

Recuerdo de Claude Chabrol / Gastrofestival

Claude Chabrol, director, montador, guionista y productor de cine, nació en París en 1930, en el seno de una familia acomodada. Formó parte de la redacción de Cahiers du cinéma de 1953 a 1957, después de la Nouvelle vague. Como los profesionales de Hollywood que admiraba, rechazó pocos de los proyectos que se le ofrecieron, rodando más de 80 títulos para cine y televisión.

El crimen, en todas sus formas, obsesionaba a Chabrol. Adaptó a muchos escritores clave de la literatura criminal, traducidos en todo el mundo, desde Simenon y Ruth Rendell a Ed McBain y Ellery Queen. (...) En su cine, el crimen está asociado a la moralidad. No se trata de la moral de los *Cuentos morales* de Rohmer, donde ésta se relaciona con la comedia (raramente la tragedia) de costumbres, con los “juegos del amor y del azar” (al estilo Marivaux) y con una red de comportamientos sociales. Para Chabrol, la moral es una cuestión de Maldad. Y la Maldad se expresa por sí misma – potencialmente en cada uno de los personajes– mediante un acto de violencia homicida. Durante largo tiempo, la película va preparando el terreno propicio para este acto de maldad, y sus complicadas consecuencias son dolorosa y meticulosamente rastreadas. Pero el crimen siempre marca una terrible ruptura del tejido social, que se viene abajo por completo durante unos instantes, antes de que éste sea nerviosa pero implacablemente cosido de nuevo. Éste es el signo de la profunda, cruel y constante ironía de Chabrol. La transgresión social es tan deseada como temida por sus personajes, sus “hormigas en una jaula de cristal” como los llamó Fassbinder. Y Chabrol disfrutaba de la perpetua destrucción de su amado universo burgués con sus deliciosas ambivalencias (la del “final de partida” anarquista y la del “triste epicúreo”).

Adrian Martín, “Rupturas”, en *Cahiers du cinéma*. España, octubre de 2010.

(...) Mi madre, que tenía muchas cualidades, tenía en cambio un defecto terrible: era una cocinera nula. Creo que consideraba que cocinar estaba por debajo de sus capacidades. Y tampoco sabía escoger a sus criadas.

Así que, durante mi primera juventud, tuve que engullir hígados de ternera hipercocidos, judías verdes negras de tan cocidas... Pesadillas de niño. Mi padre sí que conoció la buena comida. Y cuando yo tenía siete años, nos llevó a la Creuse a desayunar con la vieja cocinera de su propio padre. Es a ella, Anastasie Piotte, a quien debo mi primera emoción culinaria. Esta mujer, poco atractiva, con bigote y ropa totalmente gris, sabía inventar recetas extraordinarias. (...) Cada vez que íbamos de vacaciones a Creuse comíamos con ella. Era una fiesta. Durante la guerra, mis padres me dejaron allí, en casa de mi abuela. Para ir a comer a “la Tasie”, cogía mi bicicleta. Pedaleaba 21 kilómetros a la espera de la comida. Y 21 kilómetros de vuelta para digerirla. A pesar de las restricciones, Anastasie continuaba inventando. Después de la guerra, volví a casa de mis padres, en París. Tenía quince años y le pedí a mi madre que contratase una criada que supiera cocinar. Comí mal durante diez años. Después me resarcí.

Me casé muy pronto, a los veintidós años, en parte con la esperanza de comer bien. Conseguimos a alguien que sabía hacerlo. Mi segunda esposa, Stéphane [Audran], no se dejaba seducir por la comida. Y después me casé con Aurore, que tenía un físico mucho más atractivo que Anastasie y que me obsequia desde hace mucho tiempo. Aurore me hace de comer todos los días. (...) Me ha echado definitivamente de la cocina. Para nuestro primer aniversario de boda, le hice una receta de Pierre Troisgros: pichón a la arena dorada. Estaba perfecta, le encantó. Me llevó tres horas prepararla, a ella le llevó siete horas limpiar la cocina. Así que al año siguiente, cuando le propuse volver a

cocinar para ella, prefirió ir al restaurante. (...)

En mis películas hay tantas comidas porque si los personajes no comen... ¡mueren! No podemos hacer creer a los espectadores que la gente nunca come en la pantalla. Y, además, no se miente con la boca llena. Muchas confesiones se hacen a la mesa. También las declaraciones de amor. (...) Para las escenas de comida, quiero que los platos estén verdaderamente cocinados. No es falso. También los actores comen verdaderamente, pero les prometo no hacer más de tres tomas. No me gustan esas escenas en las que vemos al actor cogiendo el tenedor y justo cuando va a metérselo en la boca, la cámara pasa a otro personaje. Debe verse al actor meterse el producto en la boca y masticarlo. En mi casa, se come. (...) Mi comedor es muy bueno. Esto me permite, por cierto, conseguir a veces a los actores un poco menos caros. Bajan sus tarifas porque saben que van a quedarse satisfechos. Y además, no obligo a beber agua. Un actor un poco contento después de una comida, no está nada mal. Carmet comía bien. El gordo Gégé [Depardieu] también. Jean Poiret es un experto en vinos. Era muy agradable comer con él. Recuerdo que, en el rodaje de *Inspecteur Lavardin* en Bretaña, quisimos probar un nuevo restaurante regentado por una pareja de jóvenes encantadores. Nos sirvieron platos que creían sofisticados, en particular un filete de rescaza a las finas hierbas con su confitura de membrillo. A tal punto era repugnante que lloramos de la risa. (...) Bernadette Laffont tiene un buen saque, también Romy Schneider comía bien. Antes, Isabelle Huppert picoteaba de las raciones de los demás. Ahora ya no lo hace, y rezo a Dios para que deje de desear esa silueta filiforme. Antes era una falsa delgada, ahora lo es de verdad. (...)

¿Qué es lo único que hacemos un par de veces al día en la vida? Comer. Si no le damos importancia a esto, entonces, ¿a qué se la damos?

Claude Chabrol entrevistado en *Libération*, noviembre de 2009.