

Les Productions
JMH

VILBREKPROD

présentent



mutiara
légende d'une perle

un film réalisé par
MIGUEL A. GARCIA ET LOÏC DEGEN

Dossier de presse

Les Productions
JMH

Florence Adam
+41 (0)32 729 00 20
productions@jmhsa.ch

VILBREKPROD

Miguel A. Garcia
+41 (0)79 276 94 34
miguelagarcia@vilbrekprod.com

Synopsis

Destin d'un grain de sable devenu perle: celui d'un indonésien qui, orphelin à 15 ans, travaillait pour élever ses petits frères et sœurs et qui à force d'abnégation est devenu le plus important producteur de perles au monde. Les années et la réussite n'ont pas changé Monsieur Gie. Son entreprise compte aujourd'hui 6'000 personnes parmi lesquelles ses enfants qui ambitionnent de dépasser la figure paternelle. Mais pour lui succéder, le "Roi de la perle" entend qu'ils aient apprivoisé deux valeurs essentielles à ses yeux: l'empathie et la générosité.

Tout en découvrant les secrets de la perliculture, on suit l'incroyable parcours de Monsieur Gie. Une trajectoire prodigieuse qui passe des fonds coralliens de la mer d'Arafura au centre de tri de Jakarta.



Note d'intention

Depuis le premier de nos 8 voyages dans l'archipel indonésien méconnu d'Aru en janvier 2001, nous avons entendu parler de Monsieur Gie. Là-bas, tout le monde le connaît, tout le monde semble avoir quelqu'un dans sa famille qui travaille ou qui a travaillé pour lui. Et surtout, tout le monde admire son parcours et son exceptionnelle réussite car l'homme a toujours su partager les fruits de son succès. Au fil des rencontres avec d'anciens collaborateurs et des discussions sur la production des perles, Monsieur Gie est devenu pour nous une sorte de mythe vivant. Il nous est apparu évident que l'originalité de sa trajectoire et sa personnalité pouvaient faire l'objet d'un film. Après un premier documentaire sur les oiseaux de paradis, il était naturel d'en réaliser un second sur les perles, tous deux étant les emblèmes de cet archipel moluquois.

Malgré de très nombreuses sollicitations, Monsieur Gie n'avait jamais ouvert les portes de son univers à une équipe de tournage. Par méfiance, par crainte de voir sa famille trop exposée en Indonésie, mais aussi parce qu'aucun projet n'avait réussi à le séduire auparavant. Notre projet, par son approche cinématographique et l'orientation de son histoire, a touché Monsieur Gie. Pour lui, voir deux européens désirant dresser sa biographie en connaissant déjà bien son parcours sans l'avoir rencontré et pour qui le récit de l'ascension de l'homme compte plus que le détail de ses comptes en banque fut suffisant à le convaincre. Il nous a alors naturellement donné les clés de son empire et laissé pénétrer d'abord à Pulau Kenari, sa toute première plateforme de perliculture, puis au centre de tri de Jakarta, dans certaines de ses résidences, et finalement à Misool en Papouasie Occidentale, l'une de ses zones de production les plus rentables.

Le fait que nous parlions Indonésien et notre connaissance approfondie de l'Archipel Aru dont Monsieur Gie est originaire et qu'il adore, ont participé à créer une confiance réciproque avec sa famille. Une confiance indispensable qui nous a permis de ramener des images uniques de la technique d'opération des huîtres et d'un laboratoire d'élevage. Jamais un documentaire n'avait pu montrer de façon aussi détaillée ces procédés jalousement gardés secrets.

Mutiara, légende d'une perle, en plus de conter cette success story indonésienne, aborde également le thème universel des relations père-enfants autour du pouvoir et de l'héritage, où quand le monde professionnel entre en conflit avec la hiérarchie familiale.

