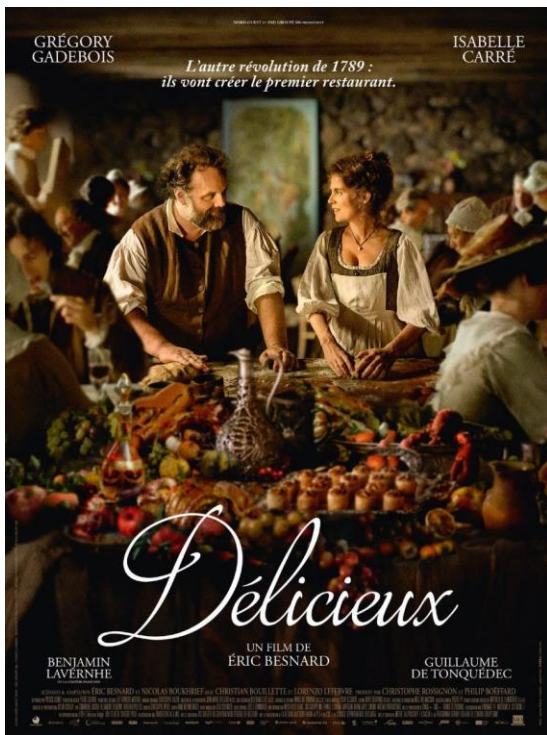


# Ciclo de cine Collado Villalba



## Ficha Técnica

**Título:** Delicioso.

**Título original:** Délicieux.

**Dirección:** Eric Besnard.

**Guión:** Eric Besnard, Nicolas Boukhrief

**Reparto:** Grégory Gadebois, Isabelle Carré, Benjamin Lavernhe, Guillaume de Tonquedec, Christian Bouillette, Lorenzo Lefèbvre, Marie-Julie Baup, Laurent Bateau.

**Idioma original:** Francés.

**Duración:** 112 minutos

**País:** Francia

**Fecha de estreno:** 5 de enero de 2022.

## Sinopsis

Francia, 1789, en los días previos a la Revolución. Con la ayuda de una joven de grandes habilidades, un chef que ha sido despedido por su señor encuentra la fuerza para liberarse de su posición como sirviente y abrir el primer restaurante del país.



## Entrevista con Eric Besnard

¿De dónde surge la idea de la película?

**Eric Besnard/** Después de tres películas de género y otras tres que eran homenajes a parientes y amigos, he querido examinar lo que constituye la identidad de Francia. Los estadounidenses, que trabajan constantemente sobre la mitología y la identidad de su país, son auténticos campeones en este campo. Tienen la bandera con barras y estrellas, el espíritu pionero y el mito del *self-made-man*. Los ingleses tienen la insularidad y la realeza. Quería pensar en la posibilidad de construir un proyecto sobre el ADN francés. Mientras leía sobre el siglo XVIII, encontré la invención del concepto de restaurante. Nunca me había planteado la cuestión del origen de este lugar que casi podemos decir que forma parte del patrimonio francés. Así que investigué un poco y rápidamente me di cuenta de que había dado con algo. Todo estaba allí: la gastronomía, con esa especificidad francesa que consiste en tomarse el tiempo para sentarse a comer y compartir un momento de convivencia, pero también el Siglo de las Luces y la Revolución.



**Resultan sorprendente los paralelismos que descubrimos entre los acontecimientos que conducen a la creación del restaurante de *Manceron*, el personaje principal (Grégory Gadebois), y lo que vive la sociedad francesa en la actualidad.**

**Eric Besnard/** Esto es cierto tanto desde el punto de vista gastronómico como cívico. Son las mismas palabras. Se trata de redescubrir el gusto por la comida y favorecer los circuitos cortos. Nos cuestionamos la forma de entender el tiempo, la dimensión política late en todas partes: los privilegiados, por un lado, los pobres por otro, y el sueño de ayuda mutua y de compartir.

**Hace coincidir la aparición del primer restaurante con la Revolución francesa.**

**Eric Besnard/** De hecho, su nacimiento se prolongó más de quince años y el primer restaurante que nació lo hizo en 1782. Es en parte gracias a Turgot, el ministro de finanzas de Luis XVI; fue el responsable de la aparición del restaurante, gracias a la abolición de los gremios y a la liberalización del comercio, que se puso en marcha para bajar los precios e intentar frenar la crisis económica que azotaba al país. A partir de 1776, los comerciantes, que antes se limitaban a vender un solo producto, pueden vender varios al mismo tiempo. La desaparición de la nobleza que, intuyendo el viento de la revolución, emigró dejando a sus cocineros, sumada a las ideas de igualdad defendidas por los filósofos de la Ilustración, hizo el resto. Al principio, se trataba principalmente de servicios de catering, luego alguien tuvo la idea del mantel, otro del menú, del buffet... Para ser históricamente precisos, fue en París, en el Palais Royal, donde nació verdaderamente este movimiento, así como el primer establecimiento. Los clientes venían a comer con las prostitutas del barrio. Era algo muy licencioso en ese momento.

**Entonces, ¿por qué decidió trasladar la trama fuera de París?**

**Eric Besnard/** París no es Francia. La Francia que me interesa es la de la tierra, la de la carretera Nationale 7. La idea de transformar una posada no tardó en hacerse realidad. **Delicioso** no es el

primer restaurante, es uno de los primeros, y en mi opinión, el primero fuera de París. Y era interesante crear un personaje que fuera símbolo de esta creación. Ninguno de los personajes históricos me pareció estar a la altura del invento.

