



FESTIVAL DE CANNES
COMPÉTITION
SÉLECTION OFFICIELLE 2023

Miglior regia



FESTA
DEL CINEMA
DI ROMA 2023
BEST OF

LUCKY  RED

presenta

THE POT AU FEU

un film di

TRÀN ANH HÙNG

con

**JULIETTE BINOCHÉ
BENOÎT MAGIMEL**

distribuzione

LUCKY  RED

UFFICIO STAMPA LUCKY RED

Alessandra Tieri (+39 335.8480787 a.tieri@luckyred.it)
Georgette Ranucci (+39 335.5943393 g.ranucci@luckyred.it)
Federica Perri (+39 328.0590564 f.perri@luckyred.it)

CAST ARTISTICO

JULIETTE BINOCHÉ	Eugénie
BENOIT MAGIMEL	Dodin
EMMANUEL SALINGER	Rabaz
PATRICK D'ASSUMÇÃO	Grimaud
GALATEA BELLUGI	Violette
JAN HAMMENECKER	Magot
FRÉDÉRIC FISBACH	Beaubois
BONNIE CHAGNEAU-RAVOIRE	Pauline
JEAN-MARC ROULOT	Augustin
YANNIK LANDREIN	Padre di Pauline
SARAH ADLER	Madre di Pauline

CAST TECNICO

Regia di	TRAN ANH HUNG
Sceneggiatura	TRAN ANH HUNG
Art Director	TRAN NU YÊN KHÊ
Fotografia	JONATHAN RICQUEBOURG
Scenografia	TOMA BAQUÉNI
Montaggio	MARIO BATTISTEL
Suono	FRANÇOIS WALEDISCH PAUL HEYMANS THOMAS GAUDER
Casting	GIGI AKOKA VALÉRIE ESPAGNE MARIE-PIERRE DELABRIÈRE
Manager gastronomico	PIERRE GAGNAIRE
Consulenza culinaria	MICHEL NAVE

SINOSSI

Presentato al Festival di Cannes dove ha vinto il Premio per la Miglio Regia, The Pot Au Feu di Tràn Anh Hùng è il candidato al premio Oscar per la Francia.

1885. L'Impeccabile cuoca Eugénie lavora da oltre vent'anni per il famoso gastronomo Dodin. Il loro sodalizio dà vita a piatti, uno più delizioso dell'altro, che stupiscono anche gli chef più illustri del mondo.

Con il passare del tempo, la pratica della cultura gastronomica e l'ammirazione reciproca si sono trasformate in una relazione sentimentale. Eugenie, però, è affezionata alla sua libertà e non ha mai voluto sposare Dodin. Così, lui decide di fare qualcosa che non ha mai fatto prima: cucinare per lei.

INTERVISTA A TRAN ANH HUNG

Ci parli della genesi del suo film...

Cercavo un argomento che avesse a che fare con la gastronomia, sia come professione che come arte. Alla fine, ho trovato un magnifico libro sulla gastronomia, *“La vita e la passione di Dodin Bouffant, Gourmet”* di Marcel Rouff.

Il romanzo di Marcel Rouff inizia con la morte improvvisa di Eugénie Chatagne dopo il suo ritorno a casa dal mercato. Ma lei ha preferito presentarla viva, accanto a Dodin.

Ho preferito raccontare la storia come un prequel del romanzo di Marcel Rouff. Questo mi ha dato la libertà di immaginare la relazione tra Eugénie e Dodin Bouffant. Ed è stata anche l'occasione per esplorare qualcosa di raro nel cinema: lo stato coniugale. Che è ancora più raro quando funziona.

C'è in questa coppia una diversità e una complicità insolite all'inizio del ventesimo secolo...

Sì, è meraviglioso vedere persone della loro età, 'nell'autunno della loro vita' come direbbe Dodin, con una voglia di vivere che definirei classicamente Francese. Nessun romanticismo o passione ardente, solo qualcosa di ordinato e sobrio in un rapporto sereno con il mondo e la natura. Apprezzo la *douceur* e la misura che si trovano nell'arte e nella mentalità francese. In questo senso, penso che il mio film sia decisamente francese.

