



## LA PASSION DE DODIN BOUFFANT

Ein Film von Trần Anh Hùng

Mit Juliette Binoche, Benoît Magimel

**Kinostart** 22. Februar 2024

**Länge** 135 min

Download pressmaterial <https://www.frenetic.ch/espace-pro/details//++/id/1238>

### MEDIEN

Mischa Schiwow / Lea Link

[mischa.schiwow@prochaine.ch](mailto:mischa.schiwow@prochaine.ch)

[lea.link@prochaine.ch](mailto:lea.link@prochaine.ch)

079 303 35 75 / 044 488 44 26

[www.frenetic.ch](http://www.frenetic.ch)

### DISTRIBUTION

FRENETIC FILMS AG

/ Riedtlistrasse 23

8006 Zürich

[www.frenetic.ch](http://www.frenetic.ch)

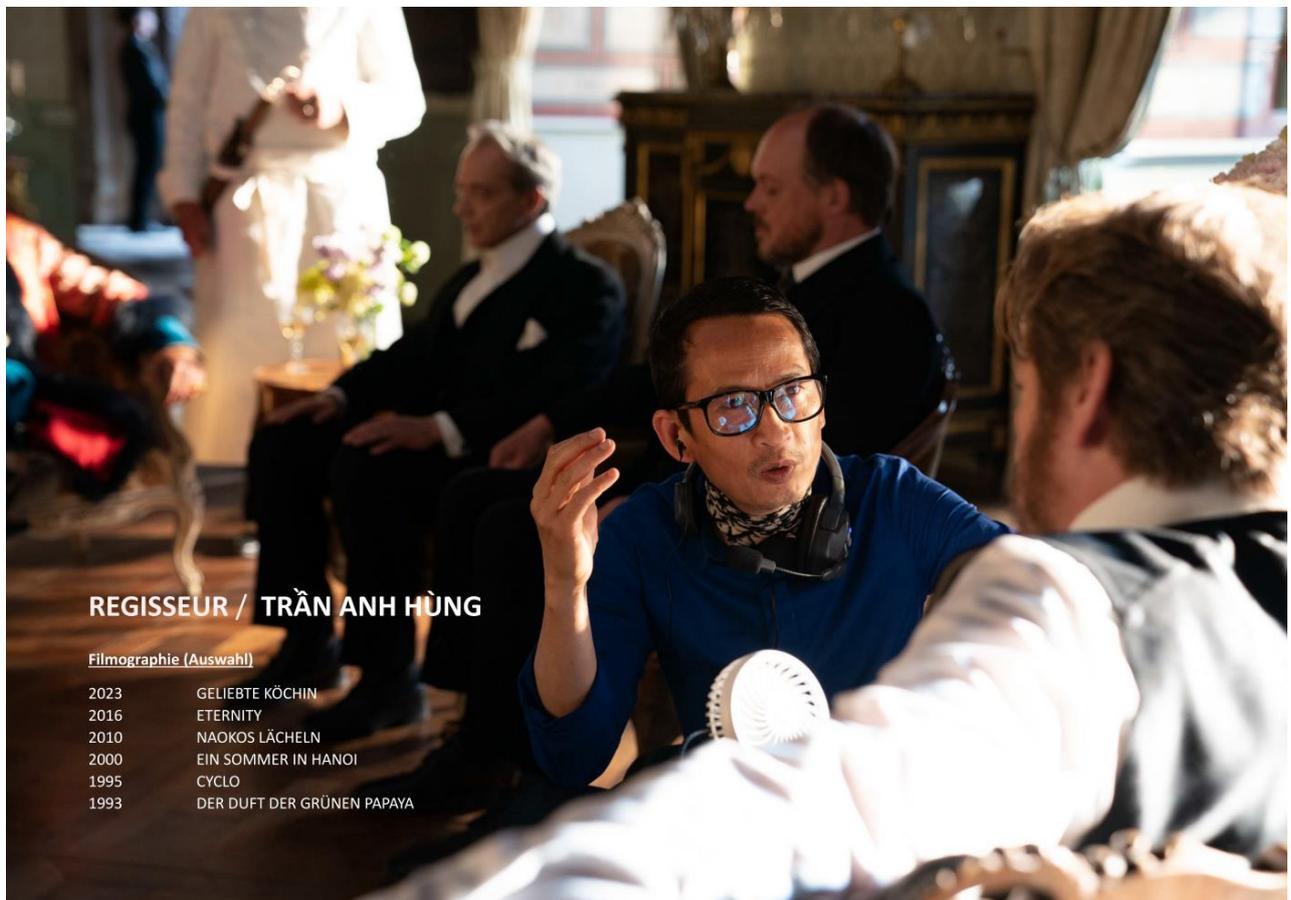


## SYNOPSIS

1885. Seit 20 Jahren steht die begnadete Köchin Eugénie im Dienst des legendären Gourmets Dodin Bouffant und kreiert mit ihm köstliche Gerichte. Aus der gemeinsamen Zeit in der Küche und der Leidenschaft für das Kochen ist über die Jahre weit mehr als nur eine Liebe fürs Essen erwachsen. Doch Eugénie will ihre Freiheit nicht aufgeben und hegt keinerlei Absichten, Dodin zu heiraten. Also beschliesst dieser, etwas zu tun, das er noch nie zuvor getan hat: für sie zu kochen.

## PRESSENOTIZ

Inmitten des passionierten Treibens einer Küche inszeniert Tràn Anh Hùng (DER DUFT DER GRÜNEN PAPAYA) eine aussergewöhnliche und im wahrsten Sinne des Wortes appetitanregende Liebesgeschichte um die Kunst der Verführung und die Sinnlichkeit des Essens. Neben der bezaubernden Juliette Binoche und dem französischen Schauspielstar Benoît Magimel beeindruckt vor allem die kulinarischen Kunstwerke – kreiert von niemand Geringerem als Sternekoch Pierre Gagnaire. LA PASSION DE DODIN BOUFFANT wurde bei den Filmfestspielen von Cannes mit dem Preis für die Beste Regie ausgezeichnet und geht für Frankreich ins Rennen um eine Oscarnominierung als Bester internationaler Film.



## REGISSEUR / TRẦN ANH HÙNG

### Filmographie (Auswahl)

2023	GELIEBTE KÖCHIN
2016	ETERNITY
2010	NAOKOS LÄCHELN
2000	EIN SOMMER IN HANOI
1995	CYCLO
1993	DER DUFT DER GRÜNEN PAPAYA

## INTERVIEW MIT TRẦN ANH HÙNG

### **Erzählen Sie uns von der Entstehung des Films.**

Ich habe jahrelang nach einem Thema gesucht, bei dem es um das Kochen sowohl als Arbeit als auch als Kunst geht. Schliesslich stiess ich auf Marcel Rouffs „La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet“ (Das Leben und die Leidenschaft des Gourmets Dodin-Bouffant).

