

Juliette Binoche lässt es lange brodeln

Ihr neuer Film spielt in der Küche. Die Oscarpreisträgerin spricht über ein intimes Omelett und wie sie am Herd ihrem Ex-Partner näherkam.

Interview: Matthias Lerf

Kochen Sie manchmal auch Pot-au-feu?

Juliette Binoche: Selbstverständlich. Das ist einfach.

Im Film sieht es aber nicht so aus.

Doch. Sie nehmen etwas Fleisch und Gemüse und lassen es lange genug brodeln. Entscheidend ist, gute Zutaten zu verwenden. Ich versuche, immer wenn ich in Paris bin, auf dem Biomarkt einzukaufen.

Sind Sie eine gute Köchin?

Eine passable. Zu Beginn meiner Karriere hatte ich einen italienischen Freund, deshalb bin ich ziemlich gut mit Pasta. Auch von meiner Mutter habe ich einiges gelernt. Ich konnte zum Beispiel früh eine Béchamelsauce machen, dachte schon, das sei Haute Cuisine.

Die Frau, die Sie spielen, gibt sich ganz der Küche hin.

Das ist wahr. Sie lebt dadurch, dass sie anderen Leuten gibt. Besonders diesem Koch. Das ergibt ihrem Leben einen Sinn, vielleicht auch, weil sie gar nicht weiß, was sie selbst hat.

Haben Sie auch eine gebende Seite?

Bei Filmprojekten sehr. Zu Beginn meiner Karriere konnte ich mich ganz hineinknien, mit totaler Hingabe. Aber dann bin ich einmal in einer Filmszene fast ertrunken, was einiges veränderte.

Fast ertrunken?

Das war bei den Dreharbeiten zu «Les Amants du Pont-Neuf», in einem Waschraum. Da ging vieles schief, auch mit den Sicherheitsmassnahmen. Von da an sagte ich mir: Das Leben ist doch wichtiger als die Arbeit.

In einem Interview sagte Regisseur Tran Anh Hung, es herrsche sogleich mehr Disziplin auf einem Set, sobald Sie den Drehort betreten.

Das hat er gesagt? Haha, aber... die Aussage hat schon etwas. Für mich ist ein Filmset heilig. In der Regel bin ich ruhig, wenn ich auf den Drehplatz komme, konzentriert. Das wirkt offenbar ansteckend.

Wie war es, die Küche mit Ihrem ehemaligen Lebenspartner Benoît



Juliette Binoche spielt eine Köchin in «Pot-au-feu».

Bild: Imago

Ikone aus Paris

Für ihren Auftritt in «The English Patient» (1996) erhielt Juliette Binoche, 59, einen Oscar. Ihr erster Kinofilm war vor vierzig Jahren «Je vous sauve, Marie» von Jean-Luc Godard, seither ist die Pariserin eine Institution im französischen Kino. Gegenwärtig ist sie auch noch als Ikone zu sehen: In der Serie «The New Look» auf Apple+ verkörpert sie Coco Chanel.

Magimel zu teilen, mit dem Sie seit zwanzig Jahren nicht mehr vor der Kamera standen?

Recht fröhlich. Nur während den Proben wurde es schwierig.

Weshalb?

Er freute sich riesig auf das Kochen vor der Kamera, denn er ist ein exzellenter Koch. Aber beim Proben merkte ich, dass ich selbst mehr Kochszenen brauche. Ich sagte dem Regisseur: Du musst mir Zeit in der Küche geben, damit das Publikum versteht, dass dieser Koch

mich wirklich braucht. Das hat Tran Anh Hung eingeleuchtet, aber Benoît war wütend. Er sagte, ich würde ihm Szenen stehlen. Ich versuchte, ihm klarzumachen, dass es nicht um ihn und um mich geht, aber er nahm es persönlich.

Und dann?

Als die Dreharbeiten begannen, begrüßte ich ihn mit einem dicken Kuss auf die Wange. Unsere erste Szene war diejenige, in der wir beide ein Omelett essen, sehr intim und ohne Koch-Trallala. Das lief hervorragend, ich merkte, dass alles in Ordnung war.

Keine Probleme mehr?

