

JOUR2FÊTE et La Ferme ! Productions PRESENTANO

STEAK

(R)EVOLUTION

UN FILM DI FRANCK RIBIÈRE

Alla ricerca
della bistecca
più buona del
mondo



DAL 18 GIUGNO IN ESCLUSIVA SU:

PREMIUM
MEDIASET
PLAY.MEDIASETPREMIUM.IT

infinity
WWW.INFINITYTV.IT

Production LA FERME ! PRODUCTIONS, in coproduction with C.PRODUCTIONS, associated producers YVES MARIE LE BOURDONNEC, THIERRY CHÈZE, EIKO MIZUNO GRAY, JASON GRAY, SISSI DUPARC, with the participation of PARIS PREMIÈRE, JOUR2FÊTE, TIBERIUS FILM GMBH, LOADED FILMS LTD., un film di FRANCK RIBIÈRE, written by FRANCK RIBIÈRE and VÉRANE FRÉDIANI, produced by VÉRANE FRÉDIANI, original music ÉRIC JEANNE, editing VÉRANE FRÉDIANI, post production picture DAVE and CÉDRIC DECOTTIGNIES, post production sound ALEXIS and JONATHAN DERNAUCOURT, book PUBLISHED AT LES ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE, international sales JOUR2FÊTE.

FACEBOOK.COM/STEAK.REVOLUTION.ITALIA

dissapore

iFood

movieplayer.it

LA FERME ! PRODUCTIONS

fil rouge
media

www.facebook.com/Steak.Revolution.Italia

Materiale stampa disponibile su www.filrougemedi.eu

DISTRIBUZIONE

Fil Rouge Media

via Cimabue 2,

001986 Roma

Tel. +39.06.45.66.43.65

filrougemedi@yahoo.com

UFFICIO STAMPA

Reggi & Spizzichino Communication

Tel. +39.06.95583615

www.reggiespizzichino.com

info@reggiespizzichino.com

SINOSI

«Steak (R)evolution» è un viaggio intorno al mondo fra gli allevatori, i macellai e i cuochi più specializzati in carni. Lontano dagli allevamenti intensivi e dalla produzione industriale, una rivoluzione è già in corso da qualche anno. La carne rossa sta diventando sempre di più un prodotto d'eccezione, per pochi, e quindi anche un prodotto per l'alta cucina. Questa rivoluzione è anche un "ritorno all'antico", una riscoperta della produzione e dei consumi di carne in nome della qualità e non solo della quantità, e soprattutto dei sapori autentici a dispetto delle mode salutiste o delle diete del momento... È una rivoluzione che affronta alimentazione e salute con molta competenza ed equilibrio.

Dove si trova dunque la miglior carne rossa del mondo? Franck Ribière è partito con il suo macellaio preferito, il celebre Yves-Marie Le Bourdonnec, per incontrare i nuovi protagonisti della filiera alimentare, girando ben quattro continenti alla ricerca dell'eccellenza assoluta e cercando di capire e d'interpretare le tendenze del mercato e l'evoluzione del gusto.

Alcuni generosi e coraggiosi pionieri sono tornati a lavorare sulle tradizioni, aggiungendo metodi nuovi e anche un approccio ecologista. I centri di questo nuovo mercato non sono dove forse ci si aspetterebbe, perché la carne rossa di prima qualità è diventata un vero e proprio prodotto di ricerca e cura artigianale, come un prodotto di «alta sartoria»!

2

INTERVISTA CON FRANCK RIBIÈRE

Qual è il punto di partenza di *Steak (R)evolution* ?

Un appassionato di carne cerca di capire perché la carne in Francia sia tanto diversa da quella che ha occasione di gustare durante i suoi viaggi... E questo appassionato di carne sono io! Sono cresciuto in una famiglia di allevatori di bovini "charolaises" e per molto tempo ho pensato che si trattasse della carne migliore del mondo. Finché un giorno ho capito che questa non era certo l'opinione di tutti: gli argentini, gli statunitensi, i giapponesi e anche gli italiani hanno un rapporto con la carne molto più forte di quello dei francesi. Dove si può dunque mangiare la miglior bistecca del mondo? Questa domanda è diventata un'ossessione.

