



パンもデザートもない

ムガリッツ

MUGARITZ

NO BREAD NO DESSERT



第72回 サン・セバスティアン国際映画祭カリナリーシネマ部門ベストフィルム

original **M+**

MOVISTAR PLUS + PRESENTA EN CO-ABORDAJÓN CON FONTE FILMS UNA PELÍCULA DE PACO PLAZA
 SONIDO UNAI GIMÉNEZ DE FOTOGRAFÍA ADRIAN HERNÁNDEZ DE DIRECCIÓN GOYO GÁMEZ DE DISEÑO GABRIEL GUTIÉRREZ Y ALEX ALCÁNTARA MÚSICA MIKEL SALAS
 MONTEJUN MAPA PASTOR CORTADO PACO PLAZA MAPA PASTOR PRODUCTORES EJECUTIVOS DOMINGO CORRAL GUILLERMO FARRÉ PRODUCTORES EJECUTIVOS PABLO ISLA CARLA PÉREZ DE ALBÉNIZ DIRECTOR PACO PLAZA

監督：パコ・プラサ

提供：ティーワイリミテッド 配給：ギャガ GAGA ©2024 TELEFONICA AUDIOVISUAL DIGITAL, S.L.U.

世界屈指の“異端”の名店 ミシュラン2つ星 ムガリッツの舞台裏



毎年11～4月、メニュー開発のため休業するミシュラン常連の名門 <ムガリッツ>
革新的な料理の誕生プロセスを追った ガストロノミック・ドキュメンタリー



未知の味覚を 刺激する90分

「食と映画を融合させた作品」に贈られる
第72回
サン・セバスティアン
国際映画祭
カリナリーシネマ部門
ベストフィルム

研究 RESEARCH

この年、<ムガリッツ>の研究開発チームを率いる4人は、ライトモチーフ「目に見えぬもの」をもとに試作を始めた。農場を訪問し、養蜂を習得し、欲しい素材は何でも取ってくる。日本食の影響も色濃い。納豆、昆布、麴、出汁、握り一食材は解釈され、大胆にアレンジされ、前代未聞の姿でテーブルに運ばれる。ここではもはや、「おいしさ」だけがねらいではない。



オーナーのアンドニ・L・アドゥリスは「僕は勇敢な臆病者だ」と語る。彼は時に、美食の枠を超え、論争の領域にまで運ばれてきた。しかし彼の仕事は料理の提供ではなく、クリエイティブな生態系の形成なのだ。そこでは、シェフやスタッフ、アーティスト＝自律的な細胞たちが、年に一度、メニュー開発＝調和を求め集まってくる。

CHALLENGE

挑戦

探求 EXPLORATION

2回にわたる試食会では、それぞれ約30品が提供され、ビジュアルアーティストやDJも参加する。営業開始までのカウントダウンにとって、決定的な中間目標地点だ。「やられた」「素晴らしい」「暴力的」「強烈すぎて食べられない」。食後にはさまざまな批評が飛び交い、議論は白熱する。

6か月もの月日をかけて完成したメニューは、シーズンが終わるとすべて火を放たれる。まるで祭りのように。ユニークな料理は一つ再現不可能だ。翌年ゼロから再出発し、定番となる料理はない。「驚き」とは定義上、予測不能でなくてはならないから。

PLAY

遊ぶ



食べているのは“世界をひらく鍵”

レストランの定義を超えた、美食のフロンティアへ

監督：バコ・ブラサ 脚本：バコ・ブラサ、マバ・バストール

提供：ティーワイリミテッド/配給：ギャガ  原題：MUGARITZ. NO BREAD NO DESSERT / 2024年/スペイン/
カラー/ビスタ/5.1ch/96分/字幕翻訳：比嘉世津子/©2024 TELEFONICA AUDIOVISUAL DIGITAL, S.L.U./

HP gaga.ne.jp/mugaritzmovie
X [@mugaritz_jp](https://twitter.com/mugaritz_jp)

9.19 ROADSHOW