



CINECLUB CHAPLIN  
CUENCA

MARATÓN

**COMER CON LA MIRADA**  
**CINE Y GASTRONOMÍA**



NÚMERO ESPECIAL

SÁBADO 2 DE DICIEMBRE DE 2023

[www.cineclubchaplin.es](http://www.cineclubchaplin.es)

## Cuadro de programación

<i>Hora</i>	<i>Película</i>	<i>Director</i>	<i>País</i>	<i>Min.</i>
10:00	EL FESTÍN DE BABETTE	Gabriel Axel	Dinamarca	102'
12:00	DELICIOSO	Eric Besnard	Francia-Bélgica	112'
14:00	RATATOUILLE	Brad Bird	EE. UU.	111'
16:00	ESTÓMAGO	Marcos Jorge	Brasil-Portugal	101'
18:00	EL COCINERO DE LOS ÚLTIMOS SUEÑOS	Yōjirō Takita	Japón	120'
20:00	EL MENÚ	Mark Mylod	EE. UU.	107'
21:45	<i>Ágape</i>			

## Proyecciones y ágape Foto portada

Todas las proyecciones se realizarán, como es habitual, en la sala 5 de Multiplex Odeón, calle Tarancón s/n.

Al finalizar las mismas (alrededor de las 21:45 horas) se llevará a cabo un ágape para todos los asistentes en estas mismas instalaciones.

## Recomendaciones

Dado el carácter cultural de nuestra actividad, se ruega puntualidad, mantener silencio durante las proyecciones, dejar los teléfonos móviles apagados o sin sonido y respetar al resto del público y a los creadores cinematográficos no abandonando la sala antes de que termine toda la película, incluidos los títulos de crédito.

Jackie Coogan y Charles Chaplin en una secuencia de *El chico* (*The Kid*, 1921)

## Nuestra web

Toda la información relevante sobre la actividad de Cineclub se puede encontrar en nuestra página *web*.

[www.cineclubchaplin.es](http://www.cineclubchaplin.es)

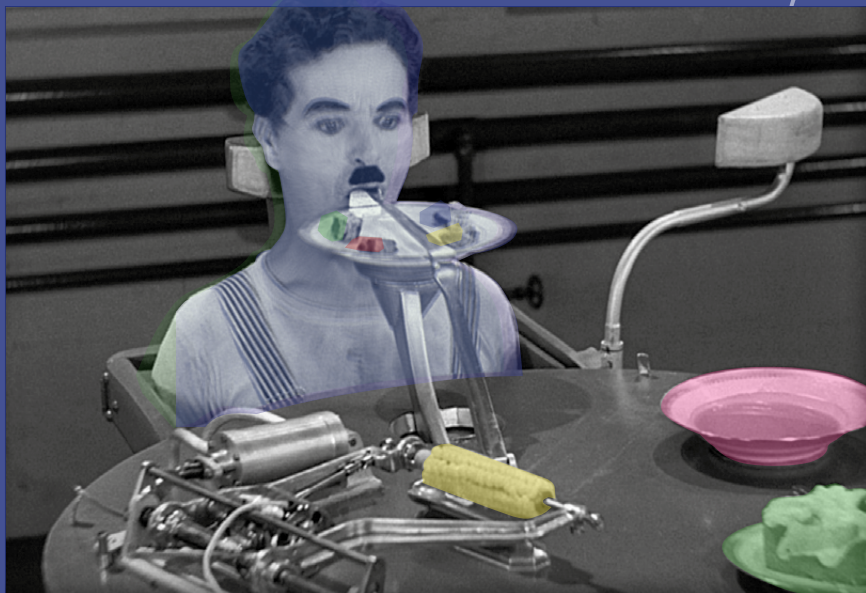


Aprovechando que, a lo largo de todo 2023, Cuenca es Capital Española de la Gastronomía, el Cineclub Chaplin organiza un maratón sobre la presencia de la comida, la mesa y los fogones en el cine de las últimas décadas. Desde que los hermanos Louis y Auguste Lumière filmaran a un niño de corta edad en *Le repas de bébé* (*La comida del bebé*, 1895), la experiencia de la alimentación ha sido, como todo lo que en la vida humana es esencial, uno de los grandes asuntos del cine, dando lugar a películas que todo cinéfilo conoce como *La gran comilona* (Ferreri), *La cena* (Scola), *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* (Greenaway), *Tampopo* (Itami), *Como agua para chocolate* (Arau), *Comer, beber, amar*

(Lee), *Chocolat* (Lallström), *Fast Food Nation* (Linklater), *Una pastelería de Tokio* (Kawase) y tantas otras.

El **Chaplin** presenta, en esta larga sesión de doce horas, seis películas de tres continentes y cinco nacionalidades distintas, rodadas entre 1987 y 2022, que se pueden entender como una muestra heterogénea y multicultural de la gastronomía en la pantalla, que incluye historias de superación, argumentos con contenido social e histórico, discursos hedonistas y hasta la combinación del acto de degustar succulentos manjares con el de sufrir terror en una sola experiencia vital.

Comer el cine, filmar la comida: disfrutemos, como comensales y espectadores, de ambos placeres.



Charles Chaplin en *Tiempos modernos* (*Modern Times*, 1935).

# EL FESTÍN DE BABETTE

10:00 horas



Dinamarca, 1987

**Título original:** Babettes gæstebud

**Dirección:** Gabriel Axel

**Guión:** Gabriel Axel, según un relato de Isak Dinesen (Karen Blixen)

**Fotografía:** Henning Kristiansen

**Música:** Per Nørgård

**Producción:** Just Betzer para Nordisk Film y Panorama Film International

**Reparto:** Stephane Audran, Bodil Kjer, Birgitte Federspiel, Jarl Kulle, Jean-Philippe Lafont, Pouel Kern, Bibi Andersson, Thomas Antoni

**Duración:** 102 minutos

La película se desarrolla en una remota aldea danesa del siglo XIX dominada por el puritanismo luterano. Dos ancianas hermanas, solteras ambas, recuerdan con nostalgia su lejana juventud y la severa educación que las obligó a renunciar a la felicidad. La llegada de Babette, que viene de París, huyendo de la guerra civil, cambiará sus vidas. La forastera pronto tendrá ocasión de corresponder a la bondad y al calor con que fue acogida, mediante un premio de lotería que le permite organizar una opulenta cena con los mejores platos y vinos de la gastronomía francesa. Todos los vecinos aceptan la invitación, pero se ponen previamente de acuerdo para no dar muestras de una satisfacción que sería considerada como pecado. Pero, poco a poco, en un ceremonial intenso y emotivo, van cediendo a los placeres hedonistas de la cocina francesa.





Para abrir boca en esta maratón cinematográfica con sabores gastronómicos nos encontramos con un plato suculento, un auténtico festín de sabores, tal y como proclama el título, pero conviene advertir que, más allá de esa apariencia, lo que Gabriel Axel nos ofrece es un relato que tiene mucho calado, filosófico, moral, religioso y político para finalmente dar lugar a una contraposición entre dos formas de entender la vida, la austeridad casi espartana y rigurosa que un severo pastor luterano ha impuesto en la pequeña sociedad rural nórdica que controla y la alegría de vivir, el sentido liberal de la existencia y un hedonismo declarado y militante que aporta la joven francesa inmersa en aquel grupo social. El relato procede de la novelista Karen Blixen, que en este caso firmó con su nombre real y no el seudónimo que la hizo famosa, Isak Dinesen, autora de la más que laureada y reconocida *Memorias de África* y lo llevó a la pantalla con notable acierto el danés Gabriel Axel que de esa forma se encumbró en una posición de prestigio en la que no ha podido mantenerse, porque después de esta película, su filmografía se mantuvo en una discretísima mediana, hasta su fallecimiento en 2014 a la respetable edad de 95 años. *Babette* es una joven francesa que huye de su país, inmerso en una de las revoluciones que suelen suceder de vez en cuando y busca refugio en un apartado lugar de norte de Europa, donde las cosas se llevan con notable discreción o, por decirlo de otra manera, con la hipocresía que imponen los rigurosos moralistas puritanos, empeñados en ocultar los sentimientos humanos, sean los deslices amorosos de unos jóvenes o las aficiones musicales de otros. En ese ambiente, Babette actúa con astucia, procurando adaptarse a las costumbres imperantes, aunque no sean las suyas y en principio disimula sus propios sentimientos mientras de un modo sutil va desgranando la idea de que existe otra forma de vivir, de sentir y de actuar. Y de esa forma, siguiendo los pasos programados en un desarrollo fílmico que es un auténtico prodigio de planificación, midiendo los pasos y graduando sabiamente los momentos de tensión con los de distensión, la película avanza hacia el estallido final, cuando Babette, para mostrar su agradecimiento a quienes la han acogido tan generosamente, propone