Una volta decisa questa ricerca, qual è stato il suo metodo di lavoro?

Il mio punto di vista è quello di un consumatore che ama la carne. Il mio percorso è dunque in primo luogo una ricerca di prodotti di qualità, ma ho anche voluto capire la filosofia di ognuno dei protagonisti dietro ai prodotti. Concretamente, ho incominciato ad informarmi fra chi si trovava più vicino e mi hanno subito confermato quanto fosse necessario andare nei grandi paesi della carne che nominavo: l'Argentina, gli Stati Uniti e il Giappone. Poi, navigando su Internet, se si digita «miglior macellaio del mondo» o «miglior specialista in carni», si arriva molto in fretta al nome d'Yves-Marie Le Bourdonnec. L'ho dunque incontrato per spiegargli il mio progetto. E molto rapidamente mi sono reso conto che avevamo le stesse opinioni sulla carne, anche se il suo approccio era più professionale del mio. Si è offerto spontaneamente d'accompagnarmi in alcuni

posti dove voleva verificare le sue intuizioni. Così è venuto con me in Giappone, in Italia e in Svezia. Poi ho incontrato un altro personaggio essenziale: Mark Schatzker, scrittore e giornalista del *Globe and Mail* di Toronto, autore del libro *Steak*. Confrontando le nostre esperienze, ho potuto per esempio evitare dei viaggi inutili: non serviva a nulla andare in Nuova Zelanda, dal momento che i bovini sono gli stessi che in Gran Bretagna dove ero già andato. Inoltre, Mark ha apportato un punto di vista esterno più che pertinente sulla carne francese.

In *Steak (R)evolution*, siete partiti alla ricerca della miglior carne di manzo del mondo. Su quali criteri vi siete basati per definirla?

Dei criteri precisi, ma evidentemente... soggettivi, perché alla fine è decisivo il gusto personale nello stabilire quale sia la carne migliore del mondo. Per riassumere, era necessario che la degustazione mi procurasse piacere (in funzione dei differenti gusti, aromi, consistenza) e un senso di benessere (cosa che forzatamente penalizza le carni grasse, che sono meno digeribili). Per fare un parallelo con il settore vinicolo, la mia prospettiva è quella di un vino di qualità a gradazione alcolica non troppo alta. Secondo questa logica, si può paragonare la carne francese a un eccellente Beaujolais e il manzo di Kobe a un Château d'Yquem, tanto che in queste discussioni di gusto si finisce per domandarsi se si stia ancora parlando di carne. Man mano che i miei viaggi e incontri si susseguivano, mi sono reso conto quanto il mio gusto personale alla fine tendesse ad assomigliare al gusto comune.

Lanciandosi in questa avventura, aveva già un'idea dei paesi dove avrebbe trovato la carne migliore del mondo?

Avevo un'intuizione: che la miglior bistecca del mondo fosse probabilmente servita dal ristorante Peter Luger a New York. Ma, come si vede all'inizio del film, questa mia intuizione si è rivelata completamente falsa! Eppure Yves-Marie me l'aveva detto: «Non puoi passare così in fretta dalla carne Charolais a Peter Luger!». Perché la logica di Peter Luger rappresenta perfettamente il rapporto degli americani con la carne, che è all'opposto di quello francese: animali ingozzati di cereali ed estremamente grassi. Privilegiano una carne grassa e molle rispetto a quelle più tenere e gustose. Dunque, incominciando le riprese di *Steak (R)evolution*, non avevo veramente alcuna idea di dove avrei potuto scovare la miglior bistecca del mondo. Un solo dettaglio poteva suggerirmi che l'avrei trovata in Spagna: il fatto che questo paese sia ai vertici della cucina mondiale, monopolizzando ogni anno, o quasi, il podio delle classifiche dei migliori ristoranti del mondo...