Avec notre film, nous voulons raconter l'histoire de cet être fascinant, visionnaire et charismatique qu'est Monsieur Gie tout en entraînant le spectateur dans l'univers entouré de mystères de la perliculture. Nous souhaitons également montrer le visage d'une entreprise indonésienne qui réussit tout en préservant son environnement naturel et dont les bénéfices profitent aussi aux populations locales. Le parcours de Monsieur Gie et de ses perles permet ainsi de conter une autre histoire: celle d'un pays qui se (re)construit.

Huîtres et perles: informations techniques

Les huîtres

Les huîtres sont des mollusques lamellibranches aussi appelés bivalves, leur coquille étant formée de deux volets distincts et mobiles. Ceux-ci sont sécrétés tout au long de la croissance de l'animal par les cellules épithéliales du manteau. Le manteau tapisse tout l'intérieur des coquilles et entoure les organes. Des cellules ciliées du manteau et des branchies, constamment en mouvement, créent un courant d'eau dans lequel les huîtres trouvent leur nourriture, essentiellement composée de plancton.

C'est l'épithélium externe du manteau qui sécrète en anneaux concentriques le carbonate de calcium formant la nacre des coquilles et des perles. Les perles sont produites par l'huître en réaction à la présence d'une particule parasite. Si un morceau de la propre chair de l'huître ou un corps étranger (sable...) pénètre dans l'animal, il sera entouré de nacre par réaction immunitaire, et donnera une perle.

Si elles étaient autrefois pêchées, les huîtres perlières sont désormais produites en laboratoire. Chez les mollusques bivalves, les sexes sont séparés mais les individus en changent au cours de leur vie. La reproduction est externe, les gamètes, ovules et spermatozoïdes, sont lâchés en pleine eau, fusionnent deviennent des larves planctoniques (zooplancton).

En laboratoire, ces larves sont élevées dans de grands bacs et nourries avec des algues planctoniques (phytoplancton). Après une vingtaine de jours, les larves d'huîtres finissent par perdre leur stade nageur (larve véligère) et se fixent sur des filets plongés dans les bacs. Dès que leur taille est suffisante, l'élevage se poursuit en mer.

Les huîtres sont dès lors lavées chaque mois pour prévenir la croissance d'algues ou de mollusques parasites sur les coquilles. Il faut deux ans à une huître pour atteindre la taille de 12cm nécessaire pour pouvoir être opérée. Seul 10% sur les millions de larves parviennent à ce stade. La qualité de l'eau et sa richesse en plancton nourricier sont les facteurs principaux influençant le bon développement des huîtres. Ainsi, l'implantation d'une ferme de perliculture, ne peut se faire que dans des zones sans pollution. En plus de créer des emplois, la perliculture permet de réduire localement l'utilisation de techniques de pêche ravageuses (cyanure, dynamite...) et participe à la protection de l'environnement.

Toutes les huîtres utilisées en perliculture viennent de la famille des *Pteriidae*. Il existe plusieurs types de perles selon l'espèce d'huître qui les produit et l'environnement dans lequel le bivalve est élevé. Les noires (8-15 mm de diamètre) sont originaires de Tahiti. Elles proviennent de l'huître *Pinctada margaritifera*. Premières perles à avoir été cultivées intensivement au Japon, les Akoya (3-9mm) sont produites par des huîtres deux à trois fois plus petites que les autres espèces, *Pinctada fucuta* (à peine 8-9 cm). Enfin, les perles des mers du sud élevées essentiellement en Indonésie, aux Philippines et en Australie se déclinent en diverses couleurs blanches, jaunes, roses, aux reflets variables. Ce sont principalement les huîtres *Pinctada maxima* et *Pteria penguin* qui permettent d'obtenir ces perles exceptionnelles, les plus grandes connues. Il existe encore les perles d'eau douce produites par des moules. Parfaitement rondes, elles sont très petites (2-5mm) et entièrement composées de nacre.

Les perles

Depuis l'Antiquité, les perles ont exercé une fascination sans borne sur l'homme, que ce soit pour leur beauté ou pour des vertus curatives. Autrefois, il fallait plonger pour aller les chercher et leur rareté ajoutait une dimension à leur valeur. Aujourd'hui on les cultive selon une technique inventée début 1900 par le japonais Kokichi Mikimoto.

