



Culinary Cinema nabídne i kultovní Velkou žranici

Mezinárodní filmový festival Praha – Febiofest už popáté nabízí filmovým fanouškům speciální sekci věnovanou snímkům s kulinářskou tematikou. Vybrané tři projekce jsou po tři večery spojeny s exkluzivní večeří a jsou určeny divákům, kteří chtějí zažít filmově-kulinářský zážitek.

Špičkoví čeští šéfkuchaři se nechali inspirovat třemi filmy a připraví pro hosty po projekcích speciální menu. Letos festival propojuje s hvězdami kuchařského umění marocko-francouzský film o lásce k vaření *Tazzeka*, španělský dokumentární snímek *Albert Adrià, génius v kuchyni* o osobitém katalánském kuchařském mistrovi nebo kultovní francouzsko-italskou *Velkou žranici* s **Marcellem Mastroiannim**.

Od 22. do 24. března uvaří speciální filmové menu uznávaný šéfkuchař a lektor oblíbených gastro kurzů **Lukáš Čížek** z restaurací Fusion či Farma Vrchlabí nebo šéfkuchař **Filip Sajler** známý z televizního pořadu Kluci v akci a dnes také provozovatel úspěšných firem Perfect Canteen & Catering. Vyvrcholením kulinářských večerů bude společné menu obou kuchařů společně s šéfkuchařem **Martinem Staňkem** k příznačnému snímku *Velká žranice*.

Projekce filmů proběhne v CineStar Anděl a následná exkluzivní večeře v restauraci Delight přilehlého hotelu Vienna House Andel's Prague. Komentované vaření bude uvádět již tradičně moderátorka **Jolana Voldánová**.

PÁTEK 22. 03., 18:00

Tazzeka

Menu - Lukáš Čížek

Cena 1190 Kč

SOBOTA 23. 03., 17:00

Velká žranice

Společné menu připraví trojice kuchařů z Gourmet Academy: Lukáš Čížek, Filip Sajler, Martin Staňek

Cena 1190 Kč

NEDĚLE 24. 03., 18:00

Albert Adrià, génius v kuchyni

Menu – Filip Sajler

Cena 1190 Kč

Velká žranice

Dnes již kultovní snímek režiséra **Marca Ferreriho** vypráví metaforický příběh o čtveřici přátel, kteří chtějí spáchat sebevraždu naprosto nevídaným způsobem. Rozhodnou se, že se ují k smrti těmi nejvybranějšími pokrmy a lahůdkami. Opulentní orgie s hvězdným obsazením vzbudila v době svého uvedení velmi rozporuplné reakce a filmu dokonce hrozilo, že bude zakázaný. Dekadentní hostina ve starém domku na kraji Paříže je kritikou bezuzdného konzumerismu moderní společnosti a stejnou mírou se zde střídá vulgarita i poetičnost, kontroverze i intimita. Samozřejmě vždy za přítomnosti všudypřítomného jídla.



V hlavních rolích excelují světové herecké hvězdy **Marcello Mastroianni, Michel Piccoli, Philippe Noiret a Ugo Tognazzi**. Snímek **Marca Ferreriho**, který s osobitou ironií nastavuje zrcadlo „prožrané“ společnosti, byl v roce 1973 oceněn na MFF v Cannes.

Tazeka

Celovečerní režijní debut absolventa prestižní pařížské filmové školy La Fémis **Jeana-Philippe Gauda** sleduje příběh mladého Eliase, který svým výjimečným citem pro barvy, chutě a vůně marocké kuchyně touží proniknout v mekce evropské gastronomie – Paříži. Komedialní drama s lehkostí propojuje marocké pokrmy, houževnatý boj o vlastní místo na slunci i příběh lásky, bez které by život nikdy neměl tu správnou chuť.

Albert Adrià, génius v kuchyni

Španělský dokument je portrétem **Alberta Adria**, renomovaného šéfkuchaře a spoluzakladatele jedné z nejlepších restaurací na světě elBulli, oceněné třemi michelinskými hvězdami. Nenahlíží do skrytého zákulisí nejvyšších gastronomických pater, ale sleduje především úžasný talent a kreativní sílu muže, jenž stál u vzniku postmoderní gastronomie a jehož jídla jsou dokonalým uměleckým dílem.

Lukáš Čížek je šéfkuchařem a majitelem restaurací Fusion a Farma Fish and Steak ve Vrchlabí. V minulosti působil v pětihvězdičkovém hotelu v rakouských Alpách nebo vedl restauraci největšího krkonošského hotelu - OREA Hotel Arnika. Je lektorem gastro kurzů v Gourmet Academy a držitelem mnoha prestižních domácích i zahraničních ocenění z gastronomických soutěží, mistrovství republiky či z kuchařské olympiády. Získal například i ocenění na mistrovství světa (Culinary World Cup) v Lucembursku.

Filip Sajler patří díky úspěšnému televiznímu pořadu Kluci v akci k nejznámějším českým šéfkuchařům. V současné době řídí své společnosti Perfect Canteen & Perfect Catering, které v roce 2006 založil. Jedná se o 20 firemních restaurací a prémiovou cateringovou divizi. Má za sebou praxi ve špičkových podnicích v USA, Německu, Singapuru, Francii a v České republice. Je lektorem kurzů vaření v Gourmet Academy, byl členem Národního kuchařského týmu a je držitelem řady ocenění z celého světa včetně trofeje z Kuchařské olympiády.

Martin Staněk působí jako kreativní šéfkuchař ve společnostech Perfect Canteen & Perfect Catering. Má řadu ocenění z kuchařských soutěží a mezinárodní zkušenost z vaření v Německu. Zúčastnil se několika stáží u světově známého „michelinového“ šéfkuchaře Yannicka Alléno. Od samého vzniku je členem Gourmet Academy týmu.

Hlavním partnerem sekce Culinary Cinema je Potten & Pannen – Staněk group a její Gourmet Academy.

Tiskový servis:

Gábina Vágner, t: +420 602 789 242, vagner@febiofest.cz

Tereza Jiravová, t: +420 603 828 429, jiravova@febiofest.cz

MFF Praha - Febiofest, Růžová 13, Praha 1, 110 00