

IL GUSTO DELLE COSE

(«La passion de Dodin Bouffant», 2023)

Il cast tecnico: Regia: Anh Hung Tran. Sceneggiatura: Anh Hung Tran. Direttore della fotografia: Jonathan Ricquebourg. Montaggio: Mario Battistel. Scenografia: Toma Baqueni. Costumi: Nu Yên-Khê Tran. Produzione: Olivier Delbosc. Distribuzione: Lucky Red. Origine: Francia/Belgio. Durata: 2h e 15'.

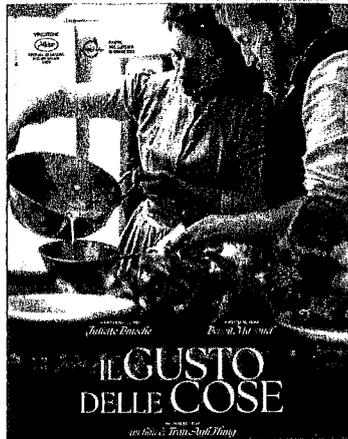
Gli interpreti: Juliette Binoche (Eugénie), Benoît Magimel (Dodin Bouffant), Emmanuel Salinger (Rabaz), Patrick d'Assumçao (Grimaud), Galatée Bellugi (Violette), Jan Hammenecker (Magot), Frédéric Fisbach (Beaubois), Bonnie Chagneau-Ravoire (Pauline), Jean-Marc Roulot (Augustin).

Il regista: Nato il 23 dicembre 1962 a Da Nang, in Vietnam, Anh Hung Tran vive e lavora in Francia da molti anni. Ha esordito sul grande schermo con *Il profumo della papaya verde* (Mùi du đu xanh, 1993, migliore opera prima al Festival di Cannes) e ha poi realizzato *Cyclo* (id., 1995, Leone d'oro a Venezia), *Salsizios d'estate* (Mùa hè chieu thàng dung, 2020), *I Come with the Rain* (id., 2009), *Norwegian Wood* (Noruwei no mori, 2010), *Éternité* (id., 2016).

Le note di Ciak: In concorso al Festival di Cannes, il film, ispirato al romanzo di Marcel Rouff, *La passione di Dodin Bouffant, gourmet*, ma influenzato anche dal libro di Brillat-Savarin, il primo a scrivere sulla filosofia della gastronomia, ha vinto il premio per la migliore regia. Lo chef trisstellato Pierre Gagnaire ha fatto da consulente, accettando anche di interpretare il ruolo dell' "officier de bouche" culinario del Principe d'Eurasia. Juliette Binoche e Benoît Magimel hanno lavorato insieme a ven'anni dalla loro ultima volta.

Il titolo italiano è la traduzione *alla lettera* di quello internazionale, ed è fuorviante. L'originale, più *neutrale*, più semplice, è *La passion de Dodin Bouffant*. Individuare quale sia questa passione è più interessante di conoscere le vere generalità di Dodin Bouffant. Che, per la cronaca, non è realmente esistito: è il personaggio di un romanzo di Marcel Rouff del 1924, *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, a sua volta ispirato secondo alcuni a Maurice Edmond Sailland detto Curnonsky, principe dei gastronomi, secondo altri al politico e gastronomo Jean Anthelme Brillat-Savarin. In breve: si tratta di un *gourmand*. Torniamo però alla passione. Quella di Dodin Bouffant (Benoît Magimel) è la stessa di Eugénie (Juliette Binoche). Si chiama, più di tutto, devozione. È il rispetto per la perfezione. La fedeltà a una relazione. Il culto dell'equilibrio. Un rapporto a due, quello tra Dodin e Eugénie, sul finire del XIX secolo, che non c'entra niente con la coppia. Il loro è un vincolo che trova ragione nella dedizione non al cibo, non alla ricetta ideale, e neppure, banalmente, al gusto: entrambi sono cuochi, vivono insieme, *sono insieme* (ma in camere separate), e ciò che li accomuna, che li lega in modo esclusivo, è la riverenza per la generosità. Un affetto dedicato tutto all'altro, e mai a sé (ovverossia alla gratificazione di sé e del sé). Tra Dodin e Eugénie esiste una passione che si chiama riguardo. La cucina è uno spazio sentimentale. Il cibo è una grammatica amorosa. Un lemma. Dodin e Eugénie parlano la stessa lingua. Per questo motivo sono uniti. Inseparabili. Nessuna differenza di classe, di sesso: è una considerazione spaziale che li salda. Un rapporto, dunque, basato sul confine inteso quale privato sacrale. Le identità di Dodin e di Eugénie sono fortissime anche se dipendenti l'una dall'altra. È una cura, un'osservanza: Dodin chiede a Eugénie se la notte può farle visita in camera, lei gli risponde che può soltanto se la porta non è chiusa a chiave. Una storia d'amore, ma di un amore che è principalmente percezione dell'altro. Ecco perché *Il gusto delle cose* è un titolo troppo sbrigativo. La storia d'amore tra Dodin e Eugénie è la storia di un proposito reciproco, che Tran Anh Hùng racconta con il nitore del Taver-