Les Japonais, plus gros consommateurs de perles, furent d'ailleurs les premiers à implanter des fermes de perliculture en Indonésie. C'est en 1969 qu'ils commencèrent dans les îles Aru, au sud-est du pays, archipel à la qualité de l'eau inégalée et très riche en plancton.

L'opération des huîtres suit un procédé simple en théorie mais au résultat déterminé par la dextérité du techniciens et la qualité des instruments utilisés. Les huîtres sont d'abord placées pendant un mois en conditionnement, dans des filets à mailles fines sensées retenir un maximum de particules. Ce conditionnement permet de réduire l'encroûtement d'algues et autres animaux parasites et les huîtres arrivent à l'opération dans un état très stable. Elles sont ensuite nettoyées une à une avant d'être opérées.

Pour créer une perle, un nucléus est inséré dans la masse viscérale, plus précisément dans l'anse (partie haute) de l'intestin, de l'huître. Le nucléus est une bille formée d'un aggloméré de la coquille d'un autre bivalve, originaire du Mississippi. Il existe plusieurs tailles de nucléus permettant de produire des perles plus ou moins grosses. Afin de provoquer le dépôt de nacre, un greffon, morceau de l'épithélium d'une huître sacrifiée à cet effet, est placé sur le nucléus. Ce sont les cellules épithéliales du greffon qui vont sécréter la nacre et créer la perle. Si l'huître dont provient le greffon produit une nacre jaune, la perle sera jaune, si l'huître donneuse produit une nacre rose, la perle sera rose.

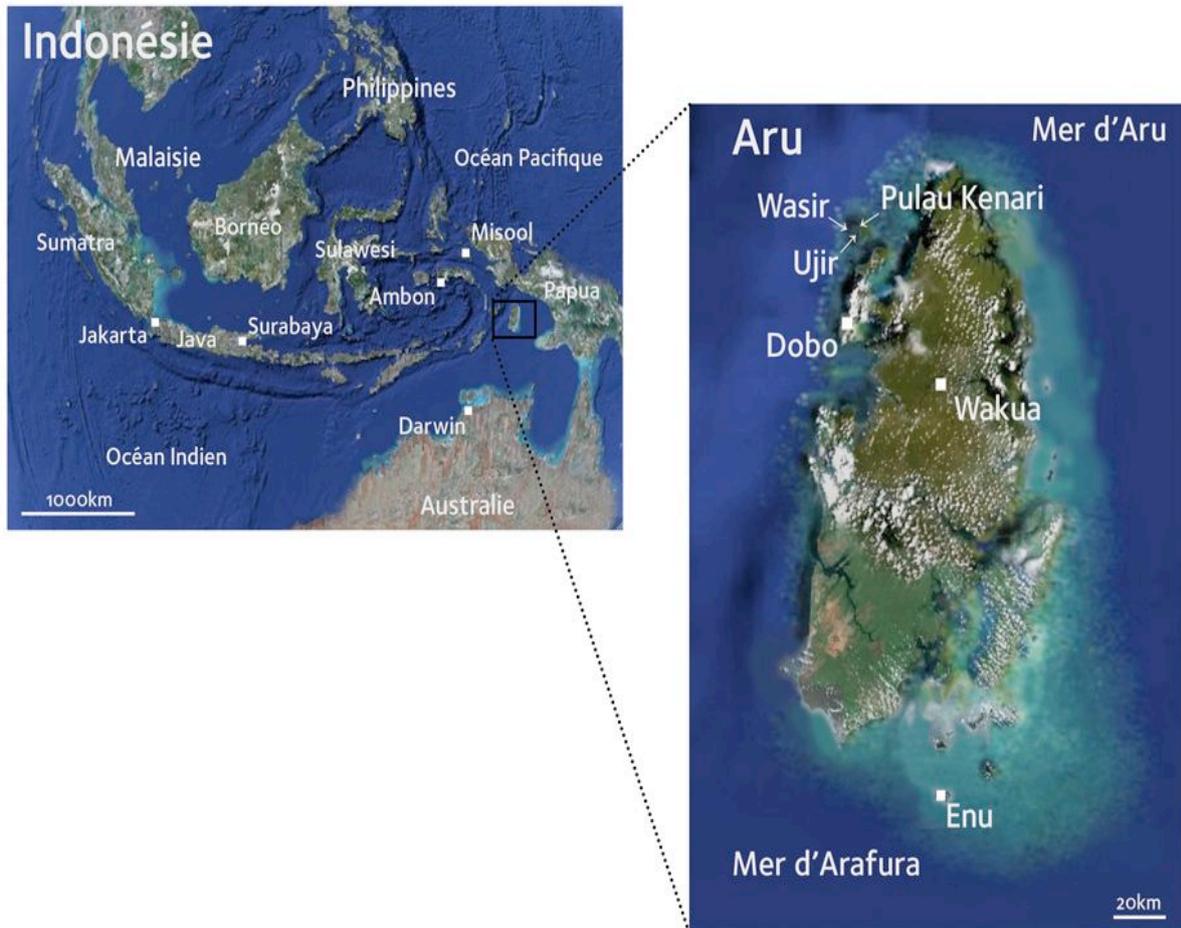
Après l'opération, les mollusques sont remis en mer et les racks qui les accueillent sont régulièrement retournés pour stabiliser le nucléus. Un contrôle visuel est effectué sur un échantillon après une semaine. Un renflement est déjà visible si le nucléus n'a pas été rejeté. Puis, un mois après l'opération, chaque individu est passé aux rayons-X pour vérifier si le nucléus est toujours en place. A ce stade, selon la qualité du technicien, entre 40 et 80% des huîtres ont commencé la formation d'une perle en entourant le nucléus d'un sac perlien de nacre. Elles sont alors placées dans des paniers à 8-10m de profondeur. Les autres ont rejeté le nucléus et sont réopérées. Les huîtres sont ensuite régulièrement contrôlées par des plongeurs et nettoyées hors de l'eau chaque mois.

