



Universidad de Valladolid



ESCUELA DE INGENIERÍAS
INDUSTRIALES

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
ESCUELA DE INGENIERÍAS INDUSTRIALES

Grado en ingeniería de diseño industrial y desarrollo de producto

Influencias del diseño en Francia y su reflejo en la
película "Ratatouille"

Autor:

Santiago Guadilla Pérez

Tutor(es):

Víctor Antonio Lafuente Sánchez
Urbanismo y representación de la arquitectura

Valladolid, Junio 2023

PATATOUILLE

INFLUENCIAS DEL DISEÑO EN FRANCIA
Y SU REFLEJO EN LA PELICULA

PROYECTO TRABAJO DE FIN DE GRADO
SANTIAGO GUADILLA PEREZ

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID
ESCUELA DE INGENIERIAS INDUSTRIALES



RESUMEN

Este trabajo se enfoca en el papel fundamental del diseño en la industria del cine y su impacto en la creación de elementos estéticos y funcionales que se ven en la pantalla. Implica la creación de bocetos, planos y maquetas para visualizar y comunicar ideas al equipo de producción.

A pesar de su relevancia, el diseño en el cine a menudo carece de la valoración adecuada y su labor de investigación rara vez está documentada. Por lo tanto, este proyecto tiene como objetivo dar a conocer la importancia y el análisis detrás del diseño de producción en la industria cinematográfica.

La investigación se centra en la introducción y contribución cultural en Francia, así como en su influencia en las costumbres y el diseño industrial parisino utilizando como base la película "Ratatouille".

PALABRAS CLAVE: Diseño, cine, análisis, Francia, Ratatouille.

INDICE

INTRODUCCIÓN. OBJETIVOS Y METODOLOGÍA	8
1. COLONIA DE RATAS. EL REFLEJO DE LAS MINORÍAS SOCIALES	10
1.1. PERSONAJES	12
1.1.1. <i>REMY. BÚSQUEDA DE UNA ESCALA SOCIAL</i>	12
1.1.2. <i>EMILE. REPRESENTACIÓN DE LA NECESIDAD</i>	16
1.1.3. <i>DJANGO. FIGURA DEL PATRIARCA</i>	18
1.1.4. <i>EL CLAN. ESTUDIOS DE COLISIÓN</i>	20
1.2. MANOUCHES. ASENTAMIENTO Y EVOLUCIÓN EN FRANCIA	22
1.2.1. <i>ORGULLO GITANO. ARTE E INFLUENCIA</i>	24
1.2.2. <i>VESTIMENTA. EL CROMATISMO Y SU SIGNIFICADO SOCIAL</i>	26
1.3. APLICACIÓN A RATATOUILLE	27
1.3.1. <i>LA COLONIA. REFLEJO DE LA ETNIA GITANA</i>	27
1.3.2. <i>VIVIENDAS. LAS CIUDADES DE EMERGENCIA</i>	30
1.3.4. <i>DESRATIZADORES. EL FIN DE LAS PLAGAS</i>	36
1.4. EMBARCACIONES. HISTORIA Y DISEÑO NAVAL	38
1.5. BELLEZA OCULTA.	44
2. LA COCINA. AMBIENTACIÓN, ESTILO Y MOBILIARIO	46
2.1. PERSONAJES	48
2.1.1. <i>ALFREDO LINGUINI. EL ESFUERZO Y EL TALENTO</i>	48
2.1.2. <i>AUGUSTE GUSTEAU. LA GRANDEZA Y LA DELICADEZA</i>	52
2.1.3. <i>CHEF SKINNER. EL CAMBIO A LA NECESIDAD</i>	56
2.1.4. <i>COLETTE. LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN</i>	60
2.1.5. <i>EL RESTO DE LA BRIGADA. EL EQUIPO DE DISEÑO</i>	62
2.1.6. <i>ANTÓN EGO. EL CLIENTE</i>	66

2.2. PRECURSORES. GRANDES FIGURAS EN LA CULTURA CULINARIA	70
2.2.1. CATALINA DE MÉDICI	70
2.2.2. FRANÇOIS-PIERRE DE LA VARENNE	71
2.2.3. MARIÉ-ANTOINE CARÉME	72
2.2.4. GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER	73
2.2.5. PAUL BOCUSE	74
2.3. APLICACIÓN A RATATOUILLE	76
2.3.1. PAUL BOCUSE COMO FUENTE DE INSPIRACIÓN	76
2.3.2. APLICACIÓN DE METÁFORAS VISUALES	80
2.3.3. TÉCNICAS DE TEXTURAS E ILUMINACIÓN	82
2.4. COCINA	84
2.4.1. DISPOSICIÓN	84
2.4.2. MOBILIARIO. DECORACIÓN Y UTILIDAD	88
2.4.3. UTENSILIOS. MATERIALES Y ART DECÓ	92
2.5. L'ART DE VIVRE	96
3. PARÍS. AMBIENTACIÓN, ARQUITECTURA Y DISEÑO	98
3.1. URBANISMO	100
3.1.1. HISTORIA. NACIMIENTO DE LA CIUDAD	100
3.1.2. LA IMPORTANTE REFORMA DE HAUSSMANN	102
3.1.3. LA TORRE EIFFEL. ICONO INDUSTRIAL. ICONO DE LA CIUDAD	104
3.2. DISEÑO INDUSTRIAL	108
3.3.1. HISTORIA	108
3.2.2. METRO DE HECTOR GUIMARD. REPRESENTACIÓN DEL ART NEVEU	110
3.3. APLICACIÓN A RATATOUILLE	116
3.3.1. TEJADOS. ESTILO MANSARDA	118
3.3.2. EDIFICIOS Y FACHADAS	120

3.3.3.	<i>LAS CALLES. COSTUMBRISMO PARISINO</i>	124
3.3.4.	<i>EL RIO SENA. SIMBOLISMO E INSPIRACIÓN</i>	132
3.4.	RESIDENCIAS. AMBIENTACIÓN Y DISEÑO INDUSTRIAL	134
3.4.1.	<i>CASAS DE CAMPO. ESTILO PROVENZAL</i>	136
3.4.2.	<i>APARTAMENTOS. EVOLUCIÓN DE LA SOCIEDAD Y VIVIENDA</i>	144
3.4.3.	<i>MANSIONES. ESTILO CHÂTEAU Y HÔTELS PARTICULIERS</i>	150
3.5.	C'EST CHEZ A VOUS	158
	CONCLUSIONES	161
	BIBLIOGRAFÍA	162

INTRODUCCION, OBJETIVOS Y METODOLOGIA

En la industria del cine el diseño desempeña un papel fundamental, construye y da vida a los elementos estéticos y funcionales que se ven en la pantalla, desde la escenografía y el vestuario hasta los efectos visuales y la dirección artística. Una de las funciones más destacadas es la de los diseñadores de producción, que trabajan para desarrollar un concepto visual coherente y transmitir la atmósfera y el tono deseados de la película. Esto implica la creación de bocetos, planos y maquetas para visualizar y comunicar las ideas a todo el equipo de producción.

Esta función también incluye la selección y creación de los decorados, así como el diseño de vestuario, que se encarga de crear los trajes y la indumentaria. Es esencial para establecer la ambientación y la estética visual de la película, contribuyendo a la narrativa y al desarrollo de los personajes. Los trajes ayudan a construir la apariencia visual de cada personaje y reflejar su personalidad, estado de ánimo, época y contexto cultural. Además, pueden transmitir información importante sobre la historia y la trama de la película.

Pese a todo la información que existe sobre la implicación del diseño en el cine, parece que esta disciplina no está suficientemente valorada, y su sacrificado trabajo de investigación no suele estar muy documentado. Este proyecto pretende dar a conocer el papel del diseño de producción y el análisis que se realiza antes de producir una película.

La investigación se ha centrado en la introducción y aportación cultural en Francia, y la manera de afectar a las costumbres y al diseño industrial parisino, así como las similitudes y los puntos en común que presentan. Utilizando como base la película de Ratatouille, se tratará el diseño de ambientes, espacios, arquitectura, mobiliario, instrumentos y personajes de la ciudad de París.

Para ello, se irá realizando un recorrido por la historia de Francia, incidiendo en el diseño industrial y los movimientos más representativos, el diseño urbanístico, analizando obras que cambiaron y potenciaron la imagen artística y cultural de París y la representación de elementos gastronómicos.

Los objetivos de este trabajo son los siguientes:

1. Estudiar el desarrollo del diseño industrial en el entorno comprendido durante la primera mitad del siglo XX en Francia dentro de un contexto sociocultural, así como su implementación en la producción de Ratatouille.
2. Analizar el papel de la historia y diseño en la construcción de los personajes de Ratatouille, su apariencia física, vestuario y accesorios, y las herramientas que ayudan a transmitirles su propia personalidad.
3. Investigar el diseño de escenarios y la creación de atmósferas en Ratatouille, utilizando elementos visuales como la iluminación y el estudio cromático, y demostrar su influencia en la narrativa y ambientación de la historia.
4. Explorar la relación entre el diseño urbano de Ratatouille y la ciudad de París, analizando los elementos más representativos y la forma de reflejarlos en la película.
5. Evaluar la influencia del diseño en la experiencia visual y emocional de Ratatouille, considerando cómo la estética y la calidad del diseño impactan en la inmersión y conexión con la película.
6. Demostrar la importancia de un análisis exhaustivo previo a la producción de una película ambientada y basada en la cultura de un país.

El trabajo se ha centrado en la historia y desarrollo del diseño en Francia, y su implementación en la película de Pixar de Ratatouille.

El presente estudio se ha llevado a cabo en base a una investigación documental y análisis visual de la película Ratatouille. En primer lugar, se ha realizado una revisión bibliográfica de fuentes relativas al objeto de este estudio. Se ha incidido especialmente en trabajos relativos al diseño industrial y a la animación y narrativa cinematográfica. Esta revisión y análisis crítico de las fuentes ha permitido identificar los elementos de diseño industrial presentes en la película y se analizará su impacto en la experiencia cinematográfica.

Se ha dividido el trabajo en tres partes en base a su estudio y contenido, y cada una de ellas tiene como base un escenario de la película de Ratatouille.

- La colonia de ratas: Esta primera parte pretende reflejar la sociedad minoritaria que reside en París. Se ha realizado un estudio comparativo con los roedores protagonistas, de sus costumbres, viviendas y vestimenta. Además, se presenta la implementación de esta sociedad minoritaria en la película.

- La cocina: En segundo lugar, se ha analizado el desarrollo de la cultura culinaria, los precursores más representativos y la disposición, funciones y utensilios utilizados en una cocina profesional. Se muestra las referencias que se utilizaron para recrear este ambiente en la producción de la película, así como las similitudes entre objetos y el estudio de materiales.

- París: El último apartado ha estudiado el crecimiento y cambios del diseño industrial y urbano en París entre finales del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX. Se han presentado tres estilos distintos de viviendas, su disposición y su mobiliario. Se refleja la aplicación en Ratatouille, plasmada en el diseño de ambientes, la disposición de las viviendas y el mobiliario de la película.

Las tres partes siguen la misma estructura. Se introducen a los personajes para situarlos en la película. Siguiendo con un contexto histórico, se presentan figuras influyentes en la historia relacionadas con el apartado. Después se muestran la aplicación de lo explicado en la producción cinematográfica. En penúltimo lugar, se desarrolla una particularidad de cada uno de los temas. Al final de cada una de las partes se realiza una breve reflexión sobre mensaje que transmite el contenido analizado.

COLONIA DE RATAS





PERSONAJES

REMY. BUSQUEDA DE UNA ESCALA SOCIAL

Remy es la rata protagonista, que harta de vivir en una colonia, busca una salida por medio de la alta cocina y su pasión de ser Chef. Su fortuito encuentro con Linguini en el restaurante hará que ambos emprendan una trepidante aventura por la gastronomía y ciudad parisina.

Aparentemente es un roedor pequeño y delgado, de gris pelaje y ojos brillantes y expresivos. Está un poco desnutrido debido a su exquisito gusto por la comida, que selecciona minuciosamente, al contrario del resto de ratas, más grandes y corpulentas. Con la intención de no asemejarse tanto a las ratas comunes, Pixar optó por diseñarle con un morro hacia abajo y redondeado, que suaviza su rostro y atrae más al espectador. Igualmente, su cuerpo esta formado por una sola curva que acaba en la nariz, para enfatizar su nariz, de donde adquiere un olfato excelente.

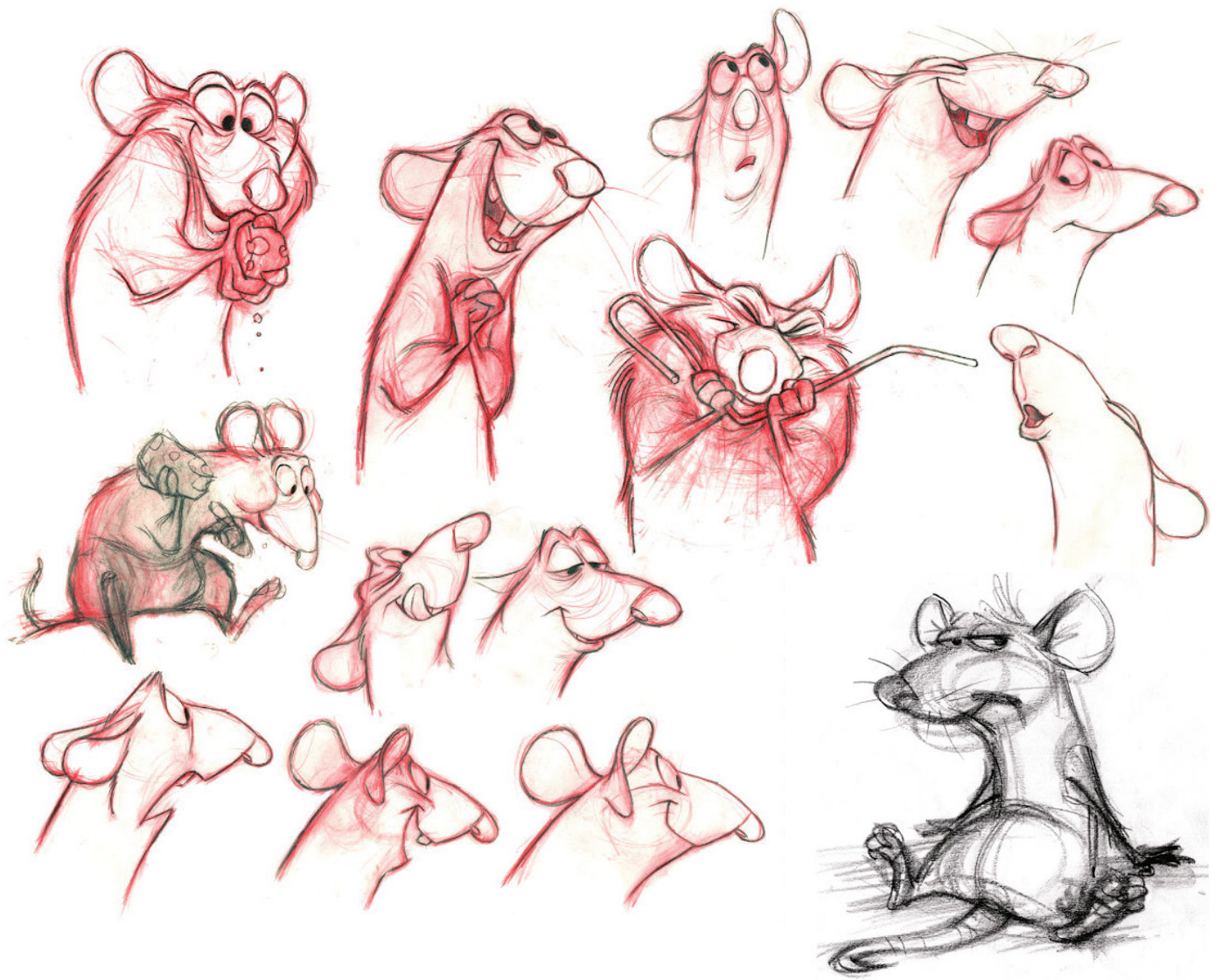
En cuanto al desarrollo del personaje, Remy experimenta un cambio significativo a lo largo de la película. Comienza buscando su lugar dentro del mundo humano, luchando contra sus miedos e inseguridades y presionado por tener que ocultar su verdadera identidad a las personas que le rodean. A medida que la película avanza, aprende a confiar en sus habilidades culinarias para impresionar a los críticos culinarios más exigentes y convertirse en el mejor Chef de toda Francia.

La personalidad de Remy le sirve como herramienta para conseguir sus objetivos. Es inteligente, apasionado, sensible y emocional, hábil y rápido que le permite manejarse perfectamente en la cocina, que junto a su visión e imaginación utilizará para combinar ingredientes y crear sabores y texturas sorprendentes. Igualmente, es un personaje muy leal y protector con su familia, dispuesto a arriesgarlo todo para portegerlos.

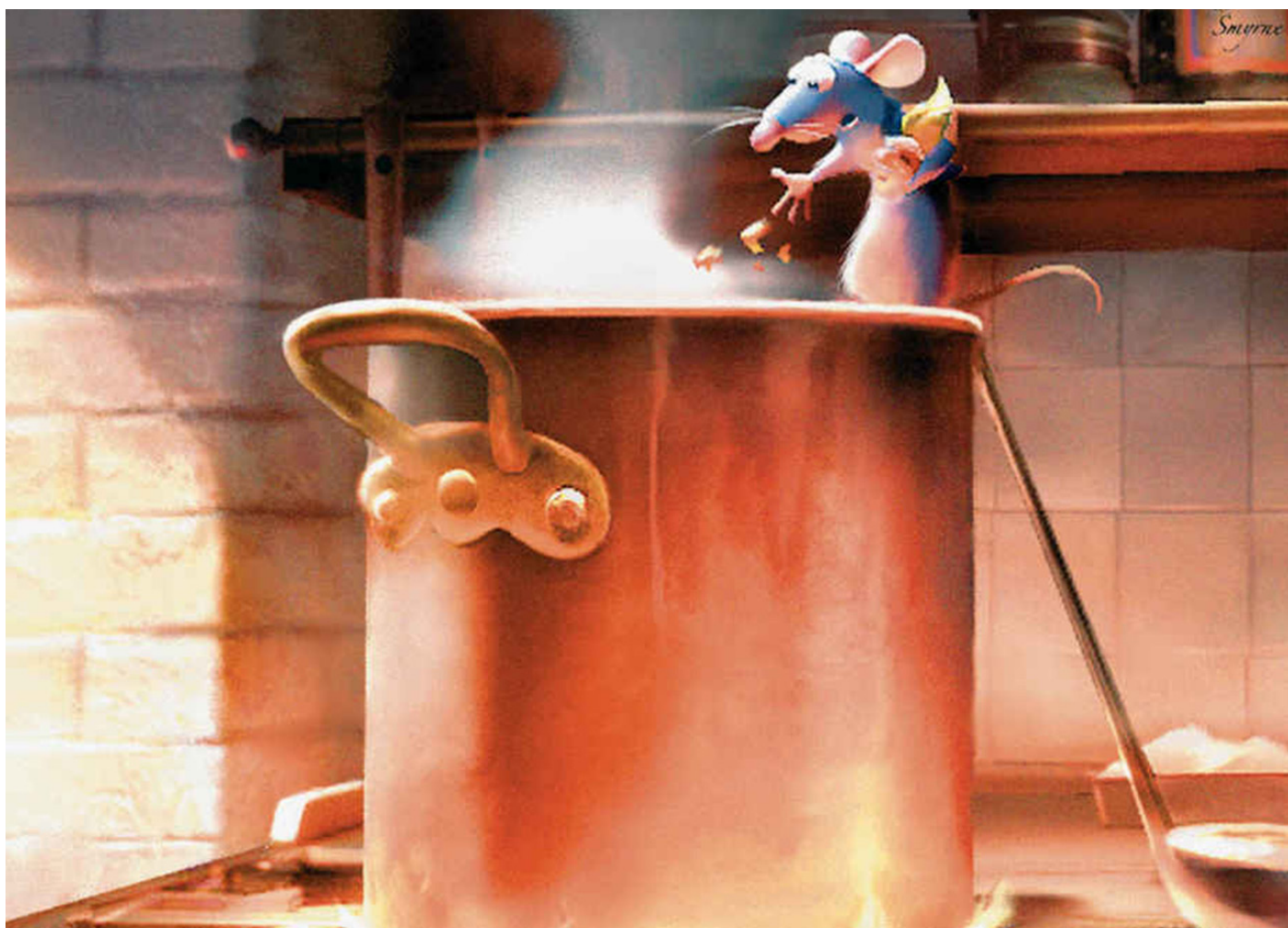
Remy es un personaje complejo y bien desarrollado, un chef talentoso y apasionado que lucha por perseguir sus sueños y encontrar su lugar en el mundo. Su determinación y habilidades culinarias lo hacen personaje clave de la película.



Boceto, Carter Goodrich, 2000, lápiz. Escultura, Greg Dykstra, 2002, aceite de arcilla. Estudio de iluminación, Dominique Louis, 2003, digital



Bocetos, Matt Nolte, 2005, lápiz. Bocetos, Jason Dreamer, 2002, lápiz



Estudio de color, Herley Jessup, diseño de Enrico Casarosa, 2004, digital. Dominique Louis, diseño de personaje de Jason Dreamer, 2006, digital sobre render. Storyboard.



Gusteaus's, Ratatouille, 2007. Harley Jessup, 2003, digital. Storyboard, Roug Frankel, 2002, digital. Robert Kondo, 2002, digital y lápiz

EMILE. REPRESENTACION DE LA NECESIDAD

Emile es un personaje simpático, leal y alegre, hermano mayor y mejor amigo de Remy. Durante la película, cumple el papel de acompañante de Remy, ayudándolo y protegiéndolo, incluso si eso significa arriesgar su propia seguridad.

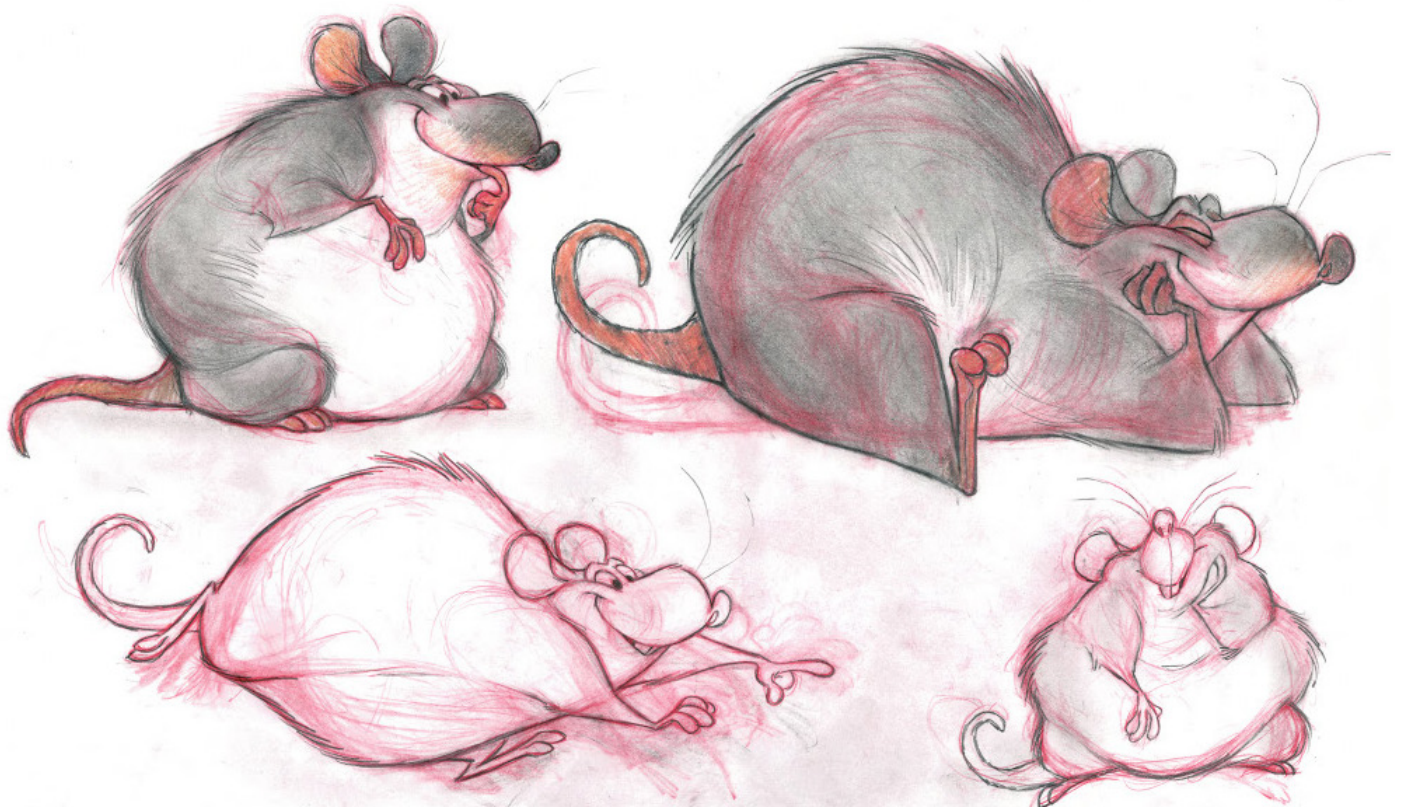
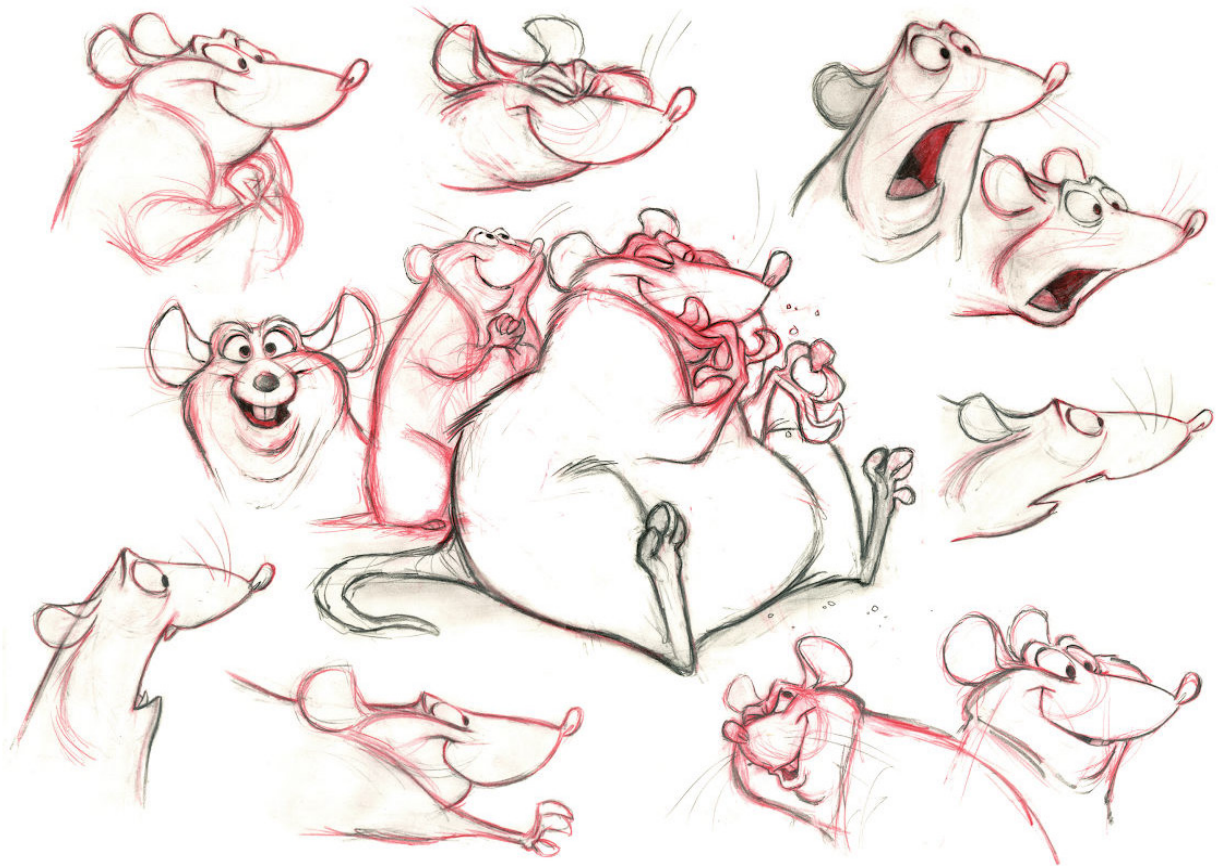
Es una rata de gran tamaño, de pelaje marrón y ojos pequeños y amables. Contrasta perfectamente con Remy, que es ambicioso y tiene un don excepcional para la comida. Pixar decidió que tuviera el morro hacia arriba, para distinguirlo de Remy, y una nariz mucho más pequeña, pues su olfato no le importa demasiado, pero una barriga mucho mayor dada su capacidad de comer cualquier cosa. El diseño de su personaje casi no fue modificado desde su creación, y su desarrollo durante la película no experimenta ningún cambio significativo.

Su personalidad se sustenta en un gran apetito por la comida, que disfruta con pasión y entusiasmo. Tiene una actitud cálida, cariñosa, amigable y despreocupada, que a veces lo hace ser torpe y descuidado. Es parte integral de la historia, y uno de los personajes secundarios más queridos de la película.

Emile es una de las razones principales por las que Remy es capaz de seguir su sueño de convertirse en chef. Emile lo alienta y apoya, incluso cuando eso signifique contrariar a su padre y dar la espalda a la colonia.



Estudio de iluminación, Dominique Louis, 2003, digital sobre escultura. Esculturas, Greg Dykstra, 2002 y 2003, aceite de arcilla



Bocetos, Matt Nolte, 2005, lápiz. Arte de animación, Matt Nolte, 2005, lápiz

DJANGO. FIGURA DEL PATRIARCA

Django es el padre de Remy y Emile, y responsable de toda la colonia. Como patriarca, debe de velar por la seguridad de los suyos y liderarlos cuando aparezcan problemas.

Su apariencia es la de una rata vieja, sabia y pragmática, con una mirada astuta y cautelosa con respecto al mundo de los humanos. Se caracteriza por las grandes cejas que le tapan prácticamente los ojos y un morro chato. En este caso, Pixar le dotó de una anatomía que le da aspecto de estar soportando una pesada carga como responsable del clan. Las rodillas están situadas muy abajo, como si llevara caídos los pantalones.

Su sabiduría proviene de experiencias previas con humanos, y durante la película, existe un debate continuo sobre el trato con ellos. En varias ocasiones, la pasión y entusiasmo de Remy por conocerlos más, rivalizan con la opinión de Django, que piensa que cuanto menos relación haya, mejor para la colonia.

La confrontación de padre e hijo llevarán a Remy a ocultarle su verdadera pasión a Django, y este a su vez, experimenta un cambio de mentalidad según va transcurriendo los hechos. Finalmente, aceptará los deseos de su hijo y comprenderá que cada uno debe de seguir su propio camino.



Conversación, Ratatouille, 2007. Merienda, Ratatouille, 2007



Bocetos. Carter Goodrich, 2001, lápiz

EL CLAN. ESTUDIOS DE COLISION

Con respecto al resto de la colonia, no existe un gran desarrollo de los personajes que la componen, aunque sí cabe destacar la presencia de una rata grande y musculosa que aparece en diversas ocasiones.

Para Pixar, lo más complicado fue utilizar adecuadamente el limitado rango de colores que habían escogido para el pelaje de los roedores. Mientras en la vida real las ratas tienen un apariencia hecha para no ser vistas y poder camuflarse, en la película debían destacar al resto del entorno. Se acabó utilizando una rica paleta de colores que iban desde el azul metálico, de tonos canelas o violeta grisáceo.

Igualmente, el equipo de iluminación realizó un excelente trabajo para que la presencia de las ratas fuera mayor. Los técnicos de efectos visuales implantaron una nueva herramienta de trabajo para que los objetos en la escena al chocarse se comportaran acorde a sus características materiales. Se hizo un estudio de colisión del cuerpo de las ratas para crear imágenes más realistas.

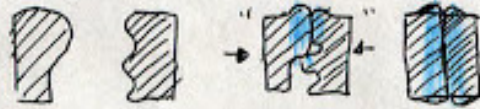


Esculturas, Jerome Ranft, 2003-2004, aceite de arcilla. Estudio de pelaje, Belinda Van Valkenburg, 2005, digital

• Collisions.

Regions:

- Head
- Torso
- Arm
- Hands
- Leg
- Feet



saushing against each other

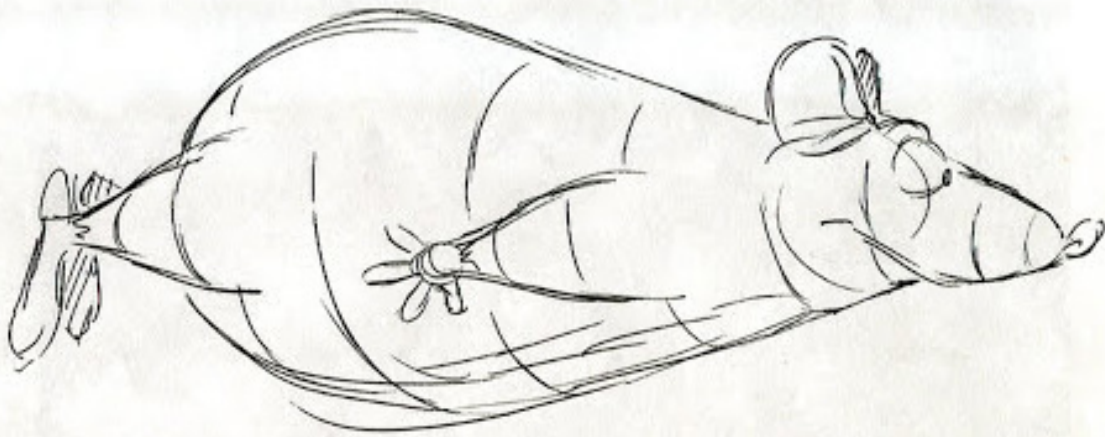


region has rise

AVARS:

- Ammount (size of Bulge)
- Radius (Fall off)
- Bias (Mores Bulge around area of collision -- avoids History)
- Align (aligns Bulge to Happen oft Different axis \leftrightarrow)

necessary ?



MANOUCHES. CRECIMIENTO Y ASENTAMIENTO EN FRANCIA

La presencia de los gitanos en Francia se remonta al siglo XV, cuando llegaron por primera vez desde el este de Europa. “Manouches” es cómo se les denomina en Francia a los venidos de Alemania e Italia, “Roms” a los procedentes de Europa Oriental y “Gitans”, a los vinculados con España.

Durante el siglo X, partieron del río Indo con el objetivo de entretener al rey Behram de Persia. Este recibió a 12.000 juglares, a los que los asignó tierras, trigo y animales para poder vivir a cambio de divertir gratuitamente al pueblo. Al transcurrir el año, éstos habían malgastado los recursos y el rey les ordenó recoger sus instrumentos y recorrer el país, ganándose el dinero por medio de la música.

Tras una larga estancia en esa región, y ya descritos como un pueblo que rechazaba vivir de la agricultura, se esparcieron en dos grupos, uno hacia el sudoeste y Egipto, otro hacia el noroeste y Europa. En 1561, se emitió el Edicto de Roussillon, que obligaba a los gitanos a abandonar sus prácticas nómadas y establecerse en un lugar. Las leyes se volvieron más restrictivas, limitando su capacidad para trabajar, casarse y viajar. Los gitanos se encontraron cada vez más marginados de la sociedad francesa y crearon campamentos para ellos.

En el siglo XIX, los gitanos fueron blanco de la ley de expulsión de 1885, que autorizaba la deportación de los gitanos de origen extranjero. Esta ley se mantuvo en vigor hasta 1912, donde se abolió la esclavitud y el Estado empezó a distinguir entre los “nómadas” y los otros franceses e instauró el “carnet anthropométrique” para identificar y vigilar los desplazamientos de los gitanos. .



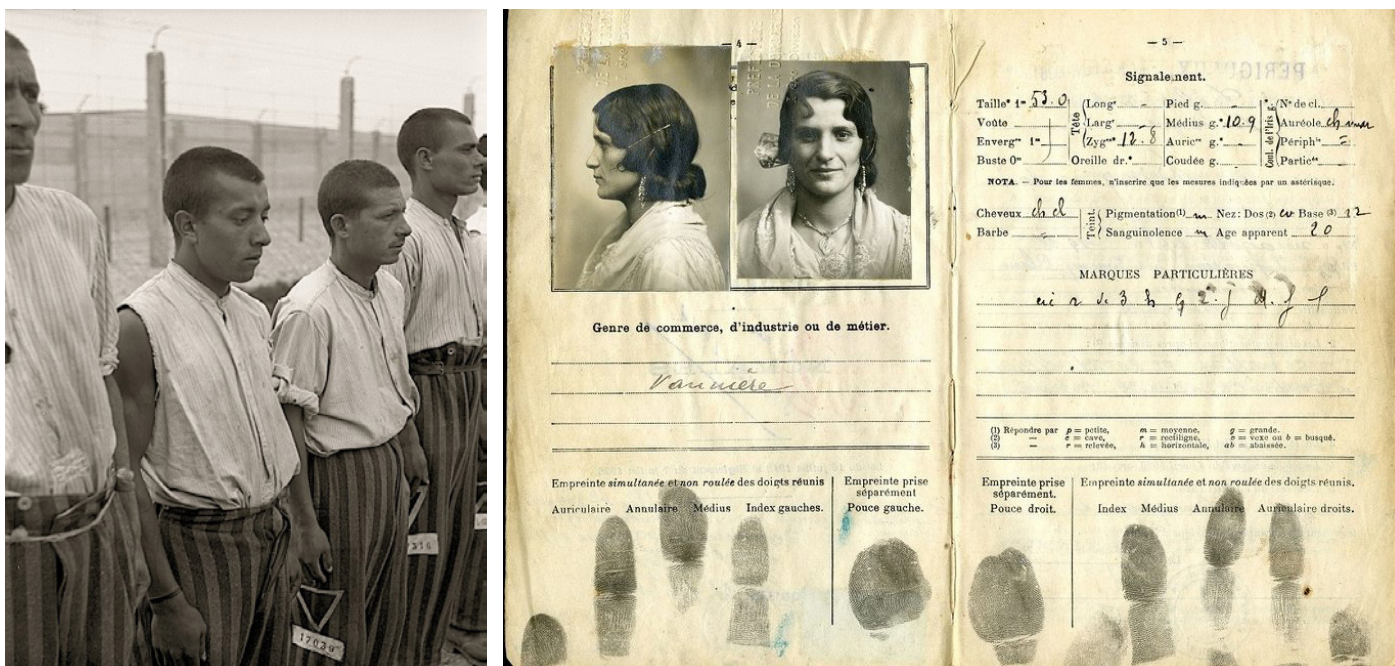
Llegada de los gitanos a Europa, National Geographic. Carros zingaros, fotografías

Durante la Segunda Guerra Mundial, fueron perseguidos por los nazis y sus colaboradores franceses. Alrededor de 6,000 gitanos fueron deportados a campos de concentración y exterminio. La persecución de los gitanos continuó después de la guerra, y no fue hasta 1969 que se derogó la última ley discriminatoria contra ellos.

En la década de 1970, los gitanos franceses comenzaron a luchar por sus derechos y a organizarse en asociaciones y grupos de presión. La mayoría los gitanos no itinerantes viven en los barrios de chabolas ilegales llamados campos, donde es difícil acceder a servicios de salud, no hay agua, sanitarios o recogida de desechos. La propagación de las enfermedades es rápida especialmente con los niños.

En 2009, el Comité europeo de Derechos Sociales declaró que Francia había violado sus derechos de residencia, protección contra la pobreza y exclusión social, así como la protección familiar de la población gitana.

En resumen, la historia de los gitanos en Francia ha sido marcada por la discriminación y la marginación, pero también por la resistencia y la lucha por los derechos. Aunque todavía enfrentan muchos desafíos en la actualidad, los gitanos han dejado una huella indeleble en la cultura francesa y en la historia del país.



Campo de concetración, carnet anthropométrique y chabolas parisinas, fotografías

ORGULLO GITANO. ARTE E INFLUENCIA

A pesar de las dificultades, los gitanos han contribuido significativamente a la cultura francesa, especialmente en el ámbito musical. La música gitana, con su vibrante mezcla de influencias de todo el mundo, ha tenido un impacto duradero en la música francesa y mundial.

Jean 'Django' Reinhardt fue un músico conocido por realizar "jazz manouche" (jazz gitano), nacido en Bélgica en 1910, se instaló en un asentamiento a las afueras de París. Un acordeonista parisino, Guerino, lo invitó a formar un dúo para actuar en los garitos de la Rue Monge con 13 años y llegó a ser muy influyente en el jazz francés.

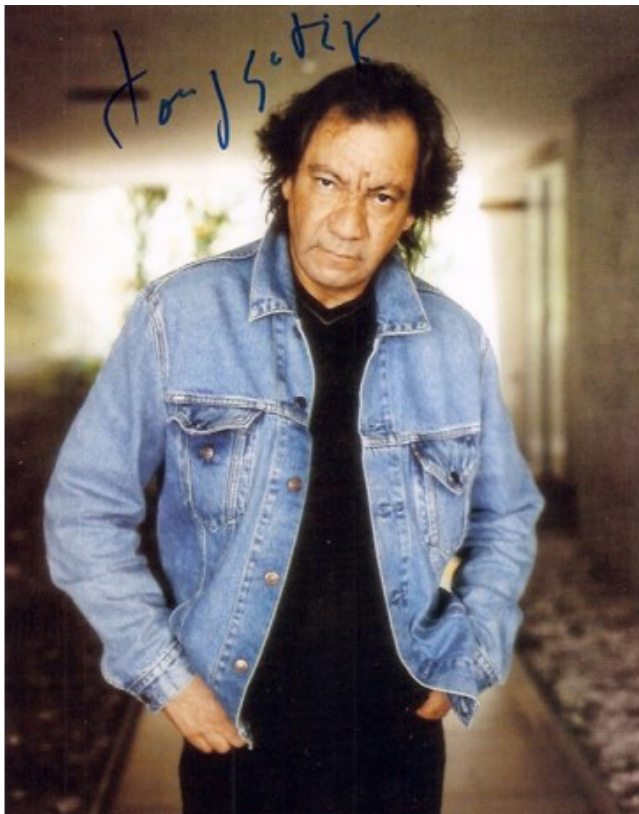
Tristan Tzara fue un poeta y ensayista nacido en 1896, padre fundador del dadaísmo y miembro del influyente movimiento surrealista junto a André Breton o Louis Aragon. En París organizó espectáculos callejeros plenos de absurdismo para escandalizar a la burguesía.



Django Reinhardt, portada del disco "jazz manouche" junto con Stephane Grappelli



Tristan Tzara, portada del poema "agua salvaje" de Tristan Tzara, 1923



TONY GATLIF
FÊTE SES 40 ANS
DE CINÉMA

À L'OCCASION
 DE LA PARUTION DU
 COFFRET DVD MUSICAL
CANTA GITANO
 RETROUVEZ LE CINÉASTE

SOIRÉE MUSICALE
 EN PRÉSENCE DE
TONY GATLIF

CINÉMA
BEAUREGARD

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

AU PROGRAMME :
 20h - 20h30
 rencontre avec Tony Gatlif

20h30 - 21h
 spectacle de Flamenco (infos sur le groupe)

21h - 22h30 projection de Gadjó Dilo
 Prix de la mise en scène au Festival de Cannes
GADJO DILÓ (1998 - 100')
 version restaurée
 Grand prix Lucarno - Léopard d'argent

Tarif unique : 10€ * Cartes ministères acceptées

le Monde TROIS Télérama nova

www.tonygatlif.com

Tony Gatlif, propaganda del 40 aniversario, portada de "Canta Gitano"



Gaby Jimenez, cuadro "Extermination" de Gaby Jimenez, 2010

Tony Gatlif es un director, músico, guionista, productor y actor que ha destacado en el cine por películas las cuales exploran la cultura y cosmovisión del pueblo gitano, denunciando su aislamiento en guetos. Destacan 'Corre gitano', rodada en España y nominada al premio César en 1983, y 'Exilios', con la que Gatlif ganó la Palma de Oro a la mejor dirección en el Festival de Cannes 2004.

Gaby Jiménez es un pintor gitano nacido en Francia que trata de mostrar al mundo los aspectos positivos de la comunidad gitana. Surgido de la estética de las caravanas y los campamentos, sus cuadros denuncian la persecución, la segregación laboral y social que sufren los gitanos. En 2007 Francia lo eligió como el artista representante de su país siendo un puente entre ambas culturas.

VESTIMENTA. EL CROMATISMO Y SU SIGNIFICADO SOCIAL

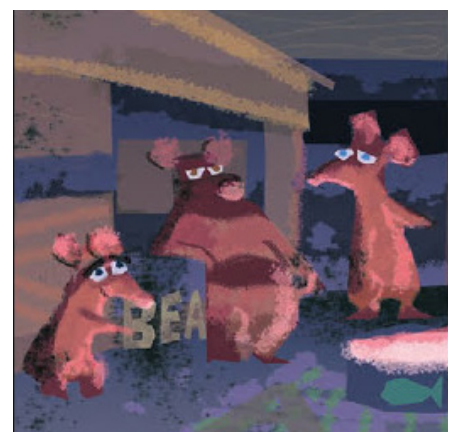
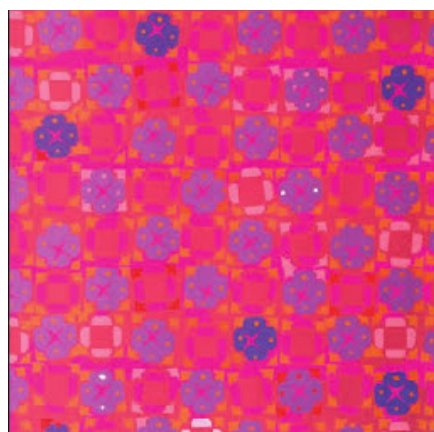
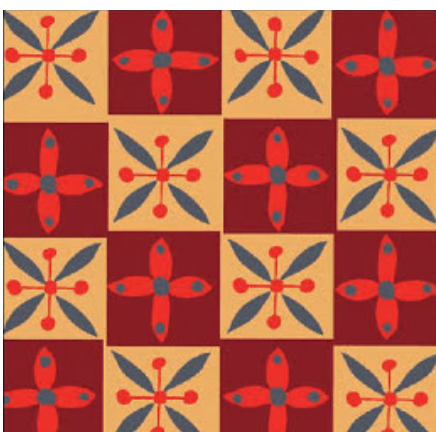
La vestimenta gitana es una parte integral de su cultura y juega un papel importante en la expresión de su identidad. Refleja las tradiciones de la comunidad y las necesidades de la vida nómada.

Utilizan ropa elaborada, a menudo acompañada de joyas, con abundancia de colores brillantes y estampados florales, geométricos y abstractos. Sirven como forma de expresión cultural y para destacar la belleza y la singularidad su ropa. La ropa les permite moverse libremente y trabajar, facilitando el movimiento y la realización de tareas diarias.

Las mujeres a menudo usan vestidos largos, con volantes, capas y estampados llamativos, acompañados de pañuelos para cubrir cabeza y hombros, y zapatos de tacón alto. En cuanto a la ropa masculina, a menudo usan pantalones anchos y camisas de colores brillantes, acompañados de chalecos, sombreros y bufandas. En cuanto a los accesorios, las mujeres a menudo usan aretes grandes y llamativos, collares de cuentas y brazaletes y los hombres, sombreros de ala ancha, pañuelos y cinturones decorados con monedas y otros adornos.

De igual manera, los colores y patrones tienen significados específicos. Utilizan el rojo, el azul, el verde y el amarillo, y a menudo combinan varios colores en un solo conjunto. Por ejemplo, el rojo y el verde representan la pasión y la fertilidad, mientras que el negro y el blanco, el luto y la pureza.

La ropa gitana es una expresión vibrante y colorida de su cultura. Aunque a veces es también utilizada para mostrar el estatus social de una familia, todo está cuidadosamente diseñado para reflejar la pasión y alegría de la vida gitana, así como la importancia de la comunidad.



"Bohémiens en marche", Alfred Delencq. "Una gitana", Raimundo de Madrazo y Garreta. Estudio de colores y patrones, 2003, Pixar Animation Studios.

APLICACION A RATATOUILLE

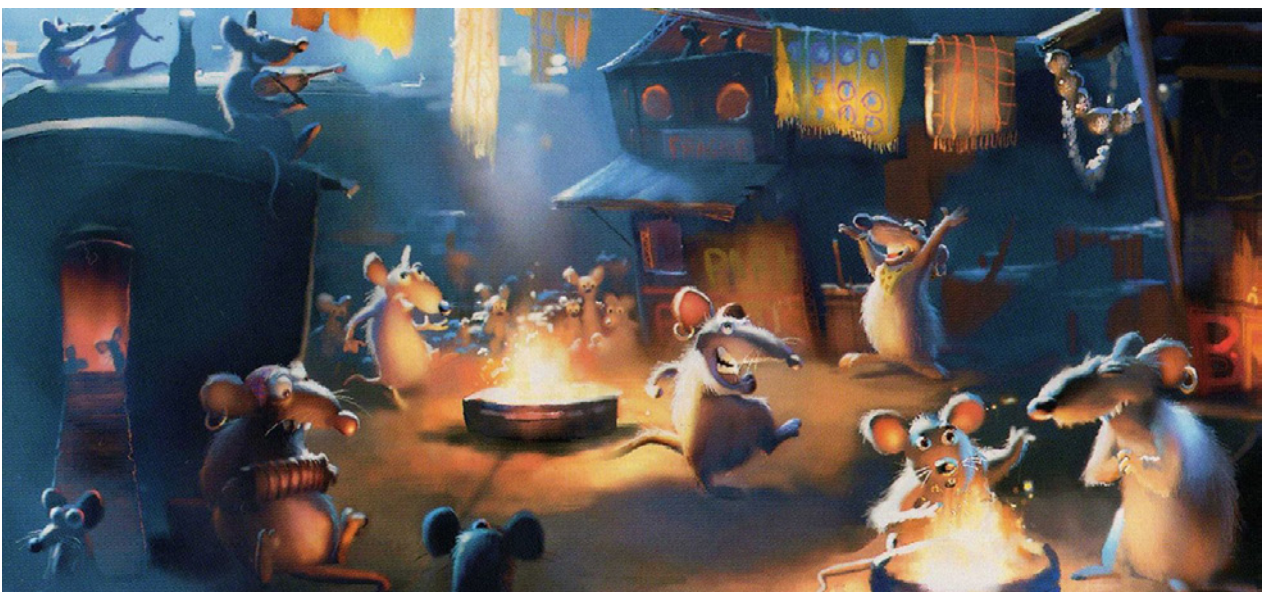
LA COLONIA. REFLEJO DE LA ETNIA GITANA

Al comienzo de la película, Remy presenta a los personajes, su forma de vida y los hábitos de la colonia. Roban basura, se alimentan de ella y huyen continuamente de los humanos. Es una sociedad nómada, que se desplaza continuamente en busca de cobijo. Todas las ratas son dirigidas por la figura de un patriarca, Django, encargado de la seguridad del resto, igual que en la cultura gitana.

En Ratatouille, las ratas se asientan en chabolas, parecidas a las que se pueden encontrar en Saint-Denis, el barrio más pobre de París, donde existen grandes problemas endémicos y la diversidad cultural es enorme. Las ratas son conocidas por las plagas que pueden producir y la transmisión de enfermedades.

Algunas viviendas son también parecidas a los carros zíngaros gitanos, y celebran sus festividades con música alrededor del fuego. Cuelgan la ropa al aire libre, símbolo en algunos sitios de poca higiene y pudor, y durante la película, todos los roedores menos Remy caminan a cuatro patas, símbolo de sumisión y poca importancia a la higiene, apariencia u olor.

Tanto los gitanos como las ratas han sido objeto de estereotipos negativos y de una percepción equivocada por parte de la sociedad, lo que ha llevado a la discriminación y la marginación.



Músicos, Ratatouille 2007. Reunión alrededor del fuego. Dominique Louis, diseño de Robert Kondo, 2002, digital.

En cuanto al diseño de personajes, Pixar utilizó como referencia las prendas gitanas para vestirlos. Roedores con pendientes en las orejas, cubiertos con pañuelos y adornados con joyas. En sus viviendas, son visibles estampados parecidos a los zingaros, coloridos y elaborados.