L'unica cosa che li separa è il matrimonio che Dodin propone a Eugénie e che lei rifiuta: una barriera che si eleva praticamente al livello di mistero.

La bellezza della loro relazione risiede in quella resistenza. Dodin è ancora innamorato di lei dopo tutti questi anni perché sente di non averla mai posseduta nella sua interezza. Una parte di lei resiste ancora. Tutto ciò è solo accennato. Mi piace creare momenti in cui uno dei protagonisti – come il pubblico – resta sospeso, senza una risposta definitiva. Queste sono le cose che ci toccano di più nella vita: momenti in cui non siamo del tutto sicuri di cosa il nostro interlocutore stia cercando di dirci. Ad esempio, mi piace particolarmente la sequenza in cui Eugénie e Dodin condividono una frittata, poco prima della sua morte. È una scena molto bizzarra: Dodin non ha idea di cosa lei abbia in mente.

Invece, quando si tratta del cibo, sono in perfetta comunione. È la moglie di Eugénie Dodin o la sua cuoca? Eugénie decide: è la sua cuoca...

Questa è la fonte della loro chimica; eleva la gastronomia a vera e propria arte... Cos'è l'arte se non una capacità di godere? La gastronomia punta su un senso estraneo alle altre arti: il gusto. Un artista gastronomico sa distinguere sapori che noi non riusciamo a distinguere con così tanta precisione; sa frullare, misurare, bilanciare sapori, profumi, consistenze, temperature...

È una scienza, come il cinema... E così sentiamo Dodin spiegare come e perché gli albumi montati in un certo modo conserveranno la glassa del gelato in un dessert...

Brillat-Savarin è stato il primo a scrivere un libro sulla filosofia della gastronomia. Un libro meraviglioso che dovete assolutamente leggere. Ha ispirato gran parte del mio film. Apprendiamo come in un dato momento la Francia abbia messo ordine nella gastronomia. Furono i francesi a decidere che un piatto dovesse essere preparato in un modo e non in un altro. Furono i francesi a decidere come apparecchiare la tavola, quali posate e quali bicchieri abbinare ad ogni piatto. E furono i francesi a sostenere il matrimonio dei sapori completando questo piatto con questo o quel vino. La Francia ha un *terroir* così ricco e vario. Non è un caso che la gastronomia francese sia ancora oggi la prima al mondo.

Dodin si riferisce spesso ad Antonin Carême, lo chef di Talleyrand, come suo modello. E anche ad Auguste Escoffier, dicendo “ci fa sognare il futuro”...

Ho pensato che fosse importante dare un'idea precisa del susseguirsi dei geni gastronomici in quel periodo: solo tredici anni separano la morte di Antonin Carême e la nascita di Auguste Escoffier che, con César Ritz e i suoi grand hotel, costruì un impero dell'arte culinaria in Europa, prima a Monaco, poi a Londra e infine a Parigi. Escoffier e Ritz furono i primi a capire l'importanza di un bel locale, di un'illuminazione che mettesse in risalto la cucina. Ancora oggi, nel pieno di una crisi esistenziale, i più grandi chef del mondo consultano il libro di Escoffier per trovare ispirazione ed energia. Il suo libro è la loro Bibbia.

Le prime scene si svolgono all'alba in un orto, mentre Eugénie raccoglie le verdure che serviranno al pasto della giornata. Al di là di una lettera d'amore alla gastronomia, il film è un vero e proprio inno alla vita e al mutare delle stagioni...

Ho pensato che fosse importante per Eugénie ricercare il cibo alla fonte, la mattina presto per farci sentire il lavoro del contadino, il primo prerequisito di un pasto. Allo stesso tempo, ho pensato che sarebbe stato divertente mostrare l'antenna di bronzo ricoperta di zinco che Eugénie trova nel giardino dei genitori di Pauline. È una tecnica inventata dai monaci francesi che fa bene al suolo, proprio come la permacultura e l'agricoltura biologica di oggi. Gli agricoltori l'hanno abbandonata molto tempo fa a causa dei pesticidi. E, naturalmente, avevo bisogno del verde esterno per trasmettere la serenità offerta dalla natura e dal mutare delle stagioni... Dodin è lieto di accogliere l'inverno con la propria gastronomia e la presenza delle persone che ama.