Il faut attendre au moins deux ans avant de pouvoir récolter les perles. Seul 40% des huîtres opérées en produisent mais de qualité variable. Le reste a rejeté le nucléus en cours de développement, ou n'a pas survécu aux prédateurs (éponges, vers marins, étoiles de mer) et surtout aux variations de la qualité de l'eau notamment lors des changements de saison. Parmi les perles produites, seules un pourcentage très faible est de qualité irréprochable.

Lors de la récolte, les huîtres encore opérables reçoivent un nouveau nucléus plus grand et le cycle reprend. La chair des autres est consommée et leurs coquilles, dont l'intérieur est tapissé de nacre, utilisées pour produire des boutons de chemises, des cadrans de montres ou des tableaux.

Les perles sont ensuite triées en fonction de leur qualité. La valeur d'une perle dépend de cinq facteurs: le lustre, la couleur, la perfection de la surface, la forme et la taille. Le marché local représente une part infime des revenus, mais les perles restent des présents appréciés en Indonésie. L'essentiel de la production perlière indonésienne est en effet exportée vers le Japon et la Chine où des ventes aux enchères privées ont lieu. Les perles y sont vendues par lot. Puis seulement alors, les perles, montées en collier, boucles d'oreilles ou bagues prennent place dans nos bijouteries. Long voyage depuis les entrailles d'une huître.

Les lieux



Source Google Earth

Biofilmographie

Miguel Angel Garcia

Miguel Garcia est né le 31 juillet 1973 à Saint-Imier dans le Jura bernois. Après avoir obtenu son baccalauréat type Scientifique au Lycée de La Chaux-de-Fonds en 1993, il entame des études à la Faculté de Lettres de l'Université de Lausanne en Histoire, Français, et Histoire et Esthétique du cinéma. Sa demi-licence en poche, il se consacre à sa véritable passion: la réalisation dans le domaine de l'audiovisuel. Il fait ses premières gammes à TeleBilingue (chaîne bilingue, Français-Allemand) et participe au développement de la chaîne. Il y officie pendant deux ans comme Journaliste Reporter Image (JRi) et devient rapidement responsable d'édition et présentateur.