hacerse cargo de la organización de un festín con el que se quiere celebrar el centenario del pastor, ya fallecido. Y es en ese punto, un auténtico clima narrativo y visual, cuando la mujer desarrolla ante la austera sociedad nórdica un auténtico festín de sabores, que es, en realidad, una exaltación del placer y la lujuria en todos los sentidos, incluyendo la satisfacción espiritual. Una propuesta ante la que los vecinos, inicialmente, reaccionan con el pudor y la sobriedad que tienen asumidos como forma natural de vivir, pero que, en un proceso gradual, tímido al principio, expansivo y exultante al final, estallará en todos ellos para arrojarlos definitivamente en manos de los inéditos sabores que les ofrece la cocinera. Es, en fin, el triunfo de la vida, asumida en plenitud, con carácter abierto y comprensivo, sin que falte un suave sentido del humor que viene a ser como el lubricante que engrasa las situaciones, llevadas de la mano por una deliciosa Babette, la siempre eficaz y agradable de ver Stéphane Audran. El film ganó el *óscar* a la mejor película extranjera y fue un reconocimiento justo y merecido.

OLJM



# DELICIOSO

12:00 horas



**N**os situamos en Francia, en 1789, en los albores de la Revolución Francesa, cuando el prestigio de la aristocracia dependía en gran medida en la calidad de su cocina y su mesa. Con la ayuda de una mujer misteriosa, un *chef* que ha sido despedido por su jefe y ha perdido la ilusión por la gastronomía encuentra el valor para abrir un restaurante (el primero de París) por sí solo.

  Francia – Bélgica, 2021

*Título original:* Délucieux

*Dirección:* Éric Besnard

*Guion:* Éric Besnard y Nicolas Boukhrief

*Fotografía:* Jean-Marie Dreujou

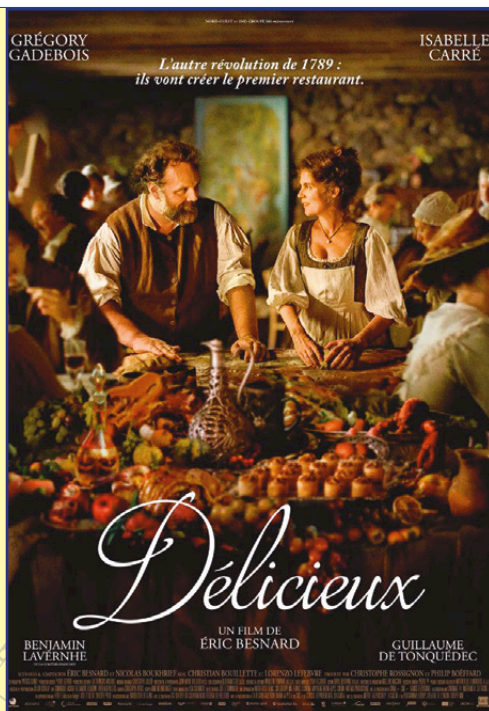
*Música:* Christophe Julien

*Producción:* Christophe Rossignon y Philippe Boëfard para Nord-Ouest Film, Group M6 y CinéArt

*Reparto:* Grégory Gadebois, Isabelle Carré, Benjamin Lavernhe, Guillaume de Tonquédec, Marie-Julie Baup, Jérémy Lopez

*Duración:* 112 minutos





### Éric Besnard:

*“El vínculo entre la alimentación y la política siempre ha sido un tema clave en la historia”.*

*“Quería hacer una película sobre la identidad francesa”.*

**D**elicioso, película del cineasta parisino Éric Besnard, cuenta la historia de la creación del primer restaurante del mundo, en la que no solo nos invita a disfrutar de una historia cautivadora, sino que también nos sumerge en un banquete cinematográfico repleto de sabores y emociones que deja una huella duradera.

La trama de **Delicioso** combina la pasión de un chef por la cocina con las complejidades de las relaciones humanas. La historia plasma la vida de Pierre Manceron, chef con un don extraordinario que abre un restaurante en la Francia de 1789, y Besnard logra capturar la esencia de la gastronomía de manera excepcional, transportando al espectador a un viaje visual y sensorial a través de la cocina francesa. Cada escena de preparación y presentación de platillos está meticulosamente coreografiada, con

unos detalles visuales que es posible sentir el aroma de las exquisiteces a través de la pantalla.

La historia de **Delicioso** se remonta a siglos atrás, cuando la región fue testigo de diversas culturas que dejaron su huella en la arquitectura y la cocina local. Los libros de historia revelan que, en el siglo XVII, Delicioso fue un crisol de influencias culinarias que se fusionaron para crear platos únicos y exquisitos que han perdurado hasta el día de hoy.

En **Delicioso**, la comida es más que una necesidad; es una expresión de la identidad cultural y una conexión con el pasado. Cada plato cuenta la historia de una receta transmitida de madre a hija, de abuelo a nieto, preservando la esencia de un tiempo en el que la cocina era un arte que se practicaba con amor y devoción. Besnard: “La recreación de la cocina fue fácil, hay mucha documentación sobre la decoración de los platos, son platos para la vista, con colores, hay faisanes con plumas, pirámides, codornices, cerdos a l’ast, hay muchos dibujos muy bien descritos. Los libros de cocina existen desde siempre, esos platos se pudieron hacer y estaban muy buenos. Lo difícil fue escoger los platos de Manceron, para que fueran fáciles y simbólicos”.

“Cuando escribí el guion, imaginé **Delicioso** como un pequeño pastelito con trufa y patata. Unir ambos elementos tenía un sentido político. Cuando Colón trajo la patata de América, toda Europa la cultivó y se la comió menos en Francia donde, durante más de 200 años, se negaron a comerla porque la veían pequeña, de color oscuro, amarga y no confiaban en ella y la llamaron la *trufa de tierra*. 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. Para rodar la escena, tuvimos que escoger la forma y los ingredientes, y quedaba muy bien un pastelito de hojaldre relleno, pero entonces Thierry me dijo que en el siglo XVIII no se había inventado todavía el hojaldre. Tuvimos que buscar otra pasta hecha con puré de patata (...). Una cosa es lo que se tiene en la cabeza, el concepto, y luego está el resultado, lo que tuvimos que hacer para poder filmarlo”.

○ JJP



# RATATOUILLE

14:00 horas



Estados Unidos, 2007

**Título original:** Ratatouille

**Dirección:** Brad Bird, con la colaboración de Jan Pinkava

**Guión:** Brad Bird, Jan Pinkava y Jim Capobianco, según un argumento de Pinkava

**Director de animación:** Patrick Delage

**Fotografía:** Robert Anderson y Shanon Calahan

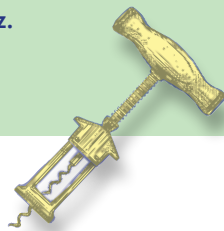
**Música:** Michael Giacchino

**Producción:** Brad Lewis, John Lasseter y Andrew Stanton para Pixar y Walt Disney

**Voces originales:** Patton Oswalt, Lou Romano, Ian Holm, Peter O'Toole y Brad Garnett Kern, Bibi Andersson, Thomas Antoni

**Duración:** III minutos

**R**émy es una rata que vive en el ático de una casa francesa con su hermano Emile y una colonia liderada por su padre Django. Dotado con unos agudos sentidos del olfato y del gusto, Rémy aspira a convertirse en un *chef gourmet*, inspirado por el reconocido y recientemente fallecido *chef* Auguste Gusteau, al que veía en la televisión de la casa en la cual estaba instalada la colonia). Sin embargo, y en lugar de eso, su habilidad es utilizada para detectar el veneno en la comida, lo cual no lo hace nada feliz.