3

Quali film aveva in testa prima di lanciarsi in *Steak (R)evolution*?

Mondovino, chiaramente. Ma piuttosto che un film in particolare, avevo soprattutto in testa l'idea di fare un documentario senza voce fuori campo né commenti. Non volevo apparire sullo schermo e dare le mie opinioni in modo diretto. Auspicavo che lo spettatore potesse costruire le proprie in funzione di quanto vedeva, reagendo alle diverse testimonianze. Una seconda cosa importante è che non volevo fare un'inchiesta alla Michael Moore o *Fast Food Nation* di Richard Linklater, che a suo tempo avevo distribuito in Francia. *Steak (R)evolution* non s'iscrive nella categoria dei film di denuncia. Non avevo alcun desiderio di mostrare il lato negativo delle cose, di filmare i mattatoi o di andare da Mac Donald's. Altri l'hanno già fatto – e molto bene! – prima di me. Non mi sono posto su quel piano. Con tutta evidenza, *Steak (R)evolution* non incita le persone a consumare carne a tutti i costi, ma spero che possa dare dei criteri a chi abbia voglia di mangiarla, che dia un aiuto ad orientarsi nella ricerca di questo piacere del palato.

Dunque questo film non è una risposta ai vegetariani?

No! Io credo d'altronde che i vegetariani abbiano nella maggior parte dei casi ragione:

mangiare carne tutti i giorni fa male alla salute, senza dubbio. Ma qui il mio «messaggio» è tutt'altro: invece di smettere del tutto di mangiare carne, mangiate la miglior carne possibile. E per arrivarci, in Francia, si dovrebbe ricostruire completamente la cultura del consumatore. Oggi è orientata esclusivamente alla salubrità della carne, cosa che è chiaramente inattuabile, ma che purtroppo non ha niente a che vedere col gusto.

Che cosa l'ha più sorpresa durante la sua ricerca?

La mia esplorazione dell'Argentina, il paese che possiede senza dubbio il marketing più efficace di tutti! Tutti sono convintissimi che la miglior carne del mondo sia argentina, laddove invece quella che i suoi abitanti consumano quotidianamente (e in grandi quantità: 60 kg pro capite all'anno contro i 15 della Francia!) si rivela estremamente ordinaria. Di fatto, bisogna andare in ristoranti molto costosi per trovare una carne buona, perché la maggior parte viene esportata.

Lei ha avuto accesso ad ambiti raramente visibili, in certi casi persino nascosti, come il retro del ristorante Peter Luger o gli allevamenti di bovini giapponesi... Come è riuscito a convincere i suoi interlocutori a lasciarla filmare?

È evidentemente frutto di un lavoro fatto a monte, tutti hanno capito il percorso che volevo fare. Non ero là per distribuire buoni o cattivi voti, ma per comprendere in profondità un mondo tanto particolare come quello della carne. E devo riconoscere che la mia provenienza da una famiglia contadina si è senza dubbio rivelata un elemento determinante!

Quanto tempo sono durate le riprese ?

Due anni per circa quaranta ore di girato! Ogni persona mi metteva in contatto con un'altra... Esiste un fattore comune a tutte le persone che ho incontrato. Sono tutti degli appassionati che soffrono per l'immagine negativa della carne. È una comunità che cerca di valorizzare un prodotto d'eccezione. Si conoscono tutti fra loro, o quasi. E si fanno reciprocamente visita con regolarità.

Come ha lavorato sul montaggio per passare da 40 ore a 2?