nier di *Una domenica in campagna* e la suspense tutta interiore del Resnais di *Providence*. Fino a conquistare la dolcezza di uno sguardo contemporaneamente discreto e avido di bellezza, per cui i corpi sono cattedrali al pari dei piatti, luoghi da visitare in punta di piedi, da onorare, da mandare a memoria. Luoghi sempre nuovi, sempre stupefacenti. Non si facciano paragoni irragionevoli con *Il pranzo di Babette*: quello di Tran è un film su una stima che si rinnova di ora in ora, di giorno in giorno, di preparazione in preparazione. Perciò, piuttosto che del *gusto*, sarebbe sensato parlare della *misura delle cose*, in quanto è lì, nella registrazione costante ed eterna di un'equidistanza tra due cuori, che l'opera, superlativa, commovente, trova la sua compiutezza. **PIER MARIA BOCCHI**



» Stagione dopo stagione, ognuna porta con sé i suoi doni. Dodin Bouffant (Benoît Magimel) e Eugénie Chatagne (Juliette Binoche) sono nell'autunno della vita. Così le dice lui, guardandola con ammirazione, amore e desiderio. Con lo stesso amore, con la stessa ammirazione, e con un desiderio solo un po' meno espresso, lei gli risponde di essere nell'estate della vita, e che lo sarà sempre, anche alla fine. È un inno al piacere e all'arte necessaria e difficile di stare al mondo *Il gusto delle cose* (La passion de Dodin Bouffant, Francia e Belgio, 2023, 135'). Ed è un inno "cantato" con la metafora materiale e spirituale della grande cucina.

Il vietnamita (e molto francese) Tran Anh Hùng ha scritto e girato il suo film a partire da *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, pubblicato cent'anni fa da Marcel Rouff. Siamo nel 1885. Dodin è uno chef geniale e raffinato, Eugénie è la sua cuoca. Non c'è alcuna gerarchia di valore, in questo. È lei che rivendica di essere la sua cuoca. E intende che i piatti ideati da Dodin con i doni delle stagioni che si susseguono – e che lui usa offrire al palato e all'intelligenza

di quattro amici – sono di entrambi. Il fare di lei non è un eseguire, ma un creare, con lui e al suo livello.

È il cinema ampio ed elegante di Tran a mostrarlo, con piani sequenza (che non cercano il virtuosismo) in cui vive il loro lavoro in cucina, il loro stare insieme, con amore e desiderio. Lo stesso amore e lo stesso desiderio durati per i vent'anni in cui Dodin le ha chiesto di sposarlo. Per vent'anni lei ha rifiutato, preferendo rimanere la sua cuoca, innamorata e libera (anche di chiudere a chiave la porta della sua stanza).

Occorre sensibilità, per fare di un piatto un dono di piacere. Occorrono cultura, curiosità ed equilibrio. E occorre saper riconoscere lo spirito che sta nella materia, o quasi inventarlo, traendolo dalla materia in cui si nasconde. È un inno al piacere, *Il gusto delle cose*. Ed è una metafora della vita, della voglia di goderla e di rinnovarla, stagione dopo stagione, nella certezza che sempre tornerà l'estate, anche alla fine.

Roberto Escobar

Il matrimonio è una cena che comincia dal dolce, dice sorridendo *Il gusto delle cose* del premiato vietnamita Tran Anh-Hung che per 134 minuti ci fa sentire il profumo delle delizie gastronomiche in una cucina rurale nella Francia del 1885, appaiando la sensualità di vivande con ogni tipo di salsa che scivola sul dorso di polli, bolliti e selvaggine, al sovvertimento di amorosi sensi. Quelli del gastronomo Dodin Bouffant e della devota aiutante Eugénie che da 20 anni cuoce, taglia, mescola, tra intingoli, gelatine, torte: quel che importa è la misura, per raffinate cene con amici

esigenti. E ogni tanto, la sera, la porta della camera rimane aperta, anche l'amore si cucina a fuoco lento: la ricetta diventa arma seduttiva, ma circola intorno al fumo d'arrostito un sospetto esistenziale di finale di pranzo e partita, autunnale prefazione alla *Grand bouffe* di Ferreri. Claustrofobicamente chiuso nella grande cucina-vita, il film si avvale per i menù d'epoca di cuochi e chef stellati (gli attori continuavano a divorare delizie anche dopo lo stop) senza fastidi musicali, solo un assaggio finale di Massenet.