Lo chef tre stelle Pierre Gagnaire è stato consulente del film. Come è stato coinvolto nell'avventura?

Non ci conoscevamo. Me lo ha presentato Patrick Rambourg. Stava lavorando alla sceneggiatura come consulente storico in materia di gastronomia e gli ho chiesto chi secondo lui potesse farlo. Ha menzionato Pierre Gagnaire. “Andate a vederlo, mi ha detto, è straordinario”. Pierre ed io ci siamo incontrati per la prima volta nella sua cucina, dove mi ha invitato ad assaggiare un meraviglioso *pot au feu* nel menu di quel giorno. Abbiamo iniziato a lavorare insieme durante la preparazione. Sceglieva i piatti dai menù che Patrick Rambourg ed io avevamo preparato: “Va bene, non è il caso di dirlo, dimenticatelo...” E poi è arrivato il momento. Doveva cucinare i piatti in modo che potessi vedere come sarebbero stati filmati. È stato commovente vederlo ai fornelli: ci prova, può sbagliare, ricomincia finché non trova quello che vuole. È un sognatore; davvero generoso e sincero. Eravamo tutti entusiasti quando Pierre ha accettato di interpretare il ruolo dell'*officier de bouche* culinario del Principe d'Eurasia.

Ha partecipato a tutte le preparazioni culinarie che vediamo nel film?

No, era troppo occupato. Ha preparato tutti i piatti che sarebbero apparsi nel film durante la riproduzione. Dovevo capire i piatti e assicurarmi che fossero interessanti da filmare. Fatto ciò, Michel Nave è subentrato al suo posto. Michel Nave lavorava per Pierre da più di quarant'anni ed era appena andato in pensione. Senza Michel, Pierre non avrebbe mai accettato di lavorare al film. Sapeva quanto lavoro ci sarebbe voluto sul set. Immaginate, solo per filmare il *pot au feu*, Michel Nave ha dovuto manipolare quaranta chili di carne: carne cruda da preparare e cuocere, carne già cotta e pronta per essere affettata, pronta per essere impiattata... È stato un compito colossale, interminabile. A volte anche un atto di equilibrio. Per la scena dell'ortolano, in cui ha usato quaglie in miniatura (gli ortolani sono una specie protetta), ha dovuto lavorare dietro il nostro set, in un buco polveroso e fatiscente nel muro, in piedi su un mucchio di macerie, trenta centimetri più in basso del set, e su un fornello a butano! Lo adorava. Pensava che fosse rinvigorente. “Nella mia vita, rideva, mi sono spesso lamentato delle condizioni di lavoro, ma questa le batte tutte!”

Raramente abbiamo visto il cibo filmato in questo modo...

Ha ragione. Anche il cast tecnico la pensa così. Nemmeno loro avevano mai visto niente del genere. Durante le riprese cinematografiche, di solito usano cibo fasullo, modificato secondo necessità. Qui tutto era reale.

Senza voler giocare con le parole, se ne sente persino l'odore...

Sì, e anche gli attori si sono lasciati trasportare. Quando ho gridato "Stop!" durante la sequenza del pasto continuavano a mangiare. Gli scenografi hanno dovuto implorarli di consegnare i loro piatti. "Ci servono per rimettere a posto la tavola", dicevano.

Come si filma la gastronomia in azione?

È molto complesso, anche durante la riproduzione. È necessario sincronizzare tutti l'andirivieni, dal fornello al lavello, da un piano di lavoro all'altro. Immaginate cosa combinano Violette, Dodin e Pauline mentre Eugénie dispone, ad esempio, la lattuga attorno a un carré di vitello. Dobbiamo sapere che quando si muoverà porterà questo o quell'utensile. Che Dodin utilizzerà qualcos'altro... si tratta di una vera e propria coreografia. È stato veramente impegnativo.

