A molekuláris konyha meg Jean Reno

2012 június 21. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Ma mutatják be a hazai mozik a Jean Reno f?szereplésével készült Én, a séf cím? vígjátékot, amely a francia konyham?vészet magasiskolájába nyújt betekintést. Az alkotás kapcsán a film forgatókönyvírójával és rendez?jével, Daniel Cohennel beszélgettünk.

– Louis de Funès 1976-os, Szárnyát vagy combját cím? filmjének alaphelyzete hasonlít az Én, a séfben látotthoz, hiszen egy étterem hírneve forog kockán. Tudatos kapcsolat van a két m? között?

– Louis de Funès filmje gyerekkorom egyik meghatározó élménye volt, ugyanakkor ebben az esetben nem nevezném inspirációnak. Annyiban hasonlít a kett?, hogy én is tipikus francia vígjátékot szerettem volna, amelyben nagy színészek játszanak. A témát azért tartottam jónak, mert Franciaországban tulajdonképpen valóban ez a lassan negyvenéves film volt az utolsó jelent?sebb alkotás, amelyet a gasztronómiáról készítettek.

– Mindkét film a konyham?vészet egy-egy nagy korszakváltása idején született. A hetvenes években felfedezték a tartósítószereket, mára pedig kialakult a filmben rendkívül hatásosan ábrázolt molekuláris gasztronómia. Önhöz a hagyományos receptek vagy a reformok állnak közelebb?

– Néhány évvel ezel?tt Franciaországban botrányos cikkek jelentek meg, amelyek arról szóltak, hogy a nagy séfek összejátszanak az élelmiszeriparral. Vegyszereket, tartósítószereket használtak fel a gyorsaság és esztétikum miatt, amely veszélyeket is hordozott magában, ezért több éttermet be is zártak. A molekuláris konyha túlzásaival ezt próbáltam bemutatni. Ezzel együtt bár közelebb állnak hozzám a hagyományos ételek, azért az újítások felé is nyitott vagyok.

– Egyre több szakácskönyvet, gasztroregényt adnak ki, dokumentum- és játékfilmek jelennek meg a konyham?vészetr?l. Ön szerint miért olyan népszer? ez a m?faj?

– Ugyan nem végeztem kutatásokat, de véleményem szerint néhány évvel ezel?tt kezd?dhetett minden, amikor a kergemarhakórral alapjaiban rendült meg az élelmiszeriparba vetett közbizalom. Akkor az emberek elkezdtek érdekl?dni az iránt, hogy mit tesznek a tányérjukra. Folyamatosan arról olvashatunk, hogy mi milyen betegséget okoz, és ezért igyekszünk mindent magunk elkészíteni.

– Az Én, a séfben nem használtak különleges képi megoldásokat, s?t a film vége felé még egy kézi kamera-szer? felvétel is megjelenik a vásznon. Ett?l a történet kicsit közelebb kerül a néz?höz. Tudatosan választották ezt az utat?

– A vezet? operat?rünk sokat dolgozott a fényekkel, és valóban több közeli képet használtunk. Szerettük volna a személyiségeket és a konyhában folyó életet is bens?ségesebb módon megmutatni, ezért a kis gesztusokra és az ételekre helyeztük a hangsúlyt.

– Jacky Bonnot karaktere autodidakta módon tanul f?zni, elhivatottságának hála, mindenhonnan kirúgják, míg végül álmai éttermében megmenti az ország egyik legjobb séfjének Michelin-csillagát. Milyen tanulsága van a történetnek?

– Jacky szenvedélyesen szeret f?zni, és élete els?sorban az alkotásról szól. Alexandre Lagarde f?z?m?sorából minden receptet fejb?l megtanult, majd egyszer eljött a pillanat, amikor bedobták a mély vízbe, és többé nem az utánzásról szólt a dolog. A filmet nézve, feltehetjük a kérdést: mi történik akkor, ha valaki egyszer a viszonylagos nyugalomhoz képest üres térbe ér, és magától kell elkezdenie létezni?

– Hogyan sikerült megnyerni a szerepre Jean Renót, és milyen volt vele együtt dolgozni?

– A filmet a Gaumont készítette, amely számos alkalommal – például A nagy kékségben vagy a Leon, a profiban – forgatott már Renóval. Nagyon koncentrált, pontos, profi munkát kaptunk t?le. Minden hétvégén külön leültem vele, és megbeszéltük, ki, mit, miért és hogyan mond. Néha – talán némileg meglep? módon – kissé tartott attól, hogy jól játszik-e, de nagyon szerette a szerepét.

– Az Én, a séf hogyan illeszkedik eddigi rendez?i munkásságába?

– A rendez?kr?l az a hír járja, hogy az aktuális munkájuk mindig tökéletes ellentéte az el?z?nek. A birodalom visszavár cím? filmem valóban szabadabb, független alkotás volt, összevisszaság uralkodott benne. Ha fest? lennék, most olyan kompozíciót állítottam volna össze, amely a reneszánsz korszakra jellemz?. Ami a rendezést illeti, ezúttal szerettem volna egy teljesen klasszikus tradíciókon alapuló vígjátékot készíteni. Ebben az országban pedig minek lehetne nagyobb hagyománya a gasztronómiánál?

Csillag?rz?k

Jacky Bonnot (Michael Youn) autodidakta konyham?vész Franciaország legjobb séfjének f?z?m?sorából tanulta el mesteri receptjeit. Újabbnál újabb kulináris ötleteit az ?t alkalmazó útszéli kiskocsmák és ötödosztályú éttermek vendégei azonban nem nézik jó szemmel. Ugyan barátn?je várandós, ?t már sorozatban a negyedik vendéglátó is eltanácsolja. Mindeközben a híres mesterszakács, Alexandre Lagarde (Jean Reno) tavaszi menüsorán dolgozik, f?nöke pedig azzal fenyegeti, hogyha nem nyeri el a Michelin-kalauz kényes ízlés? kritikusai tetszését, és elveszít egy csillagot, felmondja a szerz?dését.

Hrecska Renáta - magyarhirlap.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló