

GAUMONT PRZEDSTAWIA



FESTIVAL DE CANNES  
NAJLEPSZY REŻYSER

JULIETTE BINOCHÉ  
NAGRODZONA OSCAREM®

BENOÎT MAGIMEL  
NAGRODZONY CEZAREM®

BULION *i inne*  
NAMIĘTNOŚCI

LA PASSION DE DODIN BOUFFARD

REŻYSERIA TRAN ANH HUNG

WKRÓTCE W KINACH



# OPIS FILMU



Czy namiętność może mieć smak? Wietnamsko-francuski reżyser Tran Anh Hung („Rykszarz”, „Zapach zielonej papai”) udowadnia, że zdecydowanie tak! „Bulion i inne namiętności” (nagroda za reżyserię na festiwalu w Cannes) wciąga w świat doskonałej francuskiej kuchni, ale przede wszystkim w zmysłowy sposób pokazuje, że poprzez potrawy, smaki i aromaty można wyrazić najgłębsze uczucia.

Bohaterami osadzonego w drugiej połowie XIX wieku filmu są znakomita kucharka Eugénie (Juliette Binoche) i znany smakosz, gastronom Dodin (Benoît Magimel). Od 20 lat razem gotują, tworzą przepisy i wydają wielkie przyjęcia. Rozmawiają ze sobą głównie za pośrednictwem potraw, przygotowując wspaniałe buliony, sosy,

przepiórki, turboty, warzywa z własnego ogrodu czy spektakularne desery. Świat, który wspólnie tworzą, pomaga im przetrwać najtrudniejsze życiowe momenty, a ich relacja przez lata ewoluuje.

Tran Anh Hung, luźno opierając scenariusz na powieści Marcela Rouffa i inspirowując się autentyczną postacią Anthelme’a Brillata-Savarina, łączy romans z poetyckim kinem kulinarnym. Udowadnia również, że kino może oddawać niezwykły smak i aromat potraw, tak aby widz mógł rozkoszować się każdym ujęciem. Za oprawę kulinarną „Bulionu i innych namiętności” odpowiada Pierre Gagnaire, słynny francuski szef kuchni. Od czasów „Uczty Babette” nie było w kinach tak smakowitego filmu. *Bon appétit!*

**BULION I INNE NAMIĘTNOŚCI**

wkrótce w kinach

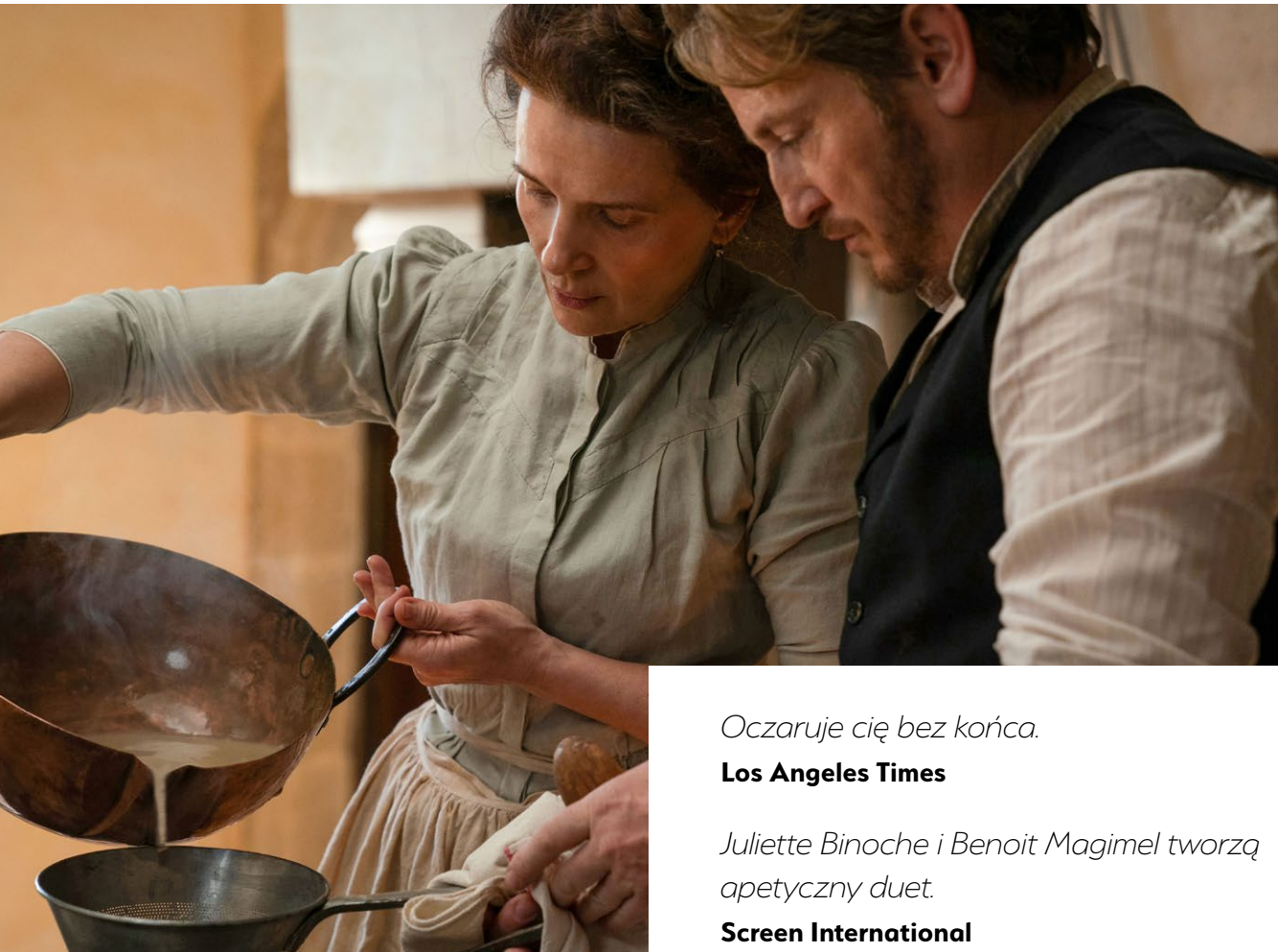
# DLACZEGO WARTO OBEJRZEĆ TEN FILM?