**Ratatouille** es la octava película de animación producida por Pixar, ganadora del premio óscar a la mejor película de animación. Su nombre proviene de *ratatouille*, el nombre de una especialidad regional francesa.

Brad Bird, después de firmar dos excelentes películas como *El gigante de hierro* (1999) y *Los increíbles* (2005), consiguió construir otra pequeña joya animada: una pieza de alta cocina cinematográfica en la que vuelve a rendirse tributo a la animación tradicional y sus esquemas, pero ahora desde la óptica y los recursos de las nuevas tecnologías.

El protagonista, Rémy, es una rata con un buen olfato para la cocina que se mueve como nadie entre los fogones y que es capaz de realizar auténticas obras exquisitas de ingeniería culinaria. Bird sabe cómo impregnar este argumento de una acción y una comicidad suave, directa y elegante, al mismo tiempo que realiza movimientos de cámara virtuosos que sustentan la distinción de la cinta.

Para preparar el film, tanto el director como su equipo se inscribieron en un curso de cocina para conocer mejor el mundo del cocinero. Desde la forma de coger el cuchillo, cortar la cebolla, las expresiones típicas entre *chefs*, etc., todo ello sirvió de ejemplo a los técnicos y guionistas. En agradecimiento, uno de los cocineros, Thomas Keller, gran *chef* en Estados Unidos, prestó su voz al dueño de uno de los restaurantes de la película y fue al pre-estreno mundial de la misma.

Además, para la recreación de los escenarios de la película, el equipo de producción de diseño hizo un pequeño *tour* durante una semana por París. Curiosa paradoja: durante el día visitaban los viejos alcantarillados de la ciudad y las catacumbas y por la noche cenaban en los mejores restaurantes. Sobre ello, dijo el propio Bird: “[*Ratatouille* es una película tan especial por] la dificultad del sueño que *Remy* se ha marcado y cómo el especta-



dor se mete en la historia poco a poco. En otras palabras, parece la idea más estúpida e imposible, pero en el mundo del cine, si logras captar la atención de los espectadores y planteas las cosas con cuidado, se convierte en algo creíble y acabas consiguiendo el dinero para hacer la película y para que la gente se interese por tu rata”.

*Ratatouille* está impregnada de una magia sencilla, es un plato para degustar con voracidad. Tiene encanto, es refinada, sofisticada, un plato de *gourmet* que nos deja satisfechos a la vez que sacia nuestro apetito de buen cine de animación.

MR

# ESTÓMAGO

16:00 horas



**E**l humilde Raimundo Nonato se traslada de una aldea a la gran ciudad. Para él, el mundo está compuesto por los que comen y los que son comidos, pero ha encontrado en su vida una vía alternativa: se dedica a cocinar. Primero lo hizo en un bar miserable, luego en un restaurante italiano y, finalmente, en la cárcel, donde va a parar acusado de asesinato. Allí, Raimundo cocina mientras aprende a defenderse y descubre una serie de normas que utiliza en beneficio propio: antes o después el cocinero también quiere su ración y nadie mejor que él sabe qué porciones son las más sabrosas.

