s'ajoute la beauté de la photographie en noir et blanc, comme dans ce plan quasiment surréaliste où les héros de pacotille se trouvent plaqués sur une verrière, saisis par la caméra comme des lézards sur un toit brûlant. vZ

Source : La Comédie italienne, de J.F. Gigli, La Martinière.



Les recettes de L'adulciné

Le pigeon façon CPE

Par ces temps de volatiles enrhumés, votre association de cinéma préférée ne saurait trop vous encourager à être de bons citoyens.

Comme certains, nous voulons donner l'exemple : **continuons à cuisiner la volaille.** Cette recette est très rapide et sans danger (sauf pour le pigeon).

- Prenez-le jeune, entre 18 et 26 ans, après c'est trop tard.
- Inutile de le plumer ou de le vider : ce sera fait de toute façon au final.
- Inutile également de faire dans la fantaisie : point de petits légumes caramélisés, de romarin, de grains de raisin pelés à vif ou autre fioriture.

Apprenons à apprécier le goût brut(al ?) des choses.

- Mettez-le dans une boîte, réglez le bouton sur 49-3, ça va plus vite.

Temps d'utilisation optimale : de 15 jours à 2 ans, au choix.

Consommez sans modération. FF

Encore un peu de cuisine Pigeon au whisky

Pour 2 personnes

- 1 pigeon d'environ 1 kg
- 1 bouteille de whisky
- 100 g de bardes de lard
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- sel, poivre

• Frotter énergiquement le volatile à l'huile d'olive, saler, poivrer, barder de lard et ficeler serré. Préchauffer le four pendant dix minutes (th. 7). Mettre ce temps à profit pour se verser un verre de whisky. Enfourner le pigeon confortablement installé sur son plat de cuisson à larges bords. Se verser ensuite deux verres de whisky et les boire sans hâte. Après vingt minutes, régler le thermostat à 8 pour le saisir. Se bercer trois heures de whisky.

• Après une demi-beurre, fourrer l'ouvrir et surveiller la cuisson du bison. Brendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade derrière la bravate, non, la cravate. Après une demi-heure de blus, tituber jusqu'au bour, ouvrir la p... de borte du bour et reburner, non, revourner, non, recourner, non, enfin mettre le bijon dans l'autre sens.

Attention de pas se prûler les mains avec la p... de borte du bour en la refermant, bordel de m...

- Essayer de s'asseoir sur une p... de chaise et se reverdir cinq ou six whisky de verres, ou le gontraire, je sais blus. Laisser buire, non, luire, non cuire, non, ah ben si, cuire le bizon bandant quatre heures.
- Et hop, cinq berres de blus. Ça fait du bien par où qu'ça passe.
- R'tirer le four de le bigeon en se reberçant une bonne goulée de visky. Essayer à nouveau de sortir le bour de la saloperie de bigeon parce que ça a raté la première fois. Rabasser le bizon qui est tombée par terre. L'ettuyer avec une saleté de chiffon et le foutre sur un blat ou sur un clat ou sur une assiette. Enfin, on s'en fout...
- Se péter la gueule à cause du gras sur le barrelage de la buisine et essayer de se relever. Décider qu'on est aussi bien par terre et binir la mouteille de riskhy.
- Ramper jusqu'au lit, dorbir toute la nuit.
- Le lendemain matin, manger le pigeon froid avec une bonne mayonnaise et le reste de la journée, nettoyer la cuisine.