

REPARTO

Hortense Laborie
CATHERINE FROT
 El presidente
JEAN D'ORMESSON
 David Azoulay
HIPPOLYTE GIRARDOT
 Nicolas Bauvois
ARTHUR DUPONT
 Jean-Marc Luchet
JEAN-MARC ROULOT
 Mary
ARLY JOVER
 Pascal Lepiq
BRICE FOURNIER
 John
JOE SHERIDAN
 Coche-Dury
PHILIPPE UCHAN
 Jean-Michel Salomé
LAURENT POITRENAUX
 Perrières
HERVÉ PIERRE
 Arnaud Fremier
LOUS-EMMANUEL BLANC
 David Epenot
DAVID HOURI
 Anthony
NICOLAS CHUPIN



EQUIPO TÉCNICO

Director
CHRISTIAN VINCENT
 Guión
ETIENNE COMAR
CHRISTIAN VINCENT
 Inspirado libremente en la vida de
DANIÈLE MAZET-DELPEUCH
 Producción
ARMADA FILMS
VENDÔME PRODUCTION
 Productores delegados
ETIENNE COMAR
PHILIPPE ROUSSELET
 Director de fotografía
LAURENT DAILLARD
 Decorados
PATRICK DURAND
 Sonido
CYRIL MOISSON
VINCENT GUILLON
STEPHANE THIEBAUT
 Montaje
MONICA COLEMAN
 Reparto
AURÉLIE GUICHARD
 Música
GABRIEL YARED
 Año
2012
 Duración
95'
 País
FRANCIA
 Idioma
FRANCÉS

LA PRENSA HA DICHO

20 Minutes *****
 Saboréela sin moderación:
 una película cálida y baja
 en calorías.

La Croix *****
 Elaborada con emoción
 y habilidad a partir de
 ingredientes sutiles.

Metro *****
 Esta comedia de
 Christian Vincent deja
 muy buen sabor de boca.

TéléCinéObs *****
 Deliciosa oda a la emoción
 culinaria con un menú
 compuesto de tentadoras recetas.



golem

Golem Distribución, S.L.
 Martín de los Heros, 14 E 28008 Madrid
 Tel. 91 559 38 36 Fax. 91 548 45 24
 golem@golem.es

Golem Distribución, S.L.
 Avda. Bayona, 52 E 31008 Pamplona/Iruña
 Tel. 948 17 41 41 Fax. 948 17 10 58
 www.golem.es/distribucion

CATHERINE
FROT

ARMADA FILMS & VENDÔME PRODUCTION PRESENTAN

JEAN
D'ORMESSON

HIPPOLYTE
GIRARDOT



LA COCINERA DEL PRESIDENTE

LES SAVEURS DU PALAIS

DIRIGIDA POR CHRISTIAN VINCENT

ARTHUR DUPONT JEAN-MARC ROULOT ARLY JOVER BRICE FOURNIER CHRISTIAN VINCENT ETIENNE COMAR DANIÈLE MAZET-DELPEUCH
 LAURENT DAILLARD PASCAL LEPIC PATRICK DURAND PHILIPPE UCHAN CYRIL MOISSON VINCENT GUILLON STEPHANE THIEBAUT MONICA COLEMAN GABRIEL YARED MARIANNE FRICHAUX AURÉLIE GUICHARD
 DIDER CARRÉ JEAN-JACQUES ALBERT ARMADA FILMS VENDÔME PRODUCTION WILD BUNCH FRANCE ZCINEMA TPS STAR CINE+ FRANCIS TELEVISIONS LA BANQUE POSTALE IMAGES WILD BUNCH
 Producción de ETIENNE COMAR, PHILIPPE ROUSSELET © ARMADA FILMS VENDÔME PRODUCTION WILD BUNCH FRANCE ZCINEMA TPS STAR CINE+ FRANCIS TELEVISIONS LA BANQUE POSTALE IMAGES WILD BUNCH

ARMADA FILMS VENDÔME PRODUCTION ZCINEMA WILD BUNCH www.golem.es/lacocineradelpresidente telenorcinema DAILLARD PASCAL LEPIC PATRICK DURAND PHILIPPE UCHAN CYRIL MOISSON VINCENT GUILLON STEPHANE THIEBAUT MONICA COLEMAN GABRIEL YARED MARIANNE FRICHAUX AURÉLIE GUICHARD



Hortense Laborie, una renombrada cocinera del Périgord, no acaba de creerse que el presidente de la República la haya nombrado su chef particular y que deberá encargarse de todas sus comidas privadas en el Palacio del Eliseo.