Ha girato con una sola macchina da presa. Come ha fatto?

Ci sono due tipi di registi: il regista tecnico e il regista che se ne frega. La mia ambizione cinematografica è appartenere alla prima categoria. Mi piace tracciare i movimenti del mio personaggio e della mdp, il che mi aiuta a creare un flusso cinematografico interessante. All'interno di quel layout, in una inquadratura si può passare da un primo piano estremo a un angolo più ampio, da un momento fluido a un momento di riposo, e così via. In modo molto musicale. È stato particolarmente difficile, addirittura snervante per gli attori. Quando erano fuori dall'inquadratura, dovevano cercare il momento giusto per entrare nell'inquadratura mentre la mdp si muoveva. Hanno determinato il ritmo. Ero nelle loro mani. Sono stato fortunato ad avere attori così meravigliosi.

Ha pensato subito a Juliette Binoche e Benoît Magimel per Eugénie e Dodin?

Ho pensato subito a Juliette. A Benoît più tardi. Juliette ha una presenza incredibile. Una volta che appare, tutto diventa reale, interessante, commovente. Essendo una donna moderna e impegnata nella vita reale, conferisce al personaggio una forza interiore che rende ancora più palpabile la sua resistenza ai desideri di Dodin. Forse non ne è consapevole, ma quando era con noi, la disciplina sul set è migliorata. E ad essere sinceri, il film non sarebbe mai stato realizzato senza il suo aiuto. È rimasta impegnata nel progetto nel bene e nel male. Benoît è arrivato più tardi, appena in tempo. È stato un grande colpo di fortuna. È l'attore più rilassato e divertente con cui abbia mai lavorato. Ha un grande talento nel rilassarsi e nel lasciarsi andare. È facile lavorare con lui. In alcuni casi abbiamo rielaborato i dialoghi quando non si sentiva a suo agio con una battuta. Li riscrivevo qualche minuto prima delle riprese e poi partivamo. Ritrovarli dopo vent'anni che non lavoravamo insieme è stato qualcosa di unico.

Avevano bisogno di eseguire gesti molto precisi. Come li ha preparati per questo?

Erano molto impegnati e avevano pochissimo tempo. Per fortuna, sia Juliette che Benoît sono dei buongustai sofisticati nella vita reale. Entrambi cucinano e si sono dimostrati estremamente espressivi e precisi sul set. Non hanno avuto bisogno di lunghi preparativi.

Tutto ha avuto luogo direttamente sul set?

Non abbiamo provato molto. Siamo partiti subito a lavorare. D'altra parte, penso che, a causa del modo in cui dirigo, spesso si lasciassero trasportare dai miei piani sequenza quando la musicalità della scena era nelle loro mani. Hanno preso possesso dei personaggi senza troppi suggerimenti da parte mia. È stato molto facile lavorare con loro.

Emmanuel Salinger, Patrick d' Assumção, Frédéric Fisbach e Jan Hammenecker sono i quattro amici e ospiti a cena di Dodin ed Eugénie... Come li avete scelti?

Ognuno ha le sue caratteristiche e il suo temperamento. Penso che Emmanuel Salinger sia stato meraviglioso come medico mediocre e consumato intenditore di vino. Il senso dell'umorismo di Patrick D'Assumção ha messo a proprio agio il gruppo. Frédéric Fisbach, che è anche un regista nella vita reale, li ha riuniti tutti. E ho insistito su quel tocco straniero portato dal belga Jan Hammenecker. La sua presenza dimostra che le persone viaggiavano a quei tempi. Jan è il burbero, riservato e non necessariamente molto simpatico. Gli amici di Dodin svolgono un ruolo importante in una delle due operazioni per aiutarlo a superare il dolore dopo la morte di Eugénie. L'altra è la promessa fatta a Pauline.

Tutti hanno rapporti molto amichevoli con Eugénie...