**1** Poetycko niespieszny, pełen emocji i francuskiego szyku film zrealizowany przez wietnamsko-francuskiego reżysera Tran Anh Hunga („Zapach zielonej papai”, „Rykszarz”).

- 2** Premierowo prezentowany w trakcie MFF w Cannes, które Tran opuścił z Nagrodą za Najlepszą Reżyserię.
- 3** Powrót na duży ekran duetu wielokrotnie nagradzanych aktorów: Juliette Binoche (dwa Oscary dla Najlepszej Aktorki Drugoplanowej, za „Angielskiego pacjenta” i „Czekoladę”) i Benoît Magimela (Najlepszy Aktor Cannes 2001 za film „Pianistka”). Poprzedni raz wspólnie pojawili się w filmie w 1999 roku w „Dzieciach wieku”.
- 4** Niezwykle apetyczny, rozsmakowany w dobrej kuchni film, który dotacza do kanonu najlepszych kulinarnych produkcji, na czele z „Ucztą Babette” i „Tampopo”.
- 5** Przygotowany z najwyższą starannością i zamiłowaniem do kuchni film, w którym kulinarne stery pełnił znany francuski restaurator i szef kuchni Pierre Gagnaire.

# CYTATY



*Oczaruje cię bez końca.*

**Los Angeles Times**

*Juliette Binoche i Benoit Magimel tworzą apetyczny duet.*

**Screen International**

*Łączy kulinarne cuda z poruszającą opowieścią o dojrzałej miłości.*

**The Hollywood Reporter**

*Peten smaku i emocji. Uderza do głowy niczym szampan.*

**Time Out**

*Poczujesz smak i zapach każdego ujęcia.*

**The Telegraph**

*Przepiękny „gastromans”.*

**Variety**

*Niekończąca się ASMR-owa scena erotyczna. Tran Anh Hung dokładnie wie o co biega w takim kinie.*