### **Das Buch von Marcel Rouff beginnt mit dem plötzlichen Tod von Eugénie Chatagne nach ihrer Rückkehr vom Markt. Sie haben sich stattdessen dafür entschieden, sie lebendig an der Seite von Dodin zu inszenieren.**

Ich zog es vor, die Geschichte zu erzählen, die Marcel Rouffs Buch vorausgeht. So konnte ich mir die Beziehung zwischen Eugénie und Dodin Bouffant frei vorstellen. Ausserdem bot es mir die Gelegenheit, ein Thema zu erforschen, das im Kino kaum behandelt wird: die eheliche Beziehung. Sie wird noch weniger behandelt, wenn sie gut verläuft.

### **Dieses Paar besitzt eine Andersartigkeit und eine Komplizenschaft, die zu der damaligen Zeit nicht alltäglich waren ...**

Ja, es ist wunderbar, Menschen in diesem Alter, im „Herbst ihres Lebens“, wie Dodin sagt, zu sehen, mit einer Lebenslust, die ich als klassisch französisch bezeichnen würde. Keine Romantik oder brennende Leidenschaft, sondern etwas Geordnetes und Zurückhaltendes in einer ruhigen Beziehung zur Welt und zur Natur. Ich liebe diese Form der Sanftheit und des Masshaltens, die man in der französischen Kunst und im französischen Geist findet. In diesem Sinne denke ich, dass mein Film überaus französisch ist.

### **Die einzige Barriere zwischen den beiden ist die Ehe, die sich Dodin mit Eugénie wünscht und die sie ablehnt; eine Barriere, die Sie fast zu einem Geheimnis erheben.**

Die Schönheit ihrer Beziehung beruht auf diesem Widerstand. Nach all den Jahren ist Dodin noch immer von ihr verzaubert, denn er hat das Gefühl, sie nie ganz besessen zu haben. Ein Teil von Eugénie leistet Widerstand. All das wird angedeutet – ich mag es, diese Momente zu schaffen, in denen einer der Protagonisten – genau wie der Zuschauer – in der Schwebelage bleibt,

ohne eine genaue Antwort zu haben. Es sind diese Dinge, die uns im Leben am meisten bewegen; diese Momente, in denen wir nicht ganz verstehen, was unser Gegenüber uns sagen will. Ich habe zum Beispiel eine grosse Schwäche für die Szene, in der Eugénie und Dodin an dem Abend kurz vor ihrem Tod ein Omelett essen. Es ist eine sehr seltsame Szene: Dodin hat keine Ahnung, worauf Eugénie hinauswill.

**Sobald es um das Kochen geht, ist die Verbindung perfekt. Ist Eugénie Dodins Frau oder seine Köchin? Eugénie entscheidet: Sie ist seine Köchin ... Daraus schöpfen sie ihre Alchemie, sie erheben die Gastronomie zur hohen Kunst.**

Was ist Kunst, wenn nicht die Fähigkeit zu geniessen? Die Gastronomie befasst sich mit einem Sinn, der für andere Künste unerreichbar ist: dem Geschmack. Ein Künstler der Gastronomie hat die Fähigkeit zwischen Geschmacksrichtungen zu differenzieren, die wir nicht so genau unterscheiden können, und ist in der Lage, Aromen, Düfte, Texturen, Konsistenzen, Temperaturen ... zu mischen, zu dosieren und auszubalancieren.

**Es ist eine Wissenschaft, genau wie das Kino. In einer Szene erklärt Dodin, wie und warum auf eine bestimmte Weise geschlagenes Eiweiss Eis in einem Dessert vor dem Schmelzen bewahrt.**

Jean Anthelme Brillat-Savarin war der erste, der ein Buch über die Philosophie der Gastronomie schrieb. Ein wunderbares Buch, das man unbedingt gelesen haben muss und von dem ich mich auch für den Film stark inspirieren liess. Wir erfahren darin, wie Frankreich einst Ordnung in die Gastronomie gebracht hat. Es waren die Franzosen, die entschieden haben, dass ein Gericht auf eine bestimmte Art und Weise zubereitet werden musste. Es waren auch die Franzosen, die festgelegt haben, wie ein Tisch gedeckt werden sollte und welches Besteck und Gläser für ein bestimmtes Gericht zu verwenden waren. Und sie waren es auch, die verschiedene Geschmacksrichtungen zusammenführten, indem sie bestimmte Speisen mit diesem oder jenem Wein kombinierten. Frankreich ist ein so vielfältiges und reiches Weinland. Es ist kein Zufall, dass die französische Gastronomie nach wie vor weltweit an der Spitze steht.

**Dodin bezieht sich oft auf sein Idol Antonin Carême, Talleyrands Koch, sowie auf Auguste Escoffier, der, wie er sagt, „uns von der Zukunft träumen lässt“ ...**

Mir war es wichtig, ein genaues Bild der Abfolge gastronomischer Genies in dieser Zeit zu vermitteln: Nur dreizehn Jahre lagen zwischen dem Tod von Antonin Carême und der Geburt von Auguste Escoffier, der mit César Ritz und dessen Grand Hotels ein Imperium der kulinarischen Kunst in Europa aufbaute – zunächst in Monaco, dann in London und schliesslich in Paris. Escoffier und Ritz waren die ersten, die die Bedeutung einer schönen Location erkannten, um der Kochkunst den angemessenen Rahmen zu geben. Noch heute schlagen die grössten Köche der Welt in einer existenziellen Krise Escoffiers Buch auf, um Inspiration und Energie zu finden. Sein Buch ist ihre Bibel.

**Die ersten Szenen spielen sich im Morgengrauen im Gemüsegarten ab, wo Eugénie das Gemüse für die Tagesmahlzeit pflückt. Der Film ist nicht nur ein Liebesbrief an die Gastronomie, sondern auch eine wahre Ode an das Leben und den Zyklus der Jahreszeiten ...**

Ich fand es wichtig, dass Eugénie die Lebensmittel direkt von der Quelle holt: Früh am Morgen, so dass wir die Ernte wahrnehmen, die erste Voraussetzung für das Kochen. Gleichzeitig fand ich es amüsant, die zinküberzogenen Kupferantennen zu zeigen, die Eugénie im Gemüsegarten von Paulines Eltern entdeckt. Es ist eine von französischen Mönchen erfundene Technik, die der Erde viel Gutes tut, so wie die heutige Permakultur oder der Bioanbau. Die Landwirte hatten sie damals zugunsten von Pestiziden aufgegeben. Und natürlich brauchte ich Aussenbegrünung, um die Ausgeglichenheit der Natur und den Wechsel der Jahreszeiten zu vermitteln ... Dodin freut sich auf den Winter mit seiner eigenen Küche und mit den Menschen, die er liebt.