A pesar de los celos y envidias de numerosos miembros del personal de cocina, Hortense no tarda en hacerse respetar gracias a su genio. La autenticidad de sus platos seduce al presidente, pero los pasillos del poder están trufados de trampas.





ENTREVISTA CON ETIENNE COMAR (Guionista - Productor)

Me sorprendió otra cosa durante este primer encuentro. Danièle me había invitado a una comida familiar en un ambiente “rústico” o, al menos, eso pensé. Pero descubrí que había de todo: amigos intelectuales de Nueva York, un periodista especializado en economía, una abogada internacional y, desde luego, miembros de su familia. Era una mezcla de personalidades muy diferentes que subrayaba la complejidad de la anfitriona. Danièle siente un gran respeto por las tradiciones, sin dejar de abrirse al mundo y de poseer un agudo sentido de la modernidad. Es a la vez local y mundial, sencilla y complicada. Había encontrado a un auténtico personaje de ficción.

¿Y luego?

Estaba encantado, y enseguida pensé que podía convertir la historia de esta mujer en una película. Catherine Frot se impuso rápidamente en mi cabeza para interpretar a Danièle. Ambas tienen el mismo grado de exigencia hacia su trabajo. Me quedaba por encontrar un realizador que entendiera la gastronomía. Sabía, gracias a un amigo en común, que Christian Vincent lo era (además de ser un muy buen director de actores). Es un enólogo que adora el tipo de cocina que prepara Danièle; él mismo cocina y le gusta compartir ese placer con otros.

No tardamos en ponernos de acuerdo acerca de la dirección que debía tomar el guión: la película se centraría en “el poder de la cocina” y en “la cocina del poder”. Y para obtener un contraste, decidimos incluir el episodio de Danièle en la Antártida. Así, el reconocimiento que el personaje de Hortense no obtuvo en el Elíseo, le llega en la otra punta del mundo.

En 1997, Danièle Delpeuch publicó un libro, *Mes carnets de cuisine, du Périgord à l'Élysee*. ¿Le sirvió de inspiración para el guión?

Poco... Hemos usado algún que otro recuerdo jocoso, momentos con el presidente. El guión es una mezcla entretenida de cosas reales y elementos inventados. Había que plasmar la sensación de “pulpito en un garaje” que provoca Hortense al llegar al Elíseo. No sabe nada de las reglas de protocolo, solo piensa en su trabajo. Se comunica directamente con el presidente y no hace caso a los consejeros que intentan imisicuirse en su cocina. Pero le sale mal. Cada vez se preocupan más por lo que come el presidente debido a sus problemas de salud.

Lo pasamos muy bien escribiendo el guión, pero debíamos ceñirnos a lo esencial. En cuanto al último día de Hortense en la Antártida, es totalmente imaginario.



En la película, ¿por qué es tan importante la cocina para el presidente?

En parte por su gusto personal y también por su función. Para Pompidou, al igual que Mitterrand y Chirac, el ceremonial de la comida era muy importante. Se trataba de un ritual de sociabilidad, una forma de apreciar a Francia, su geografía, sus productos, su cultura. Cuando el presidente dice: “Deme lo mejor de Francia”, roza lo ridículo, pero también demuestra su cariño por el país.

Puede parecer paradójico, pero es imposible no ver cierto paralelismo entre *De dioses y hombres*, de la que es productor y coguionista con Xavier Beauvois, y esta película. La cocinera se mueve con un fervor casi religioso.

No iré tan lejos... Pero es verdad que cuando Hortense cocina, se abstrae totalmente para dar lo mejor de sí misma a los demás. En este sentido, su fervor se asemeja al de los monjes, pero también al de cualquiera que tiene una vocación. Me conmueven las personas que demuestran humildad ante su profesión y están al servicio del arte que ejercen. Sienten la exigencia moral de hacer lo mejor, incluso molestando a los demás. La vida personal de Hortense desaparece ante su misión.

Han podido rodar varios días en el mismo Eliseo, algo inaudito hasta ahora.

Tuvimos una suerte excepcional. Cuando presentamos *De dioses y hombres* en el Elíseo, aproveché para preguntar si podía visitar las cocinas. Ya estaba pensando en la película. Fue inolvidable. Volvimos posteriormente con Christian Vincent para ver los “armarios”. Descubrimos las mejores vajillas, los mejores cubiertos, las mejores copas, y supimos inmediatamente lo fantástico que sería filmar el conjunto.

También nos divertía que la historia tuviera lugar en el Elíseo, en el corazón del Estado; pero nunca se habla de política.

