14 смачних фільмів про кухню та шефів

Якщо Вас навідала думка навчитись готувати, не обов’язково одразу лякатись та відштовхувати її.

Достатньо для початку розслабитись, налити келих запашного молодого вина, вибрати хороший фільм і насолодитись цим відчуттям лише споглядаючи.

Перегляд кінострічок Вас не лише зацікавить, а й спонукатиме спробувати самостійно щось по-експериментувати біля плити, адже багато кінофільмових історій засновані на реальних подіях. Хоч і в кадрі з’являються відомі ресторатори та шеф-кухарі з мішленівськими зірками та все ж,.. вони починали точнісінько як Ви: з острахом; з обережністю; з невідомістю, що з цього вийде. Вони спробували – спробуйте і Ви.

А для початку пропоную Вам добірку прекрасних фільмів, де світ кухні набуває ейфорійної захопливої пригоди, яка може трапитись і з Вами також.

Смак життя (No Reservations, 2007)



Для відомого шеф-кухаря Кейт Армстронг немає нічого важливішого в житті, ніж робота. Коли вона готує, все навколо просто перестає існувати. І практично весь час вона проводить на кухні, не думаючи про сім’ю або друзів. Але після страшної трагедії Кейт стає опікуном своєї племінниці, Зої. Додатково до цього, в ресторані з’являється новий су-шеф, з яким доводиться уживатися.

Офіціантка (Waitress, 2007)



Дженна працює в звичайному маленькому кафе в провінційному містечку. Її чоловік – ревнивець і тиран. І коли дівчина дізнається, що у неї з’явиться дитина, це зовсім не приносить радості. Адже Дженна мріє взяти участь в конкурсі з кулінарного мистецтва і виграти! У дівчини справжній талант: вона кожен день створює новий чудовий рецепт пирога, і кожен день втілює новий і незвичний рецепт в життя.

Душевна кухня (Soul Kitchen, 2009)



Зінос Казанзакіс – шеф невеликого ресторану в Гамбурзі. Але з часом відвідувачів, які цінують його домашню їжу, стає все менше, брат, що вийшов з в’язниці просить взяти його на роботу, а дівчина їде працювати журналістом в Китай. Чи може бути ще гірше? Хіба тільки недоброзичливці вирішать забрати ресторан і перетворити його в бордель. Чи вдасться впоратися головному герою? P.S. Джерел натхнення для загальної атмосфери і деяких сюжетних елементів послужив справжній гамбурзький ресторан La Taverna.

Любов і кухня (Love’s Kitchen, 2011)



Роб Хейлі – колишній шеф-кухар, який разом з дочкою їде з рідного міста, коли його дружина загинула в автокатастрофі. Незадовго після цього Роба відвідує знайомий – відомий на весь світ кулінар Гордон Рамзі. Він умовляє друга зайнятися забігайлівкою в глибинці і спробувати зробити із звичайного місцевого пабу щось особливе. Незабаром слава про маленький паб швидко розходиться по окрузі.

Сьогодні в меню (Today’s Special, 2009)



Самір впевнений, що уроки кулінарної майстерності від всесвітньо відомого шефа та робота в престижному ресторані в Манхеттені допоможуть йому досягти успіху як в професійному плані, так і на особистому фронті. Але нещасний випадок з батьком змінює всі плани та надії. Замість нової роботи в французькому ресторані, Самір починає займатися скромним родинним рестораном, де готують страви індійської кухні.

Кухня Вайта (Whites, 2010)



Роланд Вайт – шеф ресторану в престижному заміському готелі. 15 років тому він був одним з кращих та найбільш високооплачуваних шефів світу. Але шеф не розучився готувати – найчастіше йому просто... лінь. Вайт втратив вправність, а гарячий темперамент тільки ускладнює відносини з командою. У кадр потрапляють смішні кулінарні будні та непередбачувані події на кухні.

Тост (Toast, 2010)



Найджелу – всього 9 років, але він готує набагато краще своєї мами. Її коронна страва – тост, адже це єдине, що вона вміє робити. Трапляється непоправне: мама вмирає, і Найджел залишається жити з батьком, з яким ніколи не ладив, і новою покоївкою. Вони стають справжніми конкурентами на кухні. Хоча Найджелу – єдиному хлопчикові в кулінарному класі – це йде на користь.

Смачного! (Bon appetit, 2010)



На стажування в один з найвідоміших швейцарських ресторанів приїжджає молодий кухар-іспанець. Завдяки своєму таланту та амбіціям, Даніель швидко піднімається по кар’єрних сходах. Ось тільки відносини з колегами у нього зовсім не склалися.

Шеф (Comme un chef, 2012)



Молодий кухар, що розчарувався в улюбленій справі і власних талантах, стає маляром. Але від долі нікуди не дітися. Йому доручають фарбувати фасад закладу, і вже незабаром він виявляється на кухні і починає вчити кухарів правильно готувати. В кадрі опинилися історія непростих взаємин початківця кухаря і зоряного шефа, пародія на молекулярну кухню і диспути про сполучуваність продуктів. Актори навіть брали уроки акторської майстерності в Алена Дюкасса!

Прянощі та пристрасті (The Hundred-Foot Journey, 2014 року)



Сім’я емігрантів з Індії переїжджає в маленьке містечко в Провансі і вирішує відкрити там власну справу. Кафе зі східною кухнею з’являється просто навпроти знаменитого ресторану «Плакуча верба», удостоєного зірки Мішлен. Незабаром на зміну скептичному відношенню мадам Мелорі, господині ресторану, приходить справжня війна за відвідувачів.

Кухар на колесах (Chef, 2014 року)



Шеф Карл Каспер працював у відомому ресторані Лос-Анджелеса. Але він втратив роботу, і єдиним рішенням проблеми йому здається необхідність відкрити закусочну на колесах. Це кращий спосіб повернути кулінарне натхнення і налагодити відносини з сім’єю.

Шеф Адам Джонс (Burnt, 2015)



Адам Джонс, шеф-кухар ресторану, який отримав 2 мішленівські зірки, широко відомий завдяки своєму таланту. Успіх запаморочив голову, і Адам починає вести себе як справжня зірка. Через свій темперамент шеф позбавляється роботи. Але він не збирається здаватися. У Адама інша мета: повернути колишню роботу і завоювати ще одну зірку. А для цього потрібна хороша команда.

Тим, кого більше цікавить історія без гриму і декорацій, порадимо документальні фільми. Художній сюжет відходить на другий план; основний акцент зроблений на техніку і майстерність всесвітньо відомих шефів. Це історії їхнього життя, успіху і творчості, історії закладів, куди неймовірно складно потрапити навіть на один вечір.

«Нома» – мій ідеальний шторм (Noma My Perfect Storm, 2015)



Як свідчить слоган, цей фільм – творча подорож в унікальний світ і свідомість Рене Редзепі, шефа і співвласника ресторану «Нома». Чотири рази цей ресторан в Копенгагені був визнаний кращим в світі. Тут можуть приготувати навіть мох або лишайник, і це буде найсмачніше, що ви коли-небудь куштували. У документальному фільмі ви побачите історію успіху шефа, а також багато вишуканих страв, які навіть на вигляд здаються надзвичайно смачними.

Chef’s Table (2015)



Netflix знає, чим порадувати глядачів. Але в новому проекті з’являються герої не з коміксів, а з трохи іншого світу. Кожна серія розповідає про одного із знаменитих на весь світ шефів – про їх життя, таланти та пристрасті до улюбленої справи. За перші два сезони глядачі вже мали змогу побачити історії про Магнуса Нільсона та «Фавікена», Массімо Боттура і «Остерію Франческана», Енріке Ольвера і «Пухоль» – всього 12 історій. 3 сезон стартував 2 вересня серією про Олену Пассар.

Приємного перегляду!

Джерело: gastroguide.in.ua