



Il gusto delle cose (2023)

Un film che segna una svolta nel sottogenere cibo-cinema: non più competizione ma condivisione di sapere.

Un film di Tran Anh Hung con Juliette Binoche, Benoît Magimel, Emmanuel Salinger, Patrick d'Assunção, Galatée Bellugi. Genere Drammatico durata 145 minuti. Produzione Francia 2023.

Uscita nelle sale: giovedì 9 maggio 2024

La storia di Eugenie, stimata cuoca, e di Dodin, il raffinato gourmet con cui ha lavorato negli ultimi 20 anni.

Giancarlo Zappoli - www.mymovies.it

Sul finire del XIX secolo in Francia Eugenie, cuoca sopraffina, e Dodin-Bouffant, famoso gastronomo, lavorano fianco a fianco da vent'anni. Il loro è un rapporto di reciproca fiducia che progressivamente si è trasformato in una relazione sentimentale. Eugenie però si ritrae dinanzi all'idea che si consolidi in un matrimonio. Lui però non ha intenzione di arrendersi e si muove, per ottenere il risultato desiderato, sul terreno che li accomuna: la cucina.

Il rapporto tra cinema e cibo è ormai di lunga data ma un film come quello diretto da Tran Anh Hung segna decisamente una svolta in quello che è diventato quasi un sottogenere.

Il modello storico di riferimento è, oltre al romanzo di Marcel Rouff "The Life and the Passion of Dodin-Bouffant, Gourmet", Jean Anthelme Brillat-Savarin che nel 1825 pubblicò "La fisiologia del gusto" mettendo un punto fermo su quanto si dovesse fare o non fare nell'ambito della gastronomia e della presentazione del cibo a tavola. Dai giusti piatti e bicchieri fino agli accostamenti di certi sapori con certi altri, ogni elemento viene codificato e motivato.

Tran Ann Hung ha avuto poi, in fase di preproduzione, la collaborazione dello chef tristellato Pierre Gagnaire. Ne è nato un film che è distante anni luce da tutti i cooking game che la televisione ci propone perché il suo senso profondo non è la competizione ma la condivisione del sapere.

Fin dalle prime inquadrature, e per l'intera durata del film, vegetali, carni e tutto ciò che contribuisce alla riuscita di un piatto (ivi compreso un profluvio di pentole in rame) sono al centro dell'inquadratura e vengono portati sullo schermo grazie ad uno sguardo che è al contempo tecnicamente attento e sensorialmente partecipe.

Non stupisce venire a sapere che sul set, dopo lo stop di una ripresa, gli attori continuassero a mangiare perché anche le papille gustative dello spettatore, oltre che i succhi gastrici, entrano in attività. Si assiste davvero a una sorta di partitura in cui l'armonia degli elementi, dei colori degli stessi (immaginati) sapori si manifesta in tutta la sua delicata ma al contempo potente presenza.

Su questo pentagramma sensoriale si sviluppano le note di un autunno della vita che vede due persone (una delle due preferisce l'estate mentre l'altra finisce con l'amarle tutte) comunicarsi sentimenti attraverso l'attenzione che mettono nella preparazione dei piatti.

Mai, come si diceva, in competizione tra loro ma semmai con il desiderio di procurare all'altro (o ai commensali amici) un piacere particolare. Con, in più, un valore che si aggiunge e che completa il menu del film. Dodin e Eugenie hanno, come interessata collaboratrice, la piccola Pauline motivata dal desiderio di apprendere. Potrebbe diventare la futura Eugenie ma ha bisogno di qualcuno che condivida con lei non solo la passione per la cucina ma anche i segreti del mestiere. Qualcuno che

sappia essere una guida che, come recita una massima zen ricca di saggezza, sia un vero maestro che "ti mostra la tua grandezza, non la sua". Dodin Bouffant potrebbe essere quella persona?