**Igor Kierkosz, Filmweb**

*Jak program Roberta Makłowicza wyreżyserowany przez Erica Rohmera.*

**Maciej Satora, Filmweb**

*Film bliski perfekcji; czysty i syty jak ronderek klarowanego masła.*

**Michał Oleszczyk, Spoilermaster**

**BULION I INNE NAMIĘTNOŚCI**

wkrótce w kinach

# PIERWSZY FRANCUSKI FOODIE – PRAWDZIWA HISTORIA STOJĄCA ZA FILMEM



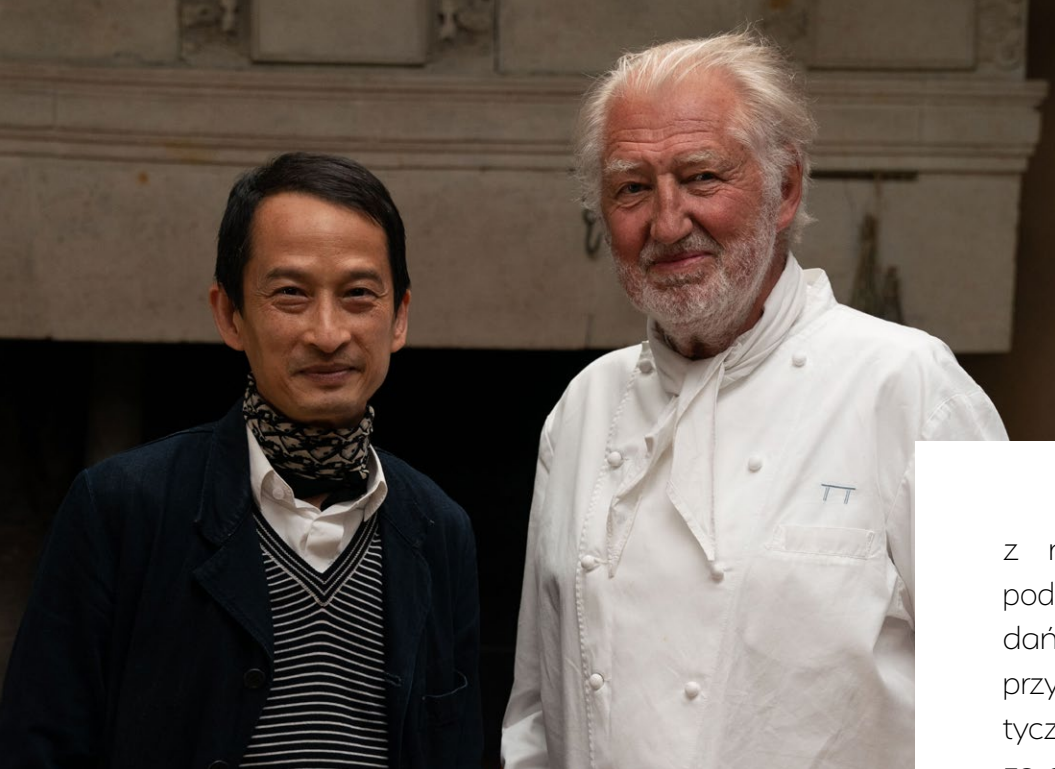
**Dodin Bouffant**, bohater filmu „Bulion i inne namiętności”, jest postacią fikcyjną, ale już znaną francuskim smakoszom za sprawą książki **Marcela Rouffa z 1920 r.**, „*La vie de Epicure. La Passion de Dodin Bouffant*”. Tytuł tej książki jest także francuskim tytułem filmu.

Jednak pierwowzorem tego bohatera – a właściwie luźną inspiracją – był żyjący na przełomie XVIII i XIX wieku **Jean Anthelme Brillat-Savarin**, prawnik, polityk, smakosz i epikurejczyk, autor słynnej książki „*Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*”, zbioru esejów kulinarno-kulturoznawczych i socjologicznych. Ich błyskotliwość, humor i uniwersalność sprawiły, że książkę przedrukowywano i tłumaczono na całym świecie – kolejne wydania publikowane są aż do dzisiaj, również w Polsce.

Teksty te są zachętą do odkrywania nowych smaków, przybliżają tajniki najlepszej francuskiej (i nie tylko) kuchni, definiują pojęcia gastronomiczne, pozwalają poznać zwyczaje wokół stołu, kulinarną kulturę i prezentują mnóstwo anegdot. Udowadniają również, że można ze sobą rozmawiać nie tylko za

pośrednictwem słów, ale także poprzez potrawy. Balzac uznawał to dzieło nie tylko za wspaniały traktat kulinarny, ale także za jedno z najbardziej oryginalnych stylistycznie dzieł stworzonych w języku francuskim.

**Jean Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826) urodził się w Ain, a znaczną część dzieciństwa i młodości spędził w Burgundii, gdzie w Dijon studiował prawo, chemię i medycynę. Pracował jako adwokat, a w czasie Rewolucji Francuskiej zaangażował się w politykę i był deputowanym w Konstytuancie. Z powodów politycznych pod koniec rewolucji wydano na niego wyrok śmierci, dlatego ukrywał się w Szwajcarii, a następnie w Holandii i Stanach Zjednoczonych. Wrócił do Francji w 1796 roku, pracował jako sekretarz i komisarz rządu, a następnie był sędzią Trybunału Kasacyjnego. Jednak największą sławę przyniosła mu napisana pod koniec życia „Fizjologia smaku” (1825), która do dzisiaj uchodzi za pozycję obowiązkową dla wszystkich smakoszy i osób ciekawych świata.



