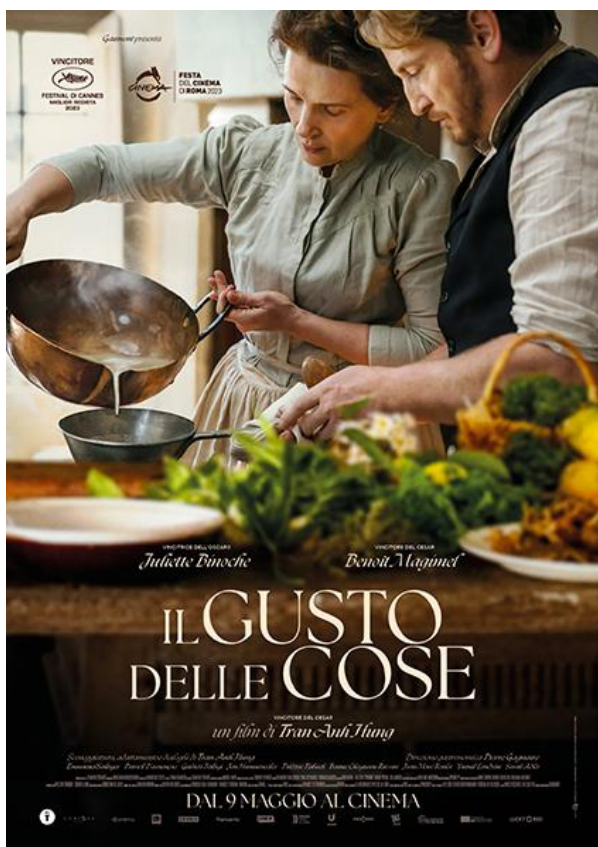


# IL GUSTO DELLE COSE

di

Anh Hung Tran



**Titolo Originale:** La Passion de Dodin Bouffant

**Nazione:** Francia

**Anno Produzione:** 2023

**Genere:** *Drammatico Sentimentale*

**Durata:** 134'

**Interpreti:**

*Juliette Binoche*

*Benoît Magimel*

*Patrick d'Assumção*

*Galatée Bellugi*

*Jan Hammenecker*

*Frédéric Fisbach*

**Sceneggiatura:** *Anh Hung Tran*

**Fotografia:** *Jonathan Ricquebourg*

**Montaggio:** *Mario Battistel*

**Scenografia:** *Toma Baqueni*

**Costumi:** *Tran Nu Yen Khe*

**Distribuzione:** **Lucky Red**

**Premio per la regia al 76° Festival di Cannes**

## TRAMA

Francia, 1885. Dodin (Benoît Magimel) ed Eugénie (Juliette Binoche) guidano il ristorante più in voga di Parigi. Un gioiello di regia che fa del cucinare una metafora della sintonia di coppia. Nella Francia del XIX secolo Eugénie, cuoca sopraffina, e il celebre chef Dodin Bouffant lavorano insieme da oltre vent'anni. I piatti di Bouffant sono considerati tra i più gustosi e raffinati del Paese e la lunga collaborazione con Eugénie è stata fondamentale per costruire l'eccellenza che tutti gli riconoscono. La grande complicità professionale che li lega è anche alla base di un forte sentimento amoroso tra i due, per questo Dodin ha più volte chiesto alla sua socia di sposarlo.

Ma Eugénie, una donna molto indipendente, ha sempre rifiutato le proposte dello gastronomo, vedendo nel matrimonio una minaccia per la sua libertà.

Stanco della riluttanza della sua compagna, Dodin decide di conquistarla facendo una cosa che non aveva mai fatto prima: cucinare per lei.

## RECENSIONI

**Il gusto delle cose: un film affamato di relazioni** *di Gabriele LINGIARDI*

*Il gusto delle cose* non è molto più di quanto raccontato come trama. Al contempo è infinitamente di più della sua storia. Aggiunge un senso al cinema, oltre la vista e l'udito: il gusto. L'arte della preparazione delle pietanze dà vita a gesti pieni di significati, merito anche delle ispirate performance di Juliette Binoche e Benoît Magimel. Nel modo in cui tagliano una

verdura o cuociono un pesce (“a fuoco lento, per rispetto”) i due protagonisti esprimono la loro filosofia di vita.

In questo film solare, grazie a una fotografia pittorica, c'è l'amore per tutte e quattro le stagioni: ognuna porta i suoi frutti come dono. C'è la sensazione di essere sempre nell'estate della propria vita, una situazione di perenne felicità e appagamento di un uomo e una donna che si amano attraverso la cucina, si rispettano nella parità e nell'ammirazione. Così, l'ultimo dialogo tra i due, atteso come una rivelazione, è invece di una semplicità commovente.

***Il gusto delle cose*** coinvolge chi ha pazienza e un buon occhio per la bellezza, come un menù ben equilibrato. Una volta visto, verrà fame. Non è gola; è voglia di relazione e dialogo attraverso il nutrimento.

### **Recensione di Gianni Canova**

Vi è mai capitato di piangere mangiando qualcosa? A Pauline, raffinata assaggiatrice e giovane apprendista cuoca nel film **Il gusto delle cose** (premio per la miglior regia a Cannes 2023), succede proprio questo: piange di commozione mentre assapora il gusto di una squisita omelette norvegese. Queste lacrime – generate non da quel che vede, ascolta o tocca ma da quello che mangia – ci offrono una preziosa chiave di lettura: Il gusto delle cose è un delizioso e coinvolgente apologo sul pathos del cibo. Su come il cibo innesca sentimenti, passioni ed emozioni.

