

ISABELLE CARRÉ

GRÉGORY GADEBOIS



NACH BIRNENKUCHEN MIT LAVENDEL DER NEUE FILM VON ÉRIC BESNARD

À LA CARTE!

PRESSEHEFT



Neue Visionen Filmverleih
präsentiert

À LA CARTE!

FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN

Ein Film von Éric Besnard
Spielfilm, Frankreich 2021, 112 Minuten



BESETZUNG

Manceron	Grégory Gadebois
Louise	Isabelle Carré
Duc de Chamfort	Benjamin Lavernhe
Hyacinthe	Guillaume de Tonquédec
Jacob	Christian Bouillette
Benjamin	Lorenzo Lefèbvre
Marquise de Saint-Genêt	Marie-Julie Baup
Dumortier	Laurent Bateau

STAB

Regie	Éric Besnard
Drehbuch	Éric Besnard, Nicolas Boukhrief
Kamera	Jean-Marie Dreujou (A.F.C.)
Originalmusik	Christophe Julien
Szenenbild	Bertrand Seitz
Kostümdesign	Madeline Fontaine
Schnitt	Lydia Decobert
Casting	David Bertrand
Leitung Produktion	Angeline Massoni
Aufnahmeleitung	Pierre Py
Ton	Dominique Lacour, Alexandre Fleurant, Fabien Devillers
Maske	Joëlle Dominique
Hair Design	Lisa Schonker
Kulinarische Beratung	Thierry Charrier, Jean-Charles Karmann
Produzent	Christophe Rossignon, Philip Boëffard
Koproduzent	Patrick Quinet
Koproduzent	Pierre Guyard

Ausführende Produzentin Eve François-Machuel
Eine Koproduktion von Nord-Ouest Films, SND Groupe M6,
Auvergne-Rhône-Alpes Cinéma,
Artémis Productions

Unter Mitwirkung von Canal+, Ciné+, France Télévisions
In Zusammenarbeit mit Cinéimage 14, Indéfilms 8, Sofitvcine 7
In Koproduktion mit RTBF (Télévision belge),
VOO & Be TV, Shelter Prod

In Zusammenarbeit mit Taxshelter.be & ING
Mit Unterstützung von Tax Shelter du Gouvernement Fédéral
de Belgique

Unter Mitwirkung von Région Auvergne-Rhône-Alpes, CNC,
Conseil Départemental du Cantal

Mit Unterstützung von Metro, La PROCIREP, La Sacem,
Programme Europe Créative
de l'Union Européenne



SYNOPSIS

Frankreich 1789. Manceron ist ein begnadeter Koch und arbeitet für den Herzog de Chamfort. Er liebt es, seinem Herrn mit kulinarischen Kreationen die Langeweile zu vertreiben. Und so schwelgt der Adel in Schwänen-Ragout und gebackenen Täubchen. Eines Tages lässt der eigenwillige Küchenchef seine Phantasie spielen und tischt den herzoglichen Gästen eine Köstlichkeit aus der niedrigsten aller Zutaten auf – der Kartoffel. Ein Skandal! Der Koch ist gefeuert. Zurück auf dem heimischen Bauernhof erwartet Manceron nichts als die trübe Aussicht, staubigen Reisenden Bouillon und Brot zu servieren – bis eine geheimnisvolle Frau auf dem einsamen Hof erscheint: Louise will vom Meister in die Kochkunst eingeführt werden. Ihr talentierter, fast sinnlicher Umgang mit wilden Kräutern, Waldbeeren und Trüffeln zieht Manceron in den Bann. Als sich der Herzog für einen Besuch ankündigt, macht sich Louise mit verdächtig großem Einsatz an die Vorbereitungen. Diese Frau scheint mehr als nur ein Geheimnis zu haben. Und während sich die

Ereignisse überschlagen, erschafft das ungleiche Paar durch ihren Mut eine Revolution im Kleinen: das erste Restaurant Frankreichs als Ort der Gemeinsamkeit und des Genusses... für alle!

Mit opulenten Bildern, die nicht selten an die Gemälde großer Meister erinnern, feiert Regisseur **Éric Besnard** nach seinem Riesenerfolg **BIRNENKUCHEN MIT LAVENDEL** erneut ein schwelgendes Fest der Sinne auf Celluloid. In seiner klugen, wunderbar ausgespielten Geschichte einer späten Liebe zwischen zwei eigenwilligen Charakterköpfen erzählt er elegant von der Erfindung des Restaurants im Fahrwasser der Revolution. Schönheit und Tiefgang, Geschichte und Sinnlichkeit – so schön und klug kann nur französisches Kino sein!



LANGINHALT

Frankreich 1789. Der Adel prast und das Volk hungert. Es ist der Vorabend der Französischen Revolution. Am Schloss des Herzog von Chamfort ist die Welt noch in (alter) Ordnung: Der Adel schwelgt an opulenten Tafeln, bei Schwanen-Ragout und gefüllten Täubchen. Essen, um die Langeweile zu vertreiben. Die Opulenz der Speisen ist die ideale Machtdemonstration. Manceron, der begnadete Koch des Herzogs, ist in diesem Spiel die unschlagbare Trumpfkarte seines Herren. Und der Koch wiederum kennt nichts Erfüllenderes, als den Gästen seines genussüchtigen Herren die erlesendsten Gaumenfreuden zu bereiten.

Doch ausgerechnet an dem Tag, als der Herzog sich mit einem Bankett der Extraklasse an den königlichen Hof nach Paris empfehlen will, begeht Manceron einen unverzeihlichen Fehler. Er wagt es, der festgelegten Abfolge von Gerichten eine Eigenkreation hinzuzufügen: Eine Pastete, die er die Köstlichkeit nennt. Das anfängliche Entzücken wendet sich bei den Gästen in Empörung, als man erfährt, dass Kartoffeln die Grundlage der Köst-

lichkeit war. Kartoffel? Überträgt sich damit nicht Lepra? Und – schlimmer – ist sie nicht zusammen mit der Trüffel, der anderen Zutat der Köstlichkeit, eine Empfehlung des Teufels höchstpersönlich? Der Herzog, der wie immer von den Speisen seines Kochs begeistert ist, fordert eine Entschuldigung. Doch der eigenwillige Manceron weigert sich, der Herzog ist blamiert. Keine Empfehlung an den Pariser Hof, der Koch ist gefeuert und wird verbannt in die Provinz, im Schlepptau seinen Sohn Benjamin.

In der Heimat erwartet Manceron nichts als die Aussicht, staubigen Reisenden Bouillon und Brot zu servieren. Aber es kommt schlimmer: Das Haus seines Vaters, eines ehemaligen Bäckers, wurde von den hungernden Menschen der Gegend geplündert. Auf dem Land herrscht bittere Not. Manceron beginnt das Brot, das er backt, mit den hungernden Kindern, die sein Haus umlagern, zu teilen. Doch darüber hinaus rührt er in der Küche keinen Finger. Er leidet. Und während sein Rousseau lesender Sohn Benjamin ihm vom neuen Selbstbewusstsein des

aufgeklärten Menschen erzählt, wünscht sich der starrköpfige Koch a.D. nichts sehnlicher, als dass der Herzog ihn wieder zurücknimmt.

In dieser tristen Lage erscheint eines Tages eine mysteriöse Frau mittleren Alters auf dem Hof und bittet Manceron um etwas Unerhörtes: Sie will das Kochen von ihm lernen, obwohl dieses Handwerk reine Männersache ist. Es hilft nichts, dass sie vorgibt, als Marmeladenköchin leidliche Vorkenntnisse zu haben und darüber hinaus in einer Zwangslage zu sein. Manceron will sie loswerden. Aber wenn er stur ist, dann ist es die Fremde mit dem Namen Louise erst recht. Ein Duell der Sturköpfe. Louise harrt unbeirrbar vor seinem Haus aus. Sie trotzt Kälte und Regen. Am Ende fordert Manceron sie auf, ihm in den Wald zu folgen und lässt sie in der Wildnis nach essbaren Zutaten suchen. Sie schlägt sich entgegen seiner Vermutung gut. Bei der folgenden Blindverkostung der gesammelten Kräuter, Beeren und Pilze, die Manceron Louise in den Mund legt, entsteht eine sinnliche Spannung zwischen beiden. Louise hat Geschmack – und Talent. Sie kommen sich näher. Aber als Manceron sie küssen will, hat er ein Messer am Hals. Er wird aus der Frau nicht schlau. Trotzdem nimmt er sie in die Lehre, gibt ihr

ein Dach über dem Kopf und egal, welch schwere Arbeit er ihr aufträgt, sie erledigt alles mit unerschütterlicher Ausdauer.

