

CUADERNILLO PARA EL ALUMNADO

AMERICAN CUISINE

Alimentación

“Yo era el niño más afortunado del mundo, me crié en una cocina. Mi padre era cocinero y me cuidaba como a un rey. Todavía recuerdo el puré de patatas que me hacía.

En cambio, mi madre había leído todos esos libros de alimentación infantil y quería que comiera “potitos” para bebés, esos que tienen vitaminas y minerales, pero que saben a mierda.

Desesperaba a mi madre, pero mi padre estaba encantado, como es natural. Consideraba mi exigencia implacable de buenas comidas como muestra de un gran talento. Mis primeros recuerdos son los olores de aquellos deliciosos platos que él preparaba”

AMERICAN CUISINE



Ficha técnica.

- Director y guionista: Jean-Yves Pitoun
- Intérpretes: Louis Boyer (Eddy Mitchell), Loren Collins (Jason Lee), Gabrielle (Irène Jacob), Vincent (Thibault de Montalembert), Carole (Isabelle Petit-Jacques)
- Productora: Regine Konckier
- Música: René-Marc Bini
- Director de fotografía: Jean-Marie Dreujou
- Montaje: Monica Coleman
- Sonido: Pierre Befve, Patrice Grisolet, William Flageollet.
- Diseño de producción: Valerie Grall
- Diseño de vestuario: Edith Vesperini
- Nacionalidad: Francesa
- Año de producción: 1998
- Duración: 98 minutos.
- Formato: 35m/m Color. Panorámico.

1 Ostras con caviar Primeras impresiones

a) ¿Qué sientes?

La última imagen deja un último sabor de boca. Con una o dos palabras expresa “ese sabor de boca”, esa impresión, sensación, recuerdo o emoción que te ha producido esta película.

b) ¿Qué sucede?

- ¿Qué es lo que ocurre en esta historia?
- La película empieza con un viaje. ¿Crees que este viaje de Loren es sólo físico, porque recorre una distancia o también sugiere otro “viaje” más interno, más subjetivo? ¿Qué le supone a Loren dejar su país, su cultura, trabajo y familia? ¿Tiene fuertes motivos para hacerlo?
- En la larga estancia de Loren en Francia, ¿Qué hechos ocurren que haya que destacar y que afecten poderosamente a nuestro protagonista?

c) ¿Cómo sucede?

Tú sabes que muchas veces es más importante el cómo se cuentan las cosas, que lo que se cuenta. El cine lleva más de cien años narrando las mismas historias ¿Qué es lo que ha cambiado? La forma de contarlas. Todos conocemos cómo hay que decir algunas cosas para conseguir nuestros objetivos. Pues bien, *American Cuisine* no es nada original en lo que nos dice, pero sí que utiliza un discurso que si conocemos sus claves y mecanismos entenderemos mejor su mensaje. Vamos a ello.

- *El tipo de escala.* Si observas, en las escenas de interior, sobre todo en las de la cocina, utiliza el primer plano para destacar la fuerza expresiva de los platos y de lo que allí se prepara. ¿Crees que estas escenas tendrían el mismo resultado expresivo rodadas con planos largos, que abarcaran más espacio y fueran más lentos en su ejecución? ¿Por qué utiliza el director tantos planos cortos en la cocina de Boyer?



- *El movimiento de cámara.* Así como opera con primeros planos en las tomas de interior, emplea también muchísimos movimientos de cámara o travellings. La cámara se mueve con toda soltura entre los cocineros y los platos. ¿Cuál crees que es el efecto que busca su director para resolver de esta manera un dificultoso rodaje? . ¿Qué ocurriría si estas escenas hubieran sido rodadas con cámara fija, sin ningún tipo de movimiento, en todo caso, algún zoom? ¿Crees que cambiaría la historia o su sentido?

- *La música* acompaña dramáticamente cada una de las escenas. Pero no es una música que esté dentro del relato, de modo que también los protagonistas escuchen lo que escuchamos los espectadores. ¿Crees necesaria la presencia musical en toda la película? ¿Hubieras utilizado otro tipo de música? En ese caso ¿Cuál hubieras empleado y por qué? ¿Qué añadiría a la expresividad o contenido de la historia?

2

Erizos al vapor Los personajes

- ¿Quiénes son los personajes principales? Realiza una descripción de cada uno de ellos: quiénes son, cómo se comportan, cómo se relacionan, qué dicen, cómo se expresan. ¿Exteriorizan sus emociones y sentimientos? ¿En qué ocasiones? De los personajes secundarios, ¿destacarías alguno? ¿Qué función tienen respecto a los principales?

- Los diálogos son cortos y expresivos. A veces describen rasgos de los personajes principales que completan la caracterización. Recordemos las constantes alusiones de Gabrielle a Loren sobre su padre. Aparecen dos o tres escenas, sobre todo en la cocina, que no

existen diálogos, ni palabras. ¿Podrías describirlas? ¿Por qué te parece que se prescinde de este elemento sonoro?

- ¿Qué opinión te merece la interpretación de los protagonistas? ¿Cuál de los tres te parece más conseguida? ¿Crees que sobreactúa Boyer?

Fíjate en las frases que tienes a continuación, intenta identificar quién la dice, a quién va dirigida y en qué momento se produce esa comunicación. Completa el cuadro.

1. *Come, siéntate y come.*
2. *Mi padre se largó un día cuando yo tenía 12 años y no he vuelto a verle.*
3. *Ha intentado estrangular al inspector de hacienda por llevar comida preparada..*
4. *¿Alguna vez comerás algo que yo cocine?*
5. *Necesito que me quieran como mi padre a su cocina.*

3

Foie gras y hamburguesas Estereotipos: americanos y franceses a la greña

American Cuisine expone una confrontación entre dos culturas, la anglosajona (Estados Unidos), y la mediterránea (Francia). Dos países con culturas muy diferentes. A lo largo de la cinta aparecen muchas escenas, diálogos y situaciones en las que “lo francés” y “lo americano” parecen simplificarse: “*Supongo que echas de menos el ketchup*”, dice Gabrielle a Loren cuando acaba de conocerlo; Boyer escupe el café que ha hecho Loren y exclama: “*¡café americano! ¡qué asco! Tienes mucho que aprender*”; sus amigos jugadores de baloncesto le felicitan por su éxito al frente del restaurante diciéndole “*tú como nosotros, mejor que los franceses*”

- Explica las frases anteriores y añade otras o comenta actitudes de los personajes en las que podamos observar la presencia de estos tópicos.

- Cómo se caracteriza al “americano” y al “francés”. Indica qué rasgos positivos y negativos aparecen de cada uno. ¿Crees que la cultura de un pueblo o país se puede reducir a simples detalles?

- Seguro que puedes escribir tres frases que se utilicen con frecuencia y que contengan algún tópico. Por ejemplo, “todas las delgadas y guapas triunfan en la vida”. Después de escribirlas, exponedlas en grupo y descubrid los aspectos negativos que ocultan.



4

Raviolis de langosta con mantequilla y salsa de soja **La alimentación, punto de encuentro**

Mesa y relación. Comida y encuentro. La improvisación de unos platos, con la botellita a punto de descorchar y las copas dispuestas para el brindis, son algunos detalles de la liturgia de la mesa. La película avanza conforme se intensifican estos encuentros entre Loren y Boyer.

- Al principio de la película, Loren hace que Miller, su compañera en el ejército, saboree sus platos. Después "intenta comer" lo que su madre prepara..., pero será en Francia donde abunden los momentos destinados a compartir la comida, con Boyer y con Gabrielle. ¿En qué momentos se producen estos encuentros? ¿Sobre qué hablan? ¿Qué sueles comer o consumir cuando te juntas con tus amigos y amigas? ¿Te preocupa que lo que puedas comer o tomar con otros sea saludable?

- La cocina es el lugar de encuentro y desencuentro de nuestros personajes. Los alimentos allí cocinados y consumidos tienen un aspecto natural y saludable, pero hay algo más. La relación personal puede ir más lejos: *"¿Has hecho el amor en una cocina? No hay nada mejor. Gabrielle fue concebida en ésta"*- confiesa Boyer a Loren.

¿Recuerdas cuáles son los momentos que aparecen en la película que están relacionados con los afectos y la sexualidad? (No te olvides del abrazo del "éxtasis supremo" de Suzanne). ¿Pueden tener algo en común estos momentos de relación amorosa con los momentos en los que los personajes comparten una comida?

5

Melocotones frescos hervidos y ligeramente asados, servidos con helado de vainilla y con salsa de frambuesas, adornados con láminas de almendras, fresas silvestres y menta fresca **Alimentación y salud**

- Comenta el texto que está al comienzo de estas actividades. Es el monólogo con el que comienza la película y en el que Loren recuerda su infancia.

- En la película se citan distintos platos que se hacen en el restaurante, algunos los hemos indicado en el título de las actividades, pero hay muchos más: hígado rossé, róballo en papillotte, Saint Jacques, salmón grillé... ¿Recuerdas alguno más? ¿Cuáles no comerías? ¿Por qué?

- Los alimentos que aparecen en la película tienen un aspecto sano y natural, son tratados



... con mimo y la higiene de cocina y cocineros es perfecta. ¿Por qué son importantes en nuestra alimentación esas cualidades? ¿Los alimentos que nos gustan más son los más saludables para nuestro cuerpo? ¿Cómo podrías mejorar tu dieta?

• Aquí tienes una serie de frases relacionadas con la película y el tema que nos ocupa. Después de leer cada una de ellas, debes indicar tu opinión rodeando con un círculo la A, si estás de acuerdo; la D, si estás en desacuerdo. Después, podemos comentarlas en grupo:

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Los que trabajan en esa cocina están locos | A | D |
| 2 | Consumimos demasiados alimentos preparados | A | D |
| 3 | Los alimentos que no me gustan, no son buenos para mí | A | D |
| 4 | Comería pizzas todos los días | A | D |
| 5 | La cocina es cosa de mujeres | A | D |
| 6 | Me gusta comer en compañía, con mi familia, amigos | A | D |
| 7 | Hay que comer poco para estar guapo/guapa | A | D |