Il regista della *Papaya verte* non solo viviseziona prelibatezze sparse, cotte per ore e ore, ma anche taglia a fette i sentimenti, le prove generali degli affetti: così la metafora cibo-sensualità culmina nel rapporto avvolgente ma di moderata passione, nella spesa, superba chimica di sguardi tra la Binoche e Benoît Magimel che non a caso furono anni fa compagni, con uno speciale ricettario.

Maurizio Porro

Il gusto delle cose è un film antico. Cinema classico (una volta i francesi avrebbero detto "di papà", con una venatura di sussiegoso disprezzo) dall'ambientazione alla messinscena tranne che nel tema, moderno, della cucina. I programmi tv sugli chef stellati sono popolari in tutto il mondo e *Il gusto delle cose* racconta - senza la frenesia dei talent - il lavoro e la pazienza che comporta una cucina di tale livello. Nella Francia di fine 800 Dodin Bouffant e la sua cuoca Eugénie (Benoît Magimel e Juliette Binoche) preparano piatti complicati nella loro casa per facoltosi clienti ma, soprattutto, per se stessi. Sono una coppia sui generis: lui vorrebbe sposare lei, lei lo ammette nella sua stanza solo in certe notti e non vuol sentir parlare di nozze, ma c'è complicità, affetto, forse amore; soprattutto c'è il legame fra due superprofessionisti che amano più di ogni altra cosa la propria arte. Diretto dal vietnamita Tran Anh Hung, da tempo attivo in Francia, il titolo originale è *La passion de Dodin Bouffant*. Titolo stuzzicante: qual è questa passione? La cucina? O Eugénie, misteriosa e a suo modo irraggiungibile? Si narra anche un rapporto di subordinazione in cui lo chef metterà per sempre in ombra la sua bravissima "collaboratrice". Dura 134 minuti, l'amore per l'800 francese, in pittura e in letteratura, gronda da ogni immagine. Il consulente gastronomico Pierre Gagnaire ha 13 stelle Michelin: voi di Masterchef, scansatevi. **Alberto Crespi**

Ci sono film condannati all'inalturalità dalla loro bellezza. Lavori così perfetti che sembrano autorizzare se non incoraggiare il sospetto. Come mai tanta grazia? Cosa cela questo equilibrio di forme, tempi, materie? Possibile che non ci sia nulla da smascherare, una superficie da grattare, qualche nefandezza sotto lo smalto? Macché! Tutto, in questo nuovo film del franco-vietnamita Tran Anh Hung (citiamo almeno i magnifici "Cyclo" e "Il profumo della papaya verde") ci invita al piacere dei sensi e alla profondità dell'intelletto, senza contropartite. Se non una, inesorabile: il tempo che scorre e tutto trasporta.

Ma è proprio questo, oggi, a risultare intollerabile. Tanto più che "Il gusto delle cose" (ovvero "La passion de Dodin Bouffant") è stato candidato dalla Francia agli Oscar al posto della palma d'oro "Anatomia di una caduta".

Dunque: sospetto, anatema, dileggio. Vecchio, peggio: accademico, hanno decretato gli scribi a la page. E invece in questo film affogato nel privilegio, certo, come le squisitezze che in esso vengono cucinate nuotano nel burro, vibra un sentimento troppo assente in molto del miglior cinema contemporaneo. La felicità, per non dire l'amore.

L'amore che nel 1885 unisce il famoso gastronomo Dodin (Benoît Magimel) alla sua cuoca, compagna e mai moglie Eugénie (Juliette Binoche), certo. L'amo-

