

Jiro Dreams of Sushi

Regi: David Gelb, USA 2011 (83 min)

Söndag 18 november, kl 14.00
Biograf Odeon, Skövde Kulturhus

Jiro Dreams of Sushi är dokumentären om Jiro Ono, grundare av Sukiyabashi Jiro – den legendariska sushirestaurangen med endast tio platser, belägen i en av Tokyos tunnelbanestationer. Den ser kanske inte mycket ut för världen men har tre Michelinstjärnor och konäsörer från hela världen vallfärdar för att få prova på världens kanske bästa sushi.

Jiro är egensinnig och passionerad. Även idag, 85 år fyllda, jobbar han från gryning till solnedgång för att försäkra sig om att varje detalj uppfyller kravet på perfektion. En av hans söner väntas ta över men det är lättare sagt än gjort att gå i Jiros fotspår.

Jiro Dreams of Sushi har visats på filmfestivalerna i Berlin, San Sebastián och Tribeca och vann publikpriset på Monterrey International Film Festival 2011.



Biljetter:

60 kronor per film, 100 kronor för båda. Säljs i anslutning till föreställningen.

Entre les Bras/Step up to the Plate

Regi: Paul Lacoste, USA 2011 (83 min)

Söndag 18 november, 16.00
Biograf Odeon, Skövde Kulturhus



För några år sedan beslöt den franske stjärnkocken Michel Bras (3 stjärnor i Michelin-guiden) att lämna över ansvaret för sin världsberömda restaurang till sonen Sebastien, som hade arbetat tillsammans med honom i femton år.

Dokumentärfilmen följer de båda i det dagliga arbetet med att tillaga och komponera rätter som hela tiden sätter deras yrkeskunnande, kvalitetstänkande och extremt höga ambitioner på prov. Filmen är också, på motsvarande sätt som Jiro Dreams of Sushi, en berättelse om det intrikata och känslodaddade överlämnandet av ansvaret för ett extremt skickligt hantverk till den yngre generationen.

Det har blivit en mycket personlig film om det sydfranska landskapet som präglat den matlagningstradition som familjen Bras representerar, och inte minst ett nära porträtt av en familj vars hela liv kretsat kring matlagning i åtskilliga generationer.

Gäst!

Eddy Lundqvist från Restaurang Glädje berättar om hur det är att driva en restaurang, med förväntningar, möjligheter och matglädje.