Miguel Garcia complète ensuite ses compétences journalistiques en rejoignant la presse écrite. Il devient correspondant régional (Jura bernois) pour L'Impartial et L'Express pendant deux ans au sein de la rédaction détachée à Saint-Imier. En 2008, il obtient son diplôme de journaliste dispensé par le Centre romand de formation des journalistes (CRFJ).

En parallèle, Miguel Garcia continue d'être actif dans le domaine audio-visuel et signe divers clips, notamment institutionnels et musicaux. Après un premier voyage de repérages dans la jungle indonésienne d'Aru en 2004, il développe un projet plus conséquent finalement tourné en 2007. Ce premier long métrage documentaire **Vanen, Les Plumes du Paradis** remporte le prix du Meilleur documentaire à vocation pédagogique et se classe 2ème ex-æquo au Grand Prix 2008 du Festival International du Film Ornithologique de Ménagoutte en France. **Mutiara, légende d'une perle** est son second film.

Loïc Degen

Loïc Degen est né le 17 décembre 1973 à La Chaux-de-Fonds, dans le canton de Neuchâtel. Après une scolarité en section classique latin/grec, il s'oriente vers un baccalauréat de type scientifique qu'il obtient en 1993. Il poursuit alors des études de biologiste à l'Université de Lausanne. Profitant de ses congés universitaires, il part découvrir les jungles de la Malaisie (1994 et 1995) et de l'Indonésie (Sulawesi 1996, Sulawesi et Maluku 1997). Il termine finalement son Master de Génétique des populations en 2000 puis part en Asie de Sud Est (Malaisie et Indonésie) pendant un an apprendre l'Indonésien et faire de la photographie.

A partir de 2001, à son retour en Europe, sa vie n'est plus qu'une oscillation perpétuelle entre l'Indonésie et la Suisse où il travaille comme collaborateur scientifique à l'Université de Lausanne et comme reporter-photographe freelance pour différents magazines (Animan, Femina, Terre&Nature, L'Illustré, Class&Relax, Integral, Garuda Inflight Magazine).

C'est début 2001 que Loïc Degen se rend pour la première fois au village de Wakua, dans l'archipel Aru. Cette vieille envie qu'il réalise enfin marque un tournant dans sa vie: photographier les paradisiers grand-émeraude devient une obsession et de cette quête naissent deux projets: une exposition photographique, **Aru, 7 ans d'images**, et un long métrage documentaire **Vanen, Les Plumes du Paradis** qu'il co-réalise avec Miguel Garcia. Ce film remporte le prix du Meilleur documentaire à vocation pédagogique et se classe 2ème ex-æquo au Grand Prix 2008 du Festival International du Film Ornithologique de Ménagoutte en France. **Mutiara, légende d'une perle** est son second documentaire.

Entretien avec les réalisateurs

- Quels éléments vous ont décidé à faire un documentaire sur Mr Gie, sa vie, son entreprise ?

LDG – Dès mon tout premier séjour dans les îles Aru début 2001, j'ai entendu parler de Mr Gie. Il est petit à petit devenu un mythe pour moi parce que je n'ai cessé de rencontrer des gens qui m'ont confié des bribes de son parcours. C'est un aspect qui a séduit les membres de sa famille: nous connaissions relativement bien Mr Gie sans l'avoir jamais rencontré, ils ont trouvé cela très impressionnant. Quant aux perles, elles sont par essence un objet mythique et m'ont toujours fasciné. Et je crois que Miguel dès son premier voyage à Aru en 2004 a ressenti la même chose...

MAG – Accéder à la connaissance des différentes étapes de production d'une perle s'est révélé déterminant dans notre choix. L'exclusivité de notre démarche le fut davantage encore: jamais Mr Gie n'avait ouvert les portes de son univers à une équipe de tournage. Implicitement, nous savions aussi que nous allions dévoiler une facette plus positive de l'Indonésie. La perliculture est une activité conditionnée par un environnement préservé et contraste avec la déforestation massive dont souffre le pays. Enfin, l'histoire d'un «roturier» devenu «roi» dans un contexte aussi reculé et pauvre n'a fait que renforcer nos motivations de départ.