  Portugal – Brasil, 2008

*Titulo original:* Estômago

*Dirección:* Marcos Jorge

*Guión:* Marcos Jorge, Fabrizio Donvito, Cláudia de Natividade y Lusa Silvestre

*Fotografía:* Toca Seabra

*Música:* Giovanni Venosta

*Producción:* Cláudia de Natividade para Zen-crane Filmes e Indiana Production

*Reparto:* João Miguel, Fabiula Nascimento, Babu Santana, Carlo Briani, Zeca Cenowicz

*Duración:* 108 minutos



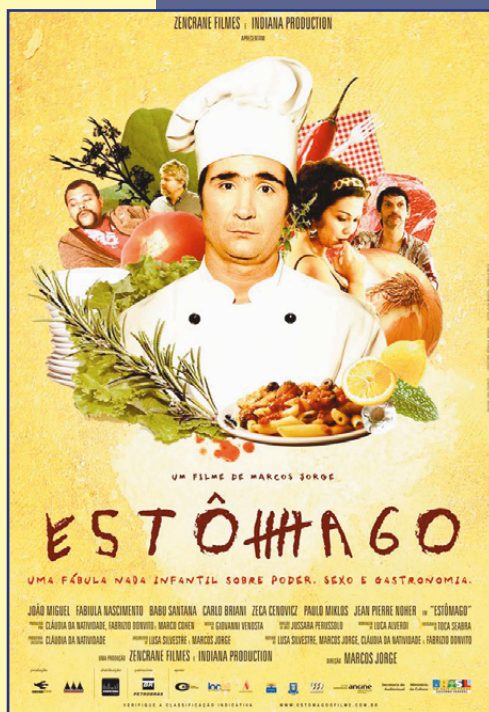
En el repaso gastro-fílmico preparado por el Cineclub no podía faltar una propuesta iberoamericana que nos desvelara alguna sugestiva receta para completar este impar menú cinematográfico. Buscando entre los restaurantes de Suramérica nos topamos con la primera obra del realizador brasileño Marcos Jorge, con la que obtuvo la Espiga de Oro a mejor película en el Festival de Valladolid, además de otros dos galardones a mejor actor y director novel, a pesar de lo cual pasó por la cartelera de nuestro país, injustamente, de forma casi imperceptible. Su trayectoria comercial prácticamente estuvo limitada a la buena impresión que se fue granjeando en cuantos festivales internacionales tuvo oportunidad de ser exhibida (Valladolid, Rotterdam, Río de Janeiro...).

Nos encontramos, pues, con una segunda oportunidad para degustar esta delicia

brasileña, siguiendo las peripecias de un personaje que, desde el propio nombre, Raimundo Nonato, reivindica el valor de los pequeños placeres gracias a su especial habilidad para la cocina. Primero trabajando en un bar de mala muerte por la costa, para alcanzar reconocimiento en un restaurante italiano, tras pasar por la mejor escuela para cocinar casi sin ingredientes, situada en una celda penitenciaria de Brasil.

Con todo, tendremos oportunidad de probar (al menos visualmente) populares tapas como la *coxinha*, una especie de croqueta en forma de gota rellena de pollo deshuesado, empanada y frita, o los pasteles de *feira*, una variante de nuestra empanadilla, con una masa cerrada como un sobre que recubre una mezcla a base de carne, queso, jamón, langostinos o cualquier otro alimento. En el aspecto narrativo, el director utiliza continuos saltos en el tiempo, rompiendo la secuencia cronológica del relato con el fin de adaptarlo al trayecto vital del personaje principal, que empieza contando su historia en primera persona para ir descubriendo las mejores recetas para comer y para vivir.

En su libro *Geografías culinarias. 50 películas para abrir el apetito* (UOC, Barcelona, 2022), David García-Reyes y Marta Gallardo realizan esta interesante reflexión sobre la película: “Marcos Jorge nos ofrece dos platos por el precio de uno. La mixtura de géneros brinda un sabor agrídulce lleno de giros cómicos, pero también una urgente expresión en torno a la vida y la muerte cruzadas por constantes variaciones gastronómicas análogas al propio desarrollo dramático del film. Por todo lo anterior, la película es una muestra del despiadado peaje moral que impone el poder para prosperar en el escalafón social, sea en la cocina o en la cárcel”.





