

REINVENTIG MIRAZUR

La reinvencción de un restaurante tras la pandemia

IKER BERGARA

Reinventig Mirazur, el film que se estrena hoy en Culinary Zinema, comienza con unas escenas del chef Mauro Colagreco en Japón. Dichas escenas fueron grabadas por los directores Vèrane Frediani y Franck Ribière en diciembre de 2019 antes de decidir que iban a realizar una película sobre él.

Durante el viaje "el *feeling* fue tan bueno" que los tres decidieron grabar juntos un trabajo más largo. A Frediani y Ribière había dos aspectos que les interesaban de la figura de Colagreco: "que acababa de ser nombrado mejor chef del mundo por The World's 50 Best Restaurant y que se trataba de un cocinero argentino que trabajaba en Francia".

Sin embargo, inmediatamente después de esa decisión llegó la pandemia y, tanto los realizadores como el cocinero, tuvieron que reinventarse: unos para hacer la película y Colagreco para sacar adelante su

restaurante. Finalmente, los tres decidieron grabar un documental que reflejara el resurgimiento del Mirazur, el restaurante de Colagreco en Menton, Francia, tras el confinamiento.

"En ese momento Colagreco se hacía muchas preguntas a sí mismo sobre el futuro de una gastronomía, sobre el sentido que tenía hacer alta gastronomía en un mundo que se desmoronaba. Tener la oportunidad de reflejar todo eso en un documental nos pareció muy enriquecedor", cuentan los realizadores.

Para ello, Frediani y Ribière tuvieron que grabar durante muchos meses, todos los que se alargó la interminable pandemia. Sin embargo, eso no supuso un problema para ninguno de los dos: "Nos gusta filmar juntos, nos gusta la buena comida... ¿Qué más se puede pedir?"

Los cineastas reconocen que al principio a Colagreco le costó adaptarse a las cámaras pero, "como solo estábamos los dos y estuvimos tan-



El chef Mauro Colagreco junto a Vèrane Frediani y Franck Ribière.

GARI GARAIALDE

"Durante el rodaje del film éramos como una parte más del equipo de cocina"

to tiempo filmando", finalmente lograron que el chef se olvidara de su presencia. "Éramos prácticamente como una parte más del equipo de cocina", aseguran Frediani y Ribière.

Aunque Frediani y Ribière prácticamente acaban de aterrizar en San Sebastián, reconocen estar deseando volver una tercera vez con uno de sus próximos proyectos de gastronomía. Sí, los cineastas ya habían participado previamente en la Sec-

ción Culinary Zinema con la película *(S)teak Revolution*. "Nos encanta la sección porque nos encanta comer".

En esta ocasión, en la cena temática que se celebra tras la proyección de las películas de Culinary Zinema, disfrutarán con un menú elaborado a cuatro manos por Paulo Airaudó e Ignacio Echapresto y que contará con la aportación de la responsable de la huerta del Basque Culinary Center, Leire Echaide.

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT
THE ART OF REVEALING NATURE

CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1811
PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS
À ÉPERNAY - FRANCE

69
SSIFF | Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
Champagne Oficial

EL CHAMPAGNE SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA