



CINECLUB NUCLEO

## Buenos Aires

Lunes 14 de abril de 2025

Temporada Nº 73

Exhibición Nº: 169

- Fundado por Salvador Sammaritano
- Fundación sin fines de lucro
- Miembro de la Federación Argentina de Cine Clubes
- Miembro de la Federación Internacional de Cine Clubes
- Declarada de interés especial por la Legislatura de la Ciudad de Bs. Aires

SitioWeb: [www.cineclubnucleo.ar](http://www.cineclubnucleo.ar)

Email: [ccnucleo@hotmail.com](mailto:ccnucleo@hotmail.com)

Instagram: [@cineclubnucleo](https://www.instagram.com/cineclubnucleo)



" EL CHEF"

("Boiling point" – Inglaterra - 2021)

**Dirección:** Philip Barantini **Guion:** Philip Barantini, James Cummings **Música:** Aaron May, David Ridley **Fotografía:** Matthew Lewis **Elenco:** Stephen Graham, Jason Flemyng, Ray Panthaki, Hannah Walters, Izuka Hoyle, Vinette Robinson, Áine Rose Daly, Lourdes Faberes, Malachi Kirby, Gary Lamont, Stephen McMillan, Thomas Coombes, Alice May Feetham, Rosa Escoda, Philip Hill-Pearson, Kieran Urquhart, Hannah Traylen, Gala Bernal, Alex Heath, Taz Skylar, Diljohn Singh, Jordan Alexandra, Libby Walker, Robbie O'Neill, Shereen Walker, Lauryn Ajufo, Precious Wura Alabi, Katie Bellwood, Rob Parker, Kimesha Campbell, Jay Johnson, Daniel Larkai, Ayanna Coleman-Potempa, George Hawkins, Gina Ruysen **Compañías productoras:** Ascendant Films, Burton Fox Films, White Hot Productions, Three Little Birds Pictures, Alpine Films, Bromantics, Insight Media Fund, Matriarch Productions, Urban Way Productions. **Distribuidora:** Cinobo, Filmware International, Saban Films **Productores:** Hester Ruoff, Bart Ruspoli **Co-productor:** Stefan D'Bart **Edición:** Alex Fountain **Casting:** Carolyn McLeod **Diseño de producción:** Aimee Meek **Dirección de arte:** Deb Milner **Decorados:** Bill Milner **Vestuario:** Karen Smyth **Maquillaje:** Sofi Keenan, Julia S. Merino, Iris Oshin, Amy Welch, Rebecca Wheeler **Asistente de dirección:** Jamie Hetherington **Departamento de arte:** Bibi Baker, Jessica Jones, Millie Wilkie **Efectos visuales:** Mark Epstein, Venancio David, Danielle Dunster, Conor O'Sullivan **Script y continuidad:** Jodie Woodall **Duración:** 92 minutos / Gentileza de CDI Film

### EL FILM:

En la noche más concurrida del año en uno de los restaurantes de moda en Londres, el carismático jefe de cocina Andy Jones trata de no derrumbarse ante una crisis personal y profesional que podría destruir todo aquello por lo que ha trabajado. La inesperada visita de un inspector de sanidad y seguridad alimentaria aumenta la presión sobre el personal mientras no dejan de llegar más y más clientes. Andy abronca y engatusa a su equipo indistintamente, haciendo todo lo posible para disipar las tensiones entre la gerencia y los trabajadores, mientras atiende a las ridículas demandas de sus clientes.

### PREMIOS Y FESTIVALES:

- Premios BAFTA: 4 nominaciones, inc. mejor film británico y mejor actor (Stephen Graham).
- British Independent Film Awards (BIFA): 4 premios inc. mejor reparto.
- Festival de Karlovy Vary: Sección oficial largometrajes a concurso.
- Festival de Zurich: Nominado a Mejor largometraje internacional.

## CRÍTICA:

En un solo plano secuencia. Sin cortes, sin resuello ni respiros, sudando a chorros como el nervioso protagonista mientras entra en su restaurante hablando por el móvil y nosotros también, a él pegados. Es Navidad, estamos en uno de los restaurantes londinenses de moda, y el jefe de cocina Andy Jones atraviesa una profunda crisis personal y profesional. Dentro, la como siempre inesperada visita de un inspector de sanidad y seguridad alimentaria que detecta varios fallos importantes, una imperfecta manipulación, alguien que se lava las manos donde no debe. Jones sigue alterado, bebe durante todo el metraje de una aparentemente inofensiva botella blanca, comienza el turno de la cena, unos influencers idiotas piden filetes porque no están en la carta, una joven sufre una alergia a los frutos secos que avisó. Bienvenidos a la alta cocina, a lo que esconden debajo los fogones, las puertas cerradas del personal, las bolsas de basura en la parte posterior del sitio.