**Sterne Koch Pierre Gagnaire war als Berater für den Film tätig. Wie ist er in dieses Abenteuer geraten?**

Wir kannten uns nicht; Patrick Rambourg hat mich zu ihm geführt. Während er als historischer Berater für Gastronomiethemen am Drehbuch arbeitete, fragte ich ihn, ob er sich jemanden für diese Rolle vorstellen könne. Er erzählte mir von Pierre Gagnaire. „Gehen Sie zu ihm“, sagte er, „er ist ein liebenswerter Mensch“. Pierre und ich trafen uns ein erstes Mal in

seiner Küche, wo er mich zu einem wunderbaren Pot-au-feu einlud, das zu diesem Zeitpunkt auf seiner Speisekarte stand. Bei der Zubereitung fingen wir dann richtig an zu arbeiten. Pierre sortierte zunächst die Liste der Menüs und Gerichte, die Patrick Rambourg und ich zusammengestellt hatten: „Das ist gut; keine Ahnung, was das ist; das vergessen wir ...“ Dann kam der Moment, in dem er diese Gerichte kochen musste, damit ich sehen konnte, wie sie im Film wirkten. Es war bewegend, ihn am Herd zu sehen: Er probiert, verwirft und fängt wieder an, bis er das bekommt, was er will. Er ist ein Träumer; ein wirklich grosszügiger Mensch ohne Hintergedanken. Wir waren alle begeistert, als Pierre sich bereit erklärte, den Küchenchef des Prinzen von Eurasien zu spielen.

### **War er an allen kulinarischen Vorbereitungen beteiligt, die im Film zu sehen sind?**

Nein, er war zu beschäftigt. Er hat alle Gerichte, die im Film vorkommen, während der Vorbereitung vor den Dreharbeiten selbst gekocht. Das war ein wesentlicher Schritt für mich, um diese Gerichte zu verstehen und zu überprüfen, ob es sich lohnt, sie zu filmen. Danach übernahm Michel Nave die Arbeit am Set, der über vierzig Jahre lang mit Pierre zusammengearbeitet hatte und gerade in den Ruhestand gegangen war. Ohne Michel hätte Pierre nicht zugestimmt, am Film mitzuwirken. Er wusste, welche Belastung die Arbeit am Set darstellte. Stellen Sie sich vor, dass Michel Nave allein für die Aufnahmen des Pot-au-feu vierzig Kilo Fleisch verarbeiten musste: rohes Fleisch, das vorbereitet und gekocht werden musste, bereits gekochtes Fleisch, das zerlegt und auf dem Teller angerichtet werden musste ... Es war eine enorme, unaufhörliche Arbeit, manchmal ein echter Balanceakt. Für die Ortolan-Szene, in der kleine Wachteln benutzt wurden (der Ortolan ist eine geschützte Art), musste er hinter dem Set in einer staubigen, baufälligen Ruine kochen – auf einem Schutthaufen stehend, einen Fuss tiefer als den anderen und mit einem Gaskocher! Er liebte es. Er fand es erfrischend. „In meinem Leben“, sagte er lachend, „habe ich mich oft über die Arbeitsbedingungen beschwert, aber das hier übertrifft alles!“

### **Auf diese Art gefilmtes Essen, sieht man selten ...**

Sie haben Recht. Selbst die Techniker konnten es nicht fassen. Sie hatten so etwas auch noch nie gesehen. Bei Filmaufnahmen werden normalerweise falsche Lebensmittel verwendet, die je nach Bedarf umgestaltet werden. Hier war alles echt.

### **Man kann das förmlich riechen ...**

Ja, und die Schauspieler konnten auch nicht widerstehen. Als ich während einer Essenssequenz „Schnitt!“ rief, assen sie weiter. Die Requisiteure mussten sie anflehen, ihre Teller abzugeben. „Wir brauchen sie, um den Tisch neu zu decken“, sagten sie.

### **Wie filmt man das Kochen in Aktion?**

Es ist sehr komplex, schon bei der Vorbereitung. Man muss das Kommen und Gehen der einzelnen Personen synchronisieren, vom Herd zur Spüle, von einer Arbeitsfläche zur anderen, sich vorstellen, was Violette, Dodin und Pauline tun, während Eugénie beispielsweise den geschmorten Salat um das Kalbskarree anordnet. Man muss wissen, ob sie dieses oder jenes Utensil in der Hand hat, wenn sie sich bewegt, und dass Dodin ein anderes benötigt ... Es ist ein wahres Ballett, eine Choreografie. Und ein echtes Kopfzerbrechen.

### **Sie haben den Film mit einer einzigen Kamera gedreht. Wie sind Sie dabei vorgegangen?**

Es gibt zwei Arten von Regisseuren: den technischen Regisseur und denjenigen, der sich nicht dafür interessiert. Mein filmischer Ehrgeiz ist es, zur ersten Kategorie zu gehören. Ich mag es, die Bewegungen der Figuren und der Kamera so festzulegen, dass ein interessanter filmischer Fluss entsteht. Innerhalb dieser Anordnung können Sie in einer einzigen Aufnahme von einer extremen Nahaufnahme zu einem weiteren Winkel, von einem fließenden Moment zu einem Moment der Ruhe usw. übergehen. Und das auf eine sehr musikalische Art und Weise. Für die Schauspieler war es besonders schwierig, sogar nervenaufreibend. Wenn sie sich ausserhalb des Bildes befanden, mussten sie auf den richtigen Moment achten, um in das Bild zu kommen, während sich die Kamera bewegte. Sie bestimmten den Rhythmus. Es lag ganz in ihren

Händen. Ich hatte Glück, dass ich so wunderbare Schauspieler hatte.

### **Haben Sie sofort an Juliette Binoche und Benoît Magimel für die Rollen von Eugénie und Dodin gedacht?**

Ich habe sofort an Juliette gedacht. Benoît kam erst später dazu. Juliette hat eine unglaubliche Präsenz. Sobald sie auftaucht, wird alles real, interessant und bewegend. Da sie im wirklichen Leben eine moderne, engagierte Frau ist, bringt sie eine innere Stärke in die Rolle ein, die ihren Widerstand gegen Dodins Begierden umso greifbarer macht. Sie ist sich dessen vielleicht nicht bewusst, aber an den Tagen, an denen sie drehte, herrschte am Set eine bessere Disziplin. Und um ehrlich zu sein, wäre der Film ohne ihre Hilfe nie zustande gekommen. Sie blieb dem Projekt durch dick und dünn treu.

Benoît kam später, in letzter Minute. Er war ein grosser Glücksfall. Er ist der entspannteste und lustigste Schauspieler, mit dem ich je gearbeitet habe. Er hat das grosse Talent, loslassen zu können und es ist einfach, mit ihm zu arbeiten. Wir haben gelegentlich Dialoge überarbeitet, wenn er sich mit einer Zeile nicht wohl fühlte. Ich habe sie dann ein paar Minuten vor dem Dreh umgeschrieben, und schon konnten wir loslegen. Die beiden wieder zusammenzubringen, nachdem sie zwanzig Jahre lang nicht zusammengearbeitet hatten, war etwas ganz Besonderes.