Per la verità, è anche un film su eros e cibo, ethos e cibo e perfino kallos e cibo: perché con i suoi eleganti piani sequenza, le sue panoramiche morbide e sensuali, le sue pennellate impressioniste e le sue luci macchiaiole, il regista Tran Anh Hung (origini vietnamite ma passaporto francese, Leone d'oro a Venezia 30 anni fa con *Cyclo*) orchestra una delicata e commovente partitura sui rapporti fra il cibo e il desiderio, il cibo e la moralità e il cibo e la bellezza.

In una elegante dimora di fine '800 il famoso gourmand Dodin (Benoît Magimel) sperimenta insieme alla sua cuoca e compagna Eugénie (Juliette Binoche) l'amore per la cucina elevata ai ranghi dell'arte e portata ai confini del sublime. Passione, dedizione, attenzione, rigore. Ma soprattutto devozione.

Niente a che vedere con lo stressante agonismo culinario dei cooking games della nostra Tv: se lì gli aspiranti chef cucinano in fretta, spesso sudando ed urlando, qui – nel film di Tran Anh Hung – dominano la lentezza, la cura, la curiosità, la sperimentazione, il piacere. La regia tiene l'obiettivo della macchina da presa più sulle mani che preparano i piatti che sui volti di chi li prepara. Ed ecco allora che accanto agli utensili da cucina (pentole di rame, padelle, mestoli, coltelli e coperchi) sono i gesti del cucinare che diventano protagonisti: cuocere, bollire, brasare, filtrare, irrorare, mescolare, sminuzzare, spalmare, farcire. E poi, quando lo sguardo si sposta sui volti, ecco tutto il rituale dell'assaporare, assaggiare, annusare, masticare, gioire. Perché Il gusto delle cose ha il pregio – raro, nel cinema contemporaneo, spesso così penitenziale – di mettere in scena personaggi che godono per quello che fanno, e che da quello che fanno ricavano piacere e felicità. Cucinare – ci ricorda il film – è accudire, prendersi cura, donare. Cucinare è una forma

d'amore. Una delle più alte e più pure. Lo dice bene la dolce Eugenie di Juliette Binoche (qui in una delle prove più convincenti della sua carriera): lei e lui dialogano cucinando. Conversano con quello che mangiano. Trovano nella devozione reciproca – e nel riguardo per ciò che entrambi amano – una nuova forma di relazione di coppia, unica, irripetibile e forse anche incomprensibile a chi li guarda da fuori e non riesce a liberarsi da una visione stereotipata dell'amore. Anche se a volte di notte lei lascia aperta la porta della sua camera da letto per consentire a lui di raggiungerla, l'amore vero lo fanno con il cibo. La lunga sequenza in cui lui cucina per lei malata, e le serve i suoi piatti con sguardo pieno d'affetto, è una delle più belle scene d'amore e di seduzione di tutto il cinema degli ultimi anni. Come ha osservato giustamente Pier Maria Bocchi, per loro due "la cucina è uno spazio sentimentale, il cibo è una grammatica amorosa. Parlano la stessa lingua, per questo sono inseparabili".

È un film da assaporare quasi socchiudendo gli occhi, Il gusto delle cose: perché tutto vibra e rosola e lievita per accendere in noi il fuoco della devozione e dell'immaginazione. Con una lezione finale da tenere sempre ben presente: non tutti possono apprezzare ogni piatto. Servono cultura e una buona memoria per formare il proprio palato. Parole sacrosante: anche al cinema, non solo in cucina.

## IL REGISTA



### Trần Anh Hùng

**Nasce a DANAN (Vietnam) il 23 dicembre 1962**

All'età di 12 anni, si trasferisce con la famiglia a Parigi e diventa cittadino francese. Subito dopo l'Università si iscrive alla scuola Louis Lumière e nel 1987, terminati gli studi, realizza 2 cortometraggi con la sua attrice preferita (e futura moglie) Tran Nu Yen Khe, **'The married woman of Nam Xuong' (1987)** e nel **1991 'The stone of waiting'**. Grazie a quest'ultimo corto, Hung incontra Christophe Rossignon che si mostra interessato al progetto **'Il profumo della papaya verde'**. Il film viene realizzato nel 1993 ricostruendo la città di Saigon del 1951 in Francia e vince il Festival di Cannes del 1993, la 'camera d'or' come migliore opera prima ed il fiorentino 'France Cinema'. E' candidato all'Oscar come miglior film straniero.

Nel 1995 **Trần Anh Hùng** dirige la sua opera seconda **'Cyclo'** che racconta la vita violenta sulle strade del Vietnam. Il film ricorda il neorealismo di **'Ladri di biciclette'** di Vittorio De Sica. La pellicola vince il Leone d'oro al Festival di Venezia del 1995.

Dopo alterne vicende e lunghi periodi di pausa, nel 2023 il regista presenta **Il gusto delle cose** alla 76ª edizione del Festival di Cannes, vincendo il Prix de la mise en scene. Il film ha rappresentato la Francia agli Oscar 2024.

E' considerato il cineasta più famoso del suo Paese d'origine.