# EL COCINERO DE LOS ÚLTIMOS DESEOS

18:00 horas



**M**itsuru Sasaki es un cocinero de talla mundial que ha perdido la pasión por su oficio. Aunque puede cocinar cualquier plato habiéndolo probado solo una vez, su restaurante ha quebrado debido a su carácter extremadamente perfeccionista. Para pagar sus deudas, toma una decisión: cocinará personalmente una última comida para quien esté dispuesto a pagar un millón de yenes por ella. El problema es que necesita descubrir la receta del famoso *chef* Yamagata que estuvo en la Manchuria ocupada por China en la década de 1930.

 Japón, 2017

*Título original:* Kirin no shita no kioku

*Dirección:* Yōjirō Takita

*Guion:* Tamio Hayashi, a partir de la novela de Keiichi Tanaka

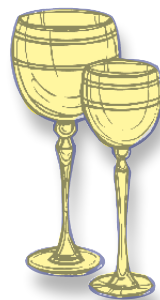
*Fotografía:* Yoshinori Oshima

*Música:* Yūgo Kanno

*Producción:* Pipeline Films

*Reparto:* Kazunari Ninomiya, Gou Ayano, Yoshi Oida, Hidetoshi Nishijima, Aōi Miyazaki, Gō Ayano

*Duración:* 120 minutos



La gastronomía y la cocina han sido siempre ingredientes esenciales del cine japonés, y centro de sus conflictos y conversaciones; quien conozca las películas de los viejos maestros (en especial, Ozu) o de los más recientes (Kore-eda, Kawase, por ejemplo), retendrá en su retina los tradicionales cuadros de personajes (familias, amigos, compañeros de trabajo) sentados en el suelo alrededor de una mesa llena de comida y de botellas de cerveza o sake.

A ellos se une Yōjirō Takita (1955), un director poco conocido en España; de hecho, solo su melodrama *Despedidas*, de 2008, permanece en la memoria del cinéfilo entre su copiosa filmografía de casi medio centenar de títulos. En 2018 presentó en Occidente *El cocinero de los últimos deseos*, una peculiar película gastronómica —que comparte no pocos elementos con la anterior, sobre todo un cierto tono sensible— basada en la novela del allí prestigioso escritor Keiichi Tanaka y ambientada entre el Japón de la actualidad y la China de los convulsos años 1930. Esta dualidad, tanto espacial como temporal, resulta ser el gran atractivo de un film que sigue la historia de dos personajes: el chef nipón Mitsuru, egocéntrico, endeudado y deprimido, y su colega Naotaro, que vivió en Manchuria casi un siglo antes. A partir de este planteamiento, la historia combina intrigas raciales, políticas y culinarias, y se inicia cuando Mitsuru es contratado para replicar un banquete hecho por Naotaro.

Según la crítica, las secuencias culinarias son exquisitas (algunos la han comparado, sin ir más lejos, con el cine del citado Hirokazu Kore-eda), haciendo Takita que los platos, sus ingredientes y su elaboración alcancen el grado de protagonistas activos del film, por lo que este resulta principal-

mente interesante para los verdaderos apasionados de la cocina, en especial la oriental. De ahí que Javier Cortijo (*Cinemanía*, 21 de agosto de 2019) haya habado de él como de un “plato combinado que fusiona epopeya gastronómica, conflicto histórico-diplomático, estofado romántico y, sobre todo, indagación personal en la memoria del protagonista, un joven chef altivo, proustiano, funerario y hasta taurino que vende a precio de oro su don para recrear platos mitificados a paladares moribundos”. Unos exóticos platos que el realizador filma en sugestivos primeros planos para resaltar su textura, su cromatismo y su espíritu de seducción hacia el espectador.