Bienvenidos a un espacio donde lidiar cada jornada con nuevos ricos que muestran ramalazos clasistas con la camarera, donde aparece un otrora prestigioso chef que decidió elegir la televisión y está hasta el cuello de deudas. Jones sigue bebiendo de la botella esa, da órdenes al equipo, los adula, los abronca, llama a su hijo, olvidó otra vez ir a verlo. Llegan más clientes, deprisa, deprisa. Como la película de Barantini, que no da descanso al espectador en esta notable, agotadora, tensa y arriesgada película, un dramático gastro-thriller vestido en la superficie con los mejores platos aunque la mano que los prepara siga temblando de manera compulsiva hasta que, como el asado, se queme.

(Carmén Lobo en La Razón – España)

## ENTREVISTA AL DIRECTOR: Philip Barantini, de chef a director de cine: “Un restaurante es un espejo de nuestra sociedad”

La llegada de la cocina a la televisión en forma de realities, concursos de talento y programas como Pesadilla en la cocina, nos ha mostrado a unos chefs gritones, maleducados, que creen que la única forma de imponerse es a base de malas formas. Pero ¿es real esa imagen que se da de lo que ocurre dentro de las cuatro paredes de un restaurante? Para acercarnos de una forma inmersiva y casi física a la verdad de las cocinas llega “El chef”. Una película basada en su corto que con un virtuoso plano secuencia nos mete de lleno en el frenesí del día más bullicioso de una cocina de un chef de prestigio con una vida persona que se tambalea. Una hoya que estuvo nominada en los premios del cine independiente británico y que cuenta con Stephen Graham como protagonista de un reparto coral para ofrecer una mirada poliédrica que funciona como espejo de la sociedad que se mueve fuera del restaurante.

Es una experiencia inmersiva?

Sí. Había muchos retos y cosas que hablar antes que decidir definitivamente que queríamos rodarlo así. Ha habido ya otras películas rodadas en plano secuencia, como Victoria o El arca rusa, pero todas tienen cortes escondidos en montaje, y yo no quería hacer eso, quería que fuera realmente un plano secuencia.

En un restaurante también está el racismo del día a día, que para mí como hombre blanco, era importarme reeducarme y hacer una investigación sobre este tema

¿No hay ningún corte ni ningún trucaje?

No, no, ninguno. Y era muy importante hacerlo así, porque quería que fuera inmersivo, y creo que teníamos que encontrar la forma de hacerlo en una sola toma. Primero buscamos la localización, porque en el corto era otra y aquí buscamos un restaurante real, no un decorado.

¿Y cómo fue para los actores rodar toda la película en un sólo plano secuencia?

Lo hicimos como si fuera un baile, con una coreografía que ensayamos durante tres semanas. El rodaje en sí iba a ser de cuatro días y cada día íbamos a grabarlo dos veces, así que al final íbamos a tener ocho películas, porque la idea era cada día rodarlo una vez. Esto fue en marzo de 2020, antes de que lleváramos mascarillas y empezara toda la pandemia. Ensayamos durante tres semanas y ya trajimos a los actores y fue un baile, donde los diálogos eran muchas veces improvisados. Los ensayos acabaron un viernes y teníamos el fin de semana libre y el plan era rodar de lunes a jueves. Lo hicimos dos veces el lunes, estuvo bien, así que teníamos ya dos tomas enteras buenas, pero en mi cabeza la idea era que teníamos otras seis oportunidades para hacerlo bien, pero ese día, a las 3 de la mañana, me llamaron los productores y me dijeron: “mañana es nuestro último día, lo del covid es muy serio y vamos a entrar en un confinamiento en cualquier momento”. Estábamos todos muy asustados, fue muy tenso, así que rodamos finalmente al día siguiente, hicimos otras dos tomas, y la tercera fue la que usamos. La cocina de la película es una metáfora del mundo de fuera que nunca vemos, el capitalismo salvaje, la precariedad, el racismo, las redes sociales...

¿Se parece la profesión de chef a la de director de cine?

Honestamente, es muy similar. No pensaba que fuera a ser así cuando empecé a trabajar. En las cocinas trabajé con chefs que no eran agradables y cuando alguien es agresivo yo no trabajo duro para ellos. En ese momento me dije a mí mismo que si me convertía en chef nunca trataría así a la gente, y cuando lo logré decidí que mi equipo tenía que estar contento, que podían confiar en mí, que podían contarme sus problemas, traer ideas para platos, noches temáticas... era algo colaborativo, y ese aspecto lo he traído como director, porque es lo mismo, tú eres el centro del equipo, pero hay que ser un equipo y que la gente de alrededor tenga confianza en ti, me dé su opinión e ideas, porque somos una familia y tenemos que hacer juntos la mejor película que podamos.

(Javier Zurro en elespañol.com)