Manceron beginnt Louise zu beobachten. Ihre feinen Hände sagen ihm, dass sie nie so hart gearbeitet hat, wie sie vorgibt. Aber als er sie bei der Lüge mit der Marmeladenköchin dran kriegt, tischt sie ihm eine andere hanebüchene Geschichte auf: die einer Kurtisane aus Paris. Auffällig ist, dass sie sich sehr für die Geschichte mit dem Herzog interessiert. Als dieser sich endlich im Rahmen einer Landpartie zu einer kleinen Stippvisite ankündigt, scheint die Chance gekommen, auf die sie so lange gewartet hat.

In den nächsten Tagen werden auf Manceron's Hof ohne Unterlass Massen an Geflügel, exotischen Gewürzen, Schweinehälften und Weinfässern angeliefert. Gemälde, Blumen, kleine Säulen, Schaukeln und anderer standesgemäßer Pomp folgen. Es wird dekoriert und vorgekocht, Tag und Nacht. Plötzlich ist alles wieder da: Der Überfluss an Zutaten, die Herausforderung der komplizierten Gerichte – und der Ehrgeiz Manceron's, seinem Herren zu gefallen. Vergessen die Reden seines Sohnes

um den Eigenwert des Menschen. Manceron ist in seinem Element, aber die Liste der Gerichte bringt auch einen versierten Koch wie ihn an seine Grenzen. Louise steht ihm bei allem zur Seite, schweigend und unermüdlich. Als er sich völlig übermüdet bei einem Feuer die Finger verbrennt, wird Louise zu seinen Händen und kocht nach seinen Anweisungen.

Dann bricht der Tag an, alles scheint geschafft. Manceron hält stolz zur Begrüßung ein Tablett mit der Köstlichkeit in den verbundenen Händen. Doch der Herzog fährt mit seinem kichernden Gefolge einfach am Hof vorbei. Manceron ist tief getroffen, aber Louise trifft es härter. Die verzweifelte Reaktion der sonst so beherrschten Louise verrät sie schließlich. Es wird eine Weile dauern, bis Manceron ihr und ihren Lügen verzeiht. Und während die Menschen in Paris die Bastille stürmen, erschafft das ungleiche Paar etwas auf ihrem Hof, das das Leben in Frankreich und der Welt grundlegend verändern wird: das Restaurant als Ort der Gemeinsamkeit und des Vergnügens – für alle!



INTERVIEW MIT THIERRY CHARRIER UND JEAN-CHARLES KARMANN, KULINARISCHE BERATER DES FILMS

Erzählen Sie uns von Ihrem ersten Treffen mit Éric Besnard...

Thierry Charrier: Éric und ich haben einen gemeinsamen Freund, bei dem wir uns eines Abends beim Dinner begegnet sind. Ich habe gekocht, er liebte das Essen und wir freundeten uns an. Danach hatte er mir von seinem Projekt erzählt und mich gefragt, ob ich ihn bei den kulinarischen Fragen des Films beraten wolle. Éric hatte sehr genaue Vorstellungen davon, was er wollte, aber er wollte auch sicher gehen, dass diese technisch umsetzbar waren und vor allem auch, dass sie der historischen Realität entsprachen. Ich war sofort dabei. Aber wegen meiner Arbeit am Quai d'Orsay (Thierry Charrier ist Küchenchef im Quai d'Orsay) war es für mich unmöglich, mich allein ins Abenteuer zu stürzen. Ich bat Charles Karmann, mir dabei zur Seite zu stehen.

Was war die erste Etappe Ihrer Zusammenarbeit?

Thierry Charrier: Jean-Charles und ich waren im gewissen Sinne die Garanten für die gastronomische Seite des Films. Wir stürzten uns in die Recherche in den Bibliotheken und wir lasen alles über die Geschichte der Küche dieser Epoche. Alle unsere Rezepte sollten Originale aus der Zeit sein.

Jean-Charles Karmann: Es war uns wichtig, dass die Gerichte, die wir vorbereiten wollten, nicht nur dasselbe Aussehen, sondern auch die gleiche Konsistenz, den gleichen Geschmack hatten. Wir empfanden eine Verantwortung gegenüber dem Regisseur, aber auch eine Verantwortung gegenüber unseren Lehrmeistern.

Was war Ihr erster Schritt?

Thierry Charrier: Die Köstlichkeit natürlich! Am Anfang hatte uns Éric gefragt, ob wir ihn auf der Grundlage von

Blätterteig herstellen könnten. Aber zu dieser Zeit war der Blätterteig kaum bekannt. Man kochte damals nicht mit Butter, sondern mit Schmalz und das einzige Volk, das einen Blätterteig machte – das israelische Volk – stellte ihn auf der Basis von Olivenöl her.

Jean-Charles Karmann: Wir machten die Köstlichkeit aus Püree, mit Kartoffeln in Stücken, in Scheiben, gebraten, kandiert. Wir haben alle möglichen Formen probiert, Kreise, Quadrate, Dreiecke, als Tasche, als Ravioli und fanden schließlich am Ende ein Resultat, das zusammenhielt und sich Érics Vision annäherte.

Ihr habt Grégory Gadebois und Isabelle Carré gecoacht. Wie lief ihre Lehre ab?

Thierry Charrier: Grégory hat sich als sehr aufmerksamer Lehrling erwiesen. Er entdeckte die Küche, das interessierte ihn und ich hatte den Eindruck, dass er alles aufsaß, was er vorbereitete. Wir haben wunderbare Momente mit ihm erlebt. Er hat gelernt, mit Mehl zu arbeiten, er hat Brot gebacken und mit uns geteilt – eine sehr symbolische Geste für mich! Er wiederholte zu Hause, was wir ihm beigebracht hatten und rief uns an, um uns am Resultat Teil haben zu lassen. Er war wirklich sehr engagiert.

Jean-Charles Karmann: Isabelle hatte uns am Anfang etwas geschockt: Wir sind im Quai d'Orsay, wir machen uns mit ihr an die Zubereitung der Köstlichkeit, wir beginnen damit, die Kartoffeln zu schälen. Und wir sehen, wie Isabelle ihre Kartoffel weit von sich weg hält. ‚Was ist los, Isabelle?‘, fragen wir sie. ‚Magst du diese Kartoffel nicht?‘ Und sie antwortet, dass sie noch nie bei sich zu Hause gekocht habe, dass dies ihr Mann immer mache. Wir wurden sehr nervös. Aber Éric beruhigte uns: ‚In dem Moment, in dem die Klappe fällt, wird sie es können.‘ Und so war es dann auch.

Erzählen Sie uns vom Dreh...

Thierry Charrier: Einer von uns musste immer vor Ort sein. Einmal, um die Gerichte herzustellen, und dann, um am Set auf historische Korrektheit zu achten. Im Trubel der Aktion konnten die Schauspieler, die Techniker und selbst der Regisseur bestimmte Dinge vergessen. Wir hatten immer alles im Blick.

Jean-Charles Karmann: An manchen Tagen mussten wir 30 bis 40 Köstlichkeiten herstellen. Manchmal genügte nicht einmal das. Schnell, schnell mussten weitere zubereitet werden. Einige wurden ohne Gluten gemacht,

weil es Schauspieler gab, die dies nicht vertrugen. Eine weitere Schwierigkeit, so die gleiche Festigkeit zu erhalten, selbst die Farbe... Alles in allem haben wir 250 Köstlichkeiten fabriziert!

Die Figur Manceron hat einen Schlüsselmoment: Indem er sein Restaurant öffnet, bietet er dem Volk die Möglichkeit an, das Essen zu teilen.

Thierry Charrier: Bis dahin teilten die Leute nicht viel mehr als Suppen! Allein der Adel und einige Vertreter des Großbürgertums hatten das Privileg, sich gemeinsam zu einem Mahl zusammenzufinden. Dies waren luxuriöse Menüs, feudal, mit mehr als 20 oder 30 Speisen, nur dazu geschaffen, den Reichtum der einladenden Mächtigen zu bezeugen und in denen die Leute nur herumstocherten.

Manceron ist Teil eines sehr aktuellen Diskurses: Er will nur regionale Produkte verwenden und weigert sich, mit Gewürzen aus fernen Ländern zu kochen.

Thierry Charrier: Ja, das ist wirklich erstaunlich. Viele von uns versuchen, mit regionalen und lokalen Händlern zusammenzuarbeiten. Man besinnt sich darauf, dass man

Bauernhöfe in der Nähe hat, Leute, die gutes Geflügel haben, andere machen gutes Fleisch. Und das ist eine ehrliche Sache. Die Zeit, in der man das ganze Jahr Erdbeeren anbot, ist vorbei.

Kommen wir auf die Köstlichkeit zurück. Können Sie uns beibringen, wie man sie im 18. Jahrhundert zubereitete?

Thierry Charrier: Das Rezept, streng nach den Normen der damaligen Zeit, ist ein wenig schwer, ein bisschen wie „Kleister“. Ich erinnere mich an die enthusiastische Ungeduld einer Schauspielerin, die eine Küchenhilfe des Meisters spielt. ‚Warte‘, habe ich ihr gesagt: ‚Trink vorher Wasser.‘ Am Ende von zwölf Takes hatte sie es nicht mehr so eilig gehabt, sie zu essen. Wenn man die Köstlichkeit unserem Geschmack von heute etwas anpasst, war unsere große Sorge, wie man das Gleichgewicht bewahren könnte zwischen der Realität eines Rezeptes, das aus dem 18. Jahrhundert stammt, und dem visuellen Aspekt des Gerichtes. Für unseren heutigen Geschmack musste es vor allem leichter werden.



INTERVIEW MIT DEM REGISSEUR ÉRIC BESNARD

Wie ist die Idee zum Film entstanden?

Ich hatte Lust, mich mit dem zu beschäftigen, was unsere Identität ausmacht. Die Amerikaner sind Champions auf diesem Terrain. Sie haben das Sternenbanner, den Pioniergeist und den Mythos des Selfmademan. Die Engländer haben ihre Insellage und die Monarchie. Ich wollte darüber nachdenken, wie ein Projekt über die französische DNA aussehen kann. Bei meiner Lektüre bin ich schnell auf die Erfindung des Restaurants gestoßen. Ich wusste, dass ich auf etwas gestoßen war. Alles war da: dieses typisch Französische, sich Zeit zu nehmen, sich hinzusetzen, um zu essen, um mit anderen etwas zu teilen und dann die Zeit der Aufklärung, der Revolution.

Manceron hat zwei Obsessionen: die regionale Küche zu entwickeln und die natürlichen Aromen wiederzuentdecken. War dies damals schon üblich? Oder ist er damit Avantgarde...?

Damals war man immer noch dabei, die Gerichte aus dem Mittelalter zu kochen. Man wiederholte die ewig

gleichen Rezepte, Gerichte reich an Gewürzen und Zucker, der in diesen Jahren entdeckt wurde, und die ästhetisch sehr aufwendig waren, mit Federn und Hahnenkämmen. Aber die Mode begann sich zu wandeln und man konzentrierte sich zunehmend auf den ursprünglichen Geschmack der Lebensmittel. Manceron ist Teil dieses Wandels. Er will frisches Gemüse und Gewürze aus dem Garten. Diese regionale Küche interessiert mich unendlich mehr als das Bild des Luxus, mit dem die französische Küche zu oft assoziiert wird.

Das erste Menü, das Manceron dem Herzog und seinen Gästen serviert, ist luxuriös: ein exzentrisches Dekor, prunkvolle Aufmachung, über 40 Speisen!

Die Adligen der Epoche langweilten sich. Sie hatten keine politische Funktion mehr. Sie spielten auch militärisch keine Rolle, denn es gab keine Kriege mehr. Ihnen blieben nur noch ihre Bonmots, die Ausschweifung und das Essen. Wir sind in der Welt des absoluten Scheins – Ringe, Perücken, Spötteleien. Der Koch war zu einem Schmuckstück geworden, ein Ausdruck des Reichtums und der

Pracht. Diese Reichen hatten nicht wirklich Kultur. Sie verspotten die Köstlichkeit, diese berühmte Pastete aus Kartoffel und Trüffel, die Manceron ihnen eigenmächtig serviert. Im 18. Jahrhundert ist der Koch jemand, von dem verlangt wird, dass er die bekannten Gerichte reproduziert und nicht, dass er etwas Neues erfindet. Aber Manceron begeht ein noch viel schwerwiegenderes Verbrechen: Er benutzt für seine Küche Produkte, die unter der Erde wachsen und von denen die Kirche sagt, dass sie ungenießbar sind und Krankheiten wie Lepra verursachen. Kartoffel und Trüffel galten als Produkte des Teufels. In dieser Zeit glaubte man an eine religiöse Abstufung der Nahrungsmittel. Je mehr sie der Luft angehören, desto himmlischer sind sie; eine Taube ist perfekt, eine Kuh, die näher am Boden ist, schon weniger... Die Kartoffel aber, obwohl sie sehr nahrhaft ist, wird in Frankreich hundert Jahre brauchen, bis sie sich durchsetzt.

Sie erzählen die Geschichte so, dass die Gründung des ersten Restaurants mit der Französischen Revolution zusammen fällt...

In Wirklichkeit erstreckte sich seine Entstehung über 15 Jahre. Das erste Restaurant erblickte erst 1782 das Tageslicht. Der Adel, der zu dieser Zeit vor der Revolution flüchtete, ließ auf dem Spielfeld seine Köche zurück. Und die kursierenden Ideen der Gleichheit, die von den Philosophen der Aufklärung propagiert wurden, taten den Rest. Einer hatte dann die Idee mit der Tischdecke, ein anderer die der Speisekarte, des Buffets etc.

Wie erklärt es sich, dass Manceron, der sich weigert, sich beim Herzog zu entschuldigen, es nicht schafft, sich aus seiner Abhängigkeit zu befreien?

Wenn er sich auch bewusst ist, dass er ein großes Wissen besitzt, so ist er doch weit davon entfernt zu erkennen, dass er auch ein Künstler sein könnte. Der Palast des Herzogs und die Situation als Angestellter sind das Einzige, was er kennt. Er ist unfähig, sich gegenüber Demütigungen zu behaupten. Erst durch die Begegnung mit Louise, durch den Einfluss seines Sohnes und des alten Wilderers wird ihm klar, dass er mehr wert ist als er denkt.



Das Brüske, mit dem Manceron Louise empfängt, erstaunt auf den ersten Blick. War die Küche damals rein männlich? Auch auf dem Niveau der Lehrlinge?

In den Küchen der Schlösser gab es keine Frauen. Vor dem 19. Jahrhundert waren Frauen am Herd verboten. Bei den kleinen Leuten mussten sie sich mit etwas Brot und Suppe im Gemeinschaftsraum zufrieden geben. Die Küche war ein sehr männlicher Ort, fast militärisch, mit Trupps, Anführern mit Rang... eine echte Macho-Umgebung.

Welche Gründe hatten Sie, Grégory Gadebois für die Rolle des Manceron auszuwählen?

Ich hatte große Lust, mit ihm zu arbeiten. Ich liebe die Zerbrechlichkeit von Grégory, seine Sanftheit, dieses Kindliche, das er sich bewahrt hat, und seine Hände, die ich mir oft angeschaut habe. Diese Hände, kräftig und zugleich zart, die mir erlaubten, von der männlichen Zerbrechlichkeit zu erzählen. Dieser Film existiert auch, weil der ideale Schauspieler dafür existierte.

Sie haben drei Schauspieler gefunden, mit denen Sie bereits gedreht hatten: Isabelle Carré, Guillaume de Tonquédec, Benjamin Lavernhe...

Ich liebe es, Vertrauen zu den Schauspielern zu haben, die ich kenne. Man versteht sich, es gibt keine Verstellung zwischen uns. Abgesehen davon hatte ich Lust, wieder mit Isabelle zu arbeiten. Es ist eine wahre Maskenrolle, die ich ihr vorschlug. Sie musste in den drei Identitäten überzeugend sein, die sie im Film verkörpert, die einfache Marmeladenköchin, die Kurtisane, die Marquise. Wichtig war auch, dass sie mit einer Persönlichkeit wie Grégory als Paar harmonierte. À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN ist ja auch das: die Geschichte eines Paares, das sich durch die gemeinsame Arbeit und im gegenseitigen Respekt zusammen entwickelt.





DER REGISSEUR ÉRIC BESNARD

Nach einem Studium der Politikwissenschaften zog es Éric Besnard zum Film. 1998 erschien sein erster Spielfilm LE SOURIRE DU CLOWN, bei dem er nicht nur Regie führte, sondern auch das Drehbuch verfasste. Als Drehbuchautor arbeitete er auch mit Regisseuren wie Nicolas Boukhrief (CASH TRUCK – DER TOD FÄHRT MIT), Mathieu Kassovitz (BABYLON A.D.) und Thomas Vincent (THE PROTOCOL) zusammen. 2008 führte er Regie bei der Krimikomödie CA\$H – ABGERECHNET WIRD ZUM SCHLUSS mit Jean Dujardin. Im folgenden Jahr drehte er den Abenteuerfilm 600 KILO PURES GOLD. 2012 entstand sein bisher persönlichster Film, MES HEROS, mit Josiane Balasko und Gérard Jugnot.

