

Baijuko Jilebi (Les jilebis de Baiju)

Présentation du projet

Ce documentaire raconte l'histoire d Baijnath Saha (Baijuudai), un homme de 75 ans, et de sa modeste échoppe située à Biratnagar au Népal. Bien plus qu'un simple boui-boui, cette échoppe est un véritable microcosme social où hommes et femmes, jeunes et moins jeunes, patrons, ouvriers, enseignants et étudiants viennent partager des instants de vie autour de saveurs authentiques. L'échoppe est un espace vibrant, nourri d'histoires humaines et de saveurs culinaires uniques. L'intégralité des séquences a été filmée lors de mon séjour au Népal à l'été 2023.

Contexte et problématique

Baijudai (littéralement, grand frère Baiju) est bien plus qu'un simple patron de boui-boui. Derrière son apparence modeste se cache une vie riche en rêves et en luttes. Dès son jeune âge, il troque son tablier d'écolier pour celui d'apprenti dans un restaurant local de Biratnagar, sa ville natale. À 19 ans, il quitte sa petite ville pour Bombay, porté par le rêve de devenir une star de cinéma. Mais confronté à des échecs et désillusions, il revient à Biratnagar, qu'il ne quittera plus. Il multiplie alors les expériences, passant de la politique aux petits commerces, jusqu'à nourrir une passion risquée pour les loteries.

Aujourd'hui, après plus de 51 ans passés à gérer son modeste boui-boui aidé par les membres de sa famille, notamment pas son petit-fils, Baijudai a transformé cet espace en un véritable lieu de vie communautaire. Son échoppe, modeste et sombre, avec des installations rudimentaires et des murs et sols marqués par les traces noires du gaz et le manque d'entretien, attire pourtant une clientèle fidèle. Les visiteurs semblent faire abstraction de ces imperfections, charmés par l'authenticité du lieu et la chaleur qui s'en dégage. L'échoppe est renommée pour ses délices gastronomiques : ses *jilebi* (beignets sucrés à base de farine), ses *pouri* (petits pains frits) et ses légumes de pommes de terre attirent des clients de loin. Ce lieu est devenu un point de ralliement incontournable, notamment pour les expatriés népalais de retour dans leur famille. Chaque samedi, les clients patientent volontiers entre 30 et 40 minutes pour savourer ces mets, preuve de leur popularité et de leur authenticité.

Objectifs artistiques et méthode

Le film vise à capturer l'atmosphère unique de l'échoppe de Baijudai et à révéler la richesse émotionnelle et culinaire de ce lieu. En m'appuyant sur des séquences déjà tournées, je souhaite :

- **Plonger dans l'intimité des gestes quotidiens de mon protagoniste**
- **Explorer ses souvenirs et ses rêves**
- **Illustrer la dynamique sociale et culinaire de l'échoppe**

Visuellement, le film alternera entre des plans fixes et des prises immersives pour capter les interactions spontanées. La bande sonore intégrera les conversations, les bruits ambiants et le crépitement des ustensiles, offrant une expérience sensorielle complète et authentique.

Conclusion

Ce projet me touche profondément, car Baijudai est originaire de ma ville natale. En racontant son histoire, en mettant en lumière son talent culinaire, son humanisme et son amour des autres, je souhaite rendre hommage à ces lieux modestes et aux personnes qui les animent, car ils forment le cœur du tissu social. Avec le soutien du GREC ce documentaire pourra non seulement partager une histoire locale, mais aussi proposer une réflexion universelle sur la résilience humaine, la richesse des traditions culinaires et l'importance des connexions sociales.

(rajesh.khatiwada@gmail.com)