### **Sie müssen sehr präzise Handgriffe ausführen. Wie haben Sie sie im Vorfeld vorbereitet?**

Sie waren sehr beschäftigt und hatten daher wenig Zeit. Zum Glück sind sowohl Juliette als auch Benoît im wahren Leben anspruchsvolle Feinschmecker. Sie kochen beide und erwiesen sich am Set als äusserst ausdrucksstark und präzise. Sie brauchten keine langen Vorbereitungen.

### **Es wurde also am Set geprobt?**

Wir haben nicht viel geprobt. Wir haben uns direkt an die Arbeit gemacht. Ich glaube aber, dass sie aufgrund meiner Art zu filmen oft von meinen Sequenzaufnahmen mitgerissen wurden, wenn die Musikalität der Szene in ihren Händen lag. Sie nahmen die Figuren auf bemerkenswerte Weise in Besitz, ohne dass ich sie dazu aufforderte. Es war leicht, mit ihnen zu arbeiten.

### **Emmanuel Salinger, Patrick d'Assunção, Frédéric Fisbach und Jan Hammenecker bilden das Quartett der Freunde und Dinnergäste. Wie haben Sie sie ausgewählt?**

Jeder hat seinen eigenen Ton und sein eigenes Temperament. Emmanuel Salinger fand ich wunderbar als mittelmässigen Arzt, aber grossen Weinkenner. Mit seinem Humor hat Patrick D'Assunção die Kraft, die Gruppe zu entspannen. Frédéric Fisbach, der auch Regisseur ist, verbindet alle miteinander. Und ich wollte unbedingt die ausländische Note, die der Belgier Jan Hammenecker mitbringt. Seine Anwesenheit zeigt, dass die Menschen damals reisten. Jan ist der Griesgram, ein wenig zurückgezogen, nicht unbedingt sehr sympathisch. Diese Freunde spielen eine sehr wichtige Rolle bei einer der beiden Taktiken, um Dodin zu helfen, die Trauer zu überwinden und sich nach Eugénies Tod mit dem Leben zu versöhnen. Die andere ist das Versprechen, das er Pauline gegeben hat.

### **Alle haben eine äusserst freundschaftliche Beziehung zu Eugénie ...**

Die Freunde von Dodin sind auch die Freunde von Eugénie. Sie haben einen enormen Respekt vor ihr, wie die Szene zeigt, in der sie ihr einen genauen Bericht über das zu reichhaltige und chaotische Essen des Prinzen von Eurasien geben ...

### **... was eine Gegenoffensive von Dodin auslöst. Er, der Mann der vier Gänge, lädt ihn zu einem Pot-au-feu auf seine Art ein – in vier Gängen.**

Und das ist für mich die Gelegenheit, endlich die Stärke der Beziehung zwischen Dodin und Eugénie zu zeigen. Er liest ihr das Menü vor, das er sich für den Prinzen wünscht, bittet sie um ihre Meinung, sie hört ihm zu und antwortet ihm. In diesem Moment wird deutlich, wie sehr die Leidenschaft für die Gastronomie die beiden verbindet.

### **Mit der Kunst des Essens entdeckt man auch die Kunst der Konversation ...**

Das ist etwas, das mich sehr berührt hat, als ich das erste Mal nach Frankreich kam. Ich sass mit einer Familie am Tisch, die sich unterhielt, sogar darüber, was ihr Fünfzehnjähriger gerade las. Ich zitterte vor Aufregung, dass ich gleich an der Reihe sein würde und über meine momentanen Interessen sprechen müsste. Würde ich der Aufgabe gewachsen sein? Ich fand es wunderbar, anregend und beängstigend zugleich, dass man seine Meinung sagen konnte, ohne sich gegenseitig zu zerfleischen, und dass man sich dann anlächeln konnte, ohne dass der Ton aggressiv wurde. Das erschien mir aussergewöhnlich.

### **Erzählen Sie uns von Pauline, die später Dodins Lehrling wird ...**

Die kleine Bonnie Chagneau-Ravoire ist wunderbar. Wenn man ein Kind – oder einen Erwachsenen – vor die Kamera holt, dann wird das Bild plötzlich stimmig oder nicht, verdichtet sich oder nicht. Bonnie hat diese Eigenschaft. Ihre andere, beeindruckende Tugend ist, dass sie gut kauen kann. Es läuft einem das Wasser im Munde zusammen, wenn man sie kauen sieht und das war sehr wichtig für den Film. Pauline steht für die Weitergabe von Wissen. Aber auch aus erzählerischer Sicht ist es Eugénies Versprechen an Pauline, sie als Lehrling einzustellen, das den Freunden den Mut gibt, eine Liste von Kochkandidaten vorzuschlagen, die Dodin kurz zuvor noch abgelehnt hatte. Um Pauline auszubilden, braucht Dodin eine talentierte Köchin.

### **Es ist eigentlich ein Film über den Austausch und die Weitergabe ...**

Ich komme aus Asien, wo die Menschen ihr Wissen nicht so gerne weitergeben. Wir nehmen es lieber mit ins Grab. Nach dem Tod von Eugénie sind Dodins Freunde davon besessen, ihm zu helfen, sich mit dem Leben zu versöhnen. Dodin trauert noch immer und lehnt es kategorisch ab, eine neue Köchin einzustellen. Erst Eugénies Versprechen, Pauline als Lehrling einzustellen, zwingt ihn dazu, eine Köchin zu finden, die Pauline ausbildet. Die Weitergabe des Wissens an Pauline und Dodins Rückkehr ins Leben gehen also beide auf denselben Erzählstrang zurück.

### **GELIEBTE KÖCHIN wurde in einem Schloss in Anjou gedreht ...**

Ich hatte sehr wenig Zeit für die Vorbereitung und das Glück, dieses Schloss am zweiten Tag der Drehortbesichtigung zu finden. Es hatte eine wesentliche Eigenschaft: die Leichtigkeit, mit der zwischen den Räumen zirkuliert werden konnte, was die eiligen Aktivitäten zwischen der Küche und dem Esszimmer, zwischen Dodins Zimmer und dem von Eugénie usw. ermöglichte. Dodin läuft durch die Flure und über die Treppen, um zu Eugénie zu gelangen. In vielen Szenen sieht man, wie er nach ihr sucht und sie ihm entflieht.

### **Das Esszimmer von Dodin Bouffant war für seine extreme Raffinesse bekannt. Der Speisesaal im Film ist aussergewöhnlich. Haben Sie sich von seinen Beschreibungen inspirieren lassen?**

Nein, ich habe sie nicht berücksichtigt. Mein Team und ich wollten, dass die Schönheit aus der Genauigkeit entsteht. Wir mussten so nah wie möglich am Alltag der damaligen Zeit sein. Toma Baquéni, der Set-Designer, hat in der kurzen Zeit, die ihm zur Verfügung stand, grossartige Arbeit geleistet.