2016 gelang Éric Besnard mit der herzerwärmenden Komödie BIRNENKUCHEN MIT LAVENDEL sein bisher größter Erfolg. Der feinfühligke Film, in dem der auf humorvolle und leichte Art die Geschichte eines jungen Mannes mit Asperger-Syndrom erzählt, zog allein in Deutschland über 700.000 Zuschauer ins

Kino. Benjamin Lavernhe besetzte er für die männliche Hauptrolle. Auch bei der Komödie MEINE GEISTREICHE FAMILIE (2019) arbeitete er mit Darstellern, die er später für À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN verpflichtete: Guillaume de Tonquédec und Isabelle Carré.

Filmografie (Auswahl):

- 2021 À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN
- 2019 MEINE GEISTREICHE FAMILIE
- 2016 BIRNENKUCHEN MIT LAVENDEL
- 2012 MES HEROS
- 2010 600 KILO PURES GOLD
- 2008 CA\$H – ABGERECHNET WIRD ZUM SCHLUSS
- 1999 LE SOURIRE DU CLOWN

INTERVIEW MIT GRÉGORY GADEBOIS

Erzählen Sie uns von ihrem Einstieg in das Projekt.

Das Drehbuch hat mich nicht mehr losgelassen. Ich habe die Silhouette von Manceron gesehen, ich habe die Geschichte geliebt – dieses Paar, das sich gegenseitig zu schätzen beginnt, indem es zusammen das Restaurant erschafft und sogar das Konzept des Restaurants selbst erfindet. Das Restaurant ist einer der Orte, die ich am häufigsten aufsuche, aber ich hatte mich nie gefragt, seit wann es diesen Ort überhaupt gibt. Was mich vielleicht am meisten berührt hat, war dieser Satz im Film: ‚Drei Tage später fiel die Bastille.‘

Manceron, ist er für Sie ein Revolutionär?

Dies sind die anderen – diese Frau, sein Sohn, sein Kumpel, der Wilderer – die ihn dahin bringen, ein Anderer zu werden. Er selbst ist – dank seiner komfortablen Position – in sich selbst verankert. Dies ist fast körperlich. Obwohl er nur angestellt ist, ist er Angestellter eines Vonnudzu. Das ist auch noch heute bedeutsam.

Interessieren Sie sich für die Gastronomie?

Ich liebe es zu essen. Aber bis zu diesem Film bestand Kochen für mich nur darin, Pasta zu machen. Seitdem habe ich ein wenig dazu gelernt. Ich habe das Gemüse entdeckt, wann man zu welcher Zeit was einsetzen kann...

Wie haben Sie in der Vorbereitung mit Éric Besnard gearbeitet?

Wir haben viel diskutiert, haben Lesungen gemacht. Die Lesungen, das ist ein wenig wie sich etwas Wasser über den Rücken laufen zu lassen, bevor man sich ins Schwimmbaden stürzt. Ich musste außerdem die Kochkunst erlernen. Ich habe einige Zeit mit Thierry Charrier, dem Chef des Quai d'Orsay, verbracht, der sich auch um die Gerichte im Film gekümmert hat. Wenn man etwas in der Küche von Manceron sieht, das schön ist, dann hat er es gemacht. Für Éric sollte alles im Film durch die Küche passieren.

Es existiert ein große Sinnlichkeit in À LA CARTE – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN.

Éric wollte alles in diesem Sinne erzählen. Die Stoffe, die Gerüche, der Geschmack, die Beziehung zum Essen und, natürlich, die Blicke.

Erzählen Sie uns von Ihrem Praktikum im Quai d'Orsay.

Ich hatte mir Schuhe gekauft, eine Schürze, ich kam morgens zur gleichen Zeit an, wie die anderen und Thierry gab mir kleine Aufgaben, die ich erledigen musste, um zu verstehen, wie alles abläuft. Er hat mir beigebracht, wie man die Köstlichkeit macht, den Brotteig, er hat mir eine Menge Dinge beigebracht, er hat sogar einen Spezialisten für Brot aus Bordeaux kommen lassen, der mit seinem Mehl den Zug nahm, um mit mir über die verschiedenen Varianten des Brotes zu sprechen. Ich habe die Küche entdeckt!

Éric Besnard schätzt die Arbeitshaltung der Theater-schauspieler...

Die Regisseure sagen das oft. In Wirklichkeit, wenn ein Drehbuch gut geschrieben ist, geht das von ganz allein. Wir sind nichts als die Messer. Aber Messer ohne Koch sind unbrauchbar... Es gibt einen Satz von Louis Juvet, den ich verehere: ‚Wenn du nicht weißt, wie du etwas sagen sollst, dann schau den Kronleuchter an und rede.‘ Ich mache das die ganze Zeit. Man kann nicht alles wissen, man kennt oft nicht mehr als ein Zehntel der Rolle. Den Rest der Zeit, naja, schaut man eben den Kronleuchter an und redet. Es sind die Texte, die Inszenierung, die den Film machen werden. Und wenn der Kronleuchter Isabelle Carré heißt, um so besser! Es war toll, mit ihr zu drehen. Mit allen am Ende. Isabelle, Christian, Bouillette, Lorenzo Lefebvre... ich finde, wir ergeben eine recht nette Familie.

DER SCHAUSPIELER GRÉGORY GADEBOIS

Nach dem Abschluss seines Studiums am Pariser Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique, Frankreichs ältester und bedeutendster Schauspielschule, spielte Grégory Gadebois zunächst Theater. Er stellte sein grandioses Talent unter anderem am Théâtre du Peuple in Bussang, am Théâtre de Sartrouville et des Yvelines sowie am Théâtre National de la Colline unter Beweis. Von 2006 bis 2011 war er Ensemble-Mitglied der prestigeträchtigen Comédie Française, eines von nur sechs Theatern, das in Frankreich den Status eines Nationaltheaters innehat, und das einzige, das ein festes Ensemble engagiert.

In Film- und Fernseh-Produktionen war er zunächst in Nebenrollen zu sehen. 2010 übernahm er in Alix Delaportes ANGÈLE UND TONY zum ersten Mal eine Hauptrolle und wurde für seine herausragende Leistung prompt mit dem César als Bester Nachwuchsdarsteller ausgezeichnet. Es folgten César-Nominierungen als Bester Hauptdarsteller für seine ergreifende

Darstellung in MEINE SEELE FÜR DEINE FREIHEIT (2014) und als Bester Nebendarsteller in Roman Polanskis packendem Historiendrama INTRIGE (2020), das sich mit der Dreyfuß-Affäre auseinandersetzt..

Filmografie (Auswahl):

- 2021 À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN von Éric Besnard
- 2020 INTRIGE von Roman Polański
- 2020 BIS AN DIE GRENZE von Anne Fontaine
- 2018 EIN DORF ZIEHT BLANK von Philippe Le Guay
- 2017 MARVIN von Anne Fontaine
- 2013 MEINE SEELE FÜR DEINE FREIHEIT von François Dupeyron
- 2013 HAPPY METAL – ALL WE NEED IS LOVE! von Martin Le Gall
- 2011 ANGÈLE UND TONY von Alix Delaponte



INTERVIEW MIT ISABELLE CARRÉ

Was hat Sie am Drehbuch des Films überzeugt?

Seine Modernität. Wenn Manceron über sein Gemüse spricht, hat man den Eindruck, Jean-Pierre Coffe zu hören!

Haben Sie sich in einer bestimmten Weise auf den Film vorbereitet?

Grégory und ich haben ein Praktikum in der Küche des Quai d'Orsay absolviert. Ich habe gelernt, wie man die Köstlichkeit zubereitet, wie man Hühner schneidet, Brot knetet... Dies sind die Momente, die ich besonders liebe: man öffnet die Türen, die man sonst nie in seinem Leben geöffnet hätte.

Erzählen Sie von Louise, der Figur, den Sie verkörpern.

Sie ist die Frau mit den drei Gesichtern: Sie gibt vor, Marmeladenköchin zu sein, sie behauptet, dass sie eine Prostituierte ist und ist doch am Ende eine Marquise und bei jeder Etappe muss das Publikum ihr glauben. Darin lag viel Spaß, aber auch eine große Herausforderung.

Sie ist auch eine Frau, die gezwungen ist, mit ihren Gewohnheiten zu brechen...

Diese Brüche bringen ihr Freiheit. Sie schafft es, die Schicksalsschläge zu überwinden, die sie verletzt haben. Sie weiß, dass das Wichtigste nicht darin besteht, diesem oder jenem Milieu anzugehören, sondern darin, glücklich zu sein. Glück ist für sie, in diesem Gasthaus zu sein, zusammen mit diesem Mann. Louise hat zu viel gelitten, um bei dem zu bleiben, was sie gelernt hat. Sie begreift, den Fakten zu vertrauen und nicht den Erscheinungen. Es ist etwas sehr subtil Feministisches in ihrer Entwicklung.