Situadas en casas similares a chabolas fabricadas por ellas, las ratas utilizan casi cualquier objeto que se encuentran, con la filosofía de no desaprovechar nada. A veces, situaciones límite hacen que surjan ideas ingeniosas, y las ratas, sobreviven con lo que tienen, felices de estar alejadas del mundo humano. En un momento de la película, Remy y su padre discuten sobre si coger comida que se encuentra en la basura, o utilizar objetos deshechados es robar o no.

Las ratas son animales supervivientes que buscan continuamente comida, muy alejadas de la cómoda vida de los animales domésticos. Viven en la calle, están curtidas por ello y así debe de hacerse notar en el diseño de personaje. Se recalcan detalles como el pelaje sucio y descuidado, un singular sentido de alerta y una jerarquía dentro de la colonia.

Incluso se hace notar la diferencia con ratones domésticos o hamsters, de apariencia más amable, sea por la gama cromática utilizada en el pelaje de las ratas, de tonos grises, o su fisionomía, de cara delgada y gestos más toscos. El diseño de todo el entorno fue hecho a escala, objetos realizados explícitamente para los roedores, como asientos, mesas e incluso embarcaciones.

En definitiva, Pixar ha cuidado la apariencia y gestos de los roedores para dotarlos de personalidad y distinguirlos entre ellos, realizando una ambientación más humana sin perder las características de los roedores, y que hacen al espectador empatizar y reflejarse en ellos.



Ferry, Herley Jesup, 2002, lápiz y rotulador, 17 x 7,1". Diseños de personaje, Jason Deamer, 2002, rotulador

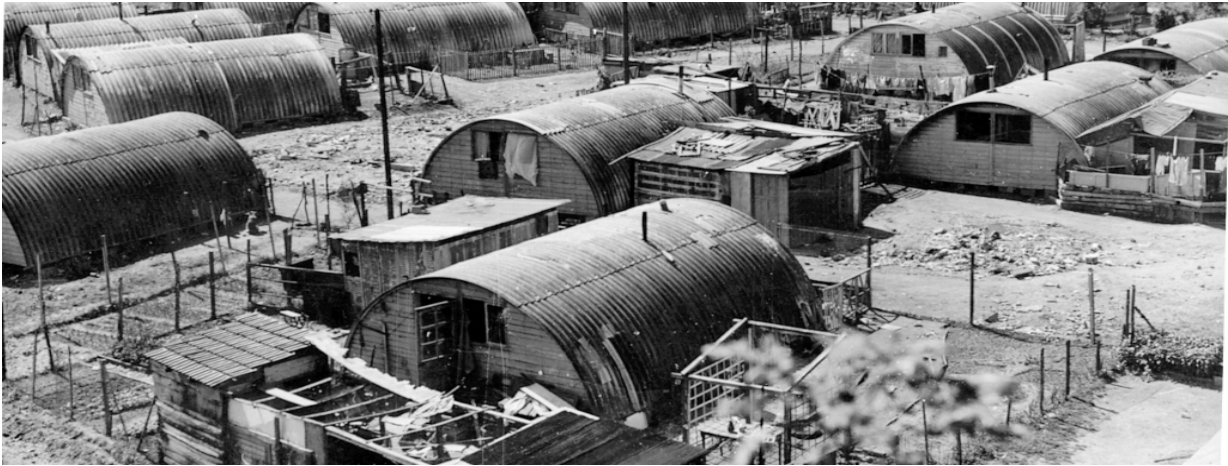


Diseños de personaje, Carter Goodrich, 2003, lápiz

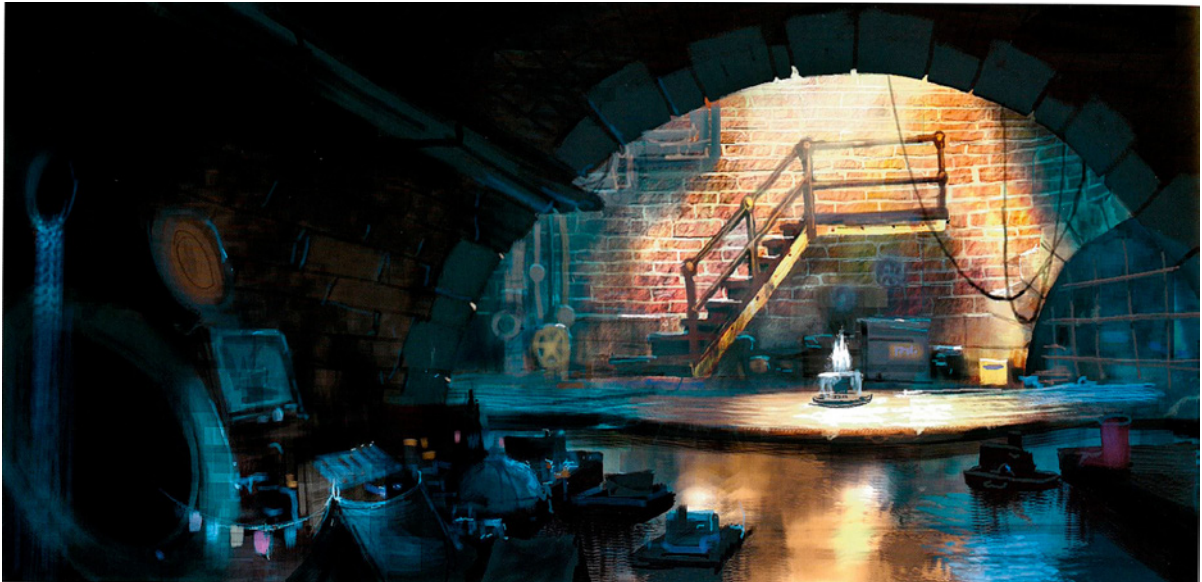
VIVIENDAS. LAS CIUDADES DE EMERGENCIA

Las viviendas de las ratas están situadas en las cloacas, un lugar alejado del resto donde no existe la luz del exterior, con poca ventilación y mal olor. Las casas, con forma de media lata de metal, se asemejan al barrio de viviendas precarias francesas conocido como "bidonville".

Después de la Segunda Guerra Mundial, debido a la destrucción de algunas ciudades, el nivel de pobreza, el éxodo rural y la llegada de mano de obra extranjera, surge un problema crucial de vivienda para personas sin hogar. Se construyeron ciudades de emergencia en los suburbios de Nanterre y Noisy-le-Grand, barrios marginales y sumamente pobres de París, inspirados en el proyecto del arquitecto estadounidense Martin Wagner, conocidas como "bidonville".



"Bidonville". Fotografía . Viviendas. Dominique Louis, diseño de Robert Kondo, 2002, digital.



Ilustraciones de alcantarillas en París. Dominique Louis, diseño por Daniel Arriaga, 2003, pintura digital sobre render.

El sistema de alcantarillado de París es considerado uno de los más antiguos y complejos del mundo. A lo largo del tiempo, se ha visto sometido a diversos cambios, y han servido para aliviar a la ciudad de sus desperdicios y evitar enfermedades.

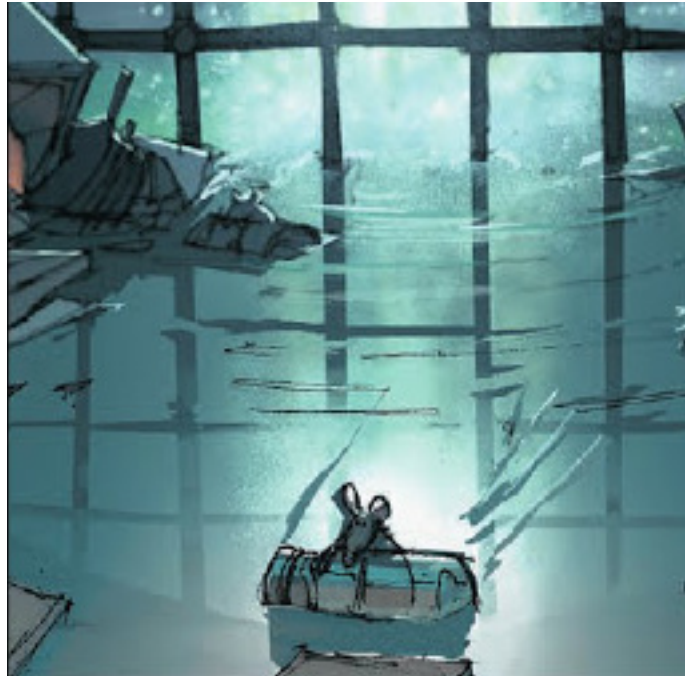
En 1370, el rey Carlos V ordenó la construcción de las primeras alcantarillas en el centro de París. Estas primeras cloacas se construyeron con piedra y madera y tenían un sistema de drenaje que las llevaba al río Sena.

En el siglo XVII, el rey Luis XIV encargó la construcción de un sistema de alcantarillado más avanzado para la ciudad, y en 1662, se creó una comisión para estudiar el sistema de alcantarillado de la ciudad y se contrató a un ingeniero llamado Héricart de Thury para diseñar el nuevo sistema. La construcción de las alcantarillas modernas se inició en 1735 bajo la dirección de los ingenieros George Bralle y Roland Le Vau y en 1805, se construyó un sistema de túneles subterráneos que permitió el acceso a las alcantarillas para su mantenimiento.

Han pasado por numerosos cambios y mejoras para adaptarse a la creciente población y las nuevas tecnologías, y para la película se realizó un análisis exhaustivo del terreno. Un equipo de Pixar tomó fotografías y referencias para diseñar el refugio de las ratas.



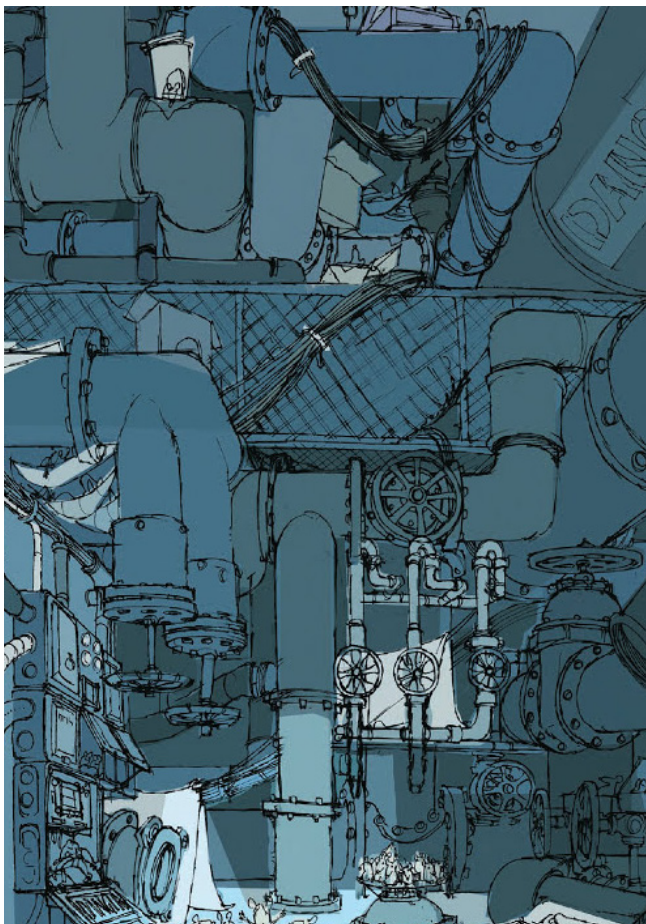
Alcantarillas de París, fotografías, Pixar Animation Studios



Alcantarillas, Dominique Louis, 2003, digital. Estudio de color, Harley Jessup, 2004, digital

Se realizó una combinación de escenarios, mezclando grandes escenarios de ópera con la red de alcantarillas que recorren París, tomando como referencia la visión de París de "Los miserables" de Victor Hugo y "El fantasma de la ópera" de Gastón Leroux.

Igualmente sirvieron de inspiración las obras del italiano Giovanni Battista Piranesi, un arquitecto grabador del siglo XVIII, con una capacidad única de plasmar escenarios clásicos llenos de ruinas, arcos y cadenas colgantes, parecidos a las redes de tuberías de París.



"El fantasma de la ópera", 2004, película adaptación de la obra de Gastón Leroux. Tuberías, Dominique Louis, 2003, digital Tuberías, Robert Kondo, 2003, digital. "Carceri VII", 1746, Giovanni Battista Piranesi.



Dominique Louis, diseño de Daniel Arriaga, 2004, digital sobre render. Cañerías, Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2002, pastel. Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2002, pastel

DES RATIZADORES. EL FIN DE LAS PLAGAS

Los roedores llegaron a París de Oriente con la peste bubónica, se trasladaron por los puertos fluviales de la Edad Media huyendo de la hambruna y adueñándose de las cloacas. Se crearon leyendas sobre el tamaño de las ratas, y su gusto por devorar niños.

Durante el siglo XIX, Carlos Adriano París y Edine Frege formaron París y Frege, una compañía que duró 10 años, encargada de hacer desratizaciones en París. En 1849, las autoridades, apoyados por dos mercaderes de guantes de Grenoble, prometieron recompensas de 100 francos por millar, que desencadenó una persecución masiva de ratas que se utilizaron para la elaboración de dichos guantes.

D'un acte passé devant Me Baget, notaire à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise), le 17 décembre 1843, enregistré, a été extrait ce qui suit :

M. Charles-Adrien PARIS, destructeur de rats, demeurant à Neauphle-le-Château, et M. Edme FREGÉ, aussi destructeur de rats, demeurant à Paris, rue de Jouy, 4; ont établi entre eux une société en nom collectif pour la destruction des rats et des souris, s'étendant à toute la France, sous réserve des départemens de Seine-et-Oise et d'Eure-et-Loir, au profit de M. Paris seul.

La raison sociale est PARIS et FREGÉ. La durée est fixée à vingt ans à compter du 17 décembre 1843. M. Paris apporte à la société son procédé pour la destruction des rats et des souris, et pour tenir lieu de son apport social. M. Fregé s'est obligé de payer à M. Paris la somme de 5,000 francs, aux diverses époques fixées en l'acte susdaté. Le siège de la société est à Paris, rue de Jouy, 4. La signature sociale appartient à chaque associé.

Pour extrait, BAGET. (1544)

Suivant acte passé devant Me Morel Darleux, notaire, à Paris, le 21 janvier 1846, la société formée entre M. Charles-Adrien PARIS, et M. Edme FREGÉ, tous deux destructeurs de rats, demeurant, le premier à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise), et le deuxième à Paris, rue de Jouy, 4, dont le siège était à Paris, rue de Jouy, 4, a été déclarée dissoute à compter du 21 janvier 1846.

Et MM. Paris et Fregé ont reconnu avoir liquidé ladite société. (5515)



"Gazette des tribunaux", periódico de jurisprudencia y debates judiciales, 27-12-1843, n. 5209 p. 196 y 328
 "Marchand de mort-aux-rats", 1846, Paul Gavarni, Ilustraciones para la revista "Le Magasin pittoresque"



Storyboard, Daniel Arriaga, 2006, lápiz, 11 x 17 ". Escenas de la película, 2007.

En París es conocido el problema de plagas, y en ocasiones es necesario acudir a especialistas para combatirlas. Se introduce al inspector de sanidad, un pequeño detalle que muestra la importancia de su función y sirve para caracterizar aún más el ambiente de la película.

Continuamente, Remy y su padre discrepan acerca del contacto de los humanos. Para hacerle entrar en razón, le muestra los instrumentos de caza para acabar con las ratas, demostrando el daño que pueden infringirle las personas si se confía.

EMBARCACIONES. HISTORIA Y DISEÑO NAVAL

Con el fin de desplazarse y transportar mercancías sobre lagos y ríos, el transporte fluvial se ha ido desarrollando a lo largo de los siglos gracias a las técnicas de construcción naval. En Francia, la industria marítima y de transporte es una parte importante de la economía. Es uno de los principales países exportadores de productos marítimos.

En el siglo XV, por el desarrollo y novedades que trajeron los arquitectos y constructores franceses comienzan a construirse los canales, aumentando el tráfico fluvial entre las diferentes zonas y desarrollando la navegación fluvial.

En el siglo XVII, el primer canal de reparto fue el Canal de Briare, que unía por vía navegable los ríos Loira y Sena. En 1681, Pierre Paul Riquet creó el Canal de Midi y el primero en crear un estanque para alimentar su canal. A partir del siglo XVIII, la navegación fluvial se desarrolla gracias a los canales de unión, que permiten crear una unión entre ríos de dos regiones diferentes y remplazar la circulación marítima de mercancías por transportes fluviales interiores.

En el siglo XIX, el canal se convierte en una red estratégica y una necesidad económica. Empieza a unir países y a favorecer enormemente los intercambios comerciales en el territorio europeo. La invención del embalse permitió canalizar grandes y pequeños ríos e incrementar la red de vías navegables.

A partir del siglo XX, después de la Primera Guerra Mundial, las vías fluviales comienzan a interesar el sector del turismo, por su carácter cultural y educativo. Las embarcaciones fluviales empiezan a ser utilizadas para el transporte de pasajeros en ríos y canales, ofreciendo vistas panorámicas de la hermosa campiña francesa en un ambiente relajado.

De igual manera, Francia cuenta con una amplia gama de embarcaciones de transporte público en las ciudades, como los botes autobús y las barcazas que se utilizan para cruzar los ríos y canales de la ciudad. Estas embarcaciones ofrecen una alternativa conveniente y eficiente al transporte terrestre.



Embarcación fluvial, fotografía



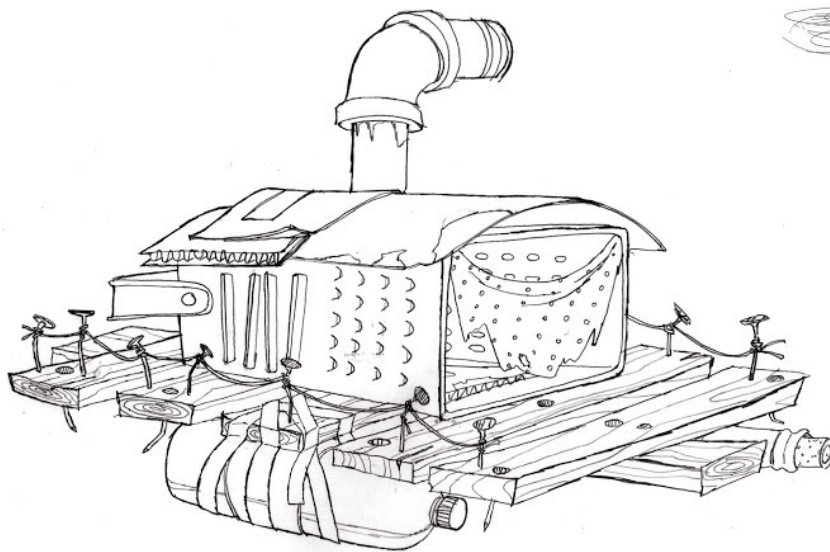
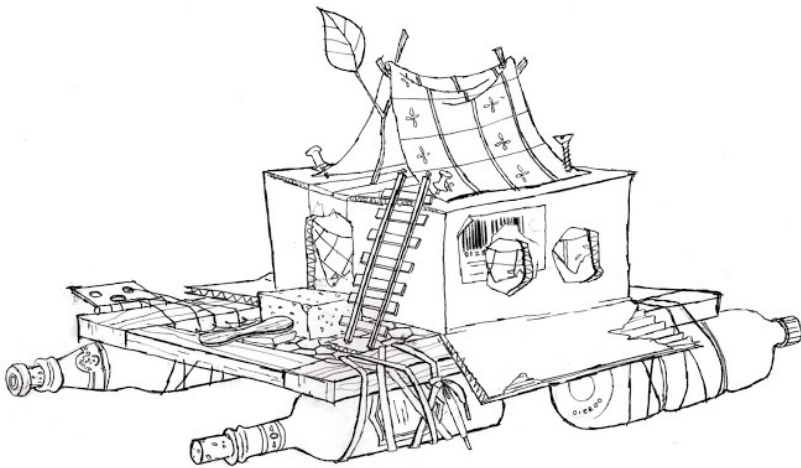
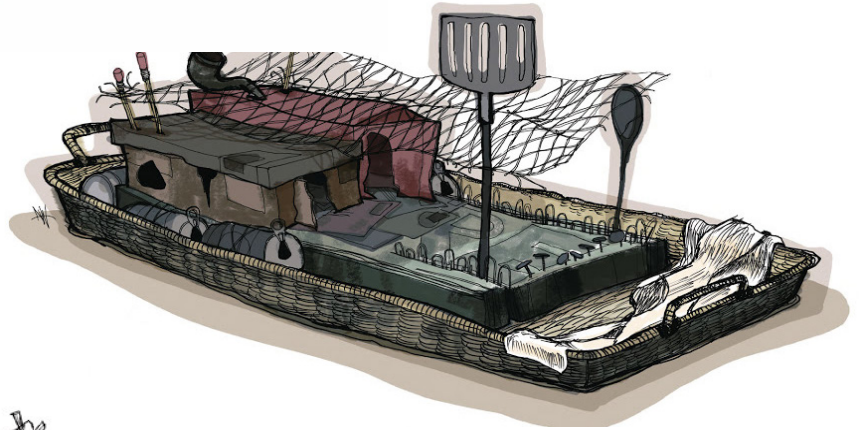
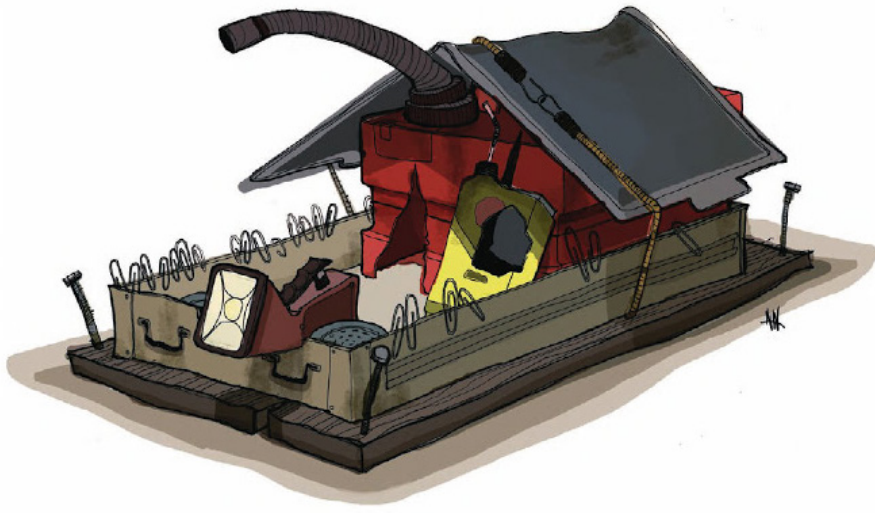
Embarcaciones fluviales, fotografías

En algunos casos, cuando la situación se vuelve peligrosa, es mejor retroceder y huir si es posible. Durante la Primera Guerra Mundial (1914-1918), Francia tuvo una flota importante, aunque no tuvo un papel decisivo en el conflicto. Sin embargo, durante la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), la flota francesa fue derrotada por los alemanes y las tropas francesas, británicas, belgas y canadienses tuvieron que replegarse y huir de las playas donde se encontraban.

Durante el film, cuando Remy y su hermano son descubiertos dentro de una casa humana, la dueña intenta deshacerse de ambos, encontrando casualmente una colonia de ratas viviendo sobre su techo. Esto produce una huida masiva que hace que las ratas tengan utilizar unos barcos fabricados por ellas, hechos de objetos y materiales en desuso.

Se tuvieron que tomar diferentes ideas sobre cómo las ratas podrían usar la basura para construir sus casas, balsas y el entorno. Pixar no buscaba que se pensara que estaba construido para las ratas, sino que estuvieran construido por las ratas.





Diseño de barcos, Nate Wragg, 2005, lápiz y tinta, digital, Daniel Arriaga, 2005, lápiz.



Evacuación. Ernesto Nemesio, diseño de Luis Gonzales, 2005, digital. Estudios de iluminación. Sharon Calahan. 2006. digital sobre render



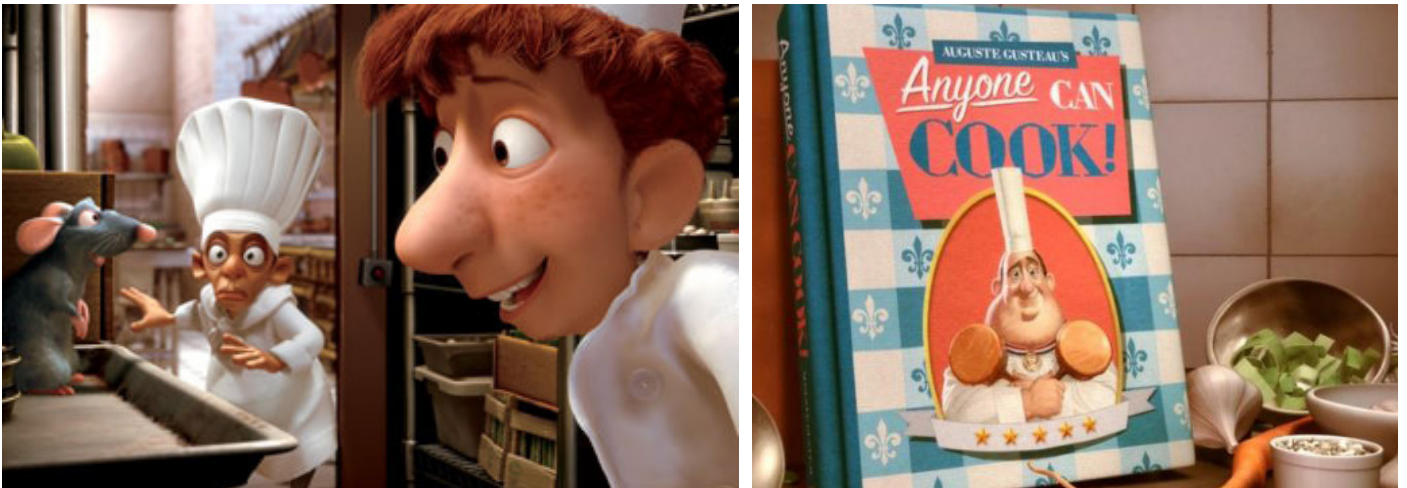
Evacuación. Ernesto Nemesio, diseño de Luis Gonzales, 2005, digital.

BELLEZA OCULTA

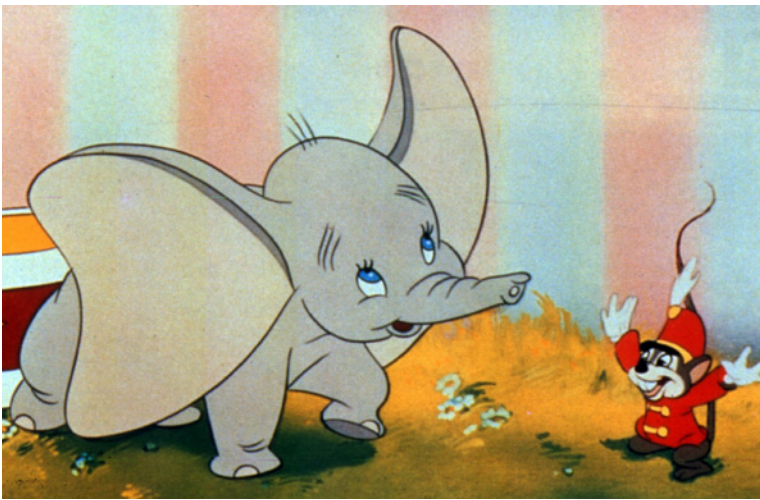
Poco a poco durante el film, van apareciendo escenas que nos recuerdan que aún siendo ratas, se puede encontrar la belleza, el arte y la armonía en su forma de vivir. Pixar busca transmitir el mensaje positivo de que se puede conseguir todo lo que te propongas pese a las dificultades que te pone la vida.

Según van trascurriendo los hechos, aparecen conflictos morales, sobre el bien particular ante el bien común, el egoísmo, la familia y la amistad. El chef Gusteau remarca la idea de que “cualquiera puede cocinar”, una extraordinaria fábula que, aplicada a más ámbitos, trata sobre la fructificación de los propios talentos, la falta de prejuicios a la hora de considerar las habilidades ajenas e incluso la compatibilización entre trabajo y familia.

En varios momentos, Remy recurre a una figura incorpórea representada por Gusteau que no es otra que su propia conciencia. El fin es empatizar más con el protagonista y sus dilemas. Aunque Gusteau es para Remy la representación de todo lo que es la cocina, que le motiva y emociona, tiene que enfrentarse con la realidad de que el chef no le dice nada que él no sepa. Disney había recurrido a esto antes en películas como Pinocho (1940), El Rey León (1994) o Dumbo (1941).



Sorprendidos, Ratatouille, 2007. Cualquiera puede cocinar, Ratatouille, 2007. Tortilla francesa, Ratatouille, 2007



Visita a la cocina, *Ratatouille*, 2007, Walt Disney Pictures. *Pinocho*, Walt Disney Pictures. *Dumbo*, Walt Disney Pictures. *El Rey León*, Walt Disney pictures. *Estudio de Iluminación*, Sharon Calahan, 2006, digital

COCINA





PERSONAJES

ALFREDO LINGUINI. EL ESFUERZO Y EL TALENTO

Linguini es el semejante de Remy en el mundo de los humanos. Huérfano de madre, inquieto e inútil, nervioso, anímicamente inestable y sin ningún ápice de carácter. Antes de morir, su madre lo envía al restaurante de Gusteau, con el fin de conseguir labrarse un porvenir. Sin embargo, el chef Skinner busca su ruina tras enterarse de que es el único heredero de Gusteau. Tendrá que hacerse respetar por medio de la alta cocina francesa con la ayuda de Remy.

La personalidad del personaje está implícita en su diseño, en este caso torpe, desgarrado y raro. Suele estar sumergido en su mundo, de ahí esos grandes ojos saltones y esa característica tan suya de parecer siempre sorprendido o preocupado. Su personalidad le jugará malas pasadas y el personaje irá evolucionando respecto a los acontecimientos de la película. Se realizó un gran estudio de diseño y definición 3D.

Linguini es un personaje con una serie de rasgos que lo hacen tanto interesante y admirable como descuidado y un desastre. Posee un espíritu trabajador y una voluntad de aprender que lo hacen una figura inspiradora. Aun teniendo una gran falta de experiencia y habilidad, se esfuerza por dar lo mejor de sí mismo, demostrando una gran lealtad y determinación.

Durante la producción, con el fin de mejorar las expresiones de los personajes, se preguntaban si podrían contar la escena sin ningún tipo de diálogo. Y desde que las ratas pueden entender a los humanos, pero no viceversa, hubo que encontrar la manera de que Remy se comunicara con Linguini. Esta relación es probablemente la chispa de la película.



Estudio de iluminación, Robert Kondo, 2003, pintura digital sobre escultura de Greg Stryka, Jason Dreamer, 2003, lápiz y rotulador, escultura de Greg Stryka, 2004, aceite de arcilla



Carter Goodrich, 2000, lápiz. Estudio de sombreado. Randy Berret, 2003, digital sobre escultura. Eureka!, Ratatouille, 2007



Compañeros, Ratatouille, 2007. Estudio de iluminación, Sharon Calahan, 2006, digital sobre render



Estudio de iluminación, Sharon Calahan, 2006, digital sobre render. Sorprendido, Ratatouille, 2007. Fama, Ratatouille, 2007

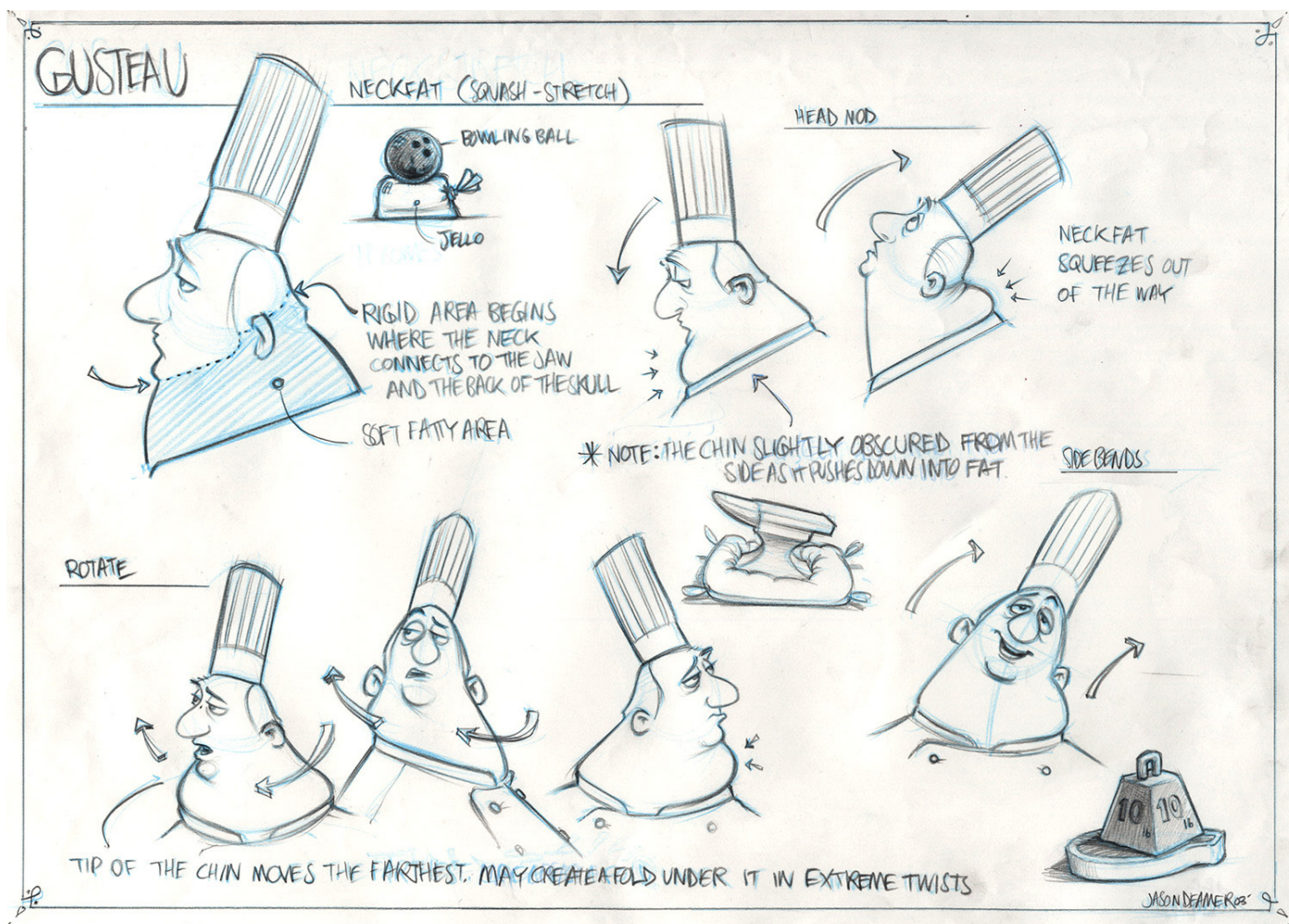
AUGUSTE GUSTEAU. LA GRANDEZA Y LA DELICADEZA

Al principio de la película, se introduce al personaje de Auguste Gusteau, el Chef más famoso de toda Francia, y que siguiendo la filosofía de cualquiera puede cocinar, triunfa en el mundo de la cocina y posiciona a su exitoso restaurante "Gusteaus's" con cinco estrellas como el más famoso de todo París.

Para Remy, Gusteau es su referente culinario, del que aprende por medio de un recetario escrito por el Chef. Sin embargo, debido a las críticas recibidas por el crítico Antón Ego, el restaurante comienza a perder estrellas, lo que lleva a la desgracia al Chef, que acaba falleciendo del disgusto.

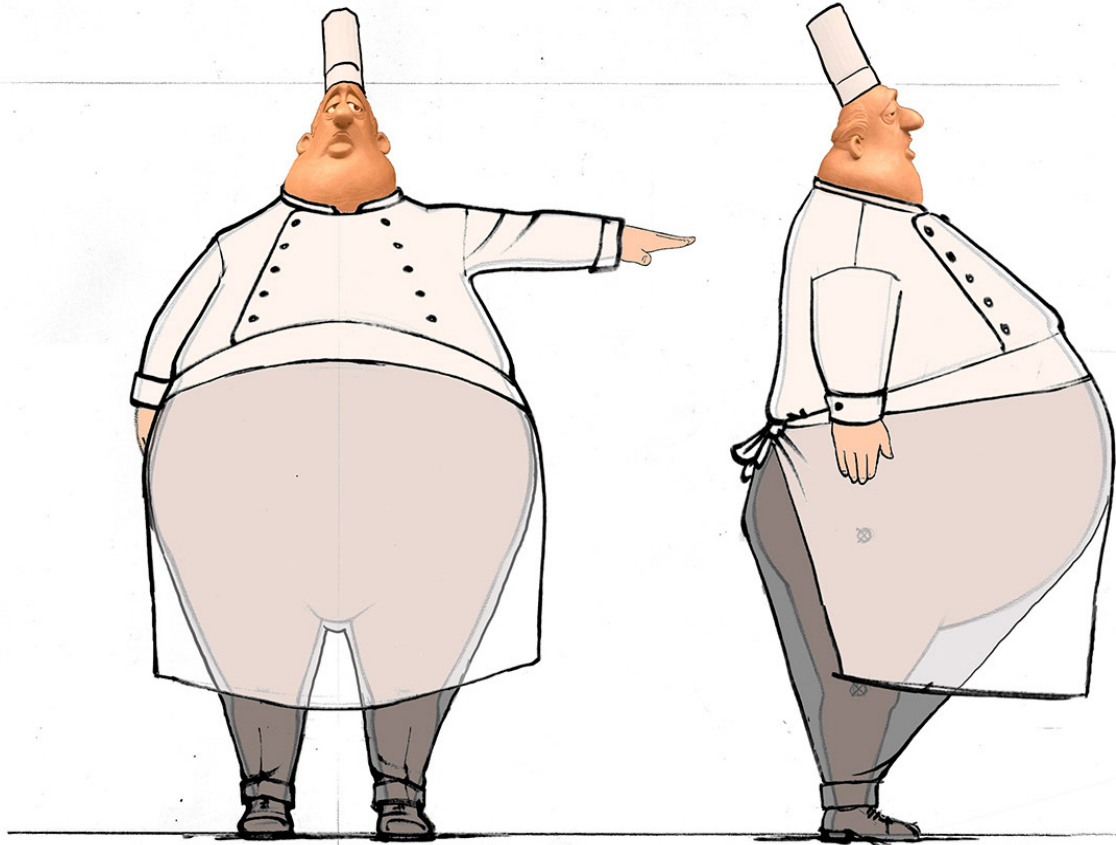
De apariencia, Gusteau es un hombre de alta estatura y complexión grande. Su tamaño marida con una actitud refinada y delicada, que le hace un hombre elegante, amable a la vez que serio y autoritario. Su desarrollo dentro de la película es a través de las conversaciones como conciencia que tiene con Remy, que van marcando las preocupaciones y evolución personal que experimenta la rata durante la trama.

De alguna forma, Gusteau está representado dentro de la película como la cocina en sí misma, el alma y pasión de todo cocinero, que busca hacerse un hueco y destacar con respecto al resto. Incluso dentro del restaurante, aparecen imágenes de Gusteau visto como Zeus, representándole como un dios culinario.





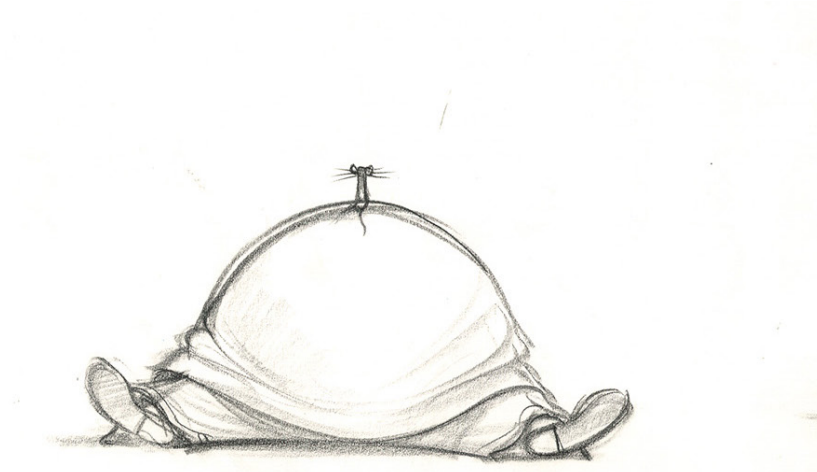
GUSTEAU



Dominique Louis, diseño de personaje de Robert Kondo, 2004, digital. Escultura, Greg Dykstra, 2004, aceite de arcilla. Estudio de movilidad, 2005, Daniel Arriaga



Dominique Louis, diseño de personaje de Daniel Arriaga, 2004, digital sobre render. Carter Goodrich, 2000, lápiz. Randy Berret, Mark Holmes y Maria Lee, 2006, digital



Estudio de color, Harley Jessup, 2005, digital. Randy Berret, 2004, digital. Bocetos, Carter Goodrich, 2004, lápiz

CHEF SKINNER. EL CAMBIO A LA NECESIDAD

El Chef Skinner es el antagonista principal de la película y jefe de cocina del famoso restaurante “Gusteau’s”, una vez que fallece Gusteau. Continuamente dispuesto a enfrentarse a Linguini y a Remy, Skinner está obsesionado con mantener el control y reputación del restaurante y, en lugar de permitir que los cocineros experimenten con nuevas ideas, insiste en seguir las mismas recetas una y otra vez, para no correr riesgo alguno.

Es un hombre pequeño, menudo y de piernas cortas. Tiene unas orejas extremadamente grandes, el pelo pegado a la frente y un bigotillo casi innapreciable. El contraste con Linguini o con el gran Gusteau lo hace parecer un personaje mucho más cómico, cuya imagen causa menos grandeza que cualquiera de los anteriores. Con los parpados caídos y una mirada analizadora, Skinner pronto se convierte en la pesadilla de Linguini, al que no le da ni medio respiro.

La personalidad del personaje prima por su astucia y ambición. Skinner es arrogante, desconfiado y codicioso. Su obsesión con mejorar su propia imagen y la del propio restaurante hace que quiera convertirlo en una cadena de comida rápida. A lo largo de la película, tendrá que enfrentarse a su falta de habilidades culinarias, mientras intenta descubrir la relación entre Linguini y Remy.

El antagonista pequeño y astuto es una figura muy utilizada en películas y libros de dibujos animados, tales como Lucius Detritus en el comic “Asterix y Obelix: La cizaña”. Skinner sirvió de referencia para Quasimodo Wilson, antagonista y Chef de cocina de la película “Hotel Transylvania”.

En resumen, Skinner representa la idea de que tradición e imagen son más importantes que la creatividad y la innovación en la cocina. Su obsesión por el control lo llevan a subestimar al resto, para finalmente demostrar que estas nuevas actitudes pueden y deben coexistir con los valores tradicionales de la cocina.





Estudio de iluminación, Bill Zahn, 2004, digital sobre escultura, diseño de Greg Dykstra. Sorprendido, Ratatouille, 2007. Dominique Louis, diseño de personaje de Robert Kondo y Daniel Arriaga, 2006, digital



Oculto, Ratatouille, 2007. Lucius Detritus, "Asterix y Obelix: La Cizaña". Quasimodo Wilson, Hotel Transylvania, 2012. Persecución, Ratatouille., 2007



COLETTE. LA TRADICION Y LA INNOVACION

Colette es uno de los personajes principales y la ayudante principal del chef en el restaurante "Gusteau's". Por orden de Skinner, se convierte en mentora de Linguini cuando es contratado como ayudante de cocina, y, aunque al principio existe un rechazo a trabajar juntos, pronto formaran una buena amistad y colaboración dentro y fuera de la cocina.

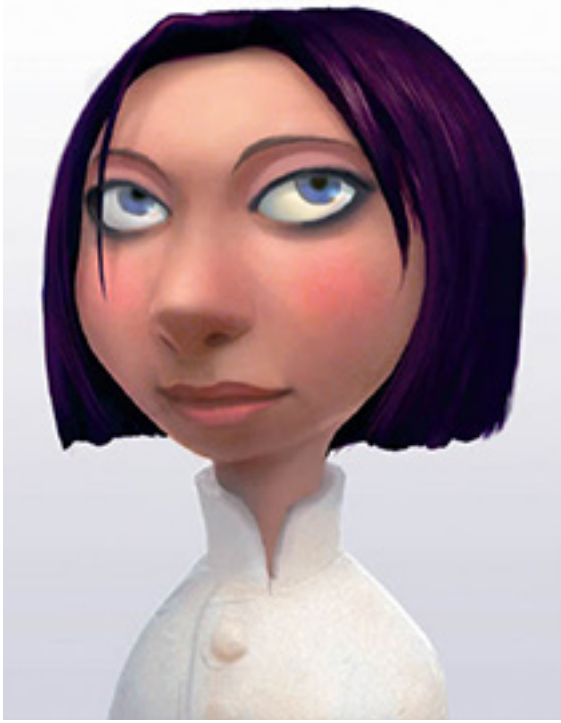
Es una mujer joven y atractiva con cabello negro y liso, de ojos rasgados y marrones oscuros y piel clara. Vistiendo un uniforme de chef blanco, Colette ha llegado a lo más alto de la cocina francesa por medio del trabajo duro y una actitud segura y decidida, que se refleja en su postura erguida y su seria expresión.

Con una personalidad fuerte y decidida, es una mujer apasionada y orgullosa de su trabajo que no tiene miedo alguno en enfrentarse a cualquier desafío. Incluso pese a ser sistemática y directa, existe igualmente un lado comprensivo y amable, que muestra mientras va enseñando al inexperto Linguini. Es una sous-chef talentosa y experimentada, con un conocimiento profundo de la cocina francesa y un fuerte sentido del gusto, que le permite crear combinaciones únicas de sabores y texturas.

Siendo una buena líder en la cocina, y con un fuerte sentido de la ética laboral, es respetada por su equipo de cocineros. Defensora apasionada de la innovación y la creatividad, así como con gran respeto a la tradición en la cocina, se esfuerza por implementar y explotar lo mejor de ambas partes para alcanzar la perfección en la preparación de cada plato.

Resumiendo, la actitud y personalidad de Colette durante la película la convierten en uno de los personajes más atractivo e interesante de la trama. Su fuerte carácter lo hace destacar de otras películas donde el personaje femenino es considerado mucho más glamuroso y pasteloso. Colette ha tenido que abrirse paso en un mundo de hombres, donde su desarrollo laboral y personal ha sido mucho más duro.





Estudio de sombras, Belinda Van Valkenburg y Robert Kondo, 2004, digital sobre escultura de Greg Dykstra, aprendizaje, Ratatouille, 2007. Poster, Ratatouille, 2007

EL RESTO DE LA BRIGADA. EL EQUIPO DE DISEÑO

El resto de personajes que aparecen en la cocina podrían considerarse personajes secundarios. Cumplen papeles complementarios a los personajes principales, y, de alguna forma, potencian la personalidad y presencia de estos primeros. En *Ratatouille*, casi todos los papeles secundarios aparecen en las cocinas de Gustaeus's, donde se lleva a cabo gran parte de la trama de la película.

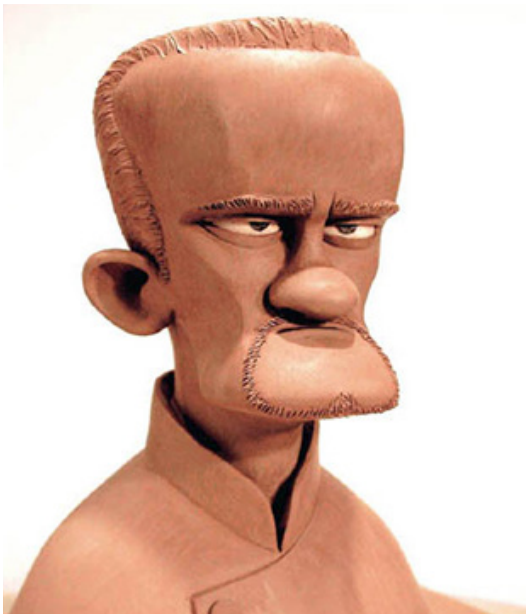
Mientras Colette instruye a Linguini, va presentando a los personajes secundarios, todos ellos con un pasado misterioso del que no se habla demasiado. Cada uno con una función en la cocina, Colette asemeja la cocina con un escenario, donde los cocineros son artistas y deben de preparar y representar la función, que en este caso, será la preparación de platos.

A la hora de diseñar a estos personajes, caben destacar los exagerados rasgos físicos que se suelen atribuir. Donde a un protagonista principal le da demasiado protagonismo, a los secundarios los dota de cualidades únicas, que hacen que el espectador empatee y entienda perfectamente el carácter de estos.

Igualmente, la personalidad de todos los cocineros difiere mucho de los comensales. Es otra forma de representar la diferencia entre ambos mundos, aunque estén conectados por la gastronomía. De nuevo, sale el lema "cualquiera puede cocinar" a relucir, mostrando que nunca hay que fiarse de las apariencias.







Estudio de sombras, Ernesto Nemesio, 2004, digital sobre escultura. Escultura, Jerome Ranft, 2003, aceite de arcilla. Estudio de sombras, Belinda Van Valkenburg, 2003, digital sobre escultura, diseño de Greg Dykstra. Estudio de color, Harley Jessup, diseño de Jason Katz, 2005, digital sobre storyboard. Escultura, Jerome Ranft, 2004, aceite de arcilla. Escultura, Jerome Ranft, 2003, aceite de arcilla



Estudios de iluminación, Sharon Calahan, 2005. digital sobre render. Brigada de cocina, Ratatouille, 2007. Brigada de cocina, Ratatouille, 2007.

ANTON EGO. EL CLIENTE

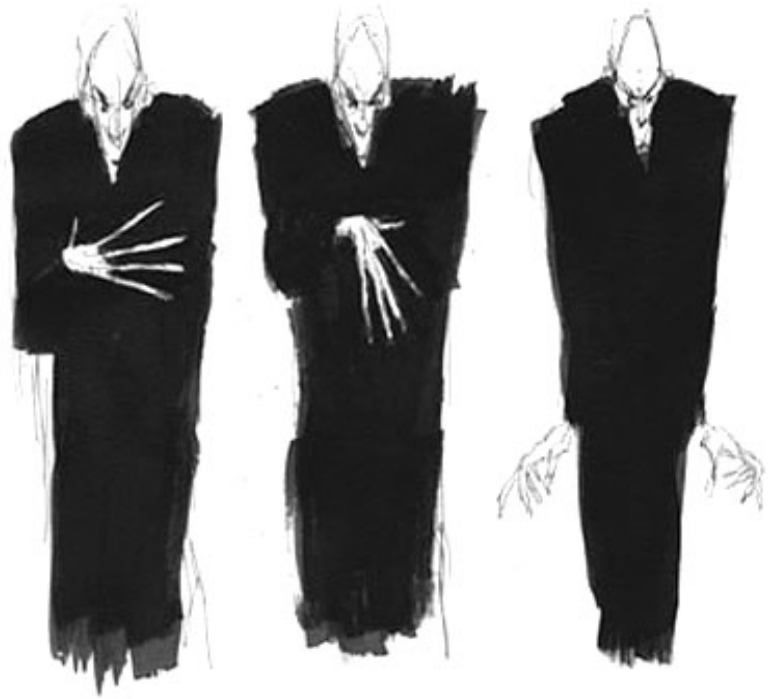
Antón Ego es el ángel de la muerte en el mundo de la cocina, aparece durante la película como un crítico sofisticado y culto, seco y afilado que no aprecia la comida si no está excelentemente realizada. Al principio de la película, tras realizar una crítica devastadora, consigue la ruina del aclamado chef Gusteau, que, poco después, fallece de disgusto. En el momento que se entera de la presencia de Linguini, que comienza a sacar de nuevo a flote el restaurante, pretende acabar de igual manera con él.

El físico del crítico es preocupante, alto y estirado, con una ligera encorvación, que le podría asemejar a la imagen de un buitre. Sus grandes y penetrantes ojos y su aguileña nariz son también características que lo hacen más imponente y terrorífico. De tez pálida, y como modo de acentuar más su personalidad, Ego va vestido únicamente con prendas negras o muy oscuras, que le podrían asemejar al propio Conde Drácula.