### **Verwenden Sie Referenzen, wenn Sie Ihre Filme vorbereiten?**

Ich benutze nie welche bei meiner Arbeit. Stattdessen machen die Deko- und Kostümteams untereinander, was sie wollen: Sie zeigen mir ihre Entscheidungen und ich bestätige sie. Mein Glück war, dass ich Tran Nu Yên Khê, die künstlerische Leiterin und Kostümdesignerin, hatte. Sie hat ein grossartiges Auge und sieht sofort, was gut und was schlecht ist. Bei der Vorbereitung verlasse ich mich voll und ganz auf sie. Aber ich profitierte auch während der Dreharbeiten von ihrem Auge. Sie stand neben mir hinter der Kombo und überwachte alles, was auf der Leinwand erschien.

### **Jonathan Ricquebourg ist der Kameramann. Wie haben Sie beide zusammengearbeitet?**

Er ist ein junger Kameramann, der wie ich und viele andere bei diesem Film von der École Louis Lumière kommt. Die Arbeit mit ihm war einfach. Ich sagte ihm: „Das Licht ist die Schönheit des Bildes, und das gehört dir. Aber der Rahmen, das ist die Dramaturgie, und die entsteht aus meiner Regie, aus dem, was ich als Regiedispositiv bezeichne.“ Am Set akzeptierte ich also spontan jede Beleuchtung, die Jonathan vorschlug. Dafür stimmten wir uns sehr stark über die Rahmung ab.

### **Was bedeutet der Schnitt für Sie?**

Ich würde sagen, dass der Schnitt siebzig Prozent der Intuitionen bestätigt, die ich schon beim Schreiben des Drehbuchs hatte. Beim Schreiben empfinde ich den Film als eine musikalische Bewegung, als ein Tier, das sich auf eine bestimmte, anmutige Weise bewegt. Diese körperliche Empfindung stimuliert mich während der Dreharbeiten. Ich beobachte, wie die Bilder am Set Gestalt annehmen, ohne etwas zu ahnen. Der Schnitt bestätigt diese Intuitionen. Und die anderen dreissig Prozent sind dann die Entdeckung. Erst der Schnitt offenbart, wie

solide das Gebäude ist, wie gut man die spezifische Sprache des Kinos verwendet hat, wie präzise der Übergang von einer Einstellung zur nächsten ist, der nicht einfach nur der erzählerischen und thematischen Notwendigkeit entsprechen sollte. Fehler lassen sich beim Schnitt leicht ausradieren. Und es gibt das Vergnügen, Qualitäten zu entdecken, die wie das Sahnehäubchen auf dem Kuchen auftauchen. In dieser Phase habe ich zum Beispiel entdeckt, was für eine grossartige Schauspielerin Galathea Bellugi ist, die Violette spielt. Ich war während der Dreharbeiten so sehr mit Benoît und Juliette beschäftigt, dass ich sie ihren eigenen Weg gehen liess. Erst beim Schnitt habe ich gemerkt, wie gut sie den Ton getroffen hat, wie einfallsreich sie war und wie perfekt ihr Timing. Und was für eine wunderbare Präsenz. Der Tontechniker sagte mir, dass es am meisten Spass gemacht hat, sie aufzunehmen! Der andere wichtige Teil des Schnitts ist der Ton.

**Abgesehen von der Klaviertranskription eines Auszugs aus Jules Massenets Oper „Thaïs“ am Ende des Films gibt es in GELIEBTE KÖCHIN keine Musik. Und doch hat man das Gefühl, einen echten Soundtrack zu hören: das Brutzeln von Fleisch, der Wind, Vogelgezwitscher ...**

Ich habe noch nie einen Film drehen müssen, der aufgrund seines gastronomischen Inhalts so viel Materialität beinhaltet wie dieser. All diese Materialien (rohes und gekochtes Fleisch, Gemüse, Federn, Fett, Butter, Erde, Wasser, Feuer, Holz, Metall usw.), mit denen unsere Figuren hantieren, haben die Musik bei der Komposition des Films natürlich zurückgewiesen. All diese materielle Realität ist so ausdrucksstark, dass sie unsere Figuren fest im täglichen Leben verankert. Musik hätte das untergraben. Aber am Soundtrack wurde sorgfältig und einfallsreich gearbeitet. Ich sage meinen Mitarbeitern oft, dass der Ton der Geschmack des Bildes ist: Das Bild hat seine Bedeutung, aber wenn man den Ton gut bearbeitet, hat man seinen Geschmack.

**Sie haben seit 2016 und ETERNITY nicht mehr gedreht.**

Ich würde gerne mehr drehen. Alle zwei Jahre wäre ein idealer Rhythmus für mich. Ich träume von dem alten Studiosystem. Man kommt jeden Tag in die Studios wie ins Büro, man arbeitet jeden Tag. Das würde mir sehr gefallen.



## JULIETTE BINOCHÉ

Filmographie (Auswahl)

2023 LA PASSION DE DODIN BOUFFANT

2014 SILS MARIA

2008 L'HEURE D'ÉTÉ

2000 LE CHOCOLAT

1996 THE ENGLISH PATIENT

1993 TROIS COULEURS: BLEU

1992 FATALE

1991 LES AMANTS DU PONT-NEUF

1988 DIE UNERTRÄGLICHE LEICHTIGKEIT DES SEINS

## INTERVIEW MIT JULIETTE BINOCHÉ (AUSZUG)

### **Beginnen wir mit dem Regisseur ...**

Trần Anh Hùng hat einen ganz eigenen Sinn für Rhythmus und kennt keine Angst vor langen Einstellungen und Momenten der Stille. Er ist jemand, der mit Liebe und mit der ihm eigenen Finesse filmt. Er ist wirklich aufmerksam. Ich hatte Lust, mit ihm zu arbeiten, weil er diese Sanftheit besitzt, die ihn auszeichnet. Das bemerke ich auch oft in Asien, wo man keine Angst vor Langsamkeit hat.

### **Was hat Sie, neben dem, was Sie bereits erwähnt haben, an diesem Projekt besonders gereizt?**

Was mir an dieser Geschichte gefallen hat, ist die Konfrontation von Leben und Tod. Meine Figur wandelt auf einem Grat, sie verheimlicht das, was kommt. Sie spürt und weiss, was kommt, aber sie will die Liebe ihres Lebens nicht traurig machen. Sie ist in einem inneren Konflikt und versucht, weiter am Leben festzuhalten, an der Liebe und an ihrer Hingabe. Das hat mir gefallen.

Der Film ist viel provokativer, als es den Anschein hat. Es ist herausfordernd, heutzutage eine derartige Opulenz zu sehen, ich finde es sogar manchmal unerträglich. Bei der heutigen Lebensweise, besonders in den hektischen Grossstädten, fallen diese Nonchalance und diese Stille auf. Wenn man sich die Zeit nimmt, zuzusehen, wie sich die Blätter an den Bäumen bewegen, den Wind zu spüren und die Gerüche zu riechen, finde ich das in der heutigen Zeit fast provokativ. Ausserdem ist es offensichtlich, dass meine Figur ihre Freiheit behalten will. Wenn man ihr Vorschriften macht, widersetzt sie sich. Und dieser Widerstand steigert noch sein Verlangen. Sie weiss das und spielt damit, denn dahinter steckt Humor. Dodin und Eugénie necken sich gegenseitig. Man findet das zum Beispiel bei Marivaux, diese französische Art, jemanden sanft durch Neckereien zu verführen.

**Man spürt, dass Ihre Figur sehr naturverbunden ist.**

Ich habe mit dem Regisseur darüber gesprochen, dass sich Dodin zwischen Küche und Speisesaal bewegt, ihre Figur aber eher zwischen Küche und Gemüsegarten. Man spürt ihre Verbundenheit zur Erde. Ja, denn das Kochen fängt bei der Erde an. Es geht darum, wie man die Grundstoffe zu etwas erhebt, das in den Bereich der Kunst fällt. Es geht darum, wie die Absicht des Kochs und die Liebe des Kochs zu den Zutaten etwas verwandelt. Durch die Verbindung von Produkten, Geschmacksrichtungen, Düften und Farben wird das Kochen zu einer Kunst. Und alles beginnt bei dem, was die Erde uns gibt. Es ist eine Suche nach der Quintessenz des Geschmacks, um etwas Aussergewöhnliches zu kreieren. Wenn man es probiert, ist man verzaubert. Man entdeckt über den Gaumen neue Wege, man wacht auf. Und wenn man an einem Tisch sitzt, an dem Haute Cuisine serviert wird, wird jeder Bissen zu einer Art neuer Entdeckung. Pierre Gagnaire hat mich vor Kurzem in sein Restaurant eingeladen. Man vergisst das, wenn man jeden Tag schnell etwas zu Mittag oder zu Abend isst. Man sagt nur, dass es schmeckt oder dass etwas fehlt. Aber manchmal ist man absolut gebannt und fragt sich, was das ist. Das hat dann die Grössenordnung von einem Feuerwerk. Bei so einem Reigen eines Desserts oder einer Vorspeise ist jeder Bissen anders. Und das ist eine Kunst. Man muss nicht nur das technische Können besitzen, sondern auch eine Art Genie, zu wissen, was zueinander passt.

**Welche Beziehung hatten Sie dazu als Person, die die Gerichte nicht nur probiert, sondern auch kocht? Welche Beziehung hatten Sie zum Kochen an sich?**

Ich kann sehr schnell Gemüse schälen, ich bin ein Ass im Gemüseschälen. Es muss schnell gehen, ich habe andere Dinge zu tun. Aber ich bin länger in der Küche, wenn Gäste oder Verwandte kommen. Aber generell koche ich schnelle Gerichte, die gut sind. Dafür kaufe ich meistens Bioprodukte. Ich habe das in den 1970ern von meiner Mutter gelernt. Ihr war die Qualität der Lebensmittel sehr wichtig, sie wusste, dass gute Ernährung gesund ist. Wenn man das weiss, macht man weniger Fehler. Und manchmal reicht einfach nur ein hervorragendes Brot mit hervorragender Butter. Das ist manchmal nicht zu übertreffen.

**Waren die Gesten schwer zu lernen? Man sieht bei Ihnen und Benoît eine Präzision der Handgriffe, die beeindruckend ist. Wie kam das zustande?**

Ich würde sagen, ich bin handfertig. Ich male auch, also war es einfach für mich. Ich musste schnell lernen und schnell schneiden. Und wenn man etwas hineinwirft während der Aufnahme, muss man daran glauben. Und wenn man daran glaubt, gelingt es.



## BENOÎT MAGIMEL

Filmographie (Auswahl)

2023 LA PASSION DE DODIN BOUFFANT

2021 DE SON VIVANT

2004 LES RIVIÈRES POURPRES 2 – LES ANGES DE L'APOCALYPSE

2001 LA PIANISTE

1996 LA HAINE

## INTERVIEW MIT BENOÎT MAGIMEL

### Was hat Sie an dem Projekt gereizt?

Der erste Grund war das Drehbuch, es ist wunderbar geschrieben und hat mich sehr berührt. Der zweite war diese lebendige Figur, ein liebender Mann. Ich habe darin eine Liebeserklärung an das Leben und die Sinnesfreuden gesehen. Er ist auch ein Mann, den der gesunde Menschenverstand leitet, er lebt im Einklang mit den Jahreszeiten und der Natur und ist ein glücklicher Mann. Ausserdem liebe ich das Kochen auch im wahren Leben. Ich koche gern für Menschen, die ich liebe. Ich versuche, Resonanzen zu finden, um mich den Dingen anzunähern. Ich liebe die gleichen Dinge, die Natur. Mir gefällt es, Gerichte mit den Händen zuzubereiten und mit Lebensmitteln umzugehen. Das alles erschien mir ganz natürlich.

### Kannten Sie Trần Anh Hùng?

Ja, er ist ein Filmemacher, den ich kannte. Es war wichtig – und so etwas ist selten –, dass er mir die Geschichte selbst erzählt hat. Ich habe sie danach gelesen, aber erst hat er sie mir erzählt. Ich habe versucht, zu verstehen, was einen Regisseur dazu motiviert, sechs Jahre an der Produktion eines Films zu arbeiten. Er hat sechs Jahre damit verbracht, es war eine enorme Arbeit. Wenn man alles daransetzt, so einen Film zu verwirklichen, muss man den Willen und einen persönlichen Bezug dazu haben. Ich glaube, dass er diese Geschichte erzählt hat, um der Frau eine Liebeserklärung zu machen, mit der er sein Leben teilt und auch zusammenarbeitet. Ich denke, es gibt eine Beziehung zwischen den beiden Figuren im Film,

die dieselbe Leidenschaft teilen, und diesem Regisseur und seiner Frau, deren Zusammenarbeit schön anzusehen war.

**Ist Ihre Figur ein Künstler, der aus Rohstoffen etwas kreiert, so wie Sie als Künstler aus einem Text?**

Ja, man spricht ja auch von Kochkunst. Natürlich sind Kreationen von diesem Niveau eine Kunst.

**Eugénie und Ihre Figur haben gemeinsam, dass sie grosszügige Menschen sind**

Sie geben viel von sich selbst, um andere glücklich zu machen. Es macht ihnen Freude und treibt sie an, sich gegenseitig zu überraschen. Sie lieben einander, teilen das Bett und ihre Leidenschaft fürs Kochen. Wenn sie sich nicht hätten, wären sie weniger kreativ und engagiert.