Wie erarbeiten Sie Ihre Rollen, besonders diese?

Wie der Großteil der Schauspieler komme auch ich aus dem Theater, ich muss den Text vorher sehr gut auswendig können. Ihn perfekt zu kennen, gibt mir ein Gefühl der Legitimität. Ich hatte auch eine andere Waffe, Louise zu erschaffen: das sehr eng geschnürte Korsett, das ich die ganze Zeit im Film tragen musste. Ich musste mich

wie sie bewegen, es war eine Art, mich in einer anderen Welt zu fühlen. In dieser Beugung zehn Stunden täglich zu agieren, über einen Zeitraum von zwei Monaten, das ändert wirklich etwas. Es war umso interessanter für eine Figur, die viel darum kämpfen muss, sich gegenüber Manceron zu behaupten, der sich am Anfang sehr abweisend verhält. Es half mir, die physische und mentale Zwangslage, in der sich die Frauen damals befanden, zu verstehen. Während sich Louise psychologisch weiter entwickeln kann, bleibt es für sie unmöglich, zu rennen, aktiv zu sein.

Louise ist manchmal erhaben, manchmal natürlich, manchmal wie ausgelöscht. Ist es beängstigend, so mit seiner Physis zu spielen?

Glücklicherweise gibt es in Frankreich Regisseure wie Éric, die nicht die Falten der Schauspielerinnen zählen. Diese Frau, die sich den Fünfzigern nähert, ist großartig, ich nehme sie als Geschenk. Ich bin Schauspieler, kein Mannequin, meine Arbeit besteht darin, Gefühle zu transportieren, nicht ein Bild auf Hochglanzpapier zu

sein. Im Theater habe ich gelernt, mich nicht dem Bild unterzuordnen. Es sind die Texte, die Geschichten und die Inszenierung, die wichtig sind.

Es gibt eine große Sinnlichkeit im Film.

Ich mag diese sinnliche, gefühlvolle und romantische Dimension des Kinos sehr! Die Liebesgeschichte zwischen Louise und Manceron wird über das Schweigen, die Gerichte, die sie zubereiten, die Blicke, das Begehren, die Vorstellung erzählt. Ich liebe diese Verzögerung, den Zustand, das Begehren zu dehnen bis zu einem Kuss.



DIE SCHAUSPIELERIN ISABELLE CARRÉ

Isabelle Carré ist eine der gefragtesten Film- und Theater-Schauspielerinnen Frankreichs und war in mehr als 70 Filmen zu sehen. Sie verließ ihr Elternhaus bereits mit 15 Jahren, um sich dem Schauspiel zu widmen, und studierte nach ihrem Abitur an der École Nationale Supérieure des Arts et Techniques du Théâtre. Sie ist bekannt für die erstaunliche Vielfalt ihrer Rollen, Figuren und Spielweisen. Sie war acht Mal für den César nominiert und wurde für ihre Theaterrollen zwei Mal (1995 und 2004) mit dem Prix Molière ausgezeichnet. 2001 gewann sie den César als Beste Hauptdarstellerin für ihre Darstellung in Zabou Breitmans *CLAIRE – EINE KURZE GESCHICHTE VOM VERGESSEN*. Nachdem sie 2006 in Alain Resnais' *HERZEN* zu sehen war, übernahm sie 2009 die Hauptrolle in François Ozons preisgekröntem Drama *RÜCKKEHR ANS MEER*. Das deutsche Publikum kennt sie vornehmlich in ihrer Rolle als Angélique in *DIE ANONYMEN ROMANTIKER* (2011) von Jean-Pierre Améris.

Filmografie (Auswahl):

- 2021 *À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN* von Éric Besnard
- 2019 *MEINE GEISTREICHE FAMILIE* von Éric Besnard
- 2017 *MÉNAGE À TROIS – ZUM FREMDGEHEN VERFÜHRT* von Alexandra Leclère
- 2015 *DIE FAST PERFEKTE WELT DER PAULINE* von Marie Belhomme
- 2012 *ZWISCHEN ALLEN STÜHLEN* von Pascal Bonitzer
- 2009 *RÜCKKEHR ANS MEER* von François Ozon
- 2011 *DIE ANONYMEN ROMANTIKER* von Jean-Pierre Améris
- 2006 *HERZEN* von Alain Resnais
- 2001 *CLAIRE – EINE KURZE GESCHICHTE VOM VERGESSEN* von Zabou Breitman

INTERVIEW MIT BENJAMIN LAVERNHE

Was war Ihre Reaktion, als Sie das Drehbuch zu À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN in die Hände bekamen?

Ich war sehr froh, dass es so anders als BIRNENKUCHEN MIT LAVENDEL war, in dem ich einen Autisten gespielt hatte, und sehr glücklich war ich auch darüber, dass es sich um einen historischen Film handelte. Er entführt uns in eine andere Welt. Die Herausforderung, eine kleine Geschichte vor dem Hintergrund der großen Geschichte zu erzählen, hat mich sehr angesprochen. Angefangen mit dem kleinen Restaurant landen wir am Ende bei der Französischen Revolution. Ich fand das sehr gut.

Der Herzog, den Sie im Film spielen, repräsentiert einen Archetyp aus der alten Welt...

Das war der andere Grund für meine Freude. Ich liebte es, diese Figur zu sein, diese zwiespältige, gestörte Persönlichkeit. Für mich ist der Herzog fast ein Widerständler gegen die Welt, die sich plötzlich gegen ihn stellt.

Ab der Bankett-Szene ahnt man das besondere Verhältnis, das der Herzog zu seinem Koch hat. Aber sein Wohlwollen, mit dem er das Essen kommentiert, endet in dem Moment, in dem sich der Bischof über die Köstlichkeit empört... Ab diesem Moment heult der Herzog mit der Meute.

Er ist ein Mann, der komplexer ist, als er scheint: Er ist Manceron sehr verbunden, der schon seinem Vater gedient hat. Die Tatsache, dass er sich dem vernichtenden Urteil des Bischofs über Manceron unterwerfen muss, dass er sich verbiegen muss, macht ihn krank. Aber er hat keine Wahl: Seine Gäste gehören dem Hof in Paris und der Kirche an – sie sind zu mächtig. Er weiß, dass er seinen Koch verlieren wird und das ist wirklich ein Drama für ihn. Seine Welt zieht sich zusammen, er verliert seinen Halt.

Er kommt nicht mehr aus seinem depressiven Zustand heraus, bis Manceron ihm bei ihrem Wiedersehen auf dem Schloss eine Kräutermayonnaise serviert. Würden Sie sagen, dass es eine kindliche Seite beim Herzog gibt?

Ich würde lieber von einer Abhängigkeit sprechen, einem Hang zur Küche. Er und Manceron kennen sich und verstehen sich, aber es gibt auch eine gegenseitige Abhängigkeit zwischen ihnen. Das erklärt, warum es Manceron so schwer fällt, sich zu emanzipieren: Die Bedeutung, die ihm der Herzog zuschreibt, gibt ihm ein Gefühl der Wertschätzung. Aber erst sein Sohn, ein großer Bewunderer Jean-Jacques Rousseaus, schafft es, dass Manceron schließlich begreift, dass es sinnvoller, gerechter und wichtiger ist, für das Volk zu kochen als für die Mächtigen.

Kommen wir auf die Bankett-Szene, in der die Gäste wie die Schweine grunzen, um Manceron zu erniedrigen...

Es war sehr lustig, weil ich von befreundeten Schauspielern umgeben war. Es war ein Fest für uns, uns hier alle wiederzusehen. Aber die Szene war auch sehr lang und es stand viel auf dem Spiel. Das hätte schnell in eine Parodie umkippen können. Für Manceron ist dieser Moment ein dramatischer Wendepunkt. Ab hier stellt er sich nicht mehr die Frage, ob er sich entschuldigen soll.

Er bewahrt Haltung und geht.

Haben Sie das Gefühl, dass Sie miterlebt haben, wie sich Éric Besnard weiterentwickelt hat?

Bei der Vorführung des Films, die für das Team organisiert wurde, hatte Éric diesen schönen Satz gesagt: „Ich glaube“, hat er uns gesagt, „es ist das erste Mal, dass der Film dem gleicht, was ich vorher wollte.“ Ich weiß, dass er sehr stolz auf den Film ist, der so harmonisch in sich Sinn und Form vereint. Man geht erfüllt nach Hause, intellektuell und sinnlich erfüllt.