La profesión de crítico es complicada y muchas veces rechazada. Ego es un hombre serio y solitario, que conoce la importancia de sus valoraciones, que aprovecha para intimidar al resto. Sin embargo, también es un hombre inteligente y culto, que aprecia la buena comida y el arte en general. A medida que avanza la película, se descubre que detrás de su fachada dura y distante, hay un hombre que siente pasión por la comida y que está dispuesto a reconocer el talento cuando lo encuentra.

Anton Ego es un personaje complejo y fundamental, donde tras su apariencia seria y formal esconde una personalidad apasionada y exigente. Su cambio de actitud hacia el final de la película es uno de los momentos más emotivos y significativos de la trama, y que potencia el mensaje de que la belleza se encuentra en los lugares más inesperados.





Carter Goodrich, 2001, lápiz, Dan Lee, 2003, digital. Carter Goodrich, 2001, lápiz



Críticas, Ratatouille, 2007. Conde Drácula, ilustración. Autoretrato, Ratatouille, 2007. Enfado, Ratatouille, 2007



Infancia, Ratatouille, 2007. Dan Lee, 2005, digital

PRECURSORES. GRANDES FIGURAS DE LA CULTURA CULINARIA

CATALINA DE MEDICI

Aunque son muchas las eminencias culinarias francesas, unos pocos revolucionaron la cocina francesa hasta el día de hoy. En primer lugar, aún sin ser de origen francés, Catalina de Médici ha sido considerada como la auténtica fundadora de la revolución culinaria del país. Redefinió la pastelería francesa e introdujo el uso de utensilios de cocina durante el siglo XVI. El tenedor fue introducido por mercaderes venecianos y causó revuelo entre la población, que lo tachó de refinado y pretencioso.

Sin embargo, gracias a la gran habilidad de Médici de imponer tendencias en la gastronomía, el tenedor acabó por adquirir gran popularidad entre la población. Para principios del siglo XVII el instrumento eliminó por completo la costumbre de comer con las manos. Impuso grandes mesas de postres e implementó flores para la decoración de mesas para las fiestas que ofrecía dentro de la corte. Introdujo gran variedad de ingredientes, recetas y tendencias, tales como el aceite de oliva, las alcachofas, las espinacas o la pasta. Fue la primera noble en introducir el helado a la gastronomía.



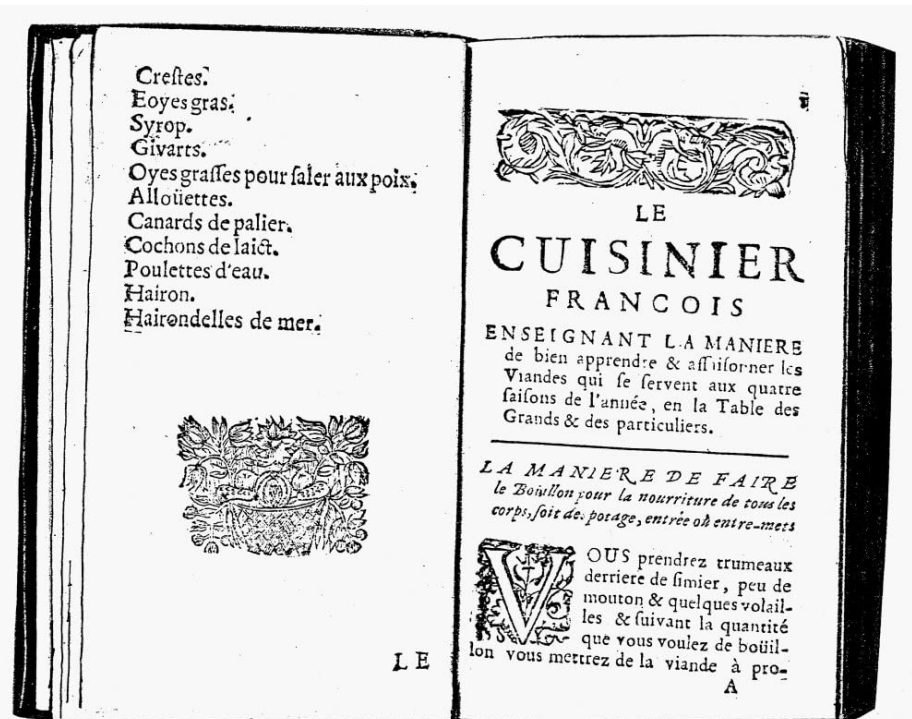
"Una mañana a las puertas del Louvre", Edouard Debat-Ponsan, siglo XIX, Still-life with parrot, George Flegel, cubiertos, fotografía.

FRANÇOIS-PIERRE DE LA VARENNE

François-Pierre de La Varenne, representa el punto de partida de la cocina francesa. Inició su carrera en la cocina siendo un niño en las cocinas de Maria de Médicis, esposa de Enrique IV de Francia en 1533. Se le atribuye la creación de la salsa bechamel o los guisantes a la francesa.

Fue encargado de las cocinas del marqués de Uxelles y escribió uno de los primeros libros planificados sistemáticamente en la cocina, con recetas que figuran en orden alfabético, 'La Cuisinier François' (1651). Su lema en la comida era "Santé, la modération, raffinement" (la salud, la moderación, el refinamiento). También escribió 'Le Pâtissier François' y 'Le François Confiseur', y muchas de sus recetas se siguen utilizando en la actualidad.

Introdujo las primeras instrucciones escritas sobre la cocción de verduras, evolucionando la gastronomía francesa a la era moderna, y estableció las bases de uno de los fundamentos de la cocina francesa. Se le considera como el primer investigador gastronómico, en relación a las propiedades de los ingredientes, el modo y sistema de cocinar, la naturaleza de las materias primas en crudo y el correcto uso de las especias.



François Pierre de la Varenne "Le Cuisinier François", 1651. "The hunt lunch", 1737, François Lemoine

MARIE-ANTOINE CAREME

Durante el siglo XIX, el cocinero Marie-Antoine Carême introdujo en Francia el uso del uniforme en las cocinas. Las cocinas profesionales son lugares pulcros, limpios, con estrictas medidas de seguridad alimentaria que garantizan los niveles de higiene necesarios. Chaqueta, pelo recogido y gorro son, como muchas aportaciones gastronómicas, una costumbre que nació en Francia.

Trabajó en el restaurante La Fricasé de Lapin siendo niño, con 16 años, contando con una larga experiencia en cocinas, se dedicó a la pastelería de la mano del prestigioso Bailly, que lo impulsó a seguir aprendiendo en sus ratos libres. Estudió diseños, grabados y obras de arquitectura clásica, que influenciaron su versión de la gastronomía, que consideraba un arte, junto con otros campos como la pintura, la música y la arquitectura.

En 1814, mientras se encontraba al frente de los grandes banquetes de su época, al servicio de nobles ingleses, franceses, galeses y vieneses, los ejércitos de la alianza antinapoleónica se instalaron en París, y Carême pasó a formar parte del servicio del Zar de Rusia Alejandro I. Se retiró en 1829, y escribió los libros que han guiado el camino a la cocina moderna.

En "L'art de la cuisine française" explica todas sus ideas y categorías culinarias, que superan los clásicos recetarios y tratados de cocina que había en la época. Los libros de Carême analizan la organización de los platos y alimentos.



Maire Antoine Careme. Pièce Montée. " Le maître d'hôtel français", Maire Antoine Careme.

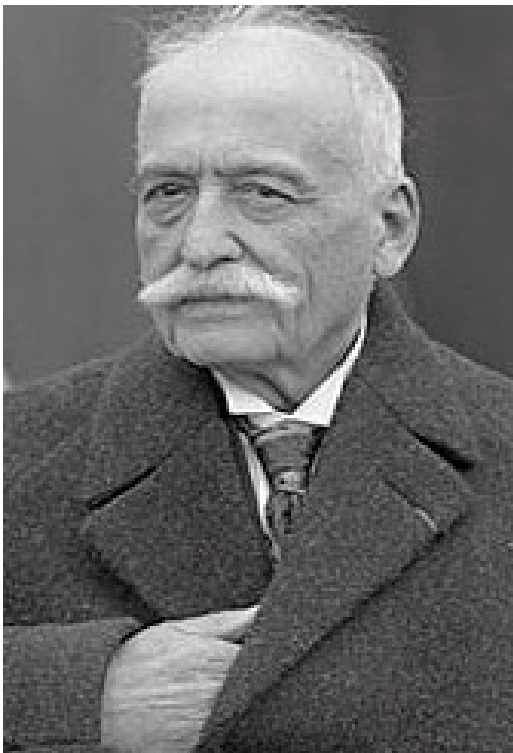
GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER

Por otro lado, Georges Auguste Escoffier, influenciado por Marie-Antoine Carême, es considerado el creador de la cocina moderna, transformador del oficio de chef y uno de los máximos representantes de la gastronomía francesa. Fue un cocinero, restaurador y escritor culinario, que popularizó y actualizó los métodos de la cocina francesa tradicional. Inventó el melocotón Melba en honor de la soprano australiana Nellie Melba y puso nombre a los Tournedos Rossini en honor del compositor italiano Gioacchino Rossini.

A los 13 años, comenzó a trabajar en el restaurante de su tía Le Restaurant Français hasta 1870, cuando se hizo cocinero del ejército. Su gran logro consistió en simplificar y modernizar el estilo elaborado y decorado de Careme. En 1898 Escoffier y Ritz abrieron el Hôtel Ritz en París y en 1899 el hotel Carlton de Londres, donde Escoffier introdujo por primera vez el menú “a la carta”.

En 1902 Escoffier publicó La Guía Culinaria, y estableció «reglas» culinarias, asegurando una educación uniforme para los futuros chefs. Tuvo una importancia capital en la cocina francesa y se sigue utilizando hoy en día como libro de texto de cocina clásica y recetario. En 1904 y 1921 la compañía de cruceros “Hamburg-America Lines” le encargó el diseño de las cocinas de sus barcos, y el Kaiser Guillermo II lo denominó “el Emperador de los cocineros”. Recibió la Legión de Honor en 1920 y en 1928 se le nombró Oficial de la Legión.

Es famoso por haber llevado a cabo reformas que ahorraron tiempo y revolucionaron el trabajo interno de la alta cocina francesa. Elevó la categoría social y el respeto a la profesión de cocinero, y organizó sus cocinas con el sistema de brigadas, donde cada sección estaba dirigida por un jefe de partida. También cambió la práctica del “servicio a la francesa” (todos los platos a la vez) por el “servicio a la rusa” (servir los platos en el orden en que aparecen en la carta).



Georges Auguste Escoffier, Fotografía. Auguste Escoffier supervisando su brigada de cocina en París, Fotografía

PAUL BOCUSE

Dentro de los chefs más influyentes del último siglo, se encuentran Joël Robuchon, Gaston Lenôtre y Paul Bocuse. Este último, es considerado el chef francés más famoso de la era de la posguerra y una de las figuras destacadas del movimiento culinario conocido como la “nouvelle cuisine”.

Con la Segunda Guerra Mundial, fue asignado al campamento para jóvenes del gobierno de Vichy trabajando en el comedor y el rastro. En 1944, se unió a la Primera División de Infantería de la Francia Libre y fue herido en batalla en Alsacia. Recibió la condecoración de la Cruz de Guerra.

En 1956, Bocuse regresó al restaurante familiar, el Auberge du Pont de Collonges, que obtuvo su primera estrella Michelin dos años después y una segunda estrella en 1960. En 1966, tras recibir la tercera estrella, Bocuse compró el viejo restaurante familiar de su abuelo, renombró el edificio y lo convirtió en un salón de banquetes. Colocó un letrero de neón en la fachada que anunciaba “Paul Bocuse”.

En los ochenta, Walt Disney Company lo invitó a crear restaurantes para el pabellón francés del Epcot Center en Orlando, Florida, y junto a Gaston Lenôtre y Roger Vergé, desarrolló el restaurante “Les Chefs de France”.



Paul Bocuse, fotografías. "Les Chefs de France" Epcot Center, fotografía



Bocuse d'Or, fotografía. Paul Bocuse, fotografía

Inició el Bocuse d'Or en 1987, un concurso de cocina que se lleva a cabo cada dos años en Lyon y que ahora se considera el equivalente culinario de las olimpiadas. Además de su restaurante L'Auberge du Pont de Collonges, Bocuse estableció brasseries en Francia, Suiza y Japón, así como una escuela de gastronomía en Écully, cerca de Lyon.

Bocuse destacó como la figura principal entre un brillante grupo de chefs que desarrollaron una versión modernizada de la cocina francesa clásica a finales de los sesenta y principios de los setenta, alentados por Henri Gault y Christian Millau, los editores de la influyente Guía Gault Millau. Moldeó un estilo de cocina en el restaurante que hacía énfasis en los ingredientes frescos, las salsas más ligeras, las combinaciones inusuales de sabores y la innovación constante.

La corriente de la nouvelle cuisine convirtió a Bocuse en el rostro internacional de la cocina francesa y cuando creció una respuesta en contra de la nouvelle cuisine, Bocuse se distanció del movimiento. Entre sus libros de cocina se encuentran: "Paul Bocuse's French Cooking" (1977), "Paul Bocuse in Your Kitchen: An Introduction to Classic French Cooking" (1982) y "Bocuse à la Carte" (1989).

APLICACION A RATATOUILLE

PAUL BOCUSE COMO FUENTE DE INSPIRACION

La relación entre la cultura de la cocina francesa y la película de Ratatouille es inmensa, a nivel del diseño de personajes, entorno, mobiliario o de filosofía, se comparten muchos parecidos y su influencia es visible en gran parte de las escenas.

En primer lugar, al inicio se presenta una sociedad de ratas con intereses alimenticios primigenios, que buscan la supervivencia alejándose de los humanos. Es Remy quien, primando su curiosidad y ganas de cocinar, consigue hacerse un lugar en el mundo culinario y hacerse respetar por los humanos.

En cierta manera, existe una similitud en la evolución de las ratas, cada vez más humanizadas, con la introducción de conocimientos culinarios de Catalina de Medici, que de igual manera, educó a la sociedad francesa en hábitos menos asilvestrados de cocina. Es Remy en este caso quien poco a poco muestra a su padre y hermano las ventajas de la buena comida, una forma de evitar los raticidas y comer con propiedad.

Al comienzo de la película, aparece brevemente el lugar donde comen y residen las ratas, una buhardilla sucia y desordenada, que refleja a la perfección las condiciones en las que vive la colonia. Sin embargo, al final del filme, mientras se presenta el desenlace de la trama, aparece de nuevo la colonia, esta vez situados encima de un Bistro, cenando en unas mesa con mantel, vasos y cubiertos, exactamente similar al comportamiento humano.



Hábitos de comida, Ratatouille, 2007

Por otro lado, cuando Remy pierde al resto de la colonia, decide subir a la superficie movido por el hambre y, para su sorpresa, descubre que se encuentra al lado del afamado restaurante Gusteau's.

Al acercarse al lugar, tras una cristalería observa la actividad dentro de la cocina, donde existe una jerarquía, un modo de elaborar los platos y un orden y respeto notorio entre los cocineros. Acompañado del fantasma de Gusteau, Remy va identificando a los personajes por su función en la cocina, empezando por el Chef, Sous-Chef, Saucier, Commis, y Plongeur, este último representado por Linguini.

De nuevo, se refleja parte de la evolución culinaria francesa, con esta organización de cocina, la formación de brigadas para los distintos componentes de un plato, introducido por Escoffier, y el uniforme tan característico de los cocineros, introducidos por Careme. Incluso las ratas, en un impulso de ayudar a Remy cuando Anton Ego se sienta a cenar, son distribuidas en grupos de trabajo, cada uno con una función específica.



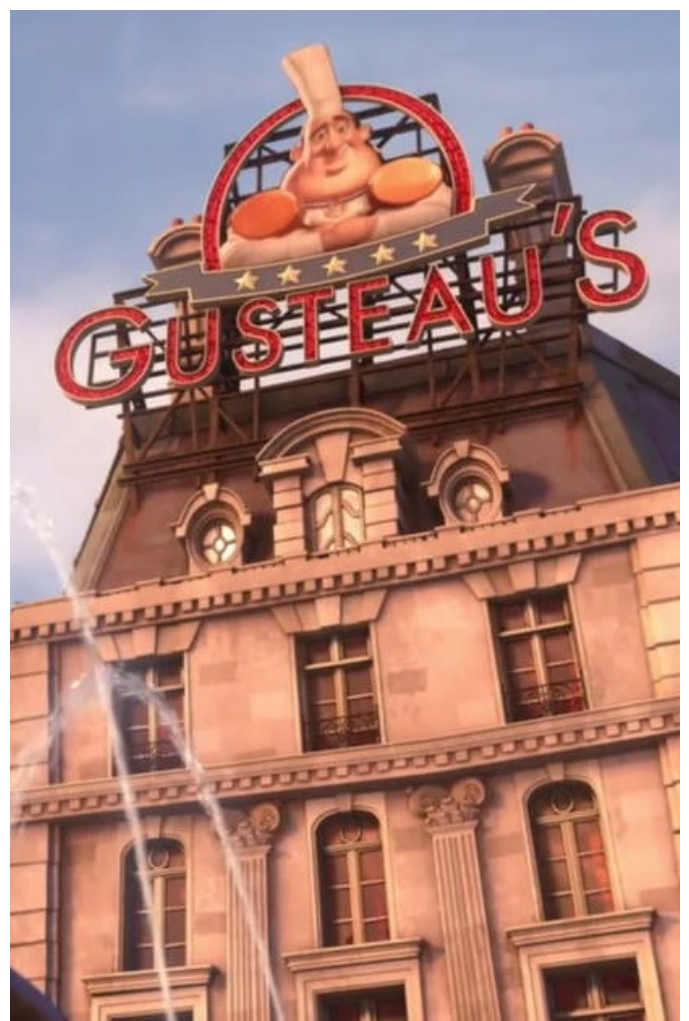
Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2005. Storyboard, Mike Cachuela, 2002, digital. Storyboard, Mike Cachuela, 2002, digital

Por último, existen ciertas influencias sobre el origen del Chef Gusteau. En primer lugar y más importante, se dice que la película de Ratatouille se basó en gran parte en el conocido Paul Bocuse, en su vida y sus hábitos.

Aunque en la película no se especifica mucho la vida pasada de Gusteau, si que hace referencia a su importancia en la cocina, su fama y su posterior declive al perder una estrella tras la crítica negativa de Anton Ego. Debido al disgusto, Gusteau fallece, lo que según la tradición constituye la pérdida de otra estrella. Con tres estrellas, el restaurante Gusteau's tendría las mismas que L'Auberge du Pont de Collonges, también llamado Paul Bocuse. Ambos plasman el nombre de sus creadores en un luminoso en sus tejados.

Por otro lado, ambos Chefs son considerados imagen visible de la cocina y gastronomía francesa. El legado tras su muerte muestra mensajes muy parecidos. Gusteau defiende el interés en saber en cualquier persona, la oportunidad siempre abierta de aprender y demostrar la valía en la cocina y el no prejudgar por las apariencias. Bocuse se convirtió en un inspirador de la "nouvelle cuisine" y nunca cerraba la puerta a otros jóvenes chefs ansiosos de seguir sus pasos.

En 1982, Bocuse colaboró con Disney abriendo Les Chefs de France en Epcot, un restaurante que ofrece a los visitantes una arquitectura y decoración clásica francesa. Al igual que Gusteau hace con Remy en la película, Bocuse formó a muchos de los nombres que hoy siguen en la cumbre de la gastronomía mundial a través de su fundación, por la que transmitía sus conocimientos.



L'Auberge du Pont de Collonges, fotografía. Gusteau's, Ratatouille, 2007



Paul Bocuse, fotografía Entrevista, Ratatouille, 2007. Apertura de "Les Chefs de France", 1982, fotografía. Estudio de iluminación, Sharon Calahan, 2006, digital

APLICACION DE METAFORAS VISUALES

Para conocer a fondo cómo trabajan en una cocina profesional, la función de cada cocinero y la diligencia y orden que lleva la elaboración de los platos, Pixar requirió ayuda externa, y varios animadores asistieron a clases de cocina en diferentes escuelas de San Francisco. Incluso Thomas Keller, un famoso Chef especializado en gastronomía francesa, permitió al productor internarse en la cocina en el restaurante French Laundry.

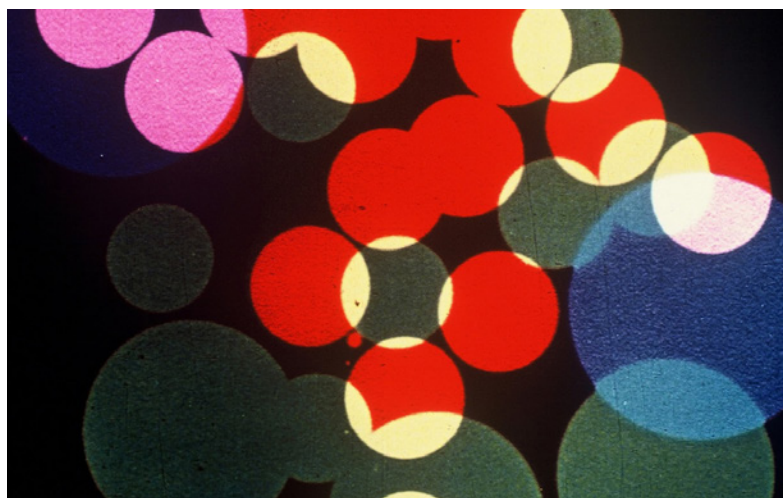
Durante varios días, el equipo de animación estuvo visitando París, y algunos de sus mejores restaurantes, con el fin de plasmar fielmente su trabajo. La fachada del restaurante Gusteau's, se basó en la del La Tour d'Argent, un reconocido restaurante parisino, y el restaurante final que dirigen Linguini y Colette en el Procopé de París.

Para un mayor realismo expresivo, el equipo técnico estudió gran número de películas clásicas francesas, analizando los conceptos y hábitos "más franceses posibles", sobre todo los movimientos bucales al hablar. Actores franceses como Brigitte Bardot o Serge Gainsbourg sirvieron como inspiración para la creación de los personajes.

Con objeto de completar la ilusión, el conjunto de música, diálogo y el arte abstracto ligado a los nuevos sabores que va experimentando Remy, se representan unas sensaciones mentales, unas "metáforas visuales", inspiradas en las obras de Oskar Fischinger y Norman McLaren



Thomas Keller, fotografía. Creación de Ratatouille, fotografía. Elaboración de Ratatouille, 2007, Ratatouille



Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2004, digital. La Tour d'Argent, fotografía. Court Métrage d'Animation, 1955, Norman McLaren. Kreise (Circles), 1933-34, Oskar Fischinger. Remy degustando, 2007, Ratatouille

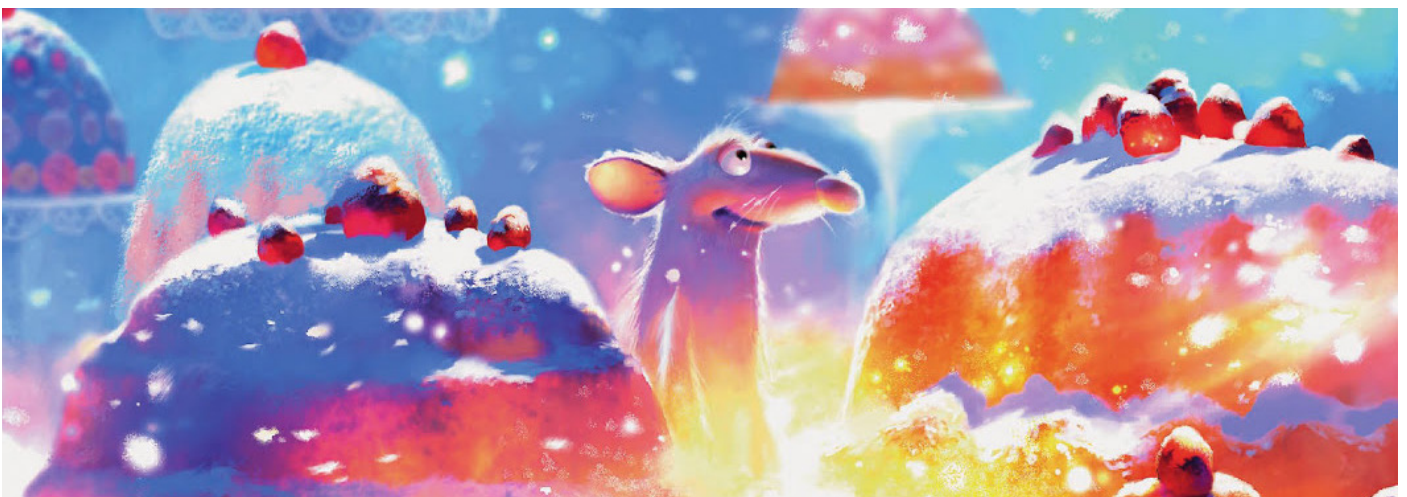
TECNICAS DE TEXTURA E ILUMINACION

Según el productor, una cocina no difiere mucho de un estudio de animación, hay que ordenar las ideas, organizar a los animadores y cuidar hasta el más mínimo detalle. Y siguiendo con esa filosofía, se buscó la excelencia a la hora de elaborar animaciones digitales de alimentos con un aspecto delicioso.

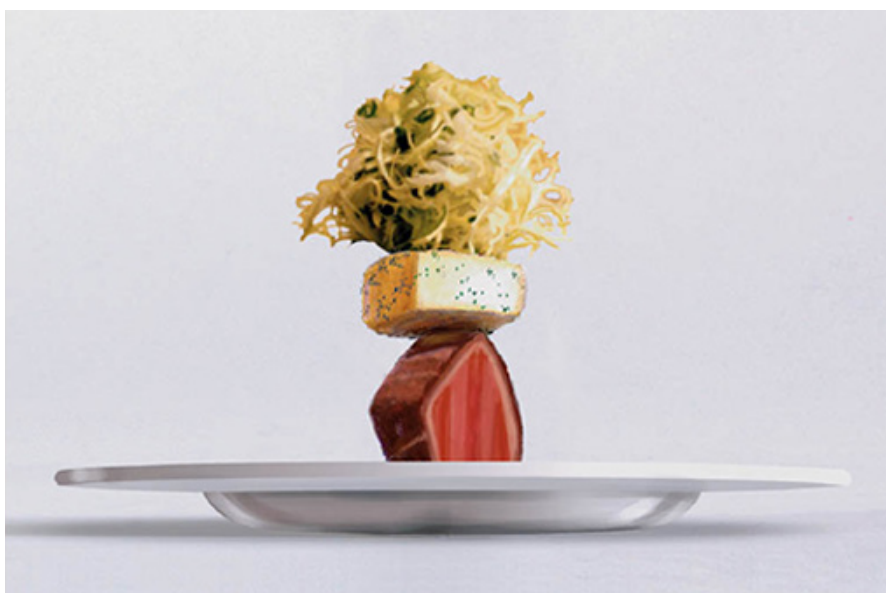
En el departamento de modelado, utilizando tecnología de sombras y efectos crearon frutas y vegetales, basadas en la misma técnica de dispersión de luz utilizada sobre la piel en Los Increíbles, y le dieron un toque de textura orgánica y movimiento a los alimentos. Para crear una pila de abono orgánico realista, el departamento de arte fotografió quince clases distintas de productos en descomposición.

Para representar las fantasías culinarias de Remy y ese mundo idílico de comida, Pixar se inspiró en la obra "el Cascanueces" de Chaikovski, cuando en la actuación, las bailarinas se mueven mientras los copos de nieve van cayendo. Los animadores fueron cautelosos con la apariencia de los alimentos, pues demasiada decoración y retoque podían dar sensación de falsedad y mucho realismo convertirlos en alimentos poco apetitosos.

El fin era remover el apetito del espectador, creando alimentos succulentos como si de estrellas de cine se tratara. Para ello la comida tenía que ser más estilosa e interesante que la real, más pomposa y jugosa, con colores vivos y suaves sombras. El climax aparece cuando Remy elabora el Ratatouille, pues sin ser un plato muy elaborado, hubo que convertirlo en el plato perfecto, único y con una apariencia deliciosa.



Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2003, digital. "El Cascanueces", adaptación, fotografía, Dominique Louis, 2003, digital



Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2003, digital. Jason Deamer, 2005, digital. Sarah Fowler y Raymond Wong, 2006, digital sobre render. Athena Xenalkis y Raymond Wong, 2005, digital sobre render

COCINA

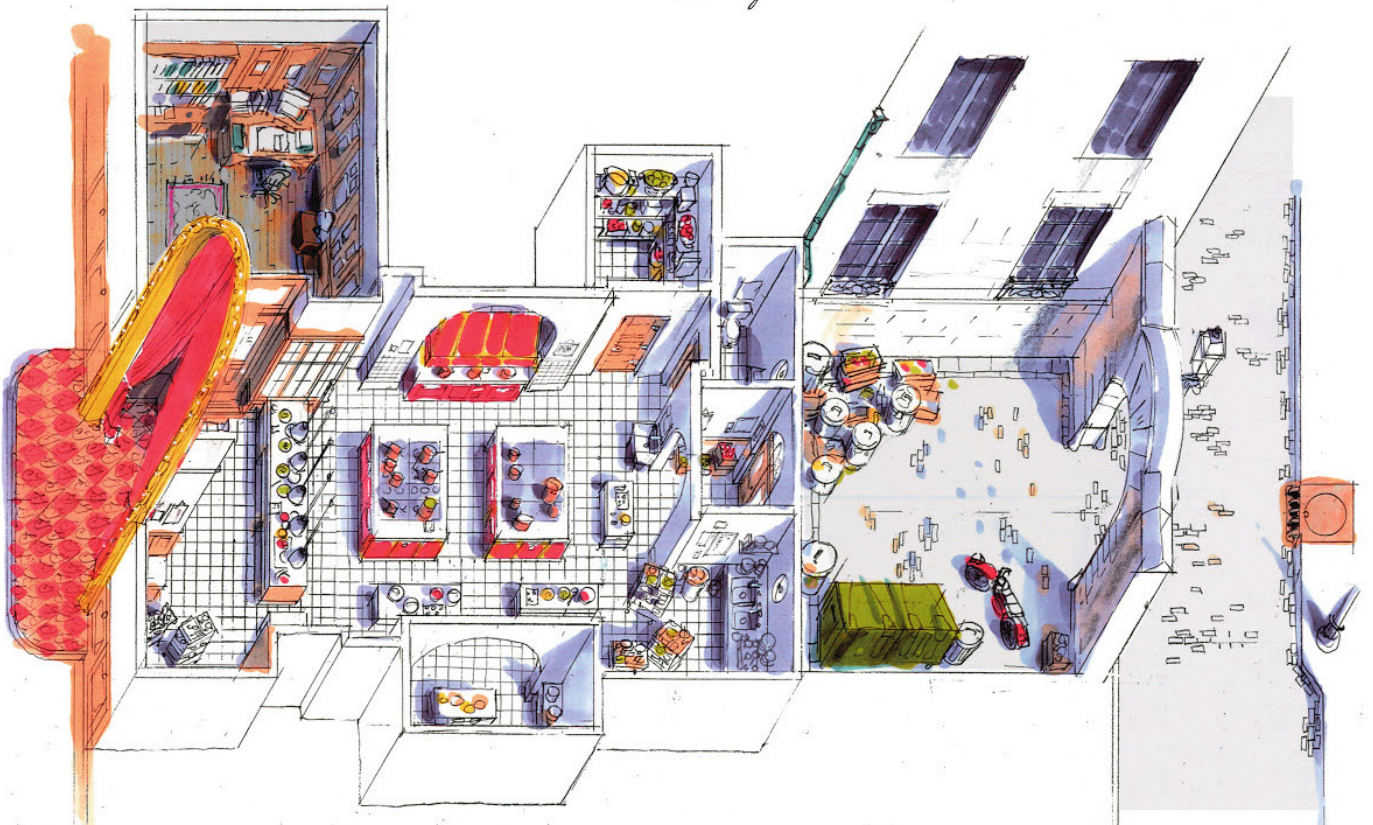
DISPOSICIÓN

La disposición en una cocina es igual de fundamental que la gente que trabaja en ella. Se debe permitir un fácil acceso a todas las áreas de trabajo, y al mismo tiempo, crear un ambiente acogedor. Es bastante común que las cocinas se dispongan en forma de U, y el mobiliario se disponga enfocado a la funcionalidad, sin perder la elegancia y la eficiencia para la correcta preparación de los platos.

Las mesas de trabajo son de gran tamaño, espaciosas para permitir elaborar recetas complejas, y el fregadero suele situarse en el centro de la cocina, para que sea accesible desde cualquier puesto de trabajo.

En cuanto a la iluminación, como punto importante de la cocina, siempre que se pueda, es adecuado tener luz natural. Las cocinas tradicionales a menudo cuentan con lámparas colgantes y apliques de pared para iluminar las zonas de trabajo.

Por otro lado, el almacenamiento es clave en la cocina. Deben existir armarios y estantes diseñados para almacenar desde platos y utensilios, hasta ingredientes y especias. El espacio es primordial y suele existir una despensa para guardar los alimentos que no se van a consumir en ese momento, así como unos muebles de cocina que integren en ellos los electrodomésticos, como el horno, el lavaplatos o la nevera.



En la película, cuando Remy observa desde el tragaluz, nos presenta a los personajes y los distintos puestos de la cocina. Dentro de la zona considerada cocina, se encuentra el despacho del Chef, una despensa y un patio exterior donde se encuentran las basuras y por dónde entran los camiones de reparto.

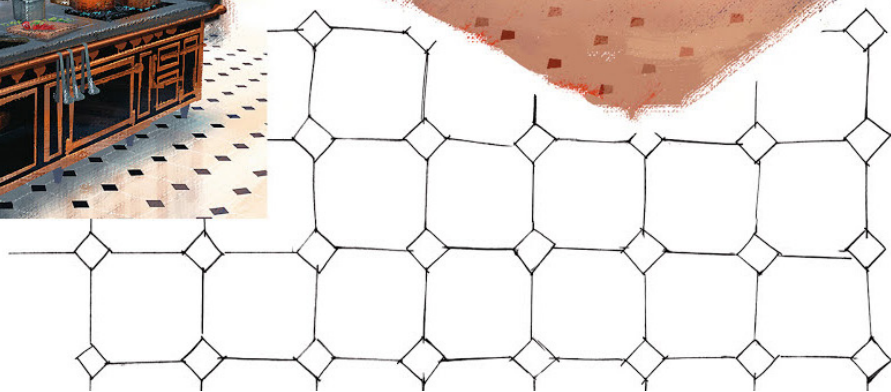
Debido a la cantidad de acción que se lleva a cabo en la cocina, los animadores buscaron dar al espacio una buena e interesante apariencia, donde los espacios de trabajo, que parecen estar hechos a mano, contrastan con otras zonas más orgánicas, como el suelo hecho de baldosas irregulares o la pared de ladrillo. La combinación de texturas y superficies hechas por el equipo de animación invita al espectador a observar con detenimiento e interés la cocina.



Cocina, fotografías. Dominique Louis., 2004, digital sobre render



Robert Kondo, 2003, digital. Estudio de iluminación, Sharon Calhan, 2005, digital sobre render. Dominique Louis, 2004, digital sobre render. Storyboard, Mike Cachuela, 2002, digital



Cocina, fotografías. Dominique Louis., 2004, digital sobre render

MOBILIARIO. DECORACION Y UTILIDAD

La historia de la estética y mobiliario de cocina francés se remontan a la época medieval, cuando eran consideradas el corazón de los hogares nobles, con una función principalmente utilitaria donde no se prestaba atención al detalle. Los muebles de cocina eran rudimentarios y se componían principalmente de mesas de madera y estantes para almacenar utensilios y alimentos.

Durante los siglos XVII y XVIII, con el desarrollo culinario, la decoración se volvió más elegante, con detalles ornamentados en el mobiliario y la vajilla, armarios y estantes más elaborados y se comenzaron a utilizar materiales como la porcelana, el vidrio y la plata para la presentación de los alimentos.

Se desarrolló una nueva forma de cocina llamada “haute cuisine” que se centraba en la presentación artística de la comida, y los chefs comenzaron a decorar los platos con flores y otros adornos, prestando atención a la armonía entre colores y sabores. El diseño del mobiliario se vio influenciado por el estilo rococó, caracterizado por la exuberancia y la ornamentación.

En el siglo XIX, con el auge de la Revolución Industrial, la producción de muebles de cocina se industrializó y se comenzaron a utilizar materiales más resistentes y duraderos, como el hierro y el acero. Esto llevó a la creación de las cocinas en línea, que permitían una mayor eficiencia y funcionalidad en la preparación de los platos.

Durante el siglo XX, la cocina francesa se consolidó como una de las más importantes del mundo y los diseñadores comenzaron a prestar más atención al aspecto estético de los muebles de cocina. Se crearon diseños más elegantes y sofisticados, utilizando materiales como el acero inoxidable y la madera maciza. Uno de los diseñadores más famosos del siglo fue Jean Prouvé, quien se especializó en la creación de muebles de acero y aluminio, y, en la década de 1970, la compañía francesa Mobalpa se convirtió en uno de los principales fabricantes de muebles de cocina en Europa, gracias a su enfoque en la innovación y el diseño.



Dominique Louis, 2004, digital sobre render



Dominique Louis, 2004, digital sobre render. Robert Kondo, 2003, digital

En la actualidad, los diseñadores utilizan una amplia gama de materiales y acabados como la madera, la piedra y el acero inoxidable para crear una apariencia elegante y duradera. Ha habido un resurgimiento del interés por el mobiliario de cocina francés tradicional, con diseños que se enfocan en la artesanía y la calidad. Conocida por su énfasis en la preparación de alimentos frescos y de alta calidad, la cocina y su mobiliario se ha adaptado a esta filosofía con diseños que enfatizan la funcionalidad y la eficiencia en la preparación de alimentos.

En la película, casi todo el mobiliario es de acero inoxidable, las estanterías, los carros para transportar la comida y por supuesto las mesas de trabajo. Los hornos integrados, están basados en el fabricante de hornos La Cornue, y las lámparas colgantes que iluminan toda la sala, son de acero de tipo industrial.

La homogeneidad del material en todo el mobiliario da a la cocina un aspecto moderno, que combinando con materiales más tradicionales como el ladrillo y las baldosas, crea un espacio elegante y sofisticado.



Horno de la línea La Cornue Château, 1964, fotografía



Diseño de cocina por Joan Nemirow, fotografía. Cocina tradicional, fotografía. Mobiliario de cocina de acero inoxidable, render

UTENSILIOS. MATERIALES Y ART DECO

A la hora de cocinar, el material que se utiliza en las sartenes y ollas es de suma importancia, una buena comida dependerá en parte de la calidad de los utensilios utilizados. Los utensilios de cocina franceses se caracterizan por su atención al detalle y su enfoque en la calidad y la artesanía. A menudo se producen en pequeñas cantidades por artesanos especializados, lo que los convierte en objetos de colección para los amantes de la cocina y el diseño.

La tradición de los utensilios de cocina franceses se remonta al siglo XVII, cuando los chefs comenzaron a utilizar herramientas especializadas para crear platos refinados. Un utensilio de cocina francés popular es la sartén de acero inoxidable, caracterizada por su durabilidad y capacidad para soportar altas temperaturas. Las sartenes francesas suelen tener un grosor uniforme y un mango ergonómico para facilitar su manejo.

Otros utensilios de cocina franceses populares incluyen las cucharas y espátulas de madera, las pinzas de cocina, los ralladores de queso y los morteros de piedra. Los cuchillos de cocina franceses de la marca Sabatier, producidos en Thiers, desde el siglo XIX también son reconocidos por su calidad y precisión. Todos estos utensilios están diseñados para facilitar la preparación de alimentos y mejorar la calidad de la comida.



Colette, *Ratatouille*, 2007. Cuchillos Sabatier, fotografía. Recipiente de cerámica Le Creuset, fotografía

Con el paso de los años, el diseño industrial en la cocina francesa se ha ido desarrollando, cuando la tecnología comenzó a tener un papel importante en la vida cotidiana.

En 1926, la compañía francesa Le Creuset inventó el primer utensilio de cocina de hierro fundido esmaltado, convirtiéndose en un icono del diseño industrial francés. Durante la década de 1930, la empresa de electrodomésticos Moulinex comenzó a producir una amplia gama de aparatos eléctricos con un diseño elegante y funcional para la cocina, como batidoras, molinillos y tostadoras.

En 1950, Tefal se estableció como líder en la industria de utensilios de cocina en Francia, cuando inventó la primera sartén antiadherente, que cambió la forma en que se cocinaba en todo el mundo, y en 1960, la compañía Seb comenzó a producir ollas a presión, con un éxito instantáneo debido a su diseño elegante y su capacidad para cocinar los alimentos de manera rápida y eficiente.

En la actualidad, el diseño industrial francés sigue siendo una parte importante de su cultura, y un ejemplo a seguir en la industria de la cocina en todo el mundo. Las empresas francesas siguen siendo líderes en la producción de utensilios y electrodomésticos de cocina de alta calidad.



Pimenteros de cerámica Le Creuset, fotografía. Salero de cerámica Le Creuset, fotografía. Haciendo sopa, Ratatouille, 2007

En la película, las sartenes, ollas y cazuelas son de cobre, revestidas con acero inoxidable. Esto se debe a que el cobre es el mejor metal en la cocina por su excelente transmisión de calor y su gran durabilidad. Es un antibacteriano natural debido a sus características, y los microorganismos no sobreviven a él.

Con el fin de dar mayor control a los cocineros, y que puedan practicar casi todas las técnicas culinarias, el cobre absorbe el calor y lo distribuye de manera uniforme durante la cocción. Debido a su gran conductividad, no es necesario someterlo a altas temperaturas, ni precalentarlo antes de cocinar.

Por otro lado, el cobre puede crear reacciones tóxicas cuando entra en contacto con los alimentos se produce la oxidación del cobre y aparece el “cardenillo” (acetato de cobre), tóxica para el organismo si se ingiere, de ahí el revestimiento, de acero inoxidable, plata o estaño.



Colette cocinando, *Ratatouille*, 2007. Sartenes de cobre apiladas, fotografía. Ollas al fuego, fotografía. Juego de sartenes de cobre revestidas, fotografía.

Por último, los juegos de platos que aparece en la película es una vajilla francesa Art Decó de los años 30. En un restaurante de la categoría de Gusteau's, el diseño y presentación de los platos es de igual manera importante.

La vajilla francesa Art Deco desarrolló un estilo caracterizado por sus formas geométricas, sus líneas elegantes y su enfoque en la modernidad y la sofisticación. Se produjo en grandes cantidades durante la década de 1920 y 1930, y se caracterizó por su elegancia y simplicidad.

Entre los diseñadores más famosos se encontraban figuras destacadas como René Lalique, Jean Dunand y Maurice Dufrene. Estos diseñadores experimentaron con materiales como el vidrio, la porcelana y el metal, creando piezas únicas y hermosas que se han convertido en iconos del diseño.

La vajilla Art Deco francesa se utilizó en hogares y restaurantes de todo el mundo y su influencia se extendió más allá de Francia a países como Estados Unidos y Alemania. Perdió popularidad a medida que el mundo se adentraba en la Segunda Guerra Mundial, pero su legado ha perdurado hasta la actualidad.

Hoy en día, es muy valorada por coleccionistas y amantes del diseño. Las piezas originales son consideradas auténticos tesoros y se han convertido en objetos de colección buscados en todo el mundo.



Vajilla de James Seignolles, fotografía. Salsa equivocada, Ratatouille, 2007. Sopera, Ratatouille, 2007. Sopera con bandeja del siglo XIX, fotografía

L'ART DE VIVRE

“El placer de vivir”, en francés significa la forma y comportamiento de una persona a adaptarse a los usos y costumbres de otros países o culturas, fue el motor que impulsó la cocina francesa durante el siglo XVI.

Según va transcurriendo la película, Remy va transformando su olfato y conocimiento culinario, es capaz de distinguir los alimentos que ingiere y comienza a realizar sus primeros platos sin que nadie más aparte de Linguini lo sepa. Cuando saborea la comida, Remy explica perfectamente los cambios de sabor que van apareciendo en su boca, y se los trata de explicar a su colonia.

De alguna forma, se transmite también el mensaje de L'art de vivre, pues Remy y por defecto el resto de la colonia, comienza a adaptarse a los alimentos humanos, a sus elaboraciones y sabores. Poco a poco, las ratas empiezan a dejar sus hábitos más primarios y comienzan a evolucionar, hasta que casi al final de la película, son las propias ratas las que se encargan de la elaboración de los platos y disfrutan de una cena como si de humanos se trataran.

Y este es el mensaje que Remy defiende, las ganas de vivir y experimentar, conocer otra forma de vivir en lugar de resignarse y aceptar su condición de roedor, tan desagradable por la sociedad y tan perseguidas por el mundo humano.



Harley Jessup, diseño de Enrico Casarosa, 2005, digital



Colette y Linguini, *Ratatouille*, 2007. Remy descansando, *Ratatouille*, 2007. Organización, *Ratatouille*, 2007. Storyboard, Ted Mathot y Andrew Jimenez, 2006, digital

PARIS





HISTORIA. NACIMIENTO DE LA CIUDAD

París es una de las ciudades más ricas y diversas del mundo. Fundada por los celtas en la isla de la Cité en el siglo III a.C., la ciudad ha sido testigo de numerosos cambios políticos, sociales y culturales, reflejados en la arquitectura de la ciudad y que la han hecho evolucionar hasta convertirse en una metrópolis vibrante y cosmopolita.

La ciudad comenzó como un asentamiento galo llamado Lutecia, y conquistado por los romanos en el siglo I a.C. Durante el período medieval de París, se construyeron inmensos edificios como la Catedral de Notre-Dame, la Basílica de Saint-Denis, o el Louvre, conocido como fortaleza en el siglo XII y convertido en residencia real en el siglo XIV.

Durante el Renacimiento francés, la ciudad se renovó, construyendo numerosos palacios y mansiones para la nobleza. París se convirtió en la capital del reino de Francia y en un centro importante para la religión, la cultura y la política en el siglo XVI, y durante el reinado de Luis XIV vió la construcción de la plaza de la Concordia, el Palacio de Versalles y la Place des Vosges, edificios de un estilo barroco elaborado, con fachadas ornamentadas y detalles extravagantes.

En el siglo XVIII, la Revolución Francesa transformó radicalmente la ciudad, derrocando la monarquía y estableciendo la Primera República Francesa. Apareció un cambio hacia un estilo más elegante y sobrio, conocido como el estilo rococó. El Arco del Triunfo y la Ópera Garnier son ejemplos notables de este período.

En el siglo XIX, París se convirtió en el centro del arte y la cultura europeos, con artistas como Monet, Renoir y Van Gogh estableciendo sus estudios en la ciudad. París experimentó una revolución arquitectónica con la construcción de los grandes bulevares y los edificios públicos masivos, incluida la Torre Eiffel, que fue construida para la Exposición Universal de 1889, el Palacio de la Bolsa o el Ayuntamiento de París.



Catedral de Notre Dame, fotografía

El siglo XX fue un período de gran diversidad arquitectónica en París. Durante la Segunda Guerra Mundial, la ciudad sufrió graves daños, y después, París se sometió a una importante reconstrucción y modernización. Se construyeron edificios gubernamentales y de negocios de gran altura, como la Torre Montparnasse y el Centro Pompidou.

Durante la Belle Époque, después de la guerra, París se convirtió en un centro de la cultura y la moda, con diseñadores como Coco Chanel y Yves Saint Laurent estableciendo sus casas de moda en la ciudad. Se construyeron muchos de los edificios art nouveau más bellos de la ciudad, como la Casa de la Ópera y la Maison de Verre.

Hoy en día, París sigue siendo una ciudad importante en Europa, con una historia arquitectónica rica y diversa, con ejemplos notables de la mayoría de los estilos arquitectónicos importantes de los últimos mil años. La ciudad es famosa por sus monumentos históricos, su gastronomía, su moda y su arte. Es un tesoro para cualquier amante de la arquitectura y una fuente de inspiración y admiración para todos los que visitan.



Vista de París, fotografía. Arco del Triunfo, fotografía. La isla de Cité, fotografía

LA IMPORTANTE REFORMA DE HAUSSMANN

La Reforma de Haussmann fue un ambicioso programa de renovación urbana llevado a cabo en París entre 1853 y 1870, durante el reinado de Napoleón III. El objetivo principal de la reforma era modernizar y embellecer la ciudad, al tiempo que se mejoraba la salud pública y se facilitaba la movilidad.

El prefecto de París, Georges-Eugène Haussmann, fue el encargado de llevar a cabo esta gran transformación urbana. Su plan incluyó la construcción de amplias avenidas, plazas y parques, así como la eliminación de los callejones estrechos y oscuros de la ciudad medieval. Para ello, se llevaron a cabo demoliciones masivas de edificios antiguos y se crearon nuevos espacios urbanos.

Las nuevas avenidas, como los bulevares de Saint-Germain y Saint-Michel, se construyeron con amplias aceras, lo que permitió el tránsito peatonal y mejoró la circulación de carruajes y automóviles. Se crearon parques y jardines, como el Bois de Boulogne y el Bois de Vincennes, que proporcionaron espacios verdes y de recreación para los ciudadanos. El plan de Haussmann incluyó también una altura uniforme de los edificios y puntos de referencia como el Arco del Triunfo y el Gran Palacio de la Ópera.

Incluyó mejoras en la infraestructura urbana, como la construcción de sistemas de alcantarillado y agua potable, lo que mejoró las condiciones de vida de los parisinos y redujo la propagación de enfermedades. Tuvo un gran impacto en la ciudad de París y se convirtió en un modelo para la planificación urbana en todo el mundo.

Pero, además de conseguir sus objetivos de mejoras sanitarias y de comunicación, la renovación sirvió para finalidades políticas. Y por ello la obra de Haussmann fue especialmente aplaudida por las clases enriquecidas, mientras que parte del pueblo parisino sintió que las obras de Haussmann destruían sus raíces y conexiones sociales.



Barón Haussmann, 1857, fotografía. La Place de l'Etoile, fotografía

El nuevo plan de la ciudad dificultaba revueltas como las de 1830 y 1848, pues impedía físicamente la colocación de barricadas (fácil en estrechas callejuelas medievales pero difícil en avenidas anchas) y facilitaba la labor de las fuerzas del orden a través del rápido desplazamiento por las calles. Contribuyó así a la rápida represión de la comuna de París en 1871.

Aunque la reforma fue criticada por algunos en su momento, en la actualidad es vista como una de las mayores contribuciones a la ciudad de París y su patrimonio urbano y arquitectónico. Ciudades como Londres, Viena, Florencia o Bruselas realizaron cambios urbanísticos animados por París.



Combate frente al ayuntamiento, 1830, Jean Victor Schnetz. Construcción de la Ópera, fotografía. Vista de París, fotografía

TORRE EIFFEL. NACIMIENTO DE LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL. ICONO DE UNA CIUDAD

La Torre Eiffel es un monumento icónico de París y una de las estructuras más reconocidas en el mundo. Fue construida en 1889 para la Exposición Universal de París, que conmemoraba el centenario de la Revolución Francesa.

El arquitecto Gustave Eiffel ganó la competición para diseñar y construir un monumento que simbolizara la modernidad de Francia. Originalmente estaba prevista para ser desmantelada después de la exposición, sin embargo, la torre se convirtió en una atracción turística popular y se salvó de la demolición.

La construcción de la Torre Eiffel comenzó en 1887 y fue completada en poco más de dos años, en 1889, utilizando más de 18,000 piezas de hierro y más de 2 millones de remaches para construirla. La construcción fue un desafío técnico, ya que la torre tenía que ser lo suficientemente resistente para soportar el viento y lo suficientemente ligera para no hundirse en el suelo.

La torre se eleva a 324 metros de altura y fue la estructura más alta del mundo hasta la construcción del Empire State Building en Nueva York en 1930. A lo largo de los años, la Torre Eiffel ha tenido muchos usos y funciones, y ha tenido que ser renovada y restaurada varias veces a lo largo de los años para mantener su estructura.

Fue criticada por algunos intelectuales y artistas franceses, sin embargo pronto se convirtió en un icono de la ciudad de París y en uno de los monumentos más visitados del mundo. Hoy en día, es un lugar turístico muy popular, con tres plataformas de observación que ofrecen vistas impresionantes de París. Es un punto de referencia para los visitantes de todo el mundo que quieren experimentar la belleza de la ciudad desde lo alto de la torre más famosa del mundo.



Operarios construyendo la torre Eiffel, 1889, fotografía

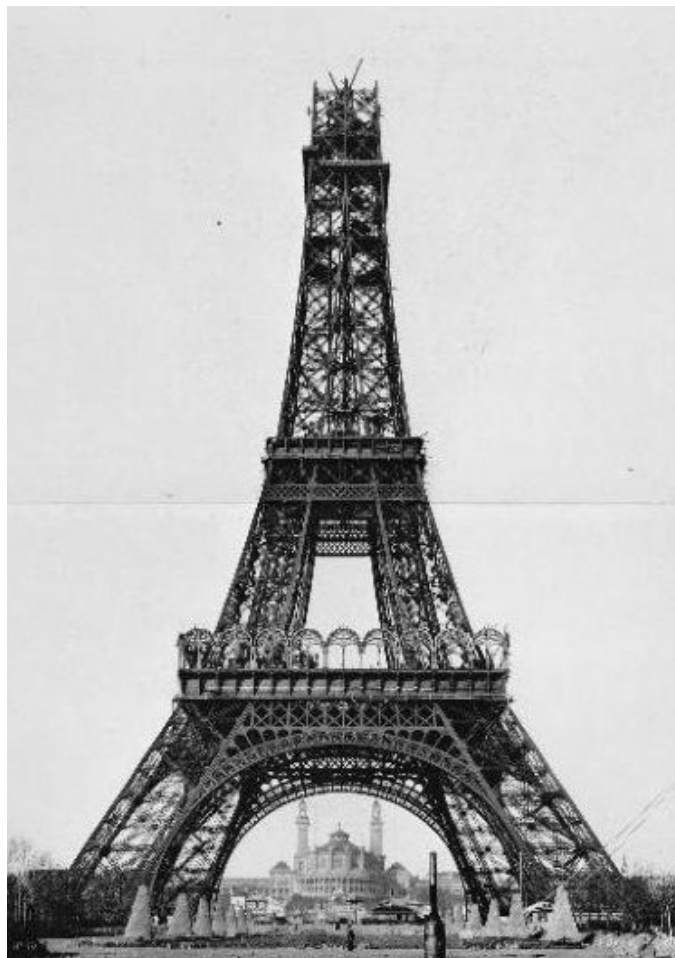


Ilustración de operarios, plumilla. Construcción de la torre Eiffel, 1889, fotografías

Pero la torre Eiffel tiene un gran valor añadido, se ha convertido en el símbolo de París, y por extensión, de Francia. Es un emblema de la modernidad, la ingeniería y la arquitectura, así como en un lugar emblemático para el turismo y el romanticismo. Representa el progreso, la libertad y la democracia.

De igual forma, representa la identidad francesa, es reconocida mundialmente como icono de Francia. Es comúnmente utilizada como un icono gráfico para representar el país, su cultura y su patrimonio. La forma distintiva de la torre, con sus cuatro pilares principales que convergen en un punto en la cima, es fácilmente reconocible y se presta a ser representada en diversos formatos gráficos.

Como icono gráfico, la Torre Eiffel se ha utilizado en muchos diseños, desde logotipos de empresas hasta carteles turísticos. También se puede encontrar en productos de merchandising, como camisetas, tazas y llaveros. En los mapas, a menudo se utiliza como un símbolo para marcar la ubicación de París, la capital francesa.



Logotipo de las olimpiadas, 1992, vector. Logotipo del Paris Saint-Germain, vector. Logotipo de la maratón de París, vector



Ernesto Nemesio, 2006, digital sobre render. Asterix y Obelix en "La Hoz de Oro", ilustración. Torre Eiffel de Las Vegas, fotografía

DISEÑO INDUSTRIAL

HISTORIA

París ha sido un centro de diseño e innovación industrial desde hace más de dos siglos. La Revolución Industrial del siglo XIX transformó la ciudad, con una gran cantidad de nuevas fábricas y talleres establecidos en el centro urbano y los suburbios cercanos.

En este contexto, la Exposición Universal de París de 1855 fue un evento clave que impulsó el diseño industrial en la ciudad. Fue la primera exposición internacional de productos industriales y tecnológicos, y atrajo a expositores y visitantes de todo el mundo. Allí, los diseñadores y fabricantes franceses presentaron sus creaciones y se mostraron al público internacional como líderes en el campo del diseño y la innovación.

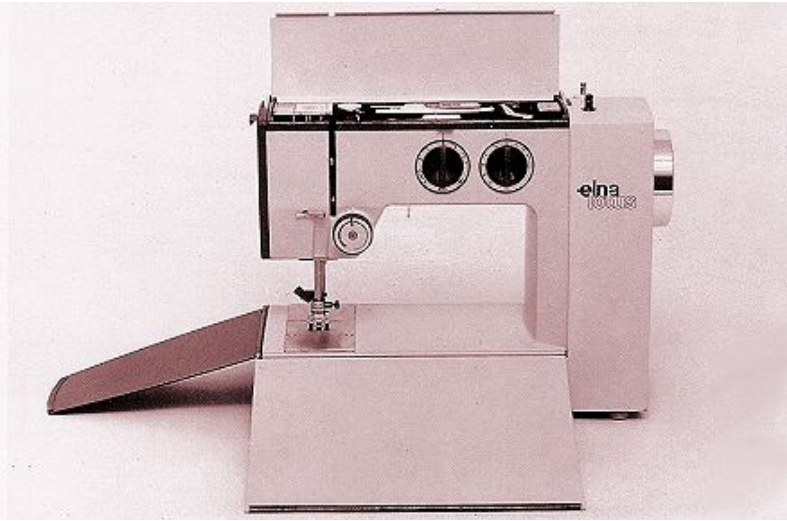
En la década de 1920, la escuela de diseño Bauhaus de Alemania influyó en el diseño parisino. Los diseños modernos, minimalistas y funcionales de la escuela inspiraron a una nueva generación de diseñadores franceses. Uno de los exponentes más notables de este movimiento fue el diseñador industrial Raymond Loewy, quien se estableció en París y diseñó una amplia gama de productos, desde locomotoras hasta electrodomésticos.

Después de la Segunda Guerra Mundial, París se convirtió en un centro de diseño industrial y de mobiliario. El movimiento modernista francés, con figuras como Charlotte Perriand y Jean Prouvé, creó diseños de muebles que combinaban la funcionalidad con la estética moderna. Además, el desarrollo del plástico y otros nuevos materiales llevó a un aumento en la producción de objetos de diseño en serie y productos de consumo masivo.

En la actualidad, París sigue siendo un centro de diseño industrial y un lugar de experimentación y creación. El diseño sigue siendo muy valorado por su elegancia, sofisticación y atención al detalle.



Casa Coque, 1951, Jean Prouvé



Máquina de coser Elna lotus, 1964, Raymond Loewi. Dispensador de Cocacola, 1947, Raymond Loewi. Armario, 1894, Hector Guimard. Raymond Loewi, fotografía. Chaise Longue 522 Tokyo, 1940, Charlotte Perriand

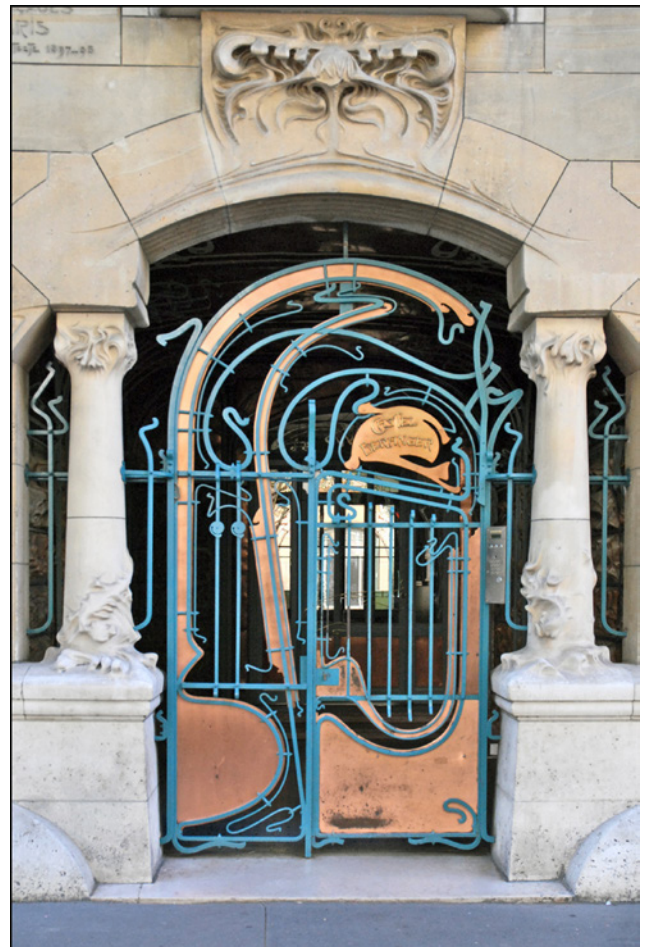
METRO DE HECTOR GUIMARD. REPRESENTACION DEL ART NEUVEU

Hector Guimard fue un arquitecto y diseñador francés que se hizo famoso por su trabajo en el diseño del Metro de París. En la década de 1890, Guimard fue contratado por la Compañía del Ferrocarril Metropolitano de París para diseñar las entradas y salidas de las estaciones de metro de la ciudad.

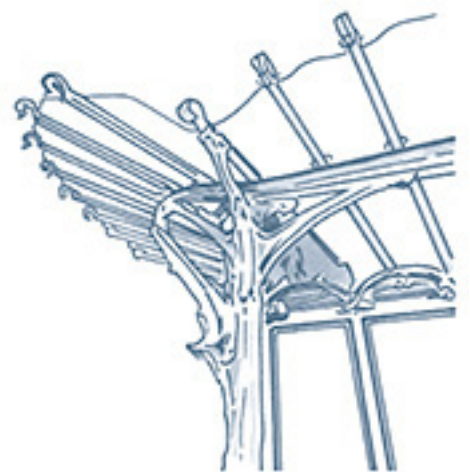
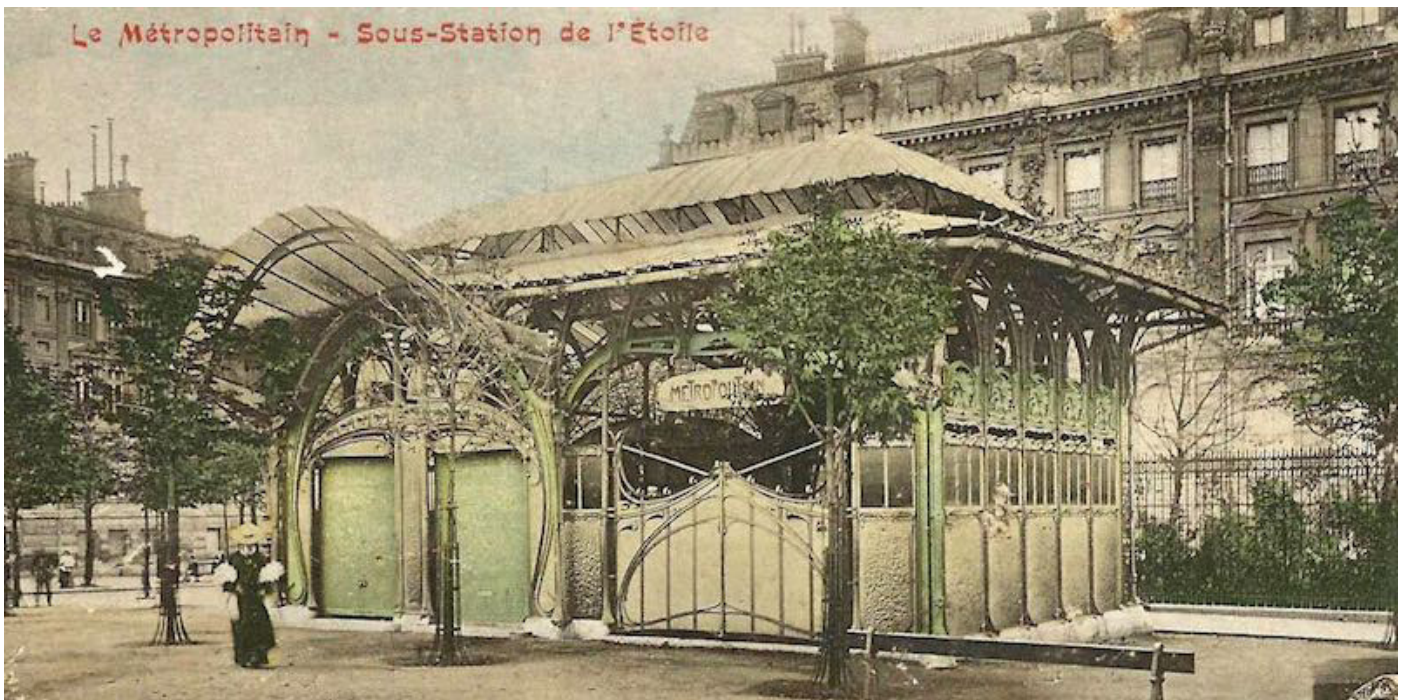
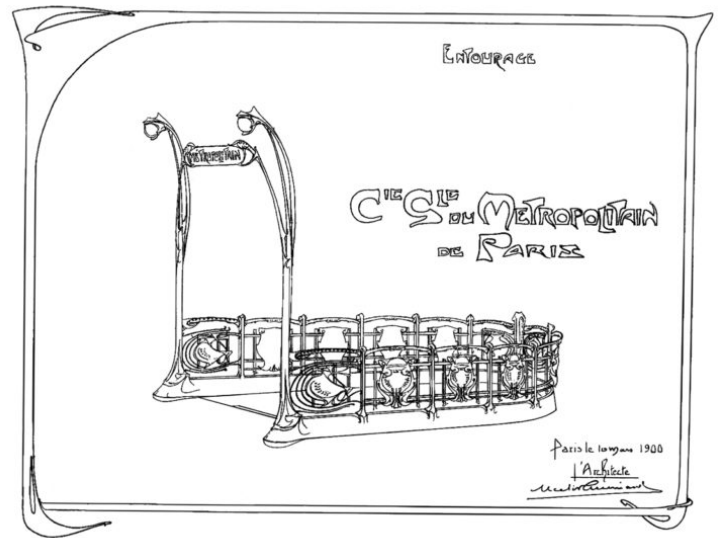
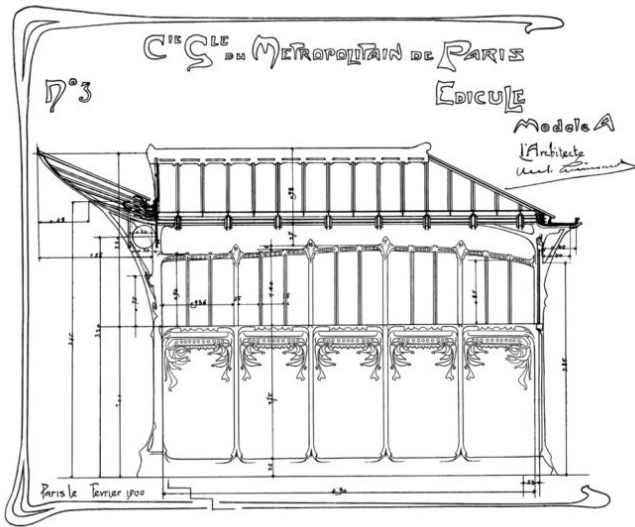
Guimard creó un diseño innovador que reflejaba el estilo Art Nouveau que estaba de moda en ese momento. Sus entradas de metro eran conocidas por sus curvas sinuosas, formas orgánicas y ornamentación floral. Guimard también incorporó materiales modernos, como hierro y vidrio, en sus diseños, para crear formas de gran belleza inspiradas en el mundo natural, haciendo gala de un especial cuidado en los detalles, las dotó un aspecto innovador y vanguardista.

Tal y como sucedía en el proyecto de la Casa Coilliot, la entrada del metro de Hector Guimard cumple una doble función. Enmarca el acceso al metro mientras que a la vez sirve de propaganda o reclamo de este nuevo método de transporte. Se sirvió de formas florales para delimitar la entrada e iluminarla con lámparas, dispuestas simétricamente, en forma de flores. El proyecto puede verse como un ejemplo del estilo modernista, en el que la arquitectura, el diseño y la publicidad se unen en un solo objeto o forma.

Hoy en día, varias de las entradas de metro de Guimard todavía se pueden ver en París, entre ellas la de Porte Dauphine y la de Abbesses. Las entradas de Guimard son consideradas tesoros arquitectónicos y todavía son admiradas y apreciadas por su estilo innovador y su contribución al patrimonio cultural de Francia.



Hector Guimard, fotografía. Puerta de entrada del Castel Beranger 1895, fotografía



Segundo proyecto para la educación A, elevación lateral, 1900, diseño de la agencia Guimard. Dibujo de un séquito descubierto de la línea 2, 1902, André Mignard. Estación de l'Etoile, Hector Guimard, fotografía. Esquemas de estación de metro, plumilla, Hector Guimard

Guimard diseñó dos opciones para las entradas al metro, unas con un tejado de cristal y otras sin éste. El arquitecto estaba muy inspirado en las formas de la naturaleza y, tal como hizo en otras obras, las plasmó en este proyecto. A partir de su diseño se construyeron, entre 1900 y 1912, 141 entradas al metro, de las que todavía hoy se conservan 86.

El tipo de entrada con cubierta de cristal, llamada édicules, muestra un diseño en forma de abanico abierto. Algunas de las estaciones también incluían un panel opaco decorado con motivos florales y enredaderas. Las entradas más bonitas se construyeron en las paradas de Étoile y de Bastille. Hoy en día solo se pueden ver tres entradas de metro que incluyen la édicule. Dos de ellas son originales, la de la Porte Dauphine y la de Abbesses, trasladada en 1974 desde Hôtel de Ville. La tercera se trata de una réplica hecha en el año 2000 en Châtelet.

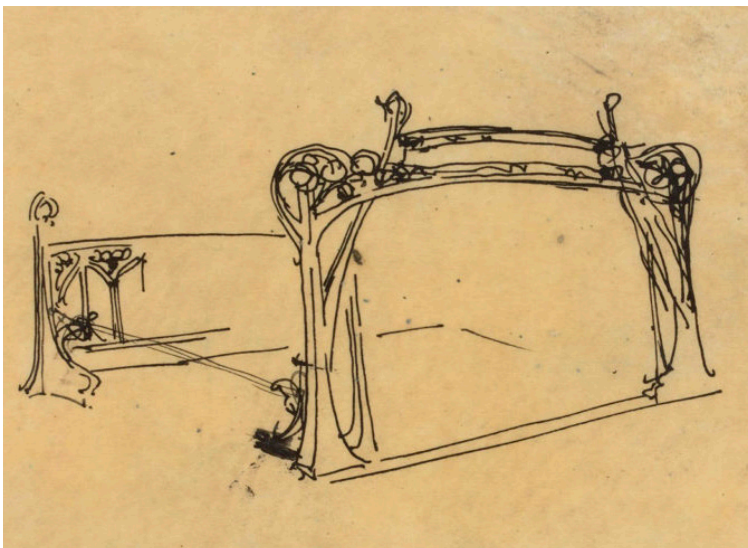
El modelo más simple de entrada, sin cubierta de cristal, incluye un letrero en el que se puede leer "Métropolitain" entre dos lámparas con formas orgánicas, como si de tallos de flores se tratara, donde la lámpara naranja en forma de gota está envuelta por una hoja, a semejanza de los lirios del valle y otras flores.

Dado que el proyecto se plantea desde en un principio a escala urbana, éste se compone de varios módulos, facilitando así su montaje y réplica en las diferentes estaciones de la ciudad. Por ello, los principales materiales utilizados son el hierro forjado y el cristal.

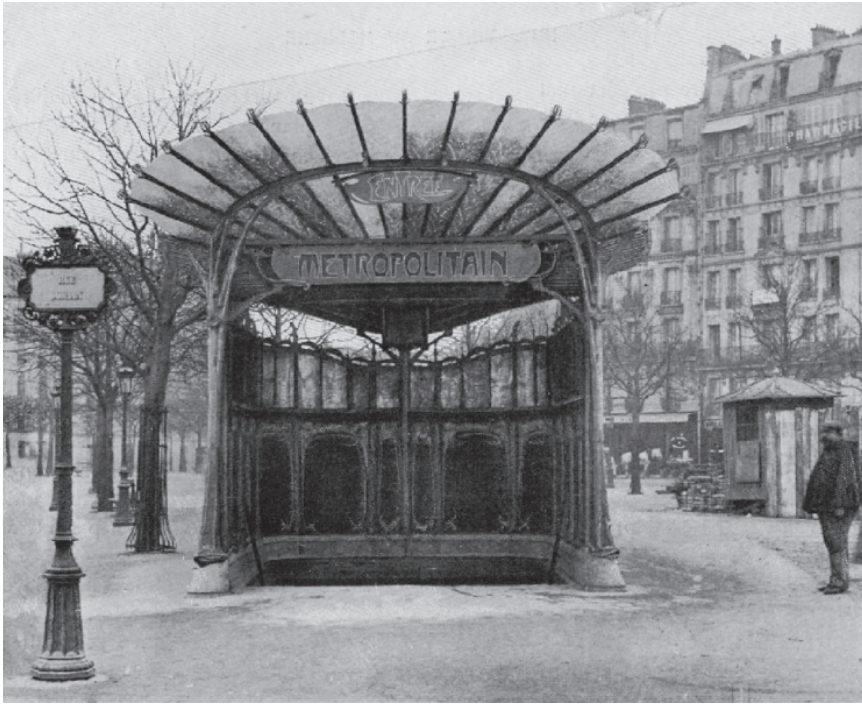
El ornamento del acceso a la estación de metro Abbesses es uno de los tres santuarios visibles de las cubiertas realizadas por Guimard en París, conjuntamente con la Porte Dauphine y la Place Sainte-Opportune. Se trata de una estructura abierta formada por un dosel a dos aguas creado sobre un marco de hierro cubierto con cristal y balustradas de hierro fundido, con motivos vegetales y una estilizada M de metro en la parte inferior, rodeando la escalera de acceso y creando un ambiente típico del Art Nouveau



Partes modulares de la estación de Monceau, fotografías



Estación de Monceau, fotografía. Esquemas de ensamblaje de la estación de Monceau, bocetos



Porte Dauphine, fotografía. Hotel de Ville, fotografía. Porte Dauphine, fotografía



Vista aérea de la entrada B en la estación Porte Dauphine, fotografía. Consola trasera izquierda de la estación de Abbesses Consola, fotografía. Traseras derecha e izquierda de la entrada de la estación Abbesses, fotografías

APLICACION A RATATOUILLE

Cuando Remy sale de las alcantarillas movido por el hambre, descubre que se encuentra viviendo debajo de París. experimentando una vista cautivadora de la ciudad, que combina su arquitectura histórica con la vida urbana.

París es una ciudad icónica que rebosa de historia y romance, donde las agujas de las catedrales y basílicas se alzan imponentes en el paisaje urbano, destacándose entre los tejados de los edificios. La silueta de la Torre Eiffel, majestuosa y elegante, se alza en medio de la ciudad como símbolo emblemático que representa la grandeza y la belleza de París.

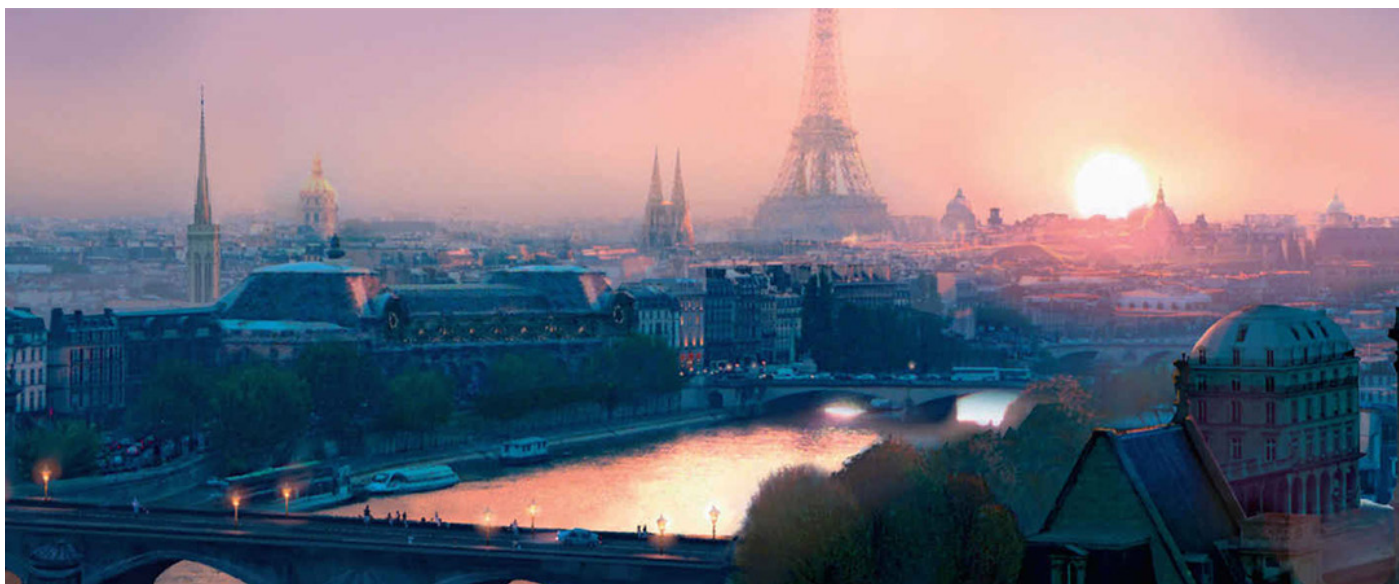
El río Sena serpentea a través de la ciudad, agregando un toque sereno a la imagen general. Los puentes arqueados que atraviesan el río se extienden majestuosamente, conectando los distintos barrios de París y ofreciendo una vista espectacular tanto de día como de noche, cuando las luces de la ciudad se reflejan en el agua.

Los tejados característicos de París se extienden a lo largo y ancho, creando un mosaico de colores y formas. Las chimeneas puntiagudas y las cúpulas de los edificios, acompañadas de tejas envejecidas por el tiempo adornadas de gárgolas evocan la esencia del pasado de París. Los bulevares amplios y arbolados se despliegan como elegantes avenidas, marcando las principales arterias de la ciudad.

Desde una perspectiva elevada, Remy observa la forma de vida parisina, con personas paseando por las calles, los cafés animados y los mercados locales que llenan las plazas. La energía de la ciudad fluye constantemente, con una sinfonía visual y auditiva, donde arte, cultura e historia convergen en cada rincón. Con el aroma del pan recién horneado y los deliciosos platos que se sirven en los restaurantes parisinos flotando en el aire, Remy despierta sus sentidos y se ve tentado de avanzar hacia el restaurante más cercano.



Portada de la película, Ratatouille, 2007



Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2002, pastel. Dibujo mate, Dominique Louis, 2005, digital.
Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2002, pastel

TEJADOS. ESTILO MANSARDA

A lo largo de los años, los tejados de París han sido testigos de cambios arquitectónicos, innovaciones técnicas y transformaciones urbanas. Durante la Edad Media, los tejados estaban compuestos por tejas planas de arcilla, conocidas como “tuiles”. En el Renacimiento, se comenzaron a utilizar tejas de pizarra que permitían una mayor durabilidad y resistencia a los elementos.

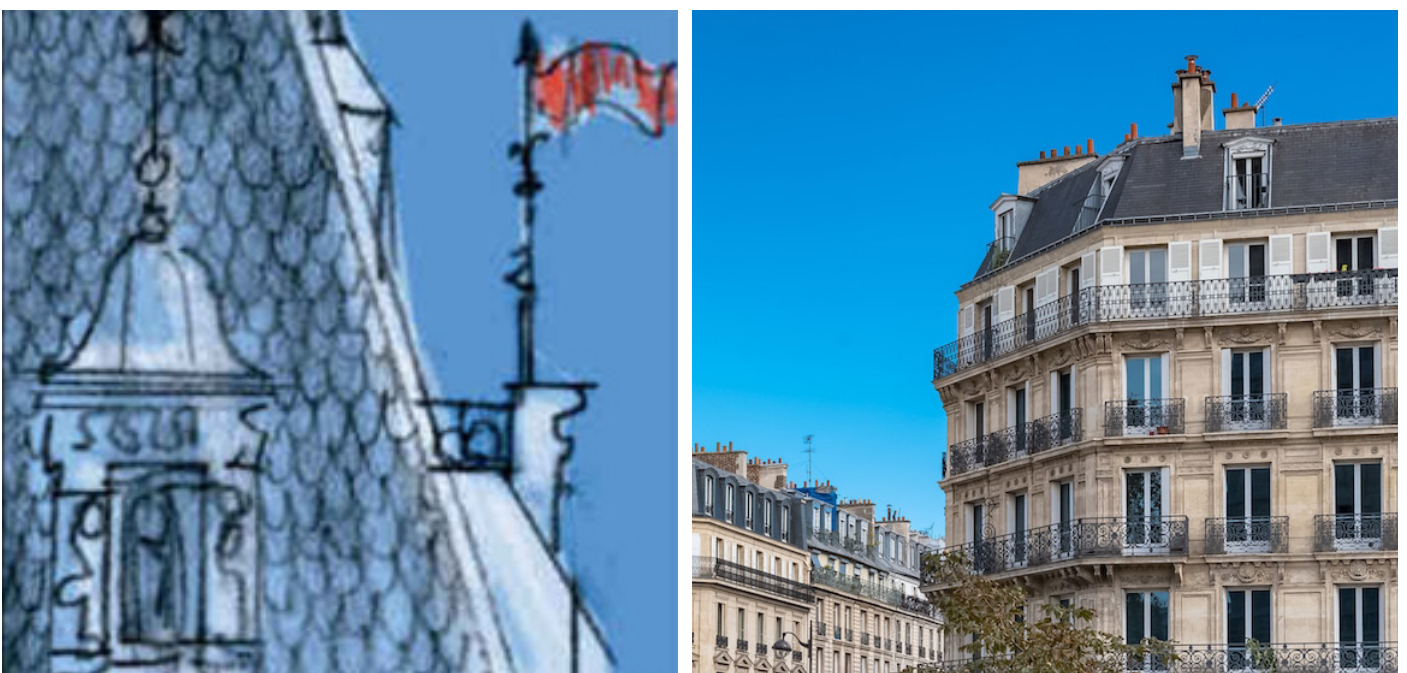
Durante el período barroco y rococó, los tejados de París se volvieron más elaborados y decorativos, añadiendo elementos decorativos en los tejados, como gárgolas, estatuas y ornamentación en hierro forjado que se convirtieron en parte integral de la estética de los edificios.

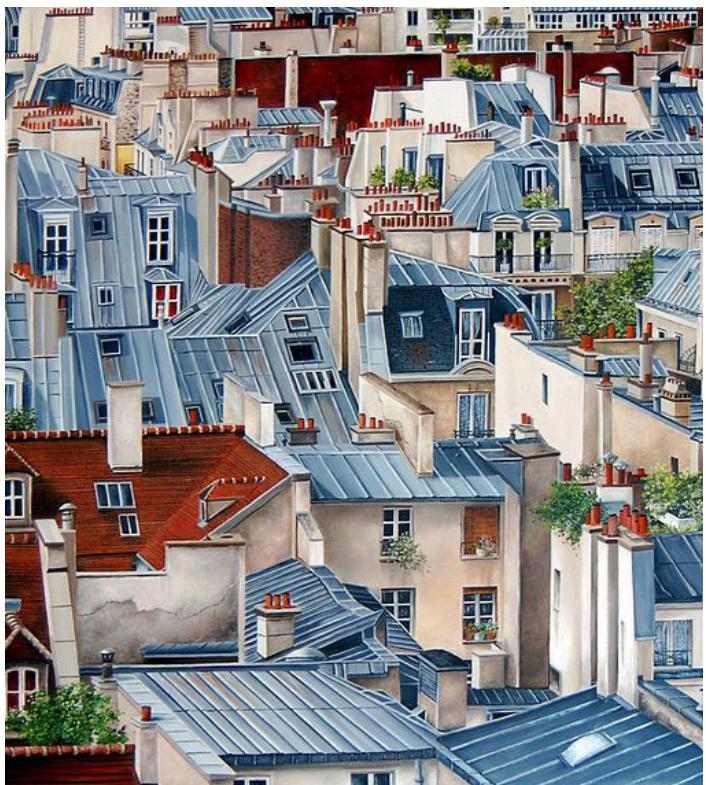
Bajo la dirección del Barón Haussmann se promovió la construcción de edificios de estilo neoclásico con tejados a mansarda, como parte de su visión de modernización y embellecimiento de la ciudad, que no solo proporcionaban espacio adicional para viviendas en el ático, sino que también contribuían a la estética arquitectónica general de los edificios.

Los tejados de estilo mansarda, son un tipo distintivo de cubierta de techo que se encuentra en París, y deben su nombre a François Mansart, un famoso arquitecto francés del siglo XVII que popularizó este diseño. Se caracterizan por tener un perfil inclinado con una serie de ventanas empotradas en la pendiente del techo, proporcionan luz natural y ventilación a los espacios interiores ubicados debajo del tejado y permiten aprovechar al máximo el espacio habitable en el ático o el último piso de un edificio.

Existen dos tipos, la mansarda exterior, donde la línea de la cubierta del tejado es plana y horizontal, y las ventanas están empotradas en la pendiente del tejado, dando una apariencia uniforme y elegante desde el exterior, y, la mansarda interior, cuya línea de la cubierta del tejado tiene un perfil inclinado y las ventanas están empotradas en la parte inferior de la pendiente del tejado, creando un espacio habitable con techos inclinados en el interior del ático.

La vista de los tejados parisinos, que han mantenido en gran medida su apariencia, estilo, formas y colores es una de las características más icónicas, reconocibles y pintorescas de la ciudad.





Tejados, fotografía. Mansardas, fotografía. Robert Kondo, 2006, tinta y digital

EDIFICIOS Y FACHADAS. ESTILO HAUSSMANNIANO

Las fachadas de París son una parte esencial de la arquitectura y contribuyen en gran medida al encanto y belleza distintivos de la ciudad, que goza de diferentes estilos plasmados en ellas.

Durante la renovación urbana, se impulsó una regulación sobre los edificios, tratando a la manzana como un conjunto y logrando una imagen homogénea, donde compartían las mismas cualidades, con fachadas organizadas a partir de ejes horizontales marcados por los niveles, alineando balcones y cornisas, y utilizando piedra caliza luteciana local de color crema.

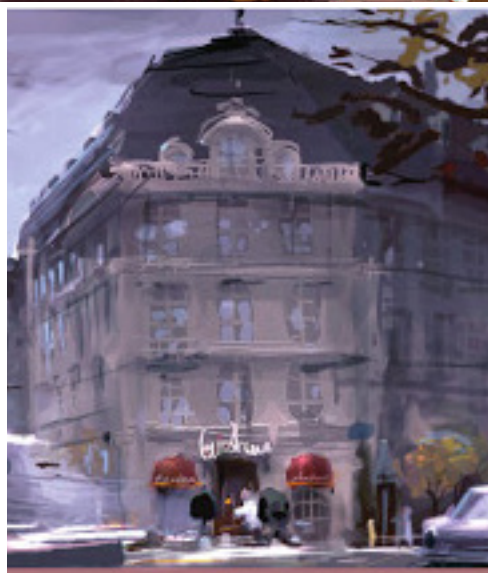
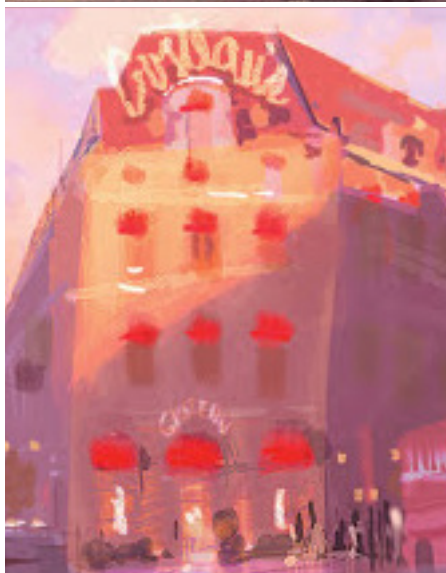
Se construyeron numerosos edificios en estilo haussmanniano, que presentan una estructura simétrica, con ventanas y balcones en cada piso y cuyas fachadas se caracterizan por su elegancia y uniformidad. Se utilizan materiales como la piedra de cantera o el hierro forjado, que son detallados ornamentalmente, como las molduras y los frontones decorativos.

La planta baja es donde se ubican tiendas y oficinas, el segundo piso es de uso residencial, el tercer y cuarto piso se ornamentaba menos y podía no tener balcones, mientras que en el quinto piso se conformaba un único balcón continuo sin decoraciones. Los edificios se remataban con un techo abuhardillado y ventanas, originalmente destinado a residentes de menor ingreso.

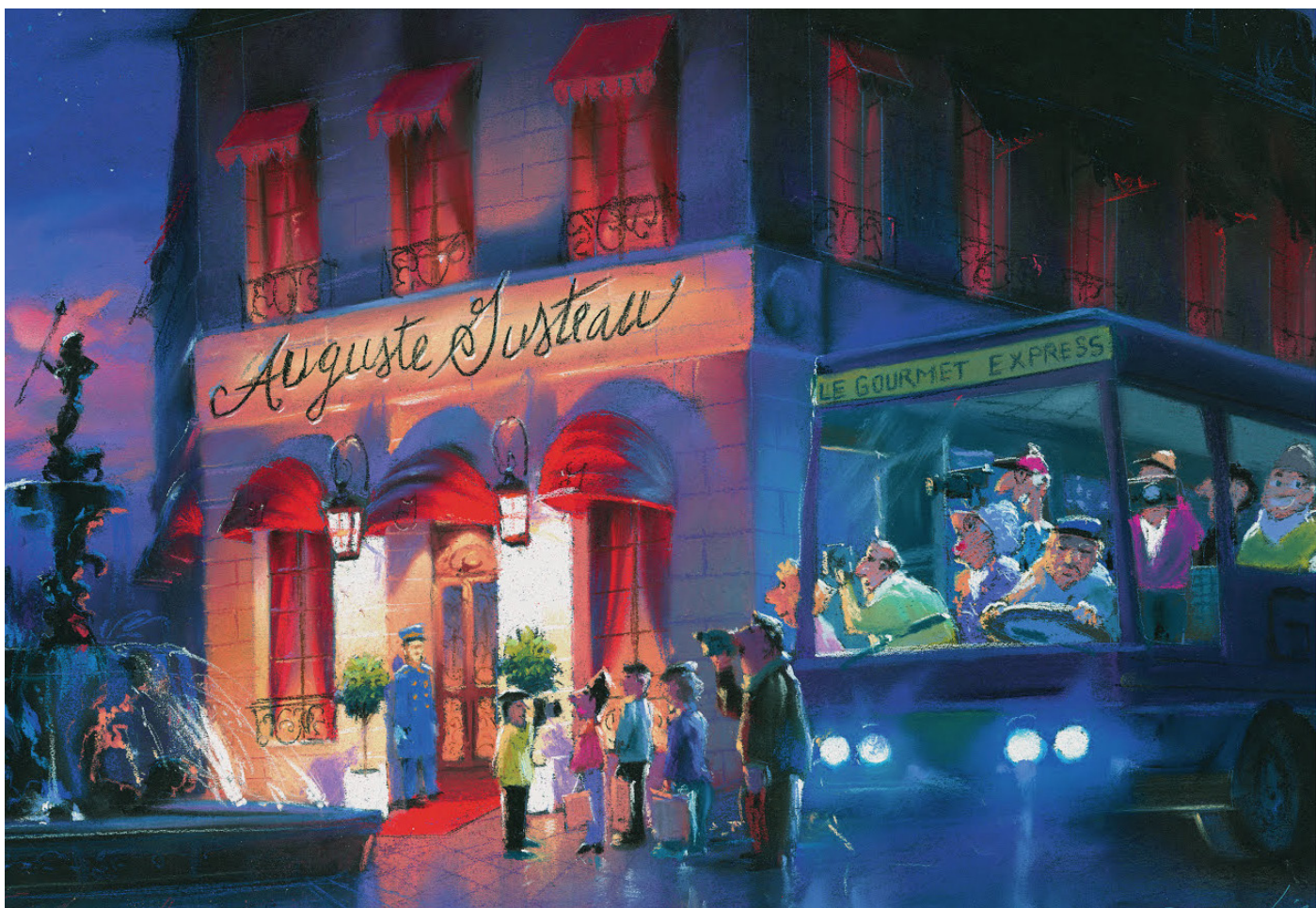
Este estilo se encuentra plasmado tanto en el edificio del restaurante de Gusteau's como en el resto de edificios que aparecen en Ratatouille. La escala de grises que caracterizan a estos edificios, sirven a Pixar para realizar unos grandes contrastes con la vegetación, o las personas que aparecen, utilizando colores mucho más vivos como el rojo o el verde.

Explorar las calles de París significa disfrutar de variedad de fachadas que evocan diferentes estilos, creando una experiencia visualmente cautivadora, que capturan la esencia de la historia y el arte.





Estudios de iluminación, Dominique Louis, 2004, digital



Rue de Rivoli, fotografía. Dominique Louis, diseño de. Harley Jessup, 2002, pastel



Estudio de iluminación, Dominique Louis, 2004, digital. Dominique Louis, 2004, digital. Estudio de iluminación, Dominique Louis, 2004, digital

LAS CALLES. COSTUMBRISMO PARISIÑO

Con el fin de dar a París un estilo y sentimiento propio, Pixar diseñó la ciudad minuciosamente, pues la perspectiva de una rata acerca mucho más al detalle todo lo que pasa a su alrededor. Se hizo un exhaustivo análisis, de objetos, iluminación y colores, así como de comportamientos y costumbres de los habitantes de la ciudad.

El objetivo era realizar una versión perenne de París, un modelo de la propia ciudad que destacara sus rasgos más característicos. Los altos ventanales se hicieron más grandes, los forjados casi caligráficos y las líneas de separación de la piedra de las paredes extremadamente marcadas. Caricaturizando estos detalles, destacan y dan a la ciudad su elegancia y ambiente.

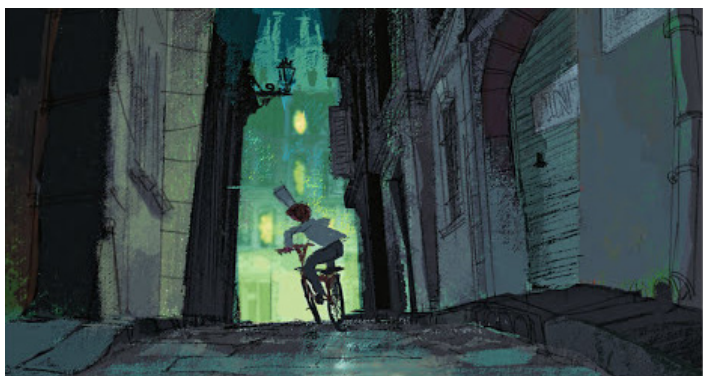
Igualmente, se rompió la continuidad de la línea recta de las calles y edificios, con el fin de dar un componente de que simularan estar realizados a mano. Las calles empedradas, conocidas en francés como “pavés” transportan a épocas pasadas. El revestimiento de las calles con piedras de forma irregular y resistente es un elemento distintivo que añade encanto y carácter a las calles de la ciudad, y las balaustradas de hierro forjado, los balcones adornados con flores y las ventanas enmarcadas con delicadeza son elementos que capturan la atención.

Con el fin de autentificar la imagen de París, se utilizaron técnicas para representar la antigüedad de la ciudad, tales como un efecto de lluvia ácida u oscurecer las esquinas de los edificios, añadiendo musgo, líquenes, hierba entre los adoquines y manchas de óxido en las bajantes.

Las calles de París invitan a perder el sentido del tiempo y seguir explorando la belleza de esta ciudad. Para Remy, París es el paraíso, es similar a que un actor descubra que se encuentra en Hollywood o un músico de 1800 en Viena.



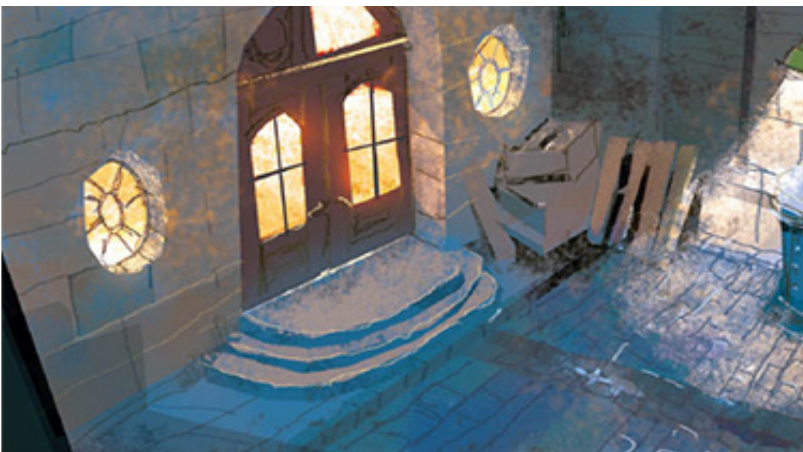
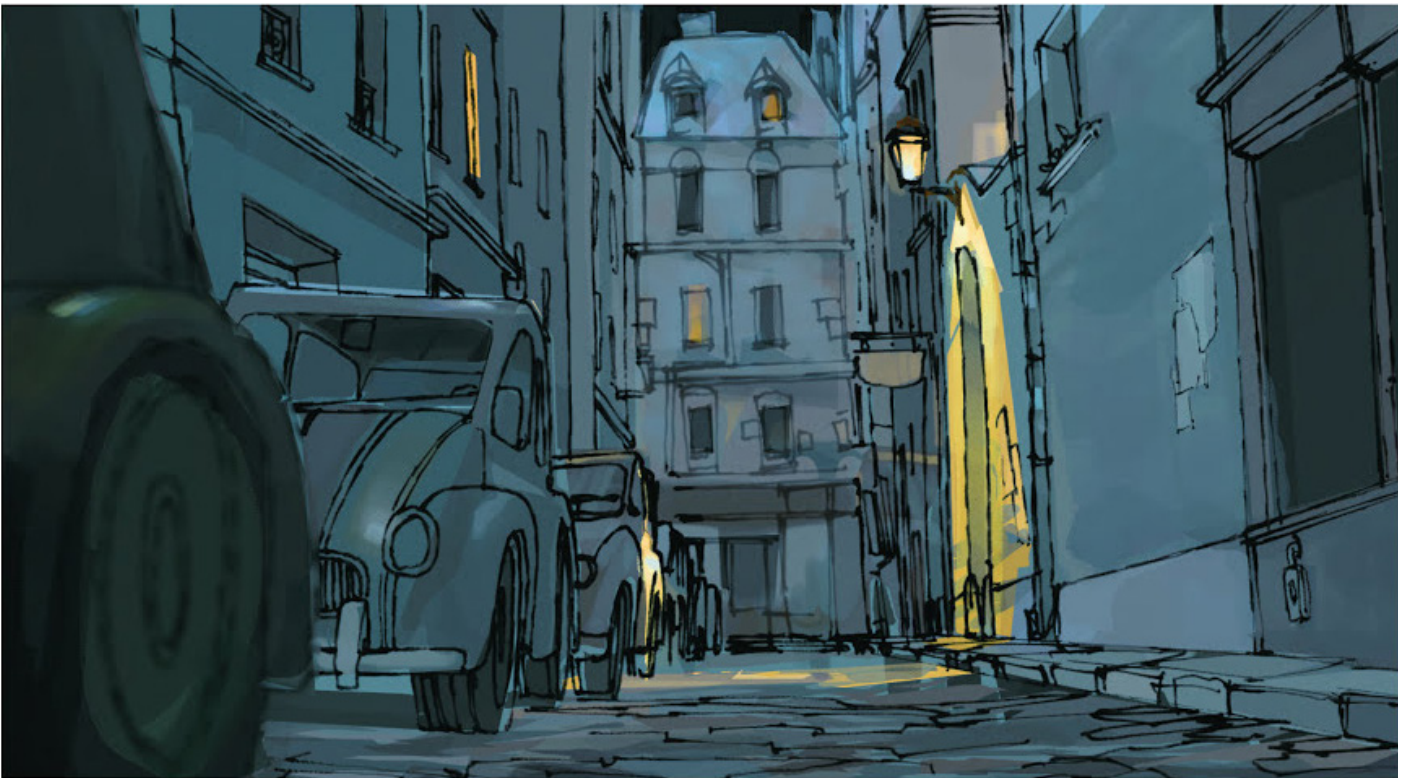
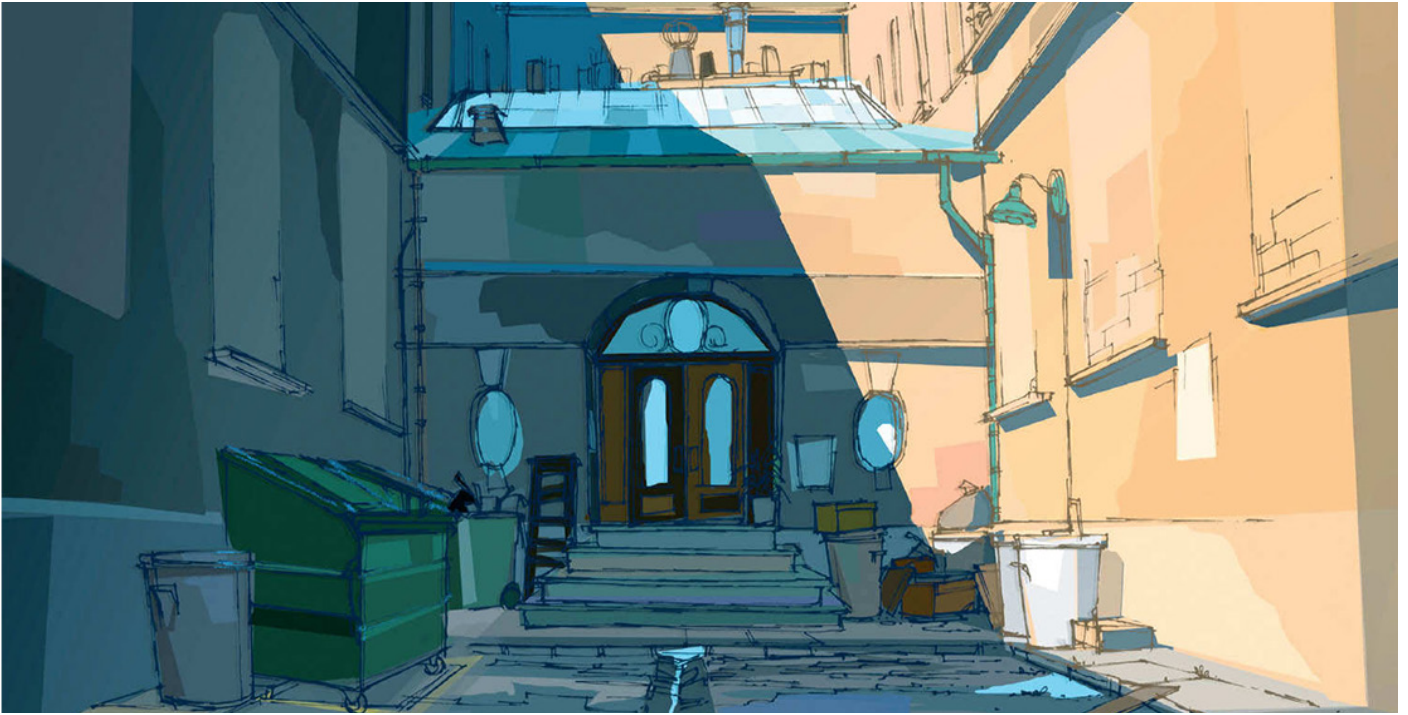
Rue du Jardinnet antes de la reforma de Haussmann, fotografía



Calle de Montmartre, fotografía. Adoquines al lado del Sena, fotografía. Dominique Louis, diseño de Harley Jessup, 2002, pastel. Robert Kondo, 2005, digital. Robert Kondo, 2003, digital



Estudio de sombras, Belinda Van Valkenburg, 2006, digital sobre render



Robert Kondo, 2003, digital. Robert Kondo, 2003, digital. Diseños de color, Harley Jessup, 2005, digital

El costumbrismo parisino se centra específicamente en retratar la vida y las costumbres de la ciudad de París. Es un movimiento artístico y literario que floreció durante el siglo XIX y principios del siglo XX, y capturó la esencia de la vida urbana parisina en sus diversas facetas. Alguno de los artistas más destacados son Édouard Manet y Henri Toulouse-Lautrec.

Se buscaba representar