- Comment s'est déroulé le tournage ? Avez-vous eu des contraintes ou des restrictions ?

MAG&LDG - Tourner en Indonésie est toujours éprouvant car il y a systématiquement une foule de petits détails logistiques et organisationnels à gérer. Et sur une plateforme de perliculture, ces détails deviennent vite plus importants. Un exemple: les bouteilles de plongée étaient remplies dans un local avec une prise d'air intérieure pratiquement voisine de l'échappement du compresseur! Chaque session sous-marine, pourtant réalisée à un maximum de 8m, nous laissait dans un état de fatigue irréel.

Dès le moment où la famille de Mr Gie a donné le feu vert pour la réalisation du film, presque toutes les portes nous ont été ouvertes. Nous avons été pris en charge dès notre arrivée à Dobo et reçus comme des invités de marque. Une fois sur la plateforme, le plus difficile fut de faire comprendre au manager des lieux, Mr Ren, que tourner un film prenait plus d'un jour. Ensuite, chaque fois que nous voulions tourner une scène dans un nouveau lieu, il fallait également obtenir la confirmation de la famille que nous en avions le droit. Mr Ren est un excellent manager mais, avec nous, il avait cette peur de prendre la mauvaise décision qui le paralysait et l'empêchait de décider. Quelque part, il a été soulagé de nous voir quitter Pulau Kenari après trois semaines de tournage!

La confiance qui s'est établie avec la famille nous a permis de tourner toutes les images dont nous rêvions. Nous avons même filmé des choses que nous n'aurions pas dû, ne le découvrant qu'après l'avoir fait. Mais la famille savait que nous n'utiliserions pas ces images si elle nous le demandait puisque personne ne nous a «escorté» durant notre travail. La complicité a été très grande avec Jimmy le beau-fils, simplement parce que, de part son origine mauricienne, il parle le français et que nous avons pu ainsi partager d'autres choses avec lui. Finalement, le plus compliqué fut de rencontrer Mr Gie, un homme si occupé que ses enfants mêmes ne savent pas toujours où il se trouve!

- Il y a peu d'intervenants qui ne soient pas des membres de la famille, est-ce un choix ?

MAG&LDG - Il est déjà difficile de faire parler des Indonésiens de leurs supérieurs, alors imaginez de quelqu'un comme Mr Gie! Et ce n'est pas tellement la peur de la caméra, parce qu'ils s'en accommodent en général très facilement, c'est vraiment la peur de dire un mot inconvenant sur celui qui est le plus haut placé dans leur existence. Finalement ceux qui en ont le mieux parlé sont les membres de sa famille ou les gens qui ne le côtoient plus, qui ne sont plus des employés, qui n'ont donc plus cette crainte de dire une bêtise qui pourrait leur coûter leur poste. Quelque part, cela dénote d'une grande méconnaissance de la personne,

parce que nous sommes certains que Mr Gie utiliserait la critique pour améliorer son entreprise et en remercierait l'auteur plutôt que de le licencier. Mais c'est une peur légitime, surtout en Indonésie où le respect de la hiérarchie est extrêmement fort.

- Quel témoignage vous a le plus marqué ? Et pourquoi ?

LDG – C'est une question très difficile parce que tous ont des moments très forts, décrivent des sentiments uniques, des situations incroyables. Je crois que celui de Pak Haji m'a beaucoup touché parce qu'on sent qu'il parle sans calculer, il raconte, simplement, comme Emi. Mr Gie lui-même est souvent touchant aussi, et carnassier, c'est un beau personnage, multiple. Enfin, je dirais qu'Ino m'a bien plu parce que, poussé dans ses retranchements, il m'a semblé vouloir faire passer un message: je suis là, j'existe, j'ai des ambitions, il faudra compter avec moi...