re per la cucina, elevata ai ranghi di arte eccelsa quanto condivisa, che cementa Dodin, Eugénie e il loro gruppo di "bons vivants". Ma anche l'amore con cui il regista coreografa le giornate di Dodin, Eugénie e dei loro collaboratori in cucina (tra cui spicca la giovanissima Pauline, figlia di contadini dal gusto infallibile). In un susseguirsi di piani sequenza ora languidi ora incalzanti che grazie alla sensualità e alla precisione di luci, movimenti, dialoghi, materie prime, strumenti di lavoro, ritmo d'esecuzione, crea un'armonia così perfetta da lasciare senza fiato. Anche perché quell'armonia è il soggetto stesso del film. Pura musica visiva, nutrita da secoli di arte, gusto e francesissimo savoir faire, che non a caso fa a meno della musica vera e propria, se non per un'aria di Massenet. Cosa lega, a vita, due persone come Dodin e Eugénie, abilissima nel non rinunciare mai alla sua libertà? Cosa ne fa per così dire il prodotto di un'epoca, e di una terra, uniche? Tra tecniche agricole che oggi diremmo "bio" e allusioni a Escoffier e a "un certo Charles Ritz", dietro ai protagonisti si profila un mondo perduto o forse solo sognato. Che è bello poter sognare ancora.

Fabio Ferzetti

Metti una sera a (s)cena. Ghiottoni di tutto il mondo, stringetevi a tavola: *Il gusto delle cose* è il vostro film. La sinestesia è forzata: al netto di qualche sfrigolio sonoro, il senso è solo quello, la vista, sicché toccherà a voi associare gusto e olfatto alle magnifiche pietanze ammannite da Tran Anh Hung. Celebrato per l'opera prima *Il profumo della papaya verde* di cui ricorre il trentennale e il Leone d'Oro di Venezia 1995 *Cyclo*, il regista vietnamita trapiantato in Francia reitera la cifra sensoriale, estetica ed estatica mettendosi ai fornelli per - titolo originale - *La passion de Dodin Bouffant*, l'eponimo gourmet incarnato da Benoît Magimel cui si affianca la cuociniera Juliette Binoche, soave Eugénie.

SIAMO OLTRALPE, alla metà dell'Ottocento, la donna lavora da vent'anni per il famoso gastronomo, alimentando una passione affettuosa e pudica, non suggellata, per volontà di Eugénie, dal matrimonio. Alorché la sua salute s'incrinerà, i cambiamenti più rilevanti si avranno ai fornelli: chi cucina per chi? Nella cottura a bassa temperatura di amorosi sensi, Tran Anh Hung si appoggia al libro dello svizzero Marcel Rouff *La vie et la passion de Dodin-Bouffant* (1924) per portare sullo schermo una leggenda del palato, il Napoleone del gusto, cui lo strepitoso Ma-

gimel, due volte (*De son vivant* e *Pacification*) migliore attore ai César negli ultimi tre anni, dona respiro affannato e carnalità senza soluzione di continuità tra animale e umano, pietanza e cuoco. Bene, ma che si mangia? Se *Masterchef* non esaurisce il vostro appetito audiovisivo, eccovi serviti: *pot-au-feu*, un bollito contadino del nord della Francia, omelette norvegese e un sacrosanto Clos-Vougeot a innaffiare. A convalidare cotanto patrimonio culinario lo chef Pierre Gagnaire, le simmetrie tra forchetta e coltello si sprecano: accanto agli ovi Papaya verde e, complice Binoche, Chocolat, il bouquet sentimentale e il retrogusto spirituale de *Il gusto delle cose* non possono non evocare *Il pranzo di Babette* del danese Gabriel Axel, tratto da Karen Blixen e Oscar al film straniero nel 1988, con cui il sommo Dodin rivaleggia nelle succulenti, raffinate ricette - ma le *cailles en sarcophage* non le batte... Cinema *de papà à la table*, questo apparecchia Tran Anh Hung, sicché il rischio più che della grande abbuffata è della modesta stucchevolezza, laddove le buone maniere cedono il *nécessaire* cinematografico, i manicaretti richiamano l'oleografia e l'acquolina ha la meglio sulla cinefilia. Viva la degustazione, maggior gloria per il convivio: se i due cuori - Magimel e Binoche, già coppia nella vita - e una cucina

inducono qualche risolino condiscendente, il piatto è salvo, ché l'(auto)ironia non difetta, la sinestetica visione non è scipita. Il gastronomo Dodin è il fatto suo, Eugénie pure e non capita così spesso di vivere un'esperienza stellata al cinema. Amore e morte, destino e calderone, *Il gusto delle cose* ha un solo peccato originale: essere stato preferito dalla Francia a *Anatomia di una caduta* di Justine Triet, rea di dichiarazioni anti-Macron sul palco di Cannes 2023, nella corsa all'Oscar per il film internazionale. Vabbè, il desco è tratto: mangiamoci sopra.

Federico Pontiggia



Benoît Magimel (49 anni) e, a destra, Juliette Binoche (60 anni)