## GWIAZDKOWY SZEF JAKO KONSULTANT NA PLANIE



Jak na film kulinarny przystało, z najwyższą starannością należało podejść do odtworzenia na planie samych dań, a także pokazania procesu ich przygotowywania. Szczególnie, gdy rzecz dotyczy się kuchni francuskiej – uchodzącej za doskonałą i najbardziej podziwianą przez kucharzy dzięki mnogości różnych technik, struktur i procesów. Konsultantem kulinarnym na planie, który ramię w ramię pracował z Juliette Binoche i Benoît Magimellem nad przygotowywaniem wytwornych dań był Pierre Gagnaire – szef kuchni w dwóch nagrodzonych gwiazdkami Michelin restauracjach. Kojarzony zarówno z tradycyjną kuchnią francuską, jak i jej nowoczesnym wydaniem szef oprócz roli konsultanta może pochwalić się „cameo” w „Bulionie i innych namiętnościach”.

**Pierre Gagnaire** (ur. 1950) – współczesny francuski szef kuchni, restaurator, właściciel kilkunastu restauracji na całym świecie. Jego restauracja Pierre Gagnaire w Hotelu Balzac w Paryżu jako jedna z nielicznych na świecie od kilkunastu lat ma 3 gwiazdki w przewodniku Michelin – najważniejsze wyróżnienie w gastronomii. Znany jest z propagowania klasycznej francuskiej kuchni, ale też z kreatywnego podejścia do gotowania, jeśli chodzi o formę i połączenia. Był jednym z prekursorów nowoczesnych technik kulinarnych i tzw. kuchni molekularnej.

# O TYTUŁOWYM BULIONIE



Tytułowy bulion, który Dodin Bouffant przygotowuje w filmie „Bulion i inne namiętności”, to tak naprawdę **pot-au-feu**. Jest to tradycyjne francuskie wiejskie danie, które prawdopodobnie wywodzi się jeszcze z czasów średniowiecza. Popularne m.in. w Lotaryngii, ma kilka wersji w różnych regionach, i nazywane jest narodowym gulaszem. Składa się z bardzo długo i powoli gotowanych w żeliwnym garnku mięs (przede wszystkim wołowiny) i warzyw, które tworzą aromatyczny bulion. Podaje się go razem z kawałkami chleba i mięsem, osobno lub razem. Są różne szkoły gotowania i podawania potrawy, zarówno jeśli chodzi o skład, wybór mięs

i warzyw, jak i technikę gotowania – od zimnej czy od ciepłej wody, w jakiej kolejności dodawać składniki, itd.

Jean Anthelme Brillat Savarin opisał **pot-au-feu** w „Fizjologii smaku”, a Wolfgang Goethe wspominał, jak w 1792 roku próbował tej wspaniałej potrawy i zachwycał się nią. Współcześnie **pot-au-feu** w wielu unowocześnionych i rozbudowanych wersjach pojawia się w najlepszych francuskich restauracjach w interpretacji wybitnych szefów kuchni. Wersję, która pojawia się w filmie, możliwie bliską oryginałowi, przygotował Pierre Gagnaire, szef kuchni, restaurator i autor całej kulinarnej oprawy filmu.

# STOPKA

## BULION I INNE NAMIĘTNOŚCI

**reżyseria:** Tran Anh Hung

**występują:** Juliette Binoche, Benoît Magimel,  
Pierre Gagnaire

**kraj produkcji:** Francja

**rok produkcji:** 2023

**język oryginalny:** francuski

**gatunek:** dramat

**czas:** 135 min



## MATERIAŁY PRASOWE

Kliknij, aby pobrać

**BULION I INNE NAMIĘTNOŚCI**

wkrótce w kinach



# MINIATURKI ZDJĘĆ



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



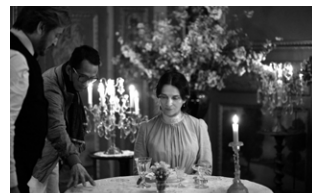
Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać



Kliknij, aby pobrać

**BULION I INNE NAMIĘTNOŚCI**

wkrótce w kinach

**GF**  
GUTEK  
FILM



[www.gutekfilm.pl](http://www.gutekfilm.pl)