¿Cómo fue el rodaje con tantos platos que preparar?

Era muy importante que la emoción culinaria traspasara la imagen. Instalamos una cocina con tres expertos cerca del decorado: Gérard Besson, el antiguo chef con varias estrellas del Coq Héron; Guy Leguay, otro antiguo chef con estrellas del Ritz, y Elisabeth Scotto, una estilista culinaria que colabora en la revista Elle. Dejamos claro que todos los platos debían tener un aspecto maravilloso, pero también debían ser comestibles.

Los actores tendrían comida de verdad delante, nada de esos platos ficticios que suelen verse en los anuncios.

También sabíamos que gran parte del éxito residiría en los detalles de esos platos.



ENTREVISTA CON CHRISTIAN VINCENT (Director)

LA COCINERA DEL PRESIDENTE (*Les saveurs du palais*) sigue los pasos de Hortense, una cocinera a la que conocemos en una base pérdida en la Antártida donde está a punto de terminar una larga misión. Solo después descubrimos que fue la cocinera personal del presidente Mitterrand durante dos años. Es una historia singular como pocas.

Cuando Etienne Comar me habló de la mujer que fue cocinera del presidente, supe que teníamos una historia increíblemente original. Me gustaba la idea de entrar en el Elíseo por los sótanos y poder mostrar las bambalinas. Luego descubrí que esa misma mujer se había presentado para ir a cocinar a una base perdida en la Antártida. Eran dos recorridos novelescos que ofrecían la posibilidad de una construcción apasionante; podía mostrar un personaje ante dos universos totalmente opuestos.



La película es un elogio a la cocina. Usted mismo tiene la reputación de ser muy buen cocinero.

Siempre me ha gustado cocinar, me tranquiliza. Y me gusta la compañía de los cocineros, verles trabajar. La cocina requiere mucha precisión, técnica y mucha generosidad. A veces pienso que mi oficio se parece al suyo. El cocinero que construye un menú probablemente se plantee las mismas preguntas que me planteo. Como yo, trabaja con materias vivas. Juega con los colores, las formas, las consistencias. Mezcla lo crujiente con lo blando, lo frío con lo caliente, lo crudo con lo cocido. Intenta tranquilizar y sorprender a la vez. Se apoya en la tradición al tiempo que busca innovar.

¿El personaje de Hortense es usted?

Claro. Compartimos las mismas inquietudes. No está satisfecha consigo misma. Le cuesta aceptar los cumplidos aunque se dedica a hacer disfrutar a los demás. Y, como a mí, a veces le gustaría preguntar: “Entonces, ¿os ha gustado?” Pero no lo hace nunca.

Danièle Delpeuch es la única mujer que ha cocinado en el Elíseo. Sí, que yo sepa, y no puede decirse que le dieran una calurosa bienvenida.



ENTREVISTA CON CATHERINE FROT (Hortense Laborie)

Sin embargo, cuando cocina, sus gestos parecen tan precisos como los de un cirujano.

Pero eso es el cine. Yo como realizador y ella como actriz debíamos hacer creer que se había pasado la vida en la cocina. Catherine tenía que ocupar el espacio, con eso bastaba. En realidad, se la ve ejecutar muy pocos gestos técnicos. Saltea unos berberechos en un wok, pela una zanahoria, prepara un repollo relleno, y poco más.

Al lado de Catherine Frot, una auténtica sorpresa, el escritor Jean d'Ormesson en el papel de presidente.

Jean llegó en el último momento, no estaba previsto. Tres días antes de que empezara el rodaje, el agente del actor que habíamos escogido llamó diciendo que no podía hacer la película. Esas cosas pasan. Reunión de urgencia, no tenemos actor. Muchos actores han interpretado al presidente de la República, pero eso trivializa el papel. Aunque el presidente aparezca muy poco, para que las escenas con Catherine tuvieran peso, era necesario sorprender. Decidimos buscar a un intelectual, a un abogado. Alguien mencionó a Jean d'Ormesson. Estuvimos todos de acuerdo. Etienne Comar se encargó de ponerse en contacto con él. El proyecto le divertió, siempre había soñado con ser actor y aceptó el papel.

¿Ensayó con Jean d'Ormesson?

Claro, él estaba empeñado en los ensayos. Es más, me dijo que si no lo hacía bien, se retiraba.

¿Y?

El primer ensayo fue catastrófico. Se sentía intimidado por la maquinaria del plató y por Catherine. Poco a poco fue mejorando. Al final de los ensayos, le dije: “Queda contratado”.

