

MONDAY FEB 19
19:30 – 23:30
MGB CINEMA

SECOND SCREENING
TUESDAY FEB 20
19:30
CINESTAR IMAX



GERMAN PREMIERE

La quête d'Alain Ducasse *The Quest of Alain Ducasse*

D: Gilles de Maistre
P: Outside Films
Documentary
France 2017, 84'
French with English
subtitles

„Ich verkaufe Erinnerungen, die bleiben.“ So fasst Alain Ducasse seine gastronomische Aufgabe zusammen. Um sie zu erfüllen, reist er rastlos um die Welt, inspiziert seine 23 Restaurants auf drei Kontinenten und pflegt seine 18 Michelin-Sterne. Pausenlos riecht, fühlt, isst, schmeckt und schluckt er – außer im Flugzeug, dort isst er nichts. „Ich probiere seit 50 Jahren und kann immer noch etwas entdecken“, freut sich der Spitzenkoch.

Nach einem Flugzeugabsturz 1986, den er als Einziger überlebte, änderte sich seine Einstellung zum Beruf. Er begann im Kopf zu kochen und Konzepte für Speisekarten, Restaurants, Hotels, Bücher und Fortbildungen zu ersinnen. Das Kochen ist für Alain Ducasse weniger eine Kunst als ein Handwerk. Die Grundlage der Küche bleibt für ihn das Produkt, denn „ein kunstlos zubereiteter Steinbutt ist besser, als ein Künstler in der Küche ohne Steinbutt.“

‘I sell memories that last.’ This is how Alain Ducasse summarises his gastronomical task. To accomplish it he tirelessly travels the world, inspects his 23 restaurants on three continents and maintains his 18 Michelin stars. He ceaselessly smells, feels, eats, tastes and swallows – except on air-planes, where he eats nothing. ‘I have been testing for fifty years now, and I can still discover something new,’ the top chef enthuses.

After an airplane crash in 1986, of which he was the sole survivor, he changed his attitude towards his profession. He started to cook in his mind and to develop concepts for menus, restaurants, hotels, books and training courses.

For Alain Ducasse, cooking is less of an art and more of a craft. But for him, too, the product remains fundamental to the kitchen, since ‘an artlessly prepared turbot is better than an artist in the kitchen without a turbot’.

Photo: 2017 OUTSIDE FILMS - PATHÉ PRODUCTION - JOUROR FILMS - SOMEICI / PIERRE-MONETTA

Photo: la vie

THOMAS
BÜHNER



3 Michelin stars
19 Gault Millau points
5 F Feinschmecker
Restaurant la vie,
Osnabrück

MENU Greetings to the Chef

Kartoffelschaum | Kürbis-Curryeis
(heiß/kalt)

Potato foam | Curried pumpkin ice-cream
(hot/cold)

Tarte vom geräucherten Aal
Rote Bete | Imperial Kaviar (selection la vie)
Smoked eel tart

Beetroot | Imperial Caviar (selection la vie)

Ein Hauch von Bouillabaisse
Marinierter Kabeljau | Chutoro | Safransud
A Taste of Bouillabaisse
Marinated cod | Chutoro | Saffron stock

Geeiste Selleriemilch | Tonkabohne | Dillöl
Tigernuss | Ivoire Chocolate
Celery milk frappé | Tonka bean | Dill oil
Tiger nut | vory Coast chocolate

TALK

Gastronomic Diplomacy

Kann Besseres die Welt verbessern? Welche Rolle spielt die Spitzengastronomie in der Gesellschaft?

Can eating better food make a better world? What role does high-end gastronomy play in society?

AMUSE-GUEULE

VORSPEISE
STARTER

HAUPTGANG
MAIN COURSE

DESSERT

Guest
Alain Ducasse

Host
Madeleine Jakits