

CINÉMA



Emni Blakcori joue le rôle de Michel, aux côtés d'Anémone et Richard Bohringer. Photo LBP

Un Dijonnais en tête d'affiche

Le Dijonnais Emni Blakcori vient de terminer le tournage des *Amours secrètes*, aux côtés de Bohringer et Anémone.

« Ce film est une histoire d'amour entre une jeune fille juive, rebaptisée Louise, et un officier SS, Hans, qui détourne ses fonctions pour fournir de faux papiers aux juifs. » Posément, le Dijonnais Emni Blakcori décrit le synopsis des *Amours secrètes*, film dans lequel il joue le rôle de Michel, aux côtés de Déborah Durand, Richard Bohringer et Anémone. Le film sortira dans les salles le 9 juin. « Cette passion, les deux personnages la vivent à

l'abri du monde, dans une maison tenue par Huguette (Anémone), qui cache les juifs et les aide à passer en zone libre. Il y a d'ailleurs un contraste saisissant entre la douceur présente dans la maison et, l'horreur nazie qui se trouve à l'extérieur », détaille l'acteur.

Au Devosge demain soir

Véritable « mélodrame », *Les Amours secrètes* - réalisé par Franck Phelizon - parle de la guerre certes, mais sur un ton résolument engagé et romantique. En donnant toute son importance à l'image et à la recontextualisation dans les années quarante, le réalisateur a égale-

ment fait le choix de livrer un film esthétique.

« Les caméras prennent le temps et se posent sur les personnages. Elles captent un regard, un geste... leur amour », confie Emni, issu de la première fois que je tourne dans un long métrage », confie-t-il. « Le jeu avec les caméras est très particulier: je les sentais physiquement sur moi. Elles captent les moindres détails, il faut être vrai devant elles. » Pour présenter ce long métrage, l'acteur Dijonnais sera au cinéma Devosges accompagné de tout le casting, le 4 juin à 20 h 30.

MARIE MORLOT
m.morlot@lebienpublic.fr

DIJON. Théâtre en mai

Avron seul en scène et magnifique

CRITIQUE
GUILLAUME MALVOISIN

Jean-Luc Godard a fait faux bond à Cannes, à Dijon, c'est Shakespeare qui s'est fait la malle. Le troisième pilier du trio Avron-Montaigne et Shakespeare a laissé les deux premiers palabrer dans le spectacle magistral qu'a offert Philippe Avron, homme bon et immense comédien, aux derniers feux de la Tour Vagabonde. C'est une explosion sensible et colorée que le chat de son histoire qu'a livrée quasi rubis sur l'ongle Avron sur la

petite scène de bois de la Tour élevée pour Théâtre en Mai. Seul en scène, cette figure du théâtre français frise de l'œil et du sourire en convoquant dans le désordre ses amulettes, ses fétiches ramenés d'une vie longue et belle.

Le plaisir de l'échange

Avron fait le choix de la sédition poétique, brisant dans l'œuf toute réthorique de forme, se laissant guider par le seul plaisir de l'échange. Qui attendrait la sagesse due à un homme âgé en serait pour ses frais. Avron est insolent, Avron est

frondeur et chaque spectateur, ayant remplacé ses yeux par des billes bien rondes, se glisse sans peine dans la penséeursive du comédien. Et le théâtre, joyeusement libertaire, celui guetté à raison par François Chattot et l'équipe du Théâtre Dijon Bourgogne, de s'installer au creux de la Tour, nourrie de cabaret et de pensée féconde. Et tant pis si Shakespeare s'est perdu sur les routes de Bourgogne, il nous a été donné de voir, comme Avron le glisse dans son spectacle à propos d'autres, « l'image d'un homme qu'on peut contempler. »

LA CUISINE DE DANY

Osso Bucco au pamplemousse



Préparation : 15 minutes. Cuisson : 50 minutes. Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 belles tranches de jarret avec os, 1 oignon haché, 4 gousses d'ail, 1 pamplemousse, 2 c.à.s. de persil haché, 1 c.à.s. de farine, 1 c.à.s. de miel, 10 cl d'huile d'olive, 10 g de beurre.

Préparation

⊕ Râper le zeste du pamplemousse et réserver puis lever les quartiers en les pelant à vif, les égoutter et conserver le jus. Saler et poivrer la viande puis la fariner.
⊕ Chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte puis faire revenir les tranches de viande 10 min. à feu moyen en les retournant. Les réserver.

⊕ Ajouter le beurre dans la cocotte, dorer l'oignon et l'ail puis ajouter les zestes et la viande, verser le jus de pamplemousse et un verre d'eau. Couvrir et cuire 40 min. En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement de la sauce, verser le miel, ajouter les quartiers et poursuivre la cuisson 5 min. Servir l'osso bucco saupoudré de persil et accompagné de pâtes.

CONTACT Ecrivez à Dany à « La cuisine de Dany » le Bien public, 7, bd Chanoine-Kir, 21000 Dijon ou par courriel : lacuisinededany@lebienpublic.fr

RÉSULTATS DES JEUX

Keno Tirages du MERCREDI 2 JUIN 2010

Tirage de 13h45

1 10 12 16 17 18 19 23 26 30
32 34 41 42 53 57 62 64 65 68

NUMERO Jackpot
Montant : 160 000 €
* 4.61.81.96 *

Multiplicateur : x 1
Jokers
9 708 181

Résultats et Informations : www.fdj.fr

Tirage de 21h00

1 5 9 10 13 15 17 24 29 30
31 35 36 42 44 46 49 64 67 69

NUMERO Jackpot
Montant : 170 000 €
* 0.61.62.54 *

Multiplicateur : x 1
Jokers
7 320 181

Montant du Jackpot du jeudi 3 juin à 13h45 : 180 000 €

LOTTO MERCREDI 2 JUIN 2010

11 14 17 23 43 10

NUMÉROS gagnants

| BONS NUMÉROS + Jokers gagnant | Nombre de grilles gagnantes | Gains |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------|
| 5 BONS NUMÉROS | 2 | 195 523,60 € |
| 4 BONS NUMÉROS | 802 | 794,40 € |
| 3 BONS NUMÉROS | 32 254 | 8,50 € |
| 2 BONS NUMÉROS | 415 327 | 4,70 € |

Jokers gagnant : 346 693 grilles à 2 € remboursées.

Jokers : 7 320 181

157 928 gagnants à ce tirage

A gagner, samedi 5 juin 2010 :
11 000 000 €*

Si vous avez aussi les 5 bons numéros, vous accédez au jackpot. Sinon vous gagnez un plus de six autres gains éventuels. Votre MISE (à partir de 10 euros) que vous avez jouée pour ce tirage LOTTO. Si vous avez joué plusieurs fois "GRANDE", vous gagnez uniquement la somme indiquée sur le "GRANDE" gagnant. Le gain MISE est obtenu une seule fois, quelque soit le nombre de grilles jouées.

Résultats et informations : www.fdj.fr

61 113