DER SCHAUSPIELER BENJAMIN LAVERNHE

Nach seinem Studium der Kommunikationswissenschaften und den Abendkursen an der Schauspielschule Le Cours Florent begann Benjamin Lavernhe seine Schauspielkarriere am Theater. 2008 trat er in die nationale Schauspielschule, das Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique in Paris ein und übernahm verschiedene Rollen am Theater und im Fernsehen. 2012 feierte er sein Kinodebüt mit der Komödie RADIOSTARS. Im selben Jahr war er zum ersten Mal an der Comédie Française zu sehen, wo er 2018 die Figur des Scapin in „Scapins Streiche“ verkörperte und für seine brillante Leistung für den Theaterpreis Molière nominiert wurde.

Im Jahr 2015 arbeitete er für BIRNENKUCHEN MIT LAVENDEL zum ersten Mal mit dem Regisseur Éric Besnard zusammen. Die romantische Komödie, in der er an der Seite von Virginie Efira die Hauptrolle übernahm, wurde ein großer Publikumserfolg und zog allein in Deutschland mehr als 700.000 Zuschauer ins Kino. Benjamin Lavernhe, der sich vor allem auf das komödiantische Fach spezialisiert hat, wurde bereits drei Mal für den César nominiert: 2018 als Bester Nachwuchsdarsteller für seine

Rolle in DAS LEBEN IST EIN FEST sowie 2020 und 2021 als Bester Nebendarsteller in MEINE GELIEBTE UNBEKANNTE und in MEIN LIEBHABER, DER ESEL & ICH.

Filmografie (Auswahl):

- 2021 À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN von Éric Besnard
- 2020 MEIN LIEBHABER, DER ESEL & ICH von Caroline Vignal
- 2019 MEINE GELIEBTE UNBEKANNTE von Hugo Gélin
- 2017 DAS LEBEN IST EIN FEST von Olivier Nakache und Éric Toledano
- 2016 BIRNENKUCHEN MIT LAVENDEL von Éric Besnard
- 2016 JACQUES – ENTDECKER DER OZEANE von Jérôme Salle
- 2015 NUR FLIEGEN IST SCHÖNER von Bruno Podalydès
- 2012 RADIOSTARS von Romain Levy

INTERVIEW MIT GUILLAUME DE TONGUÉDEC

Erzählen Sie uns von Ihrem Wiedersehen mit Éric Besnard...

Das Drehbuch war wunderbar geschrieben. Ich liebte die Art, wie die große Geschichte über eine Kleine erzählt wird und dies auch noch derart brillant. Ich liebte die Feinheit, mit der jede einzelne Person erzählt wird, ich liebte die Liebesgeschichte, die nach und nach Man-eron und Louise miteinander verbindet, und all die verschiedenen Ebenen, die der Film offenbart. Es ist ein Gourmet-Projekt, auf allen Bedeutungsebenen des Wortes.

Waren Sie überrascht, dass er Ihnen den so wenig liebenswerten Charakter eines Verwalters anbot, der damit betraut ist, die moralische und soziale Ordnung aufrecht zu erhalten?

Ich bewundere diesen Charakter, der erst einmal im gesamten ersten Teil der Handlung sehr unsympathisch erscheint. Er ist nichts als ein Verwalter, er hat, wohl gemerkt, Menschen über sich, aber er hat auch eine große

Freude daran, auf die Regeln zu pochen. Er ist gut darin, zu manipulieren, er spielt mit seiner Macht des kleinen Chefs.

À LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN wurde im Cantal gedreht und feiert, in einer gewissen Weise, die Natur und seine Produkte...

In diesem Sinne ist der Film sehr modern. Die Natur ist sehr wichtig für Éric, sie ist fast ein eigener Charakter im Film. Éric liebt es, sie ins Bild zu setzen, er erweist ihr seine Ehre. So wie er es auch liebt, Stilleben zu filmen. Alle Einstellungen des Films könnten Gemälde sein.

Sie haben vorher noch nie mit Grégory Gadebois gedreht.

Es war eine wunderbare Erfahrung. Ich bewundere ihn sehr. Grégory hat eine absolut essentielle Qualität, die nur wenige Schauspieler haben oder von denen einige vergessen haben, dass sie sie besitzen: das Zuhören. Er, vor allem ruhig in seiner Rolle, ich, vor allem redselig in meiner. Mit ihm baut sich ein Dialog in seinen Blicken

auf, seinem Atem, seinem Gesichtsausdruck, selbst wenn er schweigt. Selbst wenn man nur seinen Rücken sieht, fühlt man sein Zuhören, seinen Atem, die Schwingungen, die er ausstrahlt. Er ist ein großartiger Schauspieler.

DER SCHAUSPIELER GUILLAUME DE TONGUÉDEC

Guillaume de Tonquédec ist ein französischer Film- und Theaterschauspieler, der seine Ausbildung an der Schauspielschule in Versailles und bei der Pariser Schauspielschule Le Cours Florent absolvierte. Bekannt wurde Guillaume de Tonquédec 1988 mit der von Gérard Brach geschriebenen Mini-Serie „Civilisations“. Zuvor hatte er erste Erfahrungen in Filmen wie *ERPRESST – DAS GEHEIMNISVOLLE FOTO* von Pierre Granier-Deferre und Francis Husters *ON A VOLÉ CHARLIE SPENCER* (beide 1986) gesammelt. Im Kino folgten weitere Nebenrollen u.a. in Krzysztof Kieslowski's *DIE ZWEI LEBEN DER VERONIKA* (1991). Seine erste Hauptrolle hatte 1992 er in Charles Nemes' Komödie *TABLEAU D'HONNEUR*. Die Komödie wurde zum Karrierestart für den Jungschauspieler. Seitdem wirkte er in über 30 Kinofilmen mit und war regelmäßig im französischen Fernsehen präsent.

Neben seiner Arbeit bei Film und Fernsehen blieb Tonquédec dem Theater treu. Er spielte zahlreiche Hauptrollen, unter anderem in Roman Polanskis Inszenierung von Strindbergs „Hedda Gabler“. 2013 gewann er für

seine Nebenrolle in der Komödie *DER VORNAME* den César als bester Nebendarsteller.

Filmografie (Auswahl):

- 2021 *A LA CARTE! – FREIHEIT GEHT DURCH DEN MAGEN* von Éric Besnard
- 2019 *ROXANE* von Mélanie Auffret
- 2019 *MEINE GEISTREICHE FAMILIE* von Éric Besnard
- 2018 *EIN LIED IN GOTTES OHR* von Fabrice Eboué
- 2015 *FRÜHSTÜCK BEI MONSIEUR HENRI* von Ivan Calbérac
- 2012 *DER VORNAME* von Alexandre de la Patellière und Mathieu Delaporte
- 2009 *ERZÄHL MIR WAS VOM REGEN* von Agnès Jaoui
- 1992 *TABLEAU D'HONNEUR* von Charles Némès



REZEPT FÜR DIE KÖSTLICHKEIT

Zutaten für 20 Köstlichkeiten:

Für den Teig à la Valentin:

- * 300 g Mehl
- * 35 g Kartoffelstärke
- * 250 g Butter
- * 5 g Salz
- * 15 g Zucker
- * 7 cl Vollmilch
- * 2 Eigelb

Für die Garnitur:

- * 600 g große Kartoffeln
- * 50 g frische Trüffel
- * 120 g Entenschmalz
- * 90 g geraspelter Cantal-Käse
- * Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zubereitung des Teiges à la Valentin:

Mischen Sie in einer Salatschüssel das Mehl mit der Kartoffelstärke, dem Salz und dem Zucker. Arbeiten Sie mit den Fingerspitzen weiche Butter ein. Fügen Sie dann die Milch und das Eigelb hinzu, kneten Sie, bis Sie eine glatte und homogene Masse haben. Im Külschrank aufbewahren.

Zubereitung der Köstlichkeit:

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stücke, dann in gleichmäßige Scheiben von einem halben Zentimeter Breite. Erhitzen Sie in einer großen Pfanne das Entenschmalz, dann braten Sie die Kartoffelscheiben, bis sie eine goldene Farbe bekommen. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer. Nehmen Sie die Kartoffelscheiben aus der Pfanne und tupfen Sie sie auf einem Küchenpapier ab. Warm halten. Währenddessen die Trüffel in feine Scheiben schneiden.

Legen Sie kleine Formen mit dem Teig à la Valentin aus, den Sie vorher mit Hilfe einer Teigrolle auf der mit Mehl gepuderten Arbeitsfläche ausgerollt haben.

Beginnen Sie das Übereinanderschichten mit einer Kartoffelscheibe, einer Prise geriebenem Käse, einer Lamelle Trüffel und wiederholen Sie dies bis zum Rand der Form.