Sono ritornato alla domanda di partenza: perché ho voluto fare questo film? Dunque a qualcosa di più personale di quanto non avessi immaginato. Non ho alcuna volontà di «french bashing» e nemmeno di intonare la nota litania «era meglio prima». Di fatto, si può riassumere *Steak (R)evolution* come la voce del cuore di un francese che, lungo i suoi incontri in giro per il pianeta, si è ormai totalmente persuaso che l'avvenire della carne francese possa essere radioso. Cerco di mostrarlo sottolineando la differenza fra le nostre carni e quelle degli altri. E più precisamente ciò che spiega questa differenza. È una questione di cultura? Di rapporto all'animale? D'allevamento? D'alimentazione? Ho realizzato il montaggio di *Steak (R)evolution* organizzando le immagini in base alle risposte a queste domande.

È dunque al momento del montaggio che ha veramente trovato la colonna vertebrale del suo racconto?

Sì, è al banco del montaggio che il film s'è rivelato chiaramente a me e a Vèrane Frédiani, la montatrice e produttrice. Vèrane m'aveva accompagnato durante le riprese, mi ha proposto diverse strutture e alla fine abbiamo scelto la versione più personale e più vicina alla realtà dell'avventura di quei due anni. Abbiamo trovato questa struttura il giorno in cui ho smesso di interrogarmi su ciò che avevo nel piatto e mi sono invece posto la domanda giusta: che cosa mangiano i bovini (che sono nel mio piatto)? La vera battaglia si situa a questo livello. È una relazione che molti non comprendono. Sono arrivato a questa conclusione grazie a una rivelazione del buon senso: non c'è una buona bistecca senza un bovino felice! Non è tutto solo questione di frollatura o di cottura. Questa relazione reale e

forte fra l'uomo e l'animale è essenziale. E l'allevatore che, ogni giorno per 15 anni, va a parlare alla sua mucca e a darle da mangiare di persona, prima di macellarla, produrrà per forza una carne migliore.

È per questo motivo che lei non si accontenta di una semplice classifica dal decimo al primo posto?

Esattamente. La classifica non è che un mezzo, non il fine del mio film. Presentarla come una sorta di conto alla rovescia non avrebbe avuto alcun senso. Ogni degustazione mi ha fatto capire e assaporare quella successiva, ogni degustazione mi ha fatto crescere.

Del resto lei non conclude il film con la Spagna, la numero 1, ma in Corsica. Perché?

Ci tenevo a chiudere in Francia. Dunque, al montaggio, mi sono chiesto che cosa avessi visto di più sorprendente nel mio paese durante le riprese. Senza alcuna ombra di dubbio era l'attività di Jacques Abbatucci in Corsica, della quale mi avevano parlato molto bene e che ho visitato dopo aver saputo che un famoso ristorante parigino, *Le Sergent Recruteur*, comprava lì la propria eccellente carne. Jacques Abbatucci è molto atipico, lavora senza alcun aiuto europeo, ha saputo affermare la propria singolarità tramite l'eccellenza. È al tempo stesso allevatore, macellaio e cuoco: la combinazione perfetta. Produce lui stesso il suo fieno e i suoi cereali. In breve, è completamente autonomo. Chiudendo il mio documentario su di lui, ho voluto mostrare che, sbarazzandoci dei nostri pregiudizi sulla carne, possiamo solo guadagnarci. La Francia ha possibilità eccezionali, ma non ha fatto le scelte giuste come produttore di carni bovine. E, come consumatori, non disponiamo delle informazioni giuste. Sui menu dei ristoranti si legge «carne della Comunità Europea», ma non è in questo dato che si trova l'essenziale. Sarebbe meglio conoscere la razza, l'età del bovino quando è stato macellato, il tempo di frollatura della carne... Infine e soprattutto, dobbiamo rompere con l'educazione ricevuta: ci hanno insegnato a comprare della carne "sana" dunque non grassa, mentre la carne buona è per forza grassa, dal momento che è il grasso il vettore del gusto!

5

Qual è il suo auspicio con *Steak (R)évolution*?

Spero che permetta agli spettatori d'apprendere delle cose sulla carne e, prioritariamente, sulla buona carne. Ho voluto fare una mappa dei luoghi autentici di questa filiera alimentare nel mondo, con entusiasmo e ottimismo. Perché, contrariamente al mondo del vino, c'è ancora della speranza per la carne!

