

ESTRENOS

# A fuego lento

Tran Anh Hung. Francia. 2023. 135 min. Color. v.o.s.e.



## FICHA TÉCNICA

**Título original:** *La passion de Dodin Bouffant*.

**Título español:** *A fuego lento*.

**Nacionalidad:** Francia. **Año de producción:** 2023.

**Dirección:** Tran Anh Hung.

**Guión:** Tran Anh Hung. Según la novela de Marcel Rouff.

**Producción:** Curiosa Films, Umedia, Gaumont, France 2 Cinema, Canal+.

**Productor:** Olivier Delbosc.

**Fotografía:** Jonathan Ricquebourg.

**Montaje:** Mario Battistel.

**Ayte. de dirección:** Thierry Verrier.

**Sonido:** François Waledisch.

**Director artístico:** Nu Yên-Khê Tran.

**Vestuario:** Nu Yên-Khê Tran.

**Maquillaje:** Sophie Asse, Marthe Faucouit, Romain Marietti, Bénédicte Trouvé, Noa Yehonatan.

**Intérpretes:** Juliette Binoche, Benoît Magimel, Emmanuel Salinger, Patrick D'Assumçao, Galatée Bellugi, Jan Hammenecker, Frédéric Fishbach, Bonnie Chagneau-Ravoire, Jean-Marc Roulot, Yannick Landrein, Sarah Adler, Frédéric Fishbach, Yannik Landrein, Mhamed Arezki, Pierre Gagnaire, Clément Hervieu-Léger, Laurent Claret, Fleur Fitoussi, Chloe Lambert, Anouk Feral, Cécile-Blanche Duraffourg, Jean-Louis Dupont.

**Duración:** 135 min. **Versión:** v.o.s.e. Color.

## SINOPSIS

Ambientada en el mundo de la gastronomía francesa en 1885. La relación entre Eugenie, cocinera de prestigio, y Dodin, el gastrónomo para el que trabaja desde hace 20 años. Cada vez más enamorados el uno del otro, su vínculo se convierte en un romance y da lugar a deliciosos platos que impresionan incluso a los chefs más ilustres del mundo.

## COMENTARIO

**‘A fuego lento’, la película que demuestra que hasta la cocina es política**

La película de Tran Anh Hung cuenta una historia de amor entre fogones en 1885 y es la elegida por Francia para representar al país en los Oscar (una elección que trajo polémica)

La cocina está de moda. Solo hay que pasarse por Instagram o TikTok, donde las recetas, las visitas a los restaurantes y los críticos gastronómicos se multiplican hasta la saciedad. Luego está la televisión, donde la enésima edición de Masterchef, Masterchef Celebrity o Masterchef Junior pasea a sus anchas por la cadena pública mostrando que, en la sociedad del espectáculo, la cocina es competición y popularidad. Los chefs son estrellas, gente famosa que sale en las revistas y hasta dan las campanadas. Son *celebrities*. La gente va a sus restaurantes por verles a ellos y hacerse un selfi, no para que les den de comer.

La cocina es política, y el triunfo del neoliberalismo se manifiesta en la gastronomía, y eso queda mucho más claro cuando se ve *A fuego lento*, la película francesa elegida para representar a su país en los Oscar y que ha pasado el primer corte junto a *La sociedad de la nieve*. La dirige el cineasta de origen vietnamita Tran Anh Hung, que maravilló a todos con *El olor de la papaya verde* y que aquí cuenta la historia de una cocinera y un gastrónomo para el que trabaja. Es el año 1885, y la cocina era un arma de negociación. En torno a una mesa se decidía la geopolítica del mundo. Y cocinando uno se enamoraba.



Esta programación está sujeta a posibles cambios de horarios

FILMOTECA DE ANDALUCÍA



La película es un ejercicio de puesta en escena que provoca los sentidos. A la vista y al oído, por supuesto, pero casi hasta el olfato y el gusto con la delicadeza con la que el director retrata el proceso creativo de cada plato. “Para mí el cine es el arte de la encarnación, y me gusta que no esté solo a nivel intelectual o espiritual, sino que tiene que ser una experiencia física”, cuenta Tran Anh Hung, que recuerda el origen de su pasión gastronómica en Vietnam, y cómo sus padres, obreros, se sentaban en torno a los platos que hacía su madre “de una manera muy sencilla pero maravillosa”. “Mi afición por el arte viene realmente de la belleza de los platos que ella cocinaba”, asegura.

*A fuego lento* reivindica el trabajo artesano, el que se hace con las manos, y a la cocina como arte y no como espectáculo, algo que Tran Anh Hung tiene claro: “La cocina es un arte. La diferencia entre algo que es arte y lo que es artesanal es que el arte permite hacer cosas infinitas, que no están limitadas por leyes y normas y creo que el arte culinario es así. Es el arte de mezclar especias, de dar importancia a un aroma más que a otro. Se trata de crear la personalidad de un gran chef, y ese espacio de creación es ilimitado, y por eso es un arte”.

Por tanto, si todo arte es político, la cocina también es política, algo que se muestra en el filme y que el director subraya sin ambages. “Por supuesto que la cocina es política. Napoléon lo entendió bien. A él no le gustaba

comer. Es como Bergman, que podía comer un único plato y tenía bastante. A Napoléon no le gustaba comer pero entendió la importancia de la comida en el mundo diplomático. Dio un castillo a cada gran chef y negoció el destino del mundo alrededor de la mesa, porque las cosas se hablan más tranquilas con un vino. Y eso es político, pero no solo por eso la comida es política. El gran problema de la comida es la comida mala, que encima es la comida para masas, y eso crea una injusticia y una desigualdad más entre ricos y pobres”, subraya.

Para los morbosos, la pareja protagonista de *A fuego lento*, esa chef y ese gastrónomo que viven su pasión entre fogones y recetas son Juliette Binoche y Benoît Magimel, dos de los mejores intérpretes franceses y antigua pareja que estuvo casada y tuvieron dos hijos antes de separarse. No han tenido la mejor relación, pero Tran Anh Hung decidió que fueran ellos quienes dieran vida a sus personajes. Ellos aceptaron. Ahora, el director reconoce que su elección le dio “miedo”: “Ellos estaban separados y no han tenido una relación buena, pero son profesionales y su talento es lo que hace que se consiga crear esta sensación de amor que se ve en pantalla, pero no fue fácil. Son grandes actores, pero al principio estaba preocupado”.

Normalmente a la comida en las películas no se le presta atención. Aparece en el plano, de fondo, pero nunca es un elemento narrativo. Aquí lo es. Uno fun-

damental, y el director tuvo que pensar y repensar cómo mostrarlo, cómo su puesta en escena debía captar la majestuosidad de lo que se cocinaba. Su referencia no fue cinematográfica. “Quería que fuera como un ballet, que hubiera un impulso cinematográfico y que fuera algo físico. Cuando vas a ver un ballet eso es lo que ves. Tu cerebro no deja de moverse con las personas en danza y quería que eso ocurriera aquí. Para ello necesitamos una preparación y una filmación compleja”, explica.

Tran Anh Hung, que ganó el premio a la Mejor dirección en Cannes con esta película, será uno de los rivales de Juan Antonio Bayona por el Oscar a la Mejor película internacional. Su elección por el comité de la Academia Francesa fue muy polémica, ya que fue escogida por delante de la gran favorita, *Anatomía de una caída*, ganadora de la Palma de Oro y presente en todas las quinielas para las categorías más importantes en los próximos Oscar. Los productores de *Anatomía de una caída* mostraron su enfado por la elección de *A fuego lento*, algo que para el director es “una lástima”.

“Los productores de *Anatomía de una caída* han dicho cosas que han provocado esa polémica y creo que es una pena. Ha sido como en Cannes, un comité decide qué película va a los Oscar o qué película gana la Palma de Oro, y nadie protestó con su Palma de Oro, ¿por qué sí ha pasado con la elección de la película que va a los Oscar? Por suerte me pilló en Vietnam, preparando una exposición y estuve muy alejado de todo esto”. Quizás el juego les haya salido bien, y haya finalmente dos películas francesas presentes en las nominaciones mostrando el buen momento de su industria, que regresa con fuerza tras la pandemia.

Diciembre 2023 - Javier Zurro para DIARIO.ES  
[https://www.eldiario.es/cultura/cine/fuego-lento-pelicula-demuestra-cocina-politica\\_1\\_10788805.html](https://www.eldiario.es/cultura/cine/fuego-lento-pelicula-demuestra-cocina-politica_1_10788805.html)