Bedecken Sie alles mit einer dünnen Schicht aus Teig und dekorieren Sie diese mit kleinen Croissants aus Teig, die Sie mit einer Ausstechform zubereiten. Heizen Sie den Ofen auf 180° vor und backen Sie alles 35 Minuten lang. Aus dem Ofen herausnehmen und heiß servieren.

Ein Rezept von Thierry Charrier und
Jean-Charles Karmann

Ergänzungen von Manceron und Louise:

Es ist möglich, dieses Rezept mit einer Pilz-Duxelle (eine Art Paste) aus Champignons anstelle von Trüffeln zuzubereiten. Für die größten Genießer kann man die Köstlichkeit auch in der Form von Pasteten in großen Portionen herstellen. Dieses Rezept kann als Appetit-Häppchen, als Vorspeise oder auch als Garnitur einer Grillfleischplatte serviert werden.



GLOSSAR

Aufklärung A. – sich über einen Sachverhalt Klarheit verschaffen. Der Deutsche kennt A. vor allem vom Sonntagskrimi. Kinder der 80er denken vielleicht noch an die Bravo. Aber an dieser Stelle geht es nicht um Sex & Crime. Es geht um etwas Grundlegenderes: „sich seines eigenen Verstandes zu bedienen“ oder anders ausgedrückt: „sich aus seiner selbstverschuldeten Unmündigkeit zu befreien“ (Kant). Zu unspektakulär? Damals, um 1700, war das revolutionärer als Dr. Sommer und alle Tatort-Krimi-Plotpoints zusammen! Manceron und sein Kampf um Emanzipation vom Herzog spiegelt das sehr anschaulich. Aber auch heute hat man nicht unbedingt den Eindruck, dass die Schlacht um den Verstand und seine Bedienung vollständig geschlagen ist.

Auvergne Die Region im Herzen unseres Nachbarlandes könnte man wohl getrost als Bayern Frankreichs bezeichnen: Im Norden hügelig, im Süden etwas hügeliger; Ein Dialekt, den der Rest des Landes kaum versteht und eine Bevölkerung, die mindestens genauso katholisch wie überaltert ist. Weit weg von der Kulturmetropole Paris und ebenso weit von den Stränden der Côte d'Azur,

fokussieren sich die Arverner lieber auf das, was wirklich wichtig ist: Das Essen, der Wein und die Freude am Leben. Von hier kommen nicht nur einige der köstlichsten → Rezepte, die jemals die Gaumen der Welt erfreuten, sondern auch deren wohl beste Käsesorten, unter anderen der → Saint Nectaire.

Bouillon Französischer Begriff für Brühe, mit mindestens so vielen Variationen wie Schwierigkeiten in der Aussprache (korrekt: bul'jon). Landläufig beschreibt die B. einen Sud auf fleischlicher oder pflanzlicher Basis, der durch Zugabe von → Gewürzen und Salz zur herzhaften Vorspeise oder Sauce reift. Lecker. Schon lange vor der Erfindung des Restaurants galt die B. als kräftigender Energielieferant am Morgen für Ritter und Bauern gleichermaßen; das Müsli des Mittelalters. Dass in der B. häufig auch Schalen, Knochen und andere ansonsten ungenießbare Zutaten Verwendung finden, machte den herzhaften Trunk außerdem zur Wunderwaffe gegen den → Hunger in schwierigen Zeiten. Ein ökologischer Ansatz, der in Zeiten der Überversorgung und Wegwerf-Mentalität aktueller ist denn je.

Feuer Mit F. spielt man nicht. Das hätte sich der französische Adel wohl besser zu Herzen genommen, dann wären Paläste und Ländereien nicht den sich rasend ausbreitenden Flammen der → Aufklärung zum Opfer gefallen. Dass man mit F. nicht nur zerstören, sondern auch Wundervolles kreieren kann, zeigt sich seit Jahrhunderten in der → Gastronomie, wo mit Hilfe des F. aus einfachen Zutaten, grandiose → Mahlzeiten entstehen. Auch heute noch schwören Sterneköche fast ausnahmslos auf die Zubereitung über Gas- oder gar offener Flamme. Viel direkter ist die Hitze des F., viel gleichmäßiger der Garprozess, viel köstlicher das Ergebnis.

Französische Revolution Die F. R. ist der Beginn einer wunderbaren Freundschaft des Westens mit der Regierungsform der Demokratie. Erfunden wurde sie lange vorher, im alten Griechenland. Aber Europa hat dann doch auf die Franzosen gewartet, bis sie den Wert dieser „besten aller schlechten Regierungsformen“ begriff und ihre Könige nach Hause schickte. Allerdings war der Anfang der Demokratie etwas holprig und so waren die neuen Machthaber froh, dass sie auf eine andere schöne Erfindung der Zeit um die F. R. zurückgreifen konnten: die Guillotine, auch „Rasiermesser der Nation“ genannt. Oder realpolitischer: „Maschine zum Regieren“ (Saint-Just).

Die F. R., die sich rückblickend als „gefährliches Ungeheuer“ entpuppte, welches „hungrig sich selbst verschlang“ (Ernst Moritz Arndt), brachte auf dem kulinarischen Gebiet aber auch etwas weit Appetitlicheres auf den Weg: Die Erfindung des Restaurants als Ort des Genusses und der Gemeinsamkeit für alle.

Gewürze Der Griff eines Gastes zum Pfefferstreuer – Salz in der Wunde jeden Kochs! Und das nicht nur, weil das Steak offenkundig fad schmeckt. Gewürze waren früher ein rares Gut, wurden sie doch nicht nur zum Würzen von Speisen, sondern auch für Arzneistoffe und als Konservierungsmittel verwendet. Erst durch die Erfindung des Restaurants durfte das gemeine Volk an der geschmacklichen Vielfalt teilhaben, die wir heutzutage in allerlei kleinen Dosen, Streuern und Mühlen jederzeit griffbereit haben.

Hände Vielseitig einsetzbare, organische Werkzeuge, zumeist am Ende der Arme zu finden. Im Unterricht bleiben H. zumeist unten, beim Banküberfall eher oben. Unverzichtbar sind sie in der → Küche, wo begnadete Köche mit ihren H. aus erlesenen Zutaten wahrhaft köstliche Gerichte zaubern. Nicht ohne Grund gilt die Kochkunst als ältestes und kulturgeschichtlich bedeutendstes

Handwerk überhaupt. Schon in der Steinzeit dürfte ein guter „Koch“ gerngesehener Gast am stammeseigenen → Feuer gewesen sein. Ebenso wichtig sind H. übrigens im Kinosaal – zum Popcorn-Essen und Händchenhalten. Rhythmisches Aufeinanderschlagen der H. am Ende des Films signalisiert darüber hinaus Begeisterung – kurz: es darf geklatscht werden.

Hunger Der Hunger des kleinen Mannes, früher ein einsames Geschäft: Man aß, um den Hunger zu bekämpfen, meist alleine. Doch dann: eine (andere) → Französische Revolution! Das Restaurant als Ort des Beisammenseins, als Oase der Gemütlichkeit und des Genusses. Da beginnt man auch anders über Hunger nachzudenken. Vorbei sind die Zeiten des tristen Hinunterschlingens, ab jetzt wird galant goutiert oder gesellig geschlemmt. Frei nach dem Motto: Auch knurrende Mägen können Menschen zusammenbringen!

Kartoffel Die Deutsche Küche hat die K. berühmt gemacht. Oder ihren Ruf ruiniert. Wie man's nimmt. Lange Zeit war die K. unter den Herrschenden immer nur dann beliebt, wenn das Land gerade nach einem Erbfolgekrieg am Boden lag und das Volk hungerte. Zum Glück wurde mit dem blassen Gemüse dann auch leidlich ex-

perimentiert. Heute sind Millionen verrückt nach der K. – vor allem in ihrer Form als Chips. Auch in der Variante als Pommes Frites gelang die K. zu Weltruhm. Hier hatten mal wieder die Franzosen die Finger im Spiel – wie so oft bei Genussmitteln, die weltweit groß rauskamen. Aber die Franzosen sind auf den Zug erst spät aufgesprungen, galt doch die K. nach der kirchlichen Lehre von der Rangordnung der Nahrungsmittel als des Teufels: Je näher dem Himmel, desto göttlicher, je näher der Erde, desto mephistophelischer. Taube hui, Trüffel pfui. Kirchenlogik eben.