**Ich habe mit Trần Anh Hùng über die partnerschaftliche Liebe gesprochen. Die beiden Figuren sind sehr vertraut und ergänzen einander. Sie haben eine echte Verbindung.**

Im Film wird ein Satz von Augustinus zitiert, dass das Glück darin besteht, das zu begehren, was man bereits hat, und es zu erhalten. Es ist bekannt, dass man Leidenschaft und Liebe nähren und daran arbeiten muss. Man darf sich nicht auf seinen Errungenschaften ausruhen. Aber diese Freude daran, den anderen zu überraschen, ihn immer wieder zu erstaunen, motiviert sie auch. Darin steckt etwas von der Kindheit. Sie freuen sich daran, im Gemüsegarten herumzuspazieren. Als Kind liebt man so etwas auch, sie haben sich die Freude daran gemeinsam bewahrt. Es hat also etwas Kindliches, ihre Liebe hat etwas Spielerisches. Das ist sehr schön.

**Ihre Figur ist auch sehr beherzt.**

Ja. Er hat viel Energie. Wie gesagt, Dodin Bouffant ist ein glücklicher Mann. Er ist ein Mensch, der vollkommen in Harmonie mit seinem Leben ist. Er lebt mit den Jahreszeiten und mit seiner Zeit. Das verliert man heutzutage immer mehr. Sein Umfeld ermöglicht es ihm. Er würde sein Leben um nichts in der Welt eintauschen. Er lebt von Luft und Liebe und vom Kochen. Am Anfang des Films wacht er auf und badet. Er schnuppert und riecht, dass seine Frau ihm ein Omelett macht. Und er freut sich schon auf den Moment, in dem er in seiner Küche frühstückt, mit der Frau, die er liebt.

**Sie haben gesagt, dass Sie gern kochen. Haben Sie die Handgriffe leicht gelernt?**

Wir hatten einen Mitarbeiter von Pierre Gagnaire bei uns, der die Gerichte zubereitet hat. Er war da, um mir die Handgriffe zu zeigen, damit ich sie richtig mache. Aber mein Instinkt hat mich geleitet, ich musste nicht viel daran arbeiten. Es war trotz allem sehr natürlich. Aber es gab natürlich Dinge, die ich neu entdeckt habe. Es sind elaborierte, lange Rezepte. Es ist verrückt, zu sehen, was sie alles anstellen, um die Quintessenz der Aromen herauszuholen. Und es wird mit wunderbaren Worten beschrieben. Die Sprache in dem Film hat mich auch sehr berührt. Diese Art, die Dodin hat, um zu beschreiben, wie sich die Freude am Essen ausdrückt. Wie die Lebensmittel auf den Gaumen gelangen. Das alles erklärt er mit genau den richtigen Worten. Und er spricht auf poetische Weise vom Kochen. Es ist eine Suche nach Perfektion und gleichzeitig erfindet er die Dinge immer neu. Und er erfindet auch seine Liebe zu seiner Frau immer neu. Sie hat ebenfalls Angst vor dem Stillstand, beide sind sehr freiheitsliebend.

**Seit DAS LIEBESDRAMA VON VENEDIG haben Sie nicht mit Juliette Binoche gedreht. Wie war das Wiedersehen?**

Es war ganz natürlich. Man hat mich gefragt, wie es ist, mit Juliette Binoche zu arbeiten. Die Arbeit mit einer grossartigen Schauspielerin ist viel einfacher. Das versteht sich, weil wir mit Eifer dabei sind. Sie ist da genauso wie ich. Wir haben uns wiedergetroffen. Die Arbeit mit jemandem, den man mag und gut kennt, ist viel einfacher. Wir brauchen keine Worte, um irgendetwas zu erklären oder um uns zu verstehen. Das ist ein grosses Glück.

**Wie war die Arbeit mit Trần Anh Hùng? Er filmt viele Plansequenzen. Wie wirkt sich das auf das Verhältnis zu ihm aus?**

Er sucht immer nach der perfekten Geste. Es kommen aber auch Fehler vor, nicht immer läuft alles glatt. Es geht vor allem um die Bewegung. Er bekam den Preis für die beste Regie in Cannes, weil es ein Autorenfilm ist. Er filmt uns in den Plansequenzen bei der Arbeit und erzeugt Kontinuität. Es wäre schwierig zu drehen, wenn man ständig Schnitte setzen würde.

Es gab eine sehr komplexe Choreografie. Ich liebe es, mit einem Team zu arbeiten, auch die Zusammenarbeit mit den Technikern. Der Regisseur hat seinen Blick und wir müssen versuchen, uns gegenseitig zu begleiten, um in allem eine Harmonie zu finden. Ich brauchte bei diesem Film Humor und gute Laune. Und ich musste auch meinen Kameramann unterstützen und ihm helfen, wenn es nötig war. Als Schauspieler hört man oft: „Kümmere dich nicht um die Techniker!“ Aber bei Plansequenzen von zehn bis fünfzehn Minuten kann man nicht einfach allein vor sich hinarbeiten. Man muss auf die anderen achten, die Kamerafahrten begleiten, sie manchmal verlangsamen, damit alles im Bild ist. Wenn man nur nach dem eigenen Rhythmus geht, kommt nichts Interessantes dabei heraus. Für mich sind Filme eine kollektive Kunst. Wir sind mit dem Regisseur und den Technikern im selben Raum und wir müssen alle unser Bestes geben.

**Bei den vier Schauspielern, die Ihre Gäste spielen, spürt man auch ein unmittelbares Einvernehmen. Wie lief das ab?**

Wir haben zusammen gegessen und getrunken, wir sassen alle um einen Tisch. Das erzeugt natürlich gute Laune und die Freude am Teilen. So haben wir auch zusammengespielt. In einer Szene sollen wir Ortolane essen und man hat uns Wachteln zubereitet, denn Ortolane sind geschützt. Ich hatte eigentlich keine grosse Lust darauf, aber als wir sie dann gegessen haben ... Die Idee war, ungezwungen zu sein. Es war wichtig, das zu essen, was stundenlang zubereitet wurde. Es war gutes Essen, nichts war gefälscht. Wir mussten warten, bis die Gerichte fertig waren, um sie zu filmen. Sie mussten noch dampfen. Alles war also echt und für uns. Es war exquisit, zu schlemmen und dabei gefilmt zu werden. Ein gutes Glas Wein zu einem Vol-au-vent – es gibt wirklich Schlimmeres.

**Was war Ihre Reaktion auf die Auswahl des Films für die Oscars®?**

Ich habe an den Regisseur gedacht, der über sechs Jahre an dem Film gearbeitet hat. Für ihn muss es ein wunderbares Gefühl gewesen sein. Er hat vielleicht manchmal gedacht, dass der Film nie zustande käme. Und jetzt ist er doch Wirklichkeit geworden. Der Preis für die beste Regie war schon hervorragend und jetzt tritt er bei den Oscars® an. Ich freue mich für ihn, weil es eine Prüfung ist, einen Film zu machen. Es ist ein langer Kreuzweg. Man darf nie die Hoffnung verlieren und muss immer daran glauben. Warten wir also ab, ob es ein Happy End gibt.