Gli amici di Dodin sono anche amici di Eugénie. Hanno nei suoi confronti un enorme rispetto, come si evince dal loro resoconto molto preciso riguardante la cena esageratamente ricca e caotica offerta dal Principe di Eurasia...

...che scatenerà un contrattacco da parte di Dodin. Un uomo dai quattro piatti, che lo invita ad un *pot au feu* fatto a modo suo... in quattro battute.

Quella è stata la mia occasione per mostrare quanto fosse forte il rapporto di Dodin con Eugénie. Le legge il menù che vorrebbe per il Principe e le chiede cosa ne pensa. Lei ascolta e risponde. Ci rendiamo conto solo allora di quanto li unisca la passione per la gastronomia.

Insieme all'arte gastronomica, scopriamo anche l'arte della conversazione...

È una cosa che mi ha affascinato quando sono arrivato in Francia per la prima volta. Ero seduto a un tavolo con una famiglia che conversava, anche di quello che stava leggendo il loro figlio quindicenne, ed ero terrorizzato che presto sarebbe toccato a me parlare dei miei ultimi interessi. Sarò all'altezza? Ho pensato che fosse meraviglioso, allo stesso tempo stimolante e spaventoso, che si potesse esprimere un'opinione senza essere fatto a pezzi, e poi sorridere, senza che il tono diventasse mai aggressivo. Ho pensato che fosse straordinario.

Ci parli di Pauline, che diventerà l'apprendista di Dodin...

La piccola Bonnie Chagneau-Ravoire è favolosa. Quando metti un bambino – o un adulto – davanti a una macchina da presa, l'immagine improvvisamente o si gelifica oppure no, o si densifica oppure no. Bonnie aveva quella qualità. L'altra sua formidabile virtù è che mastica bene. Ti viene l'acquolina in bocca quando la guardi masticare. Questo è stato molto importante per il film. Pauline rappresenta la trasmissione del *know-how*. Ma anche, dal punto di vista narrativo, è la promessa di Eugénie a Pauline di assumerla come apprendista a dare agli amici il coraggio di proporre una lista di candidati cuochi che Dodin aveva rifiutato poco prima. Per formare Pauline, Dodin ha bisogno di un cuoco di talento.

Questo è in realtà un film sulla condivisione e sulla trasmissione...

Vengo dall'Asia, dove le persone non trasmettono facilmente la propria conoscenza. Preferiamo portarla con noi nella tomba. Dopo la morte di Eugénie, gli amici di Dodin diventano ossessionati dall'idea di aiutarlo a riconciliarsi con la vita. Dodin è ancora in lutto e rifiuta categoricamente di assumere un nuovo cuoco. È la promessa di Eugénie di assumere Pauline come apprendista che lo costringe a trovare un cuoco per formare Pauline. E così, la trasmissione della conoscenza a Pauline e la resurrezione di Dodin procedono entrambe dallo stesso asse narrativo.

THE POT AU FEU è stato girato in un castello ad Angiò...

Ho avuto pochissimo tempo per prepararmi e ho avuto la fortuna di trovarlo il secondo giorno di ricerche. Aveva una qualità essenziale: facilità di spostamento tra le stanze, per consentire un'attività frettolosa tra la cucina e la sala da pranzo, tra la stanza di Dodin e quella di Eugénie, ecc. Dodin cammina per i corridoi e su e giù per le scale alla ricerca di Eugénie. In diverse scene la vediamo fuggire da lui.

La sala da pranzo di Dodin Bouffant era nota per la sua grande raffinatezza. Il film è straordinario. Si è ispirato alle sue descrizioni?

No, non ci ho prestato attenzione. Io e la troupe volevamo che la sua bellezza derivasse dall'accuratezza storica. Volevamo avvicinarci il più possibile alla vita quotidiana di quel periodo. Il nostro scenografo, Toma Baquéni (SYBIL, OH MERCY, BROTHER AND SISTER), ha fatto un ottimo lavoro nel poco tempo a disposizione.

Utilizza dei libri di riferimento quando prepara i suoi film?