PPR



# EL MENÚ

20:00 horas



Estados Unidos, 2022

**Título original:** The Menu

**Dirección:** Mark Mylod

**Guión:** Will Tracy y Seth Reiss

**Fotografía:** Peter Deming

**Música:** Colin Stetson

**Producción:** Adam McKay para

Alienworx Productions,

Hyperobject Industries

**Reparto:** Anya Taylor-Joy,

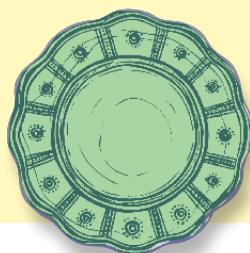
Nicholas Hoult, Ralph Fiennes,

John Leguizamo, Hong Chau,

Reed Birney

**Duración:** 107 minutos

Una joven pareja viaja a uno de los destinos más exclusivos del mundo, una isla privada, para cenar en un restaurante que ofrece una experiencia culinaria única. Sin embargo, el *chef* Julian Slowik comienza a hablar con los selectos invitados de una manera inquietante. En realidad, ha preparado un ingrediente secreto que tendrá un resultado sorprendente en los dos enamorados y el resto de los comensales.





**E**l *menú* es la última película del director y productor ejecutivo británico de cine y televisión Mark Mylod (1965), conocido principalmente por su trabajo en las series *Juego de Tronos*, *Succession*, *The Affair* y *Shameless*.

Margot (Anya Taylor-Joy) y Tyler (Nicholas Hoult), junto a un grupo de “selectos” comensales, viajan hacia una solitaria isla del Pacífico donde se encuentra el restaurante de cinco estrellas Hawthorne. El *chef* y dueño Julian Slowik (Ralph Fiennes) y su mano derecha Elsa (Hong Chau) garantizan una cena exclusiva e inolvidable sólo al alcance de clientes “asquerosamente” ricos.

Según Mylod entrarán al restaurante “creyéndose con mucho derecho y ego”..., pero “según avanzan los platos y las explicaciones del *chef*, su vanidad irá desapareciendo” mientras sus más íntimos secretos salen a la luz, plato a plato “hasta que quedan emocio-

nal y figuradamente desnudos, deseando pagar la cuenta de su propio fin”.

“Al guionista Will Tracy se le ocurrió la historia cuando él mismo cenó en un restaurante en una isla enfrente de Bergen (Noruega), cuando vio que el barco que les había llevado se marchaba, le entró pánico y claustrofobia” (Irene Crespo para *Traveller*).

*El menú* es un *thriller* satírico, una visión desde el humor negro sobre la alta cocina de autor. Sobre sus verdades, sus mentiras, sus líneas rojas o como permitirse sobrepasarlas. El poder viaja de un lado a otro y no siempre está en manos de quien cree poseerlo. La cocina y los comensales no dejan de ser un espejo de una sociedad decadente, podríamos decir que como la actual.

“La clave para mí fueron esas semanas de ensayo que tuve con los actores donde nos reunimos en una habitación y charlamos. En esas conversaciones no nos levantábamos y nos poníamos a ensayar la escena. Hablábamos de los temas. Les pedí a todos que vieran *El ángel exterminador* de Luis Buñuel. Así podíamos hablar de ese viaje que hacen muchos de nuestros comensales, excepto el personaje de Anya, sobre ese descubrimiento de sensación de culpabilidad en un restaurante que no deja de ser un microcosmos de la sociedad.”

La cocina, la gastronomía, nos han dado excelentes secuencias cinematográficas en todos sus géneros, aunque mayoritariamente dentro de la comedia o el drama. El género de suspense y terror también nos ha dado momentos “culinarios” memorables como la secuencia de la cena entre Hannibal Lecter (Anthony Hopkins), Krendler (Ray Liotta) y Clarice (Julianne Moore) en *Hannibal* (2001).

Deseamos que tras la proyección de *El menú* mantengamos nuestro sentido del gusto intacto para disfrutar no solo del cine sino también de los verdaderos placeres de nuestros fogones.





## Colaboran en este número

*Josefélix López (JfL)*  
*José Luis Muñoz (JLM)*  
*Juan José Pérez (JJP)*  
*Marta Rodrigo (MR)*  
*Pablo Pérez Rubio (PPR)*  
*Pepe Alfaro (PA)*

## Maquetación

*Jonatan López*

Depósito legal: *CU-230-2023*  
Copyright del programa: *Cineclub Chaplin.*  
De los textos: *los autores*

[socioscineclub@gmail.com](mailto:socioscineclub@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/cineclubchaplincuenca>  
<https://twitter.com/CineClubChapli1>

