

Hola Frida

Un film de :  
André Kadi  
Karine Lézina



## Frida Kahlo en quelques dates

- **1907** - Naissance de Frida Kahlo à Coyoacán, un quartier de Mexico.
- **1913** – Frida âgée de 6 ans attrape la poliomyélite. Ses souffrances corporelles influenceront plus tard ces œuvres et sa vision du monde.
- **1922** - Frida entre à la Preparatoria (un des lycées les plus prestigieux de Mexico). Elle y fera sa première exposition d'art.
- **1925** : À l'âge de 18 ans, Frida subit un grave accident de bus, ce qui la laisse avec des blessures permanentes, notamment à la colonne vertébrale et à la jambe. Elle commence à peindre pour se distraire pendant sa longue convalescence.
- **1927** : Elle rencontre le peintre renommé Diego Riviera qui la conseille artistiquement, l'encourage et deviendra plus tard son mari.
- **1932** : Frida présente ses œuvres à la Galerie Julien Levy de New York, ce qui lui permet de se faire connaître au-delà du Mexique.
- **1940** : Elle expose à Paris et rencontre plusieurs grands artistes, dont Pablo Picasso et André Breton, qui l'admirent pour son travail unique.
- **1953** : Frida Kahlo organise sa première grande exposition solo à Mexico, un moment important dans sa carrière.
- **1954**: Frida meurt le 13 juillet 1954 à l'âge de 47 ans, des suites de complications liées à sa santé fragile.

## Synopsis

C'est l'histoire d'une petite fille différente. Son monde, c'est Coyoacan au Mexique. Pétillante, vibrante, tout l'intéresse. Et lorsque les épreuves se présentent, elle leur fait face grâce à un imaginaire débordant. Cette petite fille s'appelle Frida Kahlo !

Le film est adapté du livre jeunesse écrit par Sophie Faucher et illustré par Cara Carmina: Je m'appelle Frida Kahlo.



## Quelques œuvres de l'artiste qui ont inspiré le film



Viva la vida, (Vive la vie),  
huile sur toile, 1954



Carnets de dessin,  
Techniques mixtes

## Los dos Fridas (Les deux Fridas), huile sur toile, 1939



# À la découverte de la culture mexicaine

Toute sa vie Frida Kahlo a baigné dans la culture mexicaine jusqu'à en devenir un emblème. Le Mexique, est connu pour sa culture riche et colorée.

Partons à la découverte de ses traditions !

## El Día de los muertos

Le Día de los Muertos est une fête typique de la culture Mexicaine qui a lieu chaque année le 1er et le 2 novembre. On y honore les morts en déposant sur leurs tombes des objets qu'ils aimaient, appelés des offrandes, et des fleurs orangées de cempasuchil. Comme dans le film on peut y déposer des calaveras, crâne en sucre colorés.



La Catrina est emblématique de la fête des morts. Il s'agit d'un squelette de femme, souvent vêtue de riches habits et portant généralement un chapeau. Ça ne te rappelle pas quelqu'un ?

Cette fête mêlant traditions catholiques et traditions indigènes mexicaines n'est pas triste au contraire ! On y célèbre joyeusement les ancêtres dans le partage et la convivialité. On raconte ainsi qu'à cette occasion les âmes des proches viennent visiter les vivants et profitent de la fête.



## Les plats traditionnels mexicains

Dans le film, on retrouve bien évidemment de la nourriture mexicaine. La cuisine mexicaine est riche, variée, colorée et pleine d'épices. Les tacos, les enchiladas, les burritos (souvent engloutis dans le film par Chiquita, le petit chien de Frida) sont des plats emblématiques de la culture mexicaine.

Et un plat mexicain ça se savourent en famille ! Alors quoi de mieux que d'apprendre à préparer du guacamole, plat traditionnel à base d'avocat pour le partager avec tes proches.



## Prépare ton guacamole !

### LES INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 3 gros avocats
- 2 tomates coupées en petits morceaux
- 1 oignon rouge haché
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de Paprika
- Si tu aimes la cuisine épicée rajoute un peu de piment de Cayenne
- Une pincée de sel et un peu de poivre.

### LA RECETTE

- Écrase l'avocat dans un bol avec une fourchette.
- Ajoute la tomate, l'oignon, le citron, les épices et le sel.
- Mélange bien, et c'est prêt !
- Déguste le guacamole avec les chips de ton choix ou utilise le comme sauce pour accompagner tes burritos, tacos ou enchiladas.
- Bon appétit !