



QUINZAINE  
DES CINÉASTES  
CANNES

tiff. toronto international film festival  
SÉLECTION OFFICIELLE 2023

“ Lumineux et merveilleux ” Libération  
“ Un premier film d’une inventivité rare ” So Film



# riddle of fire

écrit et réalisé par  
WESTON RAZOOLI

AU CINÉMA LE  
17  
AVRIL

avec LEO TIPTON, CHARLES HALFORD, LORELEI OLIVIA MOTTE, CHARLIE STOVER, PHOEBE FERRO, SKYLAR PETERS  
scénario WESTON RAZOOLI, réalisation WESTON RAZOOLI, production JAKE L. MITCHELL, coproduction SOHAB MIRMONT, WESTON RAZOOLI, LEO TIPTON, David ATRAKCH, direction artistique JORIS MENDEZ, GAIL CABOULAN, producteurs DAVID WIENER, KATE WIENER, MARLOWE GRIFFIN LYDDON, BRENDAN GRIFFIN LYDDON, SOPHIE MEISTER, JAY VAN HOY, DONNA CRUMIECH  
costumeur JEFF JOHNSON, C.S.A., directeur de la photographie MEG CABELL, monteur LORA LAINO, musique STEPHANIE SANFORD ANDERSON, directeur de la production WESTON RAZOOLI, directeur de la production ALVIA MATCHETT, directeur de la production JOSEPH WILLOAN, directeur de la production DAVID ADAMIC, directeur de la production BARRY ZADTOU, directeur de la production GARRARD WHITLEY, directeur de la production FIG CRAG ARCHIVES, FIGNE REALMS, TIM RIVLANDO, BORG, GELUPE, en association avec ANAXIA & FULLDAWA FILMS



Sofilm

RADIO nova

Paris MÔMES

Les InRocks

SENS CRITIQUE

benshi

ASC  
www.ascdistribution.com

## Synopsis

Il était une fois un trio d'enfants cherchant à craquer le code parental de leur nouvelle console et aussi la parfaite recette de la tarte à la myrtille, une secte de braconniers qui ne cessent de se chicaner, une petite fille qui a des dons elfiques... Un premier long métrage dont le budget est aussi lilliputien que sont géantes sa sophistication formelle et sa liberté épique. Comme si, dans une forêt enchantée du Wyoming, *Tom Sawyer*, le *Club des cinq* et les *Goonies* s'étaient donné rendez-vous pour faire un jeu de plateau autour d'un feu de camp.

## Note du réalisateur Weston Razooli

*Riddle of Fire* est une comédie d'aventure néo-féerique racontée du point de vue de quatre enfants bandits. Tourné en 16mm, elle mêle les sorcières des contes de Grimm à la poésie romantique, au folklore britannique, aux néo-westerns, le tout mâtiné de motos et de fusils de paintball, dans l'Ouest américain. *Riddle of Fire* explore ainsi la façon dont les enfants parviennent à vivre dans des familles déstructurées en se créant leurs propres mondes, leur propre morale et en nouant des amitiés fabuleuses. *Riddle of Fire* se veut également un refuge spirituel, un monde d'aventure pure, d'été à la montagne, de magie et d'amour - un conte de fées contemporain..



## La fameuse tarte aux myrtilles du film

### Les Ingrédients

#### Pour la pâte sablée :

300 g de farine , 2 c à café de sucre en poudre  
170 g de beurre coupés en dés, 1 c à s de vinaigre de cidre,  
60 ml d'eau fraîche

#### Pour la garniture :

75 g de sucre en poudre, 1 c à s de zeste de citron,  
1 c à s de sirop d'érable, 2 c à s de sucre roux  
1 œuf moucheté bleu

### La Recette

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Commencez par préparer la pâte sablée. Versez la farine sur un plan de travail, disposez dessus le beurre coupé en parcelles et écrasez ensemble en frottant légèrement les mains pour obtenir un mélange sableux. Faites un puits au centre du mélange beurre et farine et versez le sucre et le vinaigre. Pétrissez légèrement entre vos mains, en ajoutant l'eau. Formez une boule.

Étendez la pâte au rouleau et garnissez un moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond avec une fourchette .

Faire chauffer la  $\frac{1}{2}$  des myrtilles dans une casserole avec  $\frac{1}{2}$  la maïzena et le sucre en poudre. Ajouter ensuite le reste des myrtilles, le sirop d'érable et le zeste de citron. Mettre ce mélange dans le moule. Avec l'excédent de pâte disposez des lamelles les unes perpendiculaires aux autres par dessus les myrtilles, puis dorez-les au pinceau avec l'œuf moucheté battu. Saupoudrez de sucre roux. Enfourez pendant 20 à 30 min, jusqu'à ce que les croisillons soient bien dorés. Stoppez le four et laissez 5 minutes dans le four encore chaud.