MAG – Mr Gie s'est laissé désirer, mais une fois qu'il a décidé d'accorder un entretien, il se donne entièrement et sans compter. Une générosité qui trouve son écho auprès de Udin, le responsable de la sécurité à Jakarta. Il est un ami d'enfance de son patron actuel. Mais il s'agit de bien plus qu'une simple fidélité en amitié. Udin a craqué et m'a touché quand il nous a révélé, hors caméras, qu'il devait sa vie à Mr Gie. Udin a été victime d'un malaise cardiaque, les frais médicaux ont été assumés par son ami Gie. Sans aide, Udin n'aurait pas survécu.

- La transmission de son entreprise à ses enfants est un thème universel, qu'est-ce qui caractérise celle de M. Gie avec les siens ?

LDG&MAG La planification. Que tout soit si bien préparé depuis si longtemps. Cela donne l'impression que le seul hasard de la transmission a résidé dans le sexe des enfants de Mr Gie. Hendrikus son frère a la meilleur façon de le décrire : toujours "one step ahead". Et de toute évidence, ce sens de l'anticipation se retrouve au moins chez la fille Sherry. Elle prévoit et espère déjà que sa fille fera partie de l'entreprise familiale. La petite n'avait alors que trois mois !

- C'est votre deuxième film en Indonésie, pays spécial pour vous, riche en sujets ?

LDG - C'est un pays très spécial pour moi en effet. Je m'y suis rendu pour la première fois en 1996 et en suis véritablement tombé amoureux. Me rendre dans les îles Aru est ensuite devenu une obsession. En 2000 j'ai décidé d'apprendre l'indonésien pour voyager le plus librement possible. Et depuis cette année-là, j'ai passé plus de temps en Indonésie qu'en Suisse, d'un bout à l'autre de l'archipel. Comme j'ai l'impression d'avoir transmis le virus à Miguel et qu'il est désormais aussi atteint que moi, je pense que nous réaliserons encore beaucoup d'autres films en Indonésie, parce que naturellement, les sujets potentiels s'accumulent désormais dans nos têtes...

MAG – C'est vrai, le virus s'est rapidement répandu dans mes veines. 17'500 îles dont 6'000 habitées réparties sur 5'000 kilomètres et des centaines de langues, rebaptisées «dialectes» depuis l'introduction d'une langue commune, constituent l'Indonésie. Les diverses cultures, les nombreuses légendes, les traditions ancestrales et les modes de vie donnent l'impression de traverser plus d'un pays, agissent comme d'irrésistibles sirènes, stimulent et multiplient les envies de raconter cette partie du monde à laquelle je suis désormais très attaché.

Crédits

Scénario et réalisation	Miguel A. Garcia & Loïc Degen
Image	Miguel A. Garcia
Son	Loïc Degen
Montage image	Aline Brechbühl
Musique	Jérôme Correa
Mixage	Philippe Jacquet
Production	Florence Adam & Matthieu Henchoz en association avec VilbrekPrOd

Avec le soutien de
La Loterie Romande, le Fonds pour l'encouragement de la culture cinématographique du Canton de Neuchâtel, le Conseil du Jura Bernois, le Succès Passage Antenne, le Fonds REGIO Films

Avec la participation de
La RTS Radio Télévision Suisse – Unité des Films Documentaires



Fiche technique

Format	Beta numérique 16/9 – couleur
Son	Stéréo
Durée	52min
Langues	indonésien et anglais
Doublage	français
Sous-titres	anglais ou néerlandais
Année	2010



Contact

Les Productions
JMH

Florence Adam – productrice
Anaïs Da Silva – assistante de production

Rue de la Cassarde 4
CH 2000 Neuchâtel – SUISSE

Tél : +41 32 729 00 20

productions@jmhsa.ch

www.jmhsa.ch

VILBREKPROD

Miguel A. Garcia – Réalisateur, coproducteur
Loïc Degen – Réalisateur, coproducteur

Nord 161
CH 2300 La Chaux-de-Fonds – SUISSE

miguelagarcia@vilbrekprod.com
loicdegen@vilbrekprod.com
www.vilbrekprod.com