Im Gegenteil. Ich musste oft lachen. Da war ich mit diesem Mann, den ich zwanzig Jahre kaum erreichen konnte, obwohl wir ein gemeinsames Kind haben. Und drückte in den Drehbüchsätzen Gefühle aus, die ich vorher nie äußern konnte. Wir sprachen irgendwie über uns, ohne in alte Vorwurfsschemen zu fallen.

Ihr Fazit?

Wir lieben einander immer noch, auf unsere Art. Und ich denke, der Film ist das beste Geschenk an unsere gemeinsame Tochter.

.....
«Pot-au-feu»: Im Kino.

ANZEIGE

Publireportage

Ticino Winzer unterwegs – Merlot und mehr!

In 2023 fand die Premiere der Ticino-Wine-Tour statt und wurde sofort zu einer Erfolgsgeschichte. Nun freuen sich die Weingüter und Winzer in diesem Jahr auf die Fortsetzung. Vom 26. Februar bis zum 1. März 2024 sind 17 Winzer schweizweit mit ihrem besonderen Bus unterwegs.

Tessin heißt mediterranes Lebensgefühl inmitten der majestatischen Alpen mit Blick auf pittoresk in der Landschaft verstreute Weinberge. Perfekte Bedingungen für Spitzenweine im einzigen Schweizer Weinbaugebiet auf der Alpensüdseite – unterteilt in das nördliche Sopraceneri und das südliche Sottoceneri. Bemerkenswert sind die unzähligen Sonnentage, denen aber heftige Niederschläge gegenüberstehen können. Steile Hanglagen aus Granit und Gneis oder kalk- und lehmhaltigen Böden vervollständigen das außergewöhnliche Terroir auf der Südseite des Gotthards.

Ticino Wine Tour die Zweite

Der Erfolg der 2023 erstmals Veranstalteten Ticino-Wine-Tour war kolossal. Sie führte durch die ganze Schweiz und begeisterte junges Weinpublikum gleichermaßen wie erfahrene Weinkennerschaft. Sommeliers und Weinjournalisten machten sich vor Ort

mit den neuesten Entwicklungen vertraut. Schnell war klar, es wird 2024 eine Tour stattfinden. 17 teilnehmende Weinkellereien werden eine Woche lang mit einem speziellen Bus unterwegs sein. Persönlich und ungezwungen mit den Weinmachern über Neues und Spannendes aus dem Mekka des Merlots fachsimpeln. «Merlot del Ticino» gilt länger schon als etablierter Herausforderer bekannter Bordelaiser Crus, der mit Eleganz und Finesse punktet. Oder den heimlichen Star «Bianco di Merlot» und neue Sorten wie Marselan, Arinarnoa, Cabernet Franc, Syrah, Tannat und Nebbiolo kennenlernen. Doch ruhen sich die Tessiner Weingüter keineswegs auf ihren Erfolgen aus. Nicht umsonst ist das Tessin die international bekannteste unter den Schweizer Weinregionen. Keine Weine ohne Weinmacher! Ohne Weinproduzenten keine Weintour! Nachfolgend finden Sie alle Weingüter, die Sie an der Ticino-Wine-Tour entdecken können.

Ganz einfach hier anmelden: <https://www.vinum.eu/ch/ticinowine-tour-2024/>

Infos:

Ticinowine Tour:
Tessiner Weingüter on the Road!
Vom 26. Februar – 1. März 2024
17 Tessiner Weinproduzenten, 150 exklusive Weine, 5 Städte.
Kulinare Begleitung:
Rapelli-Charcuterie & Käsesorten von den Tessiner Alpen.

Daten:

26.2.2024 | St. Gallen | Restaurant Lagerhaus
27.2.2024 | Luzern | Gesellschaft Herren zu Schützen
28.2.2024 | Solothurn | La Couronne Hotel Restaurant Solothurn
29.2.2024 | Lausanne | Hotel Alpha Palmiers By Fassbind
1.3.2024 | Thun | Congress Hotel Seepark

Öffnungszeiten:

Fachpersonen: 15.00 bis 20.00 Uhr
Für Weinfreunde: 16.00 bis 20.00 Uhr



Schweiz. Natürlich.

Wein massvoll geniessen