**Desde las primeras imágenes de la película, entendemos que la gastronomía está reservada a la nobleza. Solo ellos saben apreciarlo. Los pobres, en cambio, se tienen que conformar con alimentarse.**

**Eric Besnard/** El vínculo entre la alimentación y la política siempre ha sido un tema clave en la historia. Además, si observamos la situación de nuestro país en la actualidad, podemos ver que no estamos tan lejos de lo que sucedía entonces. Desde hace cuarenta años, las diferencias entre los que saben, los que están conectados, los que tienen gusto y buen gusto, y los que no tienen nada, se han ido ampliando. La historia se repite.

En el momento en que se desarrolla la película, el precio del trigo está en su punto más alto en un siglo. La gente tiene hambre, el descontento crece y pronto saldrá a la calle. El siglo XVIII está salpicado de revueltas por hambre: los *croquants*, los *nu-pieds*, los *bonnets rouges*, etc.



**Se burlan abiertamente del “delicioso”, la famosa empanada de patata y trufa que *Manceron* se permitió añadir a los ágapes.**

**Eric Besnard/** En el siglo XVIII, el cocinero era alguien a quien se le pedía que reprodujera los platos, no que los inventara. No tenía iniciativa. Por ello, *Manceron* desobedeció al proponer una de sus creaciones, pero cometió un delito más grave: el de haber cocinado productos que crecían bajo tierra, ya que la iglesia consideraba que todo lo que salía de allí no solo era incomedible, sino que además era portador de enfermedades como la lepra. Las patatas y las trufas se consideraban productos del diablo.

En aquella época, la nobleza y el clero seguían creyendo en una escala celestial para la alimentación. Cuanto más aéreos son, más divinos son; una paloma es perfecta, una vaca, más cerca del suelo, es menos buena. La patata, aunque es muy nutritiva, tardó cien años en implantarse en Francia. Únicamente gracias a un truco de Parmentier, que convenció al rey de que mantuviera los campos de patatas para que los campesinos comprendieran su valor, consiguió formar parte de las costumbres francesas.

**La brusquedad con la que *Manceron* acoge a *Louise* parece sorprendente. ¿Era entonces la cocina un ámbito enteramente masculino? ¿Incluso en el ámbito de los aprendices?**

**Eric Besnard/** En los palacios no había mujeres en las cocinas. Ningún hombre habría confiado en ellas. Antes del siglo XIX, las mujeres tenían prohibido cocinar. En cuanto a la gente humilde, tenían que conformarse con pan y sopa en una sala común y no sabían lo que era una cocina y un comedor. Las cocinas son un entorno muy viril, casi militar, con cuadrillas y rangos entre cocineros. Era un ambiente muy masculino.

***Delicioso* tiene un aire de folletón, de telenovela.**

**Eric Besnard/** Cuando le conté a **Nicolas Boukhrief**, con quien he coescrito el guión, el argumento de la película, tenía en la cabeza sobre todo el personaje de este hombre, *Manceron*: se libera de los poderes del dinero para ofrecer su subjetividad al mundo, la sensualidad vinculada a la comida, y la forma en que *Louise* lo mira, que le da confianza y hace que, juntos, creen algo. **Nicolás**, con quien trabajo desde hace casi veinticinco años, me señaló dos cosas. «No hay que olvidar», dijo, «que se trata de una película sobre el pequeño comercio. Está bien que se toque el tema de dinero». Y, sobre todo: «Hagamos lo que te gusta hacer cuando escribes para otros, seamos folletín». Tenía razón. En esta película, en la que apenas hay acción, hay un giro cada diez minutos.

**Y hay secuencias dignas de Alexandre Dumas: el frasco de veneno que *Louise* quiere utilizar para vengarse del duque, los espantosos relatos de asesinatos que le cuenta a *Manceron*, entre otras cosas.**

**Eric Besnard/** Esta historia, estos venenos, constituyen un placer del fuera de serie. Estamos constantemente en un clima que genera suspense.

**Los escenarios son excepcionales.**

**Eric Besnard/ *Delicioso*** es la cuarta película consecutiva que hago en un escenario prácticamente único. Excepto que esta vez se transforma. Al principio es una ruina, luego el lugar se viste de gala, se vuelve hedonista y acaba dando una impresión de riqueza.

Me costó mucho tiempo encontrar este granero del siglo XVIII en Cantal. Tenía en la cabeza las postas del Pony Express de los *westerns* de **John Ford** y también la casa de ***El hombre tranquilo***, a la que rindo homenaje con ese pequeño muro que rodea el jardín. Este granero es enteramente mío: no hay un fósforo, ni una planta, ni una brizna de hierba que no haya sido creada desde cero. Tenía un presupuesto ajustado -menos de cinco millones y solo siete semanas de rodaje-, pero me encontraba bajo los efectos del placer de la creación pura. Porque aquí el sitio es el tema de la película.

## ¿Cómo trabaja con sus actores?

**Eric Besnard/** Hago lecturas individuales con cada uno de ellos para que se sientan cómodos con el texto y puedan hacer observaciones sobre tal o cual diálogo. Una vez que estoy en el plató, ya no es momento para cambiar. También hacemos una lectura todos juntos. No ensayo mucho con ellos, y menos si los conozco. Estoy tratando con actores de teatro en los que confío. Personas que trabajan.

Hago pocas tomas e incluso puedo parar muy rápido si son buenas.

**La última escena de la película en la que el duque y su novia se ven obligados a comer delante de los habitantes del pueblo en el restaurante es increíble.**

**Eric Besnard/** No pueden creer que están comiendo delante de extraños. Y este restaurante, que simboliza el compartir, el placer y la dilatación del tiempo, les choca tanto como les aturde. Esta burbuja en la que vivían ya no es un lujo reservado para ellos. Ahora es de todos. La historia sigue su curso.

Fuente: A Contracorriente.