A pesar de haber rodado pocas escenas en el Eliseo, la película da la sensación de que todo transcurre en la calle Faubourg Saint-Honoré, 55.

Por suerte, nos concedieron un permiso muy excepcional para rodar unos días en el Eliseo mientras Sarkozy asistía a la reunión del G20 en Cannes. Cuando Hortense llega por primera vez al Eliseo, es el patio auténtico. La escena siguiente se rodó en el Ministerio de Trabajo, pero la escalera es la del palacio presidencial. Me pareció importante filmar lo que todos conocemos, el patio, el gran salón.

Háblenos del decorado de la Antártida.

Era imposible desplazarnos hasta allí. Para empezar, habríamos tardado quince días en llegar. Buscamos paisajes equivalentes en el hemisferio norte y acabamos por llevar las cámaras a Islandia. Hay paisajes increíbles, es una tierra virgen, ni un avión en el cielo, ni un solo poste eléctrico, nadie. Dos tercios de la población vive en Reykiavik. Pero las condiciones son muy duras, el tiempo cambia constantemente. Soportamos varias tormentas y hubo días en que casi no pudimos rodar.



ENTREVISTA CON JEAN D'ORMESSON (El presidente)

Conocíamos al académico, al filósofo, al escritor y al columnista. En LA COCINERA DEL PRESIDENTE (*Les saveurs du palais*) descubrimos al actor.

Al no poder hacer el papel Claude Rich por cansancio, Etienne Comar llamó a mi editora para preguntarle si me interesaría el papel. Dio la casualidad de que estaba en su despacho y me lo pasó. “Es para hacer de presidente de la República en una película de Christian Vincent, piénselo”, me dice. “¿Pensarlo? Ni un minuto, acepto”, contesté. Pocas veces en mi vida había tomado una decisión tan rápida. Creo que también me dijo que se trataba de una película acerca de la cocina. Pensé inmediatamente en *El festín de Babette*, de Gabriel Axel, una película que adoré.

¿Conocía la historia de Danièle Delpeuch, la cocinera de Mitterrand, que inspiró la película?

En absoluto. Confié plenamente en Etienne Comar y Christian Vincent. Había visto *De dioses y hombres*, una película magnífica, con eso me bastaba. Conocí a Danièle Delpeuch después. Es todo un personaje.

¿Cómo preparó el personaje del presidente?

No me separaba del guión, lo leía cada noche antes de dormir. Fue muy útil porque las escenas seguían en mi cabeza durante la noche. No leí el libro de Danièle Delpeuch hasta mucho después. También leí el maravilloso libro de Edouard Nignon, *Eloge de la cuisine française*, del que el presidente habla con su cocinera. Tenía que alimentar a mi personaje, pero seamos objetivos, el papel del presidente, que puede parecer central, es totalmente secundario.

Ha conocido a todos los presidentes de la V República. Estudió con Georges Pompidou, tiene un apellido con partícula como Valéry Giscard d'Estaing, es de derechas y gaulista como Jacques Chirac y era amigo de François Mitterrand, con el que compartía la pasión por la literatura. ¿Se inspiró en ellos para el papel?

Muy poco. Pensé en Pompidou, que se parecía algo al personaje, y en Mitterrand, porque también le gustaba la “plularia de medio luto”. En realidad, pensé sobre todo en mi padre, el embajador. ¿Cómo se habría comportado en estas circunstancias? De forma natural, con un toque de dignidad. No había que ser ridículo ni pomposo, pero era el presidente de la República. Es una función casi religiosa que se mide mediante un sinnúmero de detalles, y había que conferirle una especie de simplicidad sagrada. Uno de los problemas de Nicolas Sarkozy es haber enturbiado la imagen del presidente.

¿Un recuerdo divertido del rodaje?

Durante la preparación, la encargada de vestuario me dijo: “Habrá que comprarle trajes y camisas”. Y yo le contesté, con cierta altivez: “Verá, mis trajes se parecen mucho a los del presidente de la República. Cuando voy a la Academia, incluso llevo la legión de honor”. Vino a casa y estuvo de acuerdo en que mis trajes podían servir, pero hubo un problema con las camisas. Todas llevan mis iniciales, no servían. Me encargaron camisas de la famosa tienda Charvet. Parecían las mías.

¿Un recuerdo menos divertido?

La escena en que bajo a la cocina. Era más difícil que las anteriores. Debo comer y beber allí. Surgió un problema bastante molesto. Soy un poco sordo y llevo aparato. Se puso a silbar. Me lo quité, pero ya no oía lo que decía Catherine. Fue horrible. Créame, no me tomé el papel a la ligera.