

EL POLLO, EL PEZ Y EL CANGREJO REAL

DAS HUHN, DER FISCH UND DIE KÖNIGSKRABBE

THE CHICKEN, THE FISH AND THE KING CRAB

LE POULET, LE POISSON ET LE CRABE ROYAL

Regie: José Luis López-Linares

Spanien 2008

Länge 86 Min.
Format 35 mm, 1:1.66
Farbe

Stabliste

Buch José Luis López-Linares
Antonio Saura
Kamera Teo Delgado
Schnitt Sergio Deustua
Produzenten Antonio Saura
José Luis López-Linares

Produktion

Zebra Productions / López-Li Films
Avenida de Nanoteras 20, ED.B 6º IZQDA
E-28060 Madrid
Tel.: +34 91 3834029
Fax: +34 91 3833691
vizania@zebraproducciones.com

Weltvertrieb

Latido Films
Veneras 9, 6º
E-28013 Madrid
Tel.: +34 91 5488877
Fax: +34 91 5488878
latido@latidofilms.com



Dokumentarfilm

mit Jesús Almagro
Alberto Chicote
Pedro Larumbe
Serge Vieira

DAS HUHN, DER FISCH UND DIE KÖNIGSKRABBE

Im Dokumentarfilm von José Luis López-Linares dreht sich alles um den „Bocuse d'Or“, die höchste Auszeichnung für Profiköche, die alle zwei Jahre in Lyon im Rahmen eines großen Finales vergeben wird. Dieses Finale ist eine Kochshow der Superlative. Die in einem an Regeln reichen, aber dafür nicht minder dubiosen Nominierungsverfahren ermittelten Finalisten müssen in fünfeinhalb Stunden zwei Gerichte in je zwölf Portionen kochen. Gekocht wird vor Publikum in 18 Quadratmeter großen Boxen, die in einer Sportarena aufgestellt wurden. Die Grundzutaten sind vorgegeben. Die Wahl der Rezepte steht frei.

2007 gehörte der Spanier Jesús Almagro zu den Teilnehmern. Die Teilnahme bedeutet für ihn einen weiteren Höhepunkt seiner steilen Karriere als Koch. Die Bedingungen des Wettbewerbs sind gnadenlos. Nach fünfeinhalb Stunden muss das Menü auf den Punkt fertig gegart sein, es soll nicht nur ein einzigartiger Genuss sein, sondern auch die Präsentation muss makellos und einfallsreich sein. Dabei sollten die Speisen der aktuellen Kochphilosophie entsprechen und doch eine regionale Note des Herkunftslandes enthalten, aus dem der Finalist kommt. Und da das Finale in Frankreich stattfindet, wo Kochen und Genießen einen herausragenden Stellenwert besitzen, haben es die Köche aus anderen Ländern besonders schwer. Und so entwickelt sich das Finale 2007 zu einem echten Krimi.

THE CHICKEN, THE FISH AND THE KING CRAB

José Luis López-Linares' documentary revolves around the "Bocuse d'Or", the top award for professional chefs, which is presented every two years in Lyon at a grand finale. This final is an extraordinary culinary experience. Having been selected during a highly regulated but nonetheless dubious nomination process, the finalists are given the task of preparing two meals in twelve portions in five-and-a-half hours. The cooking takes place in front of an audience in cubicles measuring 18 square metres that have been set up in a sports arena. The chefs are asked to use certain basic ingredients and must prepare everything from scratch. The participants are able to choose their own recipes. In 2007, Spanish chef Jesús Almagro was one of



José Luis López-Linares

Biografie

Geboren 1955 in Madrid. Studierte Regie an der London International Film School. Gründete 1994 mit Javier Rioyo die Produktionsfirma Cero En Conducta und 2004 López-Li Films. Arbeitete als Kameramann unter anderem für Carlos Saura und Alain Tanner.

Biography

Born in Madrid in 1955, he studied directing at the London International Film School. He formed the production company Cero En Conducta with Javier Rioyo in 1994 and López-Li Films in 2004. He has worked as a cinematographer for Carlos Saura and Alain Tanner among others.

Biographie

Né en 1955 à Madrid. Étudie le cinéma à l'école internationale du film de Londres. Fonde en 1994 avec Javier Rioyo la société de production Cero En Conducta et en 2004, López-Li Films. A également travaillé comme caméraman, entre autres pour Carlos Saura et Alain Tanner.

the competitors. Taking part in this competition represents yet another apex in his meteoric career as a chef. The participants compete under extremely tough conditions. After five-and-a-half hours the entire menu has to be cooked to perfection; not only should it be a unique gastronomic experience, the presentation also has to be immaculate and imaginative. The dishes should reflect both contemporary trends in cooking and contain some element that is characteristic for the finalist's native country. And, since the final takes place in France, where cooking and the savouring of gastronomic delights are of particular importance, the cooks from other countries have an especially hard time of it. For this reason, the 2007 final is a real nail-biter.

LE POULET, LE POISSON ET LE CRABE ROYAL

Le film documentaire de José Luis López-Linares est axé sur le concours pour le « Bocuse d'Or », la plus haute distinction pour les chefs de cuisine professionnels, remise tous les deux ans à Lyon dans le cadre d'une grande finale. Cette finale est un show culinaire des superlatifs. Les finalistes d'un processus de nomination au règlement d'autant plus douteux qu'il est complexe doivent préparer deux plats à douze portions en cinq heures et demie. Ils cuisinent en public, dans une arène où sont installés des boxes de 18 mètres carrés. Les ingrédients de base sont imposés. Le choix des recettes est libre.

En 2007, l'Espagnol Jésus Almagro était de la partie. La seule participation au concours représente pour lui un nouveau sommet dans sa rapide carrière de cuisinier. Les conditions du concours sont rigoureuses. Au bout de cinq heures et demie, le menu doit être à point. Il ne s'agit pas seulement d'obtenir un résultat gustatif unique ; la présentation doit aussi être parfaite et novatrice. Les mets doivent correspondre à la philosophie culinaire actuelle tout en incluant une note régionale du pays d'origine du finaliste. Et comme la finale a lieu en France, où la cuisine et les saveurs jouent un rôle très particulier, les cuisiniers des autres pays ont au départ un certain handicap. Et c'est ainsi que la finale 2007 se déroule comme un véritable polar.

Filmografie

Filme als Regisseur	
1996	ASALTAR LOS CIELOS Dokumentarfilm
1997	LOS ORVICH: UN OFICIO DEL SIGLO XX Kurzfilm
1998	LORCA, ASÍ QUE PASEN CIENT AÑOS Dokumentarfilm
2000	A PROPÓSITO DE BUÑUEL
2001	EXTRANJEROS DE SÍ MISMOS
2003	UN INSTANTE EN LA VIDA AJENA
2004	LA CIENCIA EN ESPAÑA EN EL SIGLO XX EXTRAS Kurzfilm
	RETRATO CARLOS SAURA
2005	UNA MIRADA FOTOGRÁFICA EL CINE EN LAS VENAS
2006	GERALDINE EN ESPAÑA HÉCUBA, UN SUEÑO DE PASIÓN
2007	EL PRIMER SIGLO DEL PRADO
2008	EL POLLO, EL PEZ Y EL CANGREJO REAL