## **PIERRE GAGNAIRE (GASTRONOMISCHE LEITUNG)**

Alle Rezepte für die Gerichte, die im Film zu sehen sind, wurden von Spitzenkoch Pierre Gagnaire kreiert und von seiner Crew am Set vorbereitet. Pierre Gagnaire zählt zu den bekanntesten und verehrtesten Vertretern der französischen Küche. Vielfach wurde ihm der Michelin-Stern verliehen, er besitzt zahlreiche Restaurants auf der ganzen Welt und wurde unzählige Male für seine Kochkunst ausgezeichnet. Er gilt bereits heute als Legende der französischen Haute Cuisine. Für LA PASSION DE DODIN BOUFFANT übernahm er nicht nur die gastronomische Leitung, sondern ist auch in einer kleinen Rolle als Küchenchef des Prinzen von Eurasien zu sehen.

## **PIERRE GAGNAIRE ÜBER DEN FILM**

Trần Anh Hùng kam zum ersten Mal zum Mittagessen zu mir. Es war ein Wintertag und ich erinnere mich, dass ich ihm meine Art des Pot-au-feu servierte, das damals auf der Speisekarte stand. Nach vielen Komplimenten erzählte mir Hùng, dass er vorhatte, einen Film über Dodin-Bouffant zu drehen. „Einen Film über ein Pot-au-feu“, sagte er. „Werden Sie mir dabei helfen?“ Ich kannte seine Arbeit als Filmemacher bereits – sein sanftes Auftreten, seine seltene Eleganz ... Ich handelte aus dem Bauch heraus und sagte begeistert zu.

Die Zeit verging. Schliesslich konnten wir loszulegen. Ich hatte das Ausmass des Projekts unterschätzt: Es gab tonnenweise Szenen mit Essen! Aber es dauerte nur drei Tage, um meine Zweifel zu zerstreuen und meine Beziehung zu Hùng und seinem Team zu festigen. Ich kochte die Gerichte, die Hùng und ich ausgewählt hatten – Pot-au-feu, Kalbskarree, geschmorter Salat, das berühmte Birnendessert – und die Crew filmte. Ich war ihnen völlig zu Diensten. Wie sie war auch ich ein Teil des Abenteuers. Daraus ergab sich eine tiefe Verbundenheit.

Diese Verbundenheit setzte sich mit Juliette und Benoît fort. Während der Vorbereitungen hatten sie wenig Zeit, aber in diesem kurzen Zeitfenster haben wir gearbeitet und Spass gehabt: Beide haben genau auf die Gesten geachtet, die ich ihnen gezeigt habe. Michel Naves, der mich schon seit langem begleitet, hat sich um die Dreharbeiten gekümmert.

Ich habe das Kino immer geliebt. Ich weiss die Kamerabewegungen zu schätzen, ich entschlüssele Feinheiten wie jemand, der einen guten Wein genießt. Ich verbringe einen

Grossteil meiner Freizeit im Kino, dem einzigen Ort, an dem man meiner Meinung nach einen Film wirklich geniessen kann.

Sind Gastronomie und Kino in meinem täglichen Leben miteinander verbunden? Ich kann nicht umhin, eine Verbindung zwischen ihnen zu sehen. Die Rhythmen sind unterschiedlich, im Restaurant ist es so hektisch, wie es am Set chaotisch sein kann. Aber in beiden Disziplinen ist Teamarbeit unerlässlich. Was wäre ein Regisseur ohne einen DOP, ohne Kameraleute und Finanziers? Und was könnte ich ohne Mitarbeiter, ohne Sous-Chefs machen ... Und beide entsprechen der gleichen Vorstellung von Regie. Denn die Gastronomie ist – wie Trần Anh Hùng in seinem Film so schön zeigt – auch eine Art Show.

Mit seiner Beleuchtung, seiner Inneneinrichtung und seinen Darstellern wird der Speisesaal des Restaurants bei jeder Mahlzeit zu einem kleinen Theater, in dem jeder eine Rolle zu spielen hat. Die Qualität einer Mahlzeit hängt nicht nur von dem Gericht ab, das Sie dem Gast vorsetzen. Ihr Erfolg hängt von Zutaten ab, die so subtil sind wie die eines Films. Schauen Sie sich die emotionalen Reaktionen der Freunde von Dodin auf das Essen an, das Eugénie für sie zubereitet hat – ihre Reaktionen auf das visuell beeindruckende Vol-au-vent (mein Lieblingsgericht im Film) und die Freude, die es dem Koch bereitet. Die Macht des Kochens besteht darin, dass sie Menschen zusammenbringt, Bindungen schafft und Emotionen weckt. Wie gute Musik, gute Malerei, gutes Kino oder gute Literatur hebt sie die Stimmung.

Ist es deshalb eine Kunst? Eine grosse Kunst? Ich denke oft so. Und wenn ich so denke, dann hat das mit Worten zu tun. Ich mag das Vokabular, das in der Gastronomie verwendet wird. Aber abgesehen von einigen früheren Werken haben erst in den 1980er Jahren zwei Männer, Christian Millau und Henri Gault, wirklich begonnen, sie mit Worten zu beschreiben.

In LA PASSION DE DODIN BOUFFANT war Trần Anh Hùng so freundlich – und schelmisch – mir eine Rolle anzubieten. Er bat mich, den Küchenchef des Prinzen von Eurasien zu spielen. Das hat Spass gemacht. Aber meine Kollegen werden sich sicher über mich lustig machen, weil meine Menüs so lang und pedantisch waren. Es war ein grosser Spass. Aber das ist nicht mein Leben.

Dafür liebe ich das echte Leben zu sehr ... Ein Leben à la Dodin, mit Respekt vor den Jahreszeiten, mit der Möglichkeit, sich zurückzulehnen und sich Zeit zu lassen. Der Film von Hùng ist eine Hymne an diese Philosophie.

## CAST

Eugénie / **Juliette Binoche**  
Dodin / **Benoît Magimel**  
Rabaz / **Emmanuel Salinger**  
Grimaud / **Patrick D'assunção**  
Augustin / **Jean-Marc Roulot**  
Paulines Vater / **Yannik Landrein**  
Paulines Mutter / **Sarah Adler**  
Pauline / **Bonnie Chagneau-Ravoire**  
Violette / **Galatea Bellugi**

## CREW

REGIE & DREHBUCH  
**Trần Anh Hùng**

PRODUKTION  
**Olivier Delbosc**

KAMERA  
**Jonathan Ricquebourg**

SCHNITT  
**Mario Battistel**

GASTRONOMISCHE LEITUNG  
**Pierre Gagnaire**