Franck Ribière

Nato in una famiglia d'allevatori, Franck passa da studi in Scienze Politiche a studi cinematografici all'ESEC. Assistente di fotografi di moda a New York e in seguito produttore esecutivo di documentari, dirige poi una filiale cinematografica di Hachette Filipacchi, prima di creare con Vérane Frédiani *La Fabrique de Films* e *La Ferme Productions*, due società di produzione di lungometraggi cinematografici a cui si devono film come *À l'intérieur*, *Thelma*, *Louise et Chantal* o più recentemente *Les Sorcières de Zugarramurdi*. *Steak (R)évolution* è il primo film documentario di Franck Ribière come regista e s'accompagna a un libro pubblicato da Éditions de la Martinière, co-scritto con Vérane Frédiani.

Vérane Frédiani

Diplomata all'Edhec, Vérane Frédiani lavora come giornalista cinematografica per circa dieci anni su MCM, poi Canal Plus, dove presenta *Le Journal du Cinéma* al seguito d'Isabelle Giordano. Dopo aver intervistato centinaia di attori e registi, Vérane Frédiani è passata alla distribuzione e alla produzione di lungometraggi al fianco di Franck Ribière. Produttrice e co-sceneggiatrice del documentario *Steak (R)évolution*, Vérane ha con

grande scioltezza curato il montaggio di un film con tante ore di girato e che richiede una grande «confidenza» con le lingue straniere!

Yves-Marie Le Bourdonnec

Con l'indole innata dell'imprenditore, Yves-Marie crea, a 18 anni, la sua prima macelleria "Le Couteau d'Argent" a Asnières (92). Nel 2003 è eletto miglior macellaio di Parigi, fra 125 candidati, in seguito a una degustazione alla cieca organizzata dalla rivista *L'Express*. A 44 anni, Yves-Marie Le Bourdonnec ha la reputazione, nel settore delle macellerie, di portare le proprie idee fino in fondo. Il suo credo: trasmettere il suo *savoirfaire* e modernizzare l'immagine della professione. Ma anche remunerare gli allevatori per la qualità del loro lavoro e il tempo necessario ad ottenere un animale di qualità, fattori per lui essenziali per proporre una buona carne ai consumatori. Nel 2010 viene chiamato a Canal+ per presentare e commentare un documentario di 90 minuti sulle filiere della carne nel mondo. L'anno dopo crea il movimento *I Love Bidoche*. Nel 2012, *L'Effet Boeuf*, il suo libro pubblicato da Michel Lafon, gli permette di portare alto e forte il suo discorso sulla filiera bovina: è tempo di rimandare gli animali al pascolo.

Una produzione

La Ferme ! Productions

In coproduzione con

C.Productions

Produttori associati

Yves-Marie Le Bourdonnec, Thierry Chèze

Eiko Mizuno Gray, Jason Gray, Sissi Duparc

Con la partecipazione di

Paris Première, Jour2Fête, Tiberius Film GmbH,

Loaded Films Ltd.

Un film di

Franck Ribière

Scritto da

Franck Ribière e Vèrane Frédiani

Prodotto da

Vèrane Frédiani

Interpreti

Yves-Marie Le Bourdonnec, Michel & Sébastien Bras, Johan Jureskog, José Gordón, Tim

Wilson, Yuuto Kawagishi, Christian Constant, Tom Mylan, Jody Storch, Dario Cecchini,

Giovanni Manetti, Jacques Abbaticci, H. Dierendonck, Mathias Dahlgren, Mark Schatzker

Musica originale

Éric Jeanne

Montaggio

Vèrane Frédiani

Post produzione immagine

Dave e Cédric Decottignies

Post production suono

Alexis e Jonathan Dernaucourt

Libro

Edizioni La Martinière

Distribuzione Francia e internazionale

Jour2Fête

Distribuzione italiana

Fil Rouge Media