

CINEMATECA PORTUGUESA–MUSEU DO CINEMA  
O CINEMA SEGUNDO FRANCISCO  
31 de julho de 2023

# BABETTES GAESTBUD / 1987

*(A Festa de Babette)*

um filme de Gabriel Axel

**Realização:** Gabriel Axel / **Argumento:** Gabriel Axel, segundo a novela de Karen Blixen / **Fotografia:** Henning Kristiansen / **Direcção Artística:** Sven Wichman / **Som:** Michael Dela, John Nielsen / **Montagem:** Finn Henriksen / **Música:** Per Norgard / **Intérpretes:** Stéphane Audran (Babette Hersant), Jean-Philippe Lafont (Achile Papin), Gudmar Wivesson (Lorens Lowenhielm, em jovem), Jar Kulle (Lorens Lowenhielm, em velho), Bibi Andersson, Hanne Stensgaard (jovem Filippa), Bodil Kjer (Filippa, em velha), Vibeke Hastrup (jovem Martine), Birgitte Federspiel (Martine, em velha), Bendt Rothe (velho Nielsen), Lisbeth Movin (viúva), Preben Lerdorff Rye (Capitão), etc.

**Produção:** Just Betzer, Panorama Film International, Nordisk Film A/S, Danish Film Institute / **Cópia:** 35mm, colorida, versão original legendada em espanhol e eletronicamente em português, 102 minutos / **Estreia em Portugal:** Quarteto, Las Vegas, em 17 de Março de 1989.

---

Oscar para o melhor filme estrangeiro, **Babettes Gaestbud**, do dinamarquês Gabriel Axel, suscita, desde logo, alguns comentários que vão de delicioso a estimulante. A que se poderiam acrescentar os de opíparo, pantagruélico, requintado e uma série de adjectivos condicionados pelas pupilas gustativas do espectador. É que **Babettes Gaestbud** é, em termos de culinária, uma verdadeira especialidade e, levando a ironia mais longe, poder-se-ia dizer que se trata de um dos filmes mais "apetitosos" de sempre, pelo menos dentro do género (não muito extenso) dedicado às especialidades da cozinha, dentre os quais se recordam, **Fanny och Alexandr**, de Ingmar Bergman e **The Dead**, de John Huston, como dos mais conseguidos. Mas **Babettes Gaestbud** distingue-se ainda destes ao mostrar a cozinha com todo o requinte de uma arte (e, no fim de contas, mais do que a sala de jantar e os convivas, o centro do filme é a cozinha e o trabalho de Babette), onde cada prato surge como uma manifestação criativa. Penso que não faria mal nenhum se o filme fosse visto com frequência pelos nossos "maîtres" ou candidatos ao reino de Pantagruel. É que todo o trabalho de cozinha a que Stéphane Audran se dedica (ela mesma conhecida como uma cozinheira de truz, ou como é que julgam que o ex-marido, Claude Chabrol, começou a criar aquele peso?) teve a orientação de um dos grandes "chefs" europeus de então, o dinamarquês Jan Pedersen, do restaurante La Cocotte.

Se em termos cinematográficos pouco se deve a Gabriel Axel, numa carreira iniciada em 1957, após meia dúzia de anos na televisão (no fim de contas **Babettes Gaestbud** parece ser a única obra que se destaca na sua filmografia), muito lhe será perdoado graças ao menu que nos serviu com esta adaptação de um conto de Karen Blixen (mais conhecida como a autora do romance autobiográfico que inspirou Sidney Pollack com o seu filme **Out of Africa**).

**Babettes Gaestbud** divide-se em duas partes. A primeira, mais longa, conta-nos, em traços breves, a história de duas irmãs, filhas de um pastor luterano, vivendo numa inóspita região costeira da Jutlândia, a sua devoção ao pai e à fé que este divulga com uma pequena seita na

região, e como cada uma delas abdicou de um futuro diferente, do amor e da glória (uma tem um atento apaixonado na figura de um oficial, desterrado pelo tio, para a região, a outra uma voz maravilhosa que um famoso tenor, de visita, insiste em dar a conhecer ao mundo), para continuarem a sua missão anónima e a vida rotineira da região. É à história das duas irmãs que o argumento parece dar mais tempo e importância, narrando-a através de flash-backs, com as visitas do tenor e oficial.

Durante todo este período paira na sombra uma figura que a pouco e pouco vai tomando um maior relevo, até acabar por dominar inteiramente o último terço do filme: Babette Hersant (uma magnífica criação de Stéphane Audran). Dela pouco sabemos (no livro são-nos dados mais pormenores sobre ela do que os que o filme revela), mas a pouco e pouco algo vai aflorando, até à revelação final. Ao longo de toda a primeira parte, o que dela vamos conhecendo é a forma como depressa se transforma numa espécie de "fada" local (quando, na segunda parte, Babette se ausenta a fim de ir buscar as iguarias para o jantar, alguns planos mostram o desalento de alguns dos velhos a que habitualmente Babette prestava ajuda). Mas para o espectador, a data fornecida pela narrativa dá já uma pista: 1871, a que se junta a origem de Babette: a França. É o ano da Comuna e dos massacres de fim de Maio que afogaram em sangue a revolta de Paris. Babette é uma das muitas fugitivas que tiveram de procurar asilo fora do país e chega aquela aldeia da Jutlândia com uma carta do referido tenor, que serve de apresentação de Babette às duas irmãs. Babette a pouco e pouco vai transformar a vida das irmãs ao longo dos anos que ali passa. A sua ligação a Paris resume-se a um bilhete de lotaria. Ao fim de vários anos, o bilhete é premiado em 10.000 francos, na mesma altura em que as duas irmãs se preparam para celebrar o centenário do nascimento do pastor, seu pai. Babette, com o dinheiro do prémio, oferece-se para preparar o jantar de homenagem para o grupo.

Começa então a parte mais sugestiva de todo o filme. A pouco e pouco vai-se preparando o que é uma verdadeira celebração ao papel da comida nas relações entre as pessoas, e à exposição do trabalho da cozinha como uma verdadeira arte (ai as trufas, meu Deus, e as "imortais" "codornizes no sarcófago"! ). A montagem paralela vai-nos mostrando ora Babette afadigando-se na preparação dos pratos, ora a reacção dos comensais aos mesmos. Entre estes desenrolou-se uma conspiração: a recusa a comentar os pratos, como forma de resistir à tentações a que a sua fé ia ser posta à prova. A excepção é um convidado inesperado: o jovem oficial apaixonado por uma das irmãs, agora um velho general, que vai comentando, e descobrindo a pouco e pouco, com espanto, que tais iguarias lhe lembram os bons tempos de Paris e de um restaurante famoso, onde cada ceia de luxo custava 10.000 francos. E perceberemos então quem é Babette (que esta própria dirá ao cocheiro, na cozinha): a mais famosa "chef" de cozinha em Paris, fugida aos massacres do general Gallifet no fim da Comuna. Mas para além disto, o que de mais sugestivo o filme nos vai mostrando, nesta parte, é a forma como a pouco e pouco, as iguarias vão influenciando no comportamento dos comensais, que, mantendo a firmeza das suas convicções e fé, vão deixando transparecer, por pequenos gestos e reacções, o prazer que o ágape vai progressivamente provocando, deitando abaixo algumas resistências e irmanando todos na dança de roda à volta do poço, no final.

No fim de contas, face a um filme como **Babettes Gaestbud**, apetece mais falar do festim, de pratos e de vinhos, do que de *travellings* e panorâmicas. Bom apetite!

Manuel Cintra Ferreira

---

Texto originalmente escrito antes da entrada em vigor do novo Acordo Ortográfico