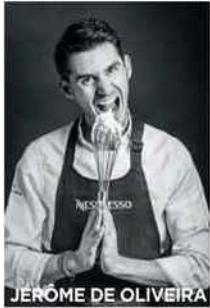




TALENTS BY NESPRESSO.

## 4 chefs font leur cinéma

*Partenaire du Festival depuis dix ans, Nespresso fait rimer gastronomie et cinéphilie.  
Nespresso, a Festival partner for the past ten years, dovetails gourmet dining and the silver screen.*



JÉRÔME DE OLIVEIRA



ARNAUD TABAREC



PIERRE GAGNAIRE



ARNAUD FAYE



ALESSANDRO  
NEGRINI

Ces fines lames de la gastronomie vont, pendant la durée du Festival, livrer leurs interprétations des univers des réalisateurs Pedro Almodóvar, Claude Sautet et Matteo Garrone.

During the Festival, these epicurean virtuosos will serve up their interpretations of the worlds of directors Pedro Almodóvar, Claude Sautet and Matteo Garrone.



La Plage Nespresso est depuis une décennie le lieu privilégié des rendez-vous cannois, sans oublier son partenariat avec l'audacieuse Semaine de la Critique.

For the past decade, the Plage Nespresso has been a prime location for Festival events and boasts a partnership with the cutting-edge Semaine de la Critique.

PHOTOS: ERMANUEL NGUYEN NGOC





Chez le réalisateur français Claude Sautet, il y a la fameuse scène du déjeuner de *Vincent, François, Paul et les autres...*, où Michel Piccoli passe ses nerfs sur un gigot. Chez l'Espagnol Pedro Almodóvar, le gazpacho est bourré de somnifères (dans *Femmes au bord de la crise de nerfs*). Et pour le metteur en scène italien Matteo Garrone (*Gomorra, Tale of Tales*), la matière comme les hommes sont bruts de décoffrage. Pour fêter ses dix ans de partenariat avec le Festival, Nespresso va décliner l'univers de ces cinéastes via la haute gastronomie et mettre en valeur la création avec son Grand Prix Nespresso de la Semaine de la Critique, et le concours Nespresso Talents, dédié à la vidéo en format vertical. Ainsi, le 18 mai, le chef Arnaud Tabarec (restaurant *Le Roof*, à Cannes) rendra hommage, par plats interposés à Pedro Almodóvar, suivi les 23 et 24 mai par Arnaud Faye (*La Chèvre d'Or*, à Eze). Quant à Pierre Gagnaire (*Pierre Gagnaire*, à Paris), il s'attellera à célébrer la sensibilité de Claude Sautet les 19 et 20 mai, tandis qu'Alessandro Negrini (*Il Luogo di Aimo e Nadia*, à Milan) sublimerà celle de Matteo Garrone, le 26 mai. Sans oublier les petits déjeuners gastronomiques du champion du monde de pâtisserie Jérôme de Oliveira, les 18, 20, 21 et 24 mai. ♦ SÉBASTIEN CATROUX

**FOUR CHEFS IN THE SPOTLIGHT.** From French director Claude Sautet, there is the famous lunch scene in *Vincent, François, Paul and the Others...* in which Michel Piccoli expresses his frustration with a leg of lamb. In a movie from Spain's Pedro Almodóvar, the gazpacho is loaded with sleeping pills (*Women on the Verge of a Nervous Breakdown*). And in works by Italian director Matteo Garrone (*Gomorra, Tale of Tales*), both people and materials are displayed in their rawest form. To celebrate a decade of partnership with the Festival, Nespresso will interpret the worlds of these filmmakers through haute gastronomie and showcase culinary creation with its Grand Prix Nespresso at the Semaine de La Critique and the Nespresso Talents contest. On 18 May, Chef Arnaud Tabarec (*Le Roof restaurant* in Cannes) will pay tribute to Patrick Almodóvar in creative dishes, followed by Arnaud Faye (*La Chèvre d'Or* in Eze) on 23 and 24 May. Too, Pierre Gagnaire (*Pierre Gagnaire*, Paris) will offer a celebration of Claude Sautet's cinematic sensitivity on 19 and 20 May, while Alessandro Negrini (*Il Luogo di Aimo e Nadia* in Milan) will interpret the work of Matteo Garrone on 26 May. There will also be gourmet breakfasts prepared by world champion Jérôme de Oliveira on 18, 20, 21 and 24 May. ♦