

REEL Pictures præsenterer

NOMA – My Perfect Storm

Premiere 18. november 2015



NOMA – MY PERFECT STORM er den første dokumentarfilm om stjernekokken René Redzepi og sensationen Noma. Filmen er instrueret af franskmanden Pierre Deschamps, som har fulgt Noma og manden bag det nye nordiske køkken i over tre år. Resultatet er et mange-facetteret indblik i Redzepis bedrift og en spændende rejse ind i Nomas univers, hvor vi både kommer tæt på dagligdagen i køkkenet og Redzepis filosofi bag det hele.

René Redzepi leger med den nordiske vildmark og forvandler en skjult spiselig verden til et kulinarisk sprog, vi alle forstår. Hvordan var han i stand til at revolutionere hele den gastronomiske verden, opfinde det alfabet og ordforråd som skulle komme til at puste nyt liv i det nordiske køkken og etablere en ny spiselig verden samtidigt med at han radikalt ændrede billedet af den moderne kok?

Hans historie er som et klassisk eventyr: den grimme ælling der forvandles til en smuk og majestætisk svane som nu hærsker over det moderne gourmet-køkken. Men den polerede facade slår sprækker, og 2013 viser sig at blive det værste år i René Redzepis karriere. I **NOMA My Perfect Storm** følger vi ham mens han kæmper sig tilbage til toppen, genopfinder Noma og igen vinder titlen som verdens bedste restaurant, for fjerde gang i 2014.

Originaltitel: NOMA – My Perfect Storm

Produktionsland: UK

Sprog: Engelsk, dansk, spansk, albansk, svensk.

Spilletid: 90 min.

Aspect ratio: 1.85 : 1

Instruktør: Pierre Deschamps

Producer: Etta Thompson Deschamps

Manuskript: Pierre Deschamps

Fotograf: Pierre Deschamps

Klipper: Mike Brook

Medvirkende: René Redzepi, Hanne Redzepi, Ali Rami Redzepi, Claus Meyer, Ferran Adrià, Tor Nørretranders, Paul Cunningham, Søren Ledet, Anders Selmer, Philippe Houdet, Matt Goulding, Andrea Petrini, Leonardo de Sousa, Roland Rittman, Søren Wiuff, Roderick Sloan, Tage Rønne, Daniel Giusti, Rosio Sanchez, Lars Williams, Thomas Frebel + holdet fra Noma.

PIERRE DESCHAMPS startede sin karriere i den franske tv-industri. I 1997 flyttede han til Skandinavien og påbegyndte sit arbejde som instruktør, klipper og fotograf. Han er den første til at komme tæt på René Redzepi og hans arbejde. Det begyndte med den 52 minutter lange dokumentar "Looking North For a Gastronomic Revolution" i 2007, hvor Deschamps dokumenterede et møde mellem flere af verdens gourmetkokke (bl.a. Paul Cunningham og Bo Bech) i et specialevent, arrangeret af Redzepi på Noma. Dette lagde grundlaget for hans nysgerrighed og lyst til at finde ud af mere om Redzepi, hvorfor han arbejder som han gør og hvad der gør ham så god til det.

Deschamps siger følgende om sit arbejde og sit samarbejde med René Redzepi:

"Denne film er en af flere i en serie hvor jeg udforsker min interesse for mennesker. Jeg undgår den journalistiske tilgang hvor data og analyser ofte er for direkte. Det skjulte og uudtalte bag det menneskelige er det som er i fokus. Jeg har en tendens til at dvæle ved det æstetiske og visuelle, hvilket giver mit arbejde en særlig poetisk kvalitet. Jeg udviser grænsen mellem den klassiske dokumentar og det filmiske essay, hvor billedet er altafgørende."

"I min udforskning af personligheder er jeg specielt nysgerrig på René Redzepis indre liv – de intime detaljer som afslører, hvem han virkelig er. Når det kommer til hans professionelle side er jeg interesseret i entreprenøren i ham, som tager afgørelser baseret på intuition, med alle de risici det indebærer."

"Det som interesserer mig er det imponerende franchise opbygget af en ung mand som stadig ikke forstår, hvorfor vi vil lave en film om ham, som ikke interesserer sig for andre celebriteter, og som hverken mener madlavning er en kunst eller kokken en kunstner."





RENÉ REDZEPI (født 1977) er køkkenchef og medejer af Noma i København. Siden åbningen af restauranten i 2003 har Redzepi udviklet et kulinarisk sprog, der trækker på det nordiske landskab og kultur. Noma bruger et bredt men samtidigt intimt netværk af landmænd og øvrige leverandører, og fejrer på den måde de lokale råvarer og sigter mod at præsentere et køkken som udtrykker både lokalitet og den aktuelle sæson.

Redzepi er medforfatter af *Noma: Time and Place in Nordic Cuisine* (2010) og forfatter af *A Work in Progress* (2013). I 2008 grundlagde han Nordic Food Lab som er en uafhængig forskningsorganisation som studerer og udforsker madmangfoldighed og lækkerhed. I 2011 etablerede han MAD Symposium, en årlig samling for kokke og madelskere med appetit på kundskab.

Han er gift med Nadine Levy Redzepi og sammen har de tre døtre; Genta, Arwen og Ro.

KONTAKT

Henrik Neumann
PR og distribution

+45 2276 0317
henrik@reelpictures.dk
www.reelpictures.dk



c/o Empire Bio
Guldbergsgade 29 F
2200 København N