Küche Die K. ist ein fester Bestandteil einer jeden nationalen DNA. Die Franzosen reklamieren trotzdem die Ehre für sich allein, Wiege der Kochkunst zu sein. Menüfolge, Arbeitsteilung, Restaurantführer, Küchentechniken – die Franzosen haben es erfunden, wie man im Film sehen kann. Die Französische K. hat es dann auch auf Initiative von Bocuse und Sarkozy auf die UNESCO-Welterbe-Liste geschafft – neben argentinischem Tango und mongolischer Musik. Man munkelt, dass man die K. auch strategisch einsetzen kann. Liebe, eine andere Erfindung der Franzosen, geht bekanntlich durch den Magen. Aber auch auf dem internationalen Parkett ist die K. eine scharfe Waffe. Als es im Vorfeld des Wiener Kongresses



nicht gut für Frankreich aussah, brachte Pfiffikus Tallyrand einfach einen Starkoch aus Paris zur Verhandlung mit. Noch ein paar 1000 Liter Champagner – der Rest ist Geschichte.

Poststation Ein auf einer Postlinie gelegenes Gebäude, das dem Personal und den Fahrgästen von Postkutschen ein Dach über dem Kopf und einen Laib Brot gegen den Hunger anbietet? Rückblickend ist die Poststation der Restaurant-Vorgänger im Geiste! Natürlich fehlte da noch einiges. Eine Auswahl an köstlichen Gerichten, ein komfortabler Sitzplatz und ein gemütliches Ambiente zum Beispiel. Da wird der Zwischenstopp mit der Kutsche plötzlich zum geschmacklichen Highlight des Tages!

Rezept Wahre Kochkunst muss nicht immer nur am Herd stattfinden, sondern kann auch genau so gut zwischen zwei Buchdeckeln zu finden sein. Eine feine Nase und trainierter Geschmackssinn, also kochen „frei Schnauze“, ist nichts gegen die kulinarische Prosa von Auguste Escoffier, dessen Rezepte noch heute das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Egal ob Kochbücher, -magazine oder -tutorials – auch in Wort und Schrift ist die Küche ein Ort unbegrenzter künstlerischer Möglichkeiten.

Rousseau Forscher, Komponist, Schriftsteller, Philosoph und Pädagoge – inspirierte mit seinen Ideen die → Französische Revolution und schob das Projekt der → Aufklärung mit voran. Auch unseren Film durchweht der Esprit R.s. Macerons Sohn Benjamin versucht seinen Vater mit den Freiheitsideen zu überzeugen: „Der Mensch ist frei geboren und überall liegt er in Ketten. Manch einer glaubt, Herr über andere zu sein, und ist ein größerer Sklave als sie.“ Und auch dieses Zitat von R. führt ins Herz des Films: „Die Menschen sind böse; eine traurige und fortdauernde Erfahrung erübrigt den Beweis; [...] Man bewundere die menschliche Gesellschaft, soviel man will, es wird deshalb nicht weniger wahr sein, dass sie die Menschen notwendigerweise dazu bringt, sich in dem Maße zu hassen, in dem ihre Interessen sich kreuzen, außerdem sich wechselseitig scheinbare Dienste zu erweisen und in Wirklichkeit sich alle vorstellbaren Übel zuzufügen.“

Saint-Nectaire ist ein französischer Kuhmilchkäse, benannt nach einer Gemeinde in der Auvergne. Nur 72 Ortschaften gebührt die Ehre, ihren Käse S.-N. Nennen zu dürfen. Die Gerichte Frankreichs haben sicher viel damit zu tun, die Rechte um die Namensgebung von Käsen zu wahren. Immerhin gibt es dort rund 250 Käsesorten. „Wie

soll man ein Volk regieren, das 246 Käsesorten kennt?“, fragte sich schon Charles de Gaulles. Von Macron hat man zu dieser Problematik noch nichts gehört.

Schwänen-Ragout soll schrecklich schmecken! Aber wie heißt es: Das Auge isst mit. Und schön sah er sicher aus, der krossgebratene Schwan mit einer Traube und etwas Schilf im Schnabel. Der schöne Schein war bei den Gelagen des Adels sowieso der zentrale Punkt: Das Essen sollte Reichtum und Potenz des Gastgebers ins rechte Licht rücken. Alles andere war sekundär. Der Adel stocherte dann auch nur ein wenig im opulenten Übermaß des Banketts herum. Historiker glauben, dass der Schwan nicht unter den Speisen war, die am Ende tatsächlich verputzt wurden. Als Tischdekoration war der Schwan aber immer hochwillkommen. Angeblich hat der amerikanische Truthahn dann irgendwann die Schwäne und Pfauen vom Thron verdrängt. Geschmack sticht Schönheit. Als die Schaugerichte in Mode kamen, eine kindsgroße Pastete, aus der lebende Hündchen herausprangen oder Schlangen entfleuchten – je nachdem, ob man seine Gesellschaft entzücken oder vergraulen wollte, war der Schwan dann auch eher unbeliebt, da unhandlich. Vielleicht ist das S. dann aus solchen Küchenunfällen entstanden: Ragout geht immer.

DREHBUCH & ADAPTION **ÉRIC BESNARD** UND **NICOLAS BOUKHRIEF** MIT **CHRISTIAN BOUILLETTE** UND **LORENZO LEFEBVRE** PRODUZIERT VON **CHRISTOPHE ROSSIGNON** UND **PHILIP BOËFFARD**

KOPRODUZIERT VON **PATRICK QUINET** KOPRODUZENT **PIERRE GUYARD** AUSFÜHRENDE PRODUZENTIN **EVE FRANÇOIS-MACHUEL** ORIGINALMUSIK **CHRISTOPHE JULIEN** KAMERA **JEAN-MARIE DREUJOU** (A.F.C.)
SZENENBILD **BERTRAND SEITZ** (A.D.C.) KOSTÜM **MADÉLINE FONTAINE** (A.F.C.C.A.) SCHNITT **LYDIA DECOBERT** CASTING **DAVID BERTRAND** (A.R.D.A.) LEITUNG PRODUKTION **ANGÉLINE MASSONI** AUFNAHMELEITER **PIERRE PY**
ERSTER REGIEASSISTENT **MATTHIEU DE LA MORTIERE** (A.F.A.R.) LEITER POSTPRODUKTION **JULIEN AZOULAY** TON **DOMINIQUE LACOUR** **ALEXANDRE FLEURANT** **FABIEN DEVILLERS**

KAMERA OPERATOR **CHRISTOPHE ARTUS** SKRIPT **ANNE WERMELINGER** MASKE **LISA SCHONKER** HAIR DESIGN **JOELLE DOMINIQUE**

EINE KOPRODUKTION VON **NORD-OUEST FILMS** **SND GROUPE M6** **FRANCE 3 CINÉMA** **AUVERGNE-RHÔNE-ALPES CINÉMA** **ARTÉMIS PRODUCTIONS** UNTER MITWIRKUNG VON **CANAL+** **CINÉ+** **FRANCE TÉLÉVISIONS**
IN ZUSAMMENARBEIT MIT **CINEMAGE 14** **INDÉFILMS 8** **SDFJTVCINE 7** IN KOPRODUKTION MIT **RTBF (TÉLÉVISION BELGE)** **VOO** ET **BE.TV SHELTER PROD** IN ZUSAMMENARBEIT MIT **TAXSHELTER.BE** & **ING**
MIT UNTERSTÜTZUNG VON **TAX SHELTER DU GOUVERNEMENT FÉDÉRAL DE BELGIQUE** UNTER MITWIRKUNG VON **LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES** UND VON **CNC** UND VON **CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU CANTAL**

MIT UNTERSTÜTZUNG VON **METRO** **LA PROCIREP** **LA SACEM** UND VON **PROGRAMME EUROPE CREATIVE DE L'UNION EUROPÉENNE**

© 2020 NORD-OUEST FILMS – SND GROUPE M6 – FRANCE 3 CINÉMA – AUVERGNE-RHÔNE-ALPES CINÉMA – ARTÉMIS PRODUCTIONS. RCS : RC EVRY 302 607 502. PHOTO : JÉRÔME PRÉBOIS • CRÉATION : LAURENT PONS / TRÔIKA © 2020 NOF.



•3cinéma



CANAL+

CINÉ+

france.tv

CINÉMA

INDÉFILMS

SDFJTVCINE7

rtbf

VOO

Be TV

shelter prod

taxshelter.be

ING



La Région
auvergne-rhône-alpes

cantal

METRO

PROCIREP

sacem

La Région
auvergne-rhône-alpes

Europe
Creative
MEDIA

La Région
auvergne-rhône-alpes





PRESSEBETREUUNG

mm filmpresse GmbH
Schliemannstraße 5 | 10437 Berlin
Tel: 030. 41 71 57 23
Fax: 030. 41 71 57 25
E-Mail: info@mm-filmpresse.de
www.mm-filmpresse.de

VERLEIH

Neue Visionen Filmverleih GmbH
Schliemannstraße 5 | 10437 Berlin
Tel: 030. 44 00 88 44
Fax: 030. 44 00 88 45
E-Mail: info@neuevisionen.de
www.neuevisionen.de