Non ne uso mai nessuno nel mio lavoro. D'altra parte, i reparti artistici e i costumi fanno quello che vogliono. Mi mostrano le loro scelte e io le convalido. Ho avuto la fortuna di avere Tran-Nu Yên Khê come direttore artistico e costumista. Ha un grande occhio e vede subito se qualcosa funziona oppure no. Mi sono affidato totalmente a lei durante la preparazione. Ma ho anche approfittato del suo sguardo durante le riprese, tenendola accanto a me. Ha supervisionato l'equilibrio di tutto ciò che appare sullo schermo.

Jonathan Ricquebourg è il direttore della fotografia. Come avete lavorato insieme?

È un giovane direttore della fotografia che proviene, come me e tanti altri, dall'Ecole Louis Lumière. Lavorare con lui è stato semplice. Gli ho detto: "L'illuminazione crea bellissime immagini, e questo è il tuo lavoro. Ma l'inquadratura è drammaturgia e dipende da quella che chiamo regia tecnica". Quindi, sul posto, ho accettato spontaneamente qualsiasi illuminazione suggerita da Jonathan. Abbiamo lavorato molto insieme sull'inquadratura.

Cosa significa per lei il montaggio?

Direi che il montaggio conferma il settanta per cento delle intuizioni che avevo mentre scrivevo la sceneggiatura. In fase di scrittura, sento il film come un movimento musicale, come un animale che cammina in un certo modo aggraziato. Quella sensazione fisica mi stimola durante le riprese. Guardo le immagini prendere forma sul set, senza anticipare nulla. Il montaggio conferma quelle intuizioni. E il restante trenta per cento è scoperta. Il montaggio rivela la vera solidità dell'edificio; quanto bene hai utilizzato il linguaggio specifico del cinema; quanto sei stato accurato nel passare da un fotogramma all'altro, e non solo in risposta a necessità narrative o tematiche. Gli errori possono essere facilmente cancellati durante il montaggio. E poi c'è il piacere di scoprire cose belle che saltano fuori come la ciliegina sulla torta. È stato durante questa fase, ad esempio, che ho scoperto che splendida attrice sia Galatée Bellugi, che interpreta Violette. Ero così impegnato con Benoît e Juliette durante le riprese che suppongo di averla lasciato andare per la sua strada. È stato durante il montaggio che mi sono reso conto di quanto fosse giusta, di quanto fosse creativa; quanto fosse perfetto il suo tempismo. E che splendida presenza. Il microfonista mi ha detto che è stata la più divertente da registrare! L'altra parte importante del montaggio è il suono.

A parte la trascrizione al pianoforte di un estratto dall'opera "Thaïs" di Jules Massenet alla fine del film, non c'è musica in questo film. Eppure, si ha l'impressione di sentire una vera e propria colonna sonora: la carne che sfrigola, il vento, il canto degli uccelli...

Non avevo mai dovuto dirigere un film con tanta sostanza come questa, a causa del contenuto gastronomico. Tutti quegli elementi manipolati dai nostri personaggi (carne cruda e cotta, verdure, piume, grasso, burro, terra, acqua, fuoco, legno, metallo, ecc.) hanno naturalmente eliminato la necessità di qualsiasi musica nella composizione del film. Tutta quella realtà materiale è così avvincente ed espressiva da ancorare saldamente

i nostri personaggi alla vita quotidiana. La musica avrebbe minato tutto questo. Ma c'è stato un lavoro attento e creativo sulla colonna sonora. Dico spesso ai miei collaboratori che anche loro forniscono l'aroma.

Non lavorava dal 2016 e da ETERNITY...

vorrei lavorare di più. Una volta ogni due anni sarebbe il mio ritmo ideale. Sogno il vecchio studio system. Vai negli studi cinematografici tutti i giorni, è come andare in ufficio. Lavori ogni giorno. Mi piacerebbe tanto.

NOTA DEL DIRETTORE GASTRONOMICO

Hung è venuto a pranzo a casa mia per la prima volta. Era una giornata invernale e ricordo di avergli servito la mia versione di *pot au feu* che era nel menù. Dopo tutti i complimenti, Hung mi ha detto che voleva fare un film basato su Dodin -Bouffant – “Un film sul *pot au feu*”. E ha detto. "Mi aiuterai?" Conoscevo già il suo lavoro di regista, il suo contegno gentile, la sua rara eleganza... Io vado d'istinto: ho detto di sì con entusiasmo.

Il tempo è passato. Era giunto il momento di passare al sodo. Non avevo misurato la portata del progetto: c'erano tantissime scene con il cibo! Ci sono voluti solo tre giorni per dissipare i miei dubbi e cementare il mio rapporto con Hung e la sua troupe. Ho cucinato i piatti che Hung e io avevamo scelto - il *pot au feu*, il carré di vitello, la lattuga brasata, il famoso dessert alle pere - e la troupe ha filmato. Ero completamente al loro servizio. Come loro sono stato parte integrante dell'avventura. Il risultato sono stati dei legami forti.

Quei legami sono proseguiti con Juliette e Benoît. Hanno avuto poco tempo durante la preparazione, ma in quel breve tempo abbiamo lavorato e ci siamo divertiti: entrambi hanno prestato molta attenzione ai gesti che ho mostrato loro. Michel Naves, che è con me da anni, ha gestito la location.

Ho sempre amato il cinema. So apprezzare il movimento della macchina da presa e decifrare le sottigliezze come chi assapora un buon vino. Trascorro gran parte del mio tempo libero nelle sale cinematografiche, l'unico posto in cui sento che puoi veramente apprezzare un film.

Gastronomia e cinema sono collegati nella mia vita quotidiana? Non posso fare a meno di vedere una connessione tra loro. I loro ritmi sono diversi, tanto frenetici in un ristorante quanto caotici al cinema. Ma in entrambe le discipline il lavoro di squadra è vitale. Cosa potrebbe fare un regista senza il direttore della fotografia, senza gli elettricisti e i finanziatori? E cosa potrei fare io senza collaboratori, senza souschef... Ed entrambi hanno la stessa idea di regia. Perché la gastronomia – come mostra bene Tran Anh Hung nel suo film – è anche sinonimo di spettacolo. La sala del ristorante, con le sue luci, il design degli interni e i suoi personaggi, ogni posto a sedere diventa un piccolo teatro in cui ogni persona ha un ruolo da interpretare nello spettacolo. La qualità di un pasto non risiede solo nel piatto che offri all'ospite. Il suo successo dipende da ingredienti come quelli di un film. Guardate le reazioni emotive degli amici di Dodin al pasto che Eugénie ha preparato per loro – le loro reazioni a quel *vol-au-vent* visivamente sbalorditivo (il mio piatto preferito nel film), e la gioia che questo porta al cuoco. Il potere della gastronomia è che unisce le persone, crea legami, ispira emozioni. Come la buona musica, la buona pittura, il buon cinema o la buona letteratura, ti sollevano il morale.

Questo la rende un'arte? Un'arte importante? Spesso penso di sì. E se la penso così, è perché ha a che fare con le parole. Mi piace il vocabolario applicato alla gastronomia. Ma a parte alcuni lavori precedenti, è stato per la prima volta negli anni '80 che due uomini, Christian Millau e Henri Gault, hanno iniziato veramente ad applicarvi le parole.

In THE POT AU FEU, Tran Anh Hung è stato abbastanza gentile – e malizioso – da offrirmi un ruolo. Mi ha chiesto di interpretare l'*officier de bouche* culinario del Principe d'Eurasia. È stato divertente. Ma sicuramente avrò ricevuto molte prese in giro da parte dei miei colleghi, considerando quanto lunghi e pedanti fossero i miei menu. È stato molto divertente. Ma questa non è la mia vita. Amo troppo la vita reale... Una vita à la Dodin, rispettando il passare delle stagioni, la possibilità di sedersi e prendersi il proprio tempo. Il film di Hung è un inno a quella filosofia.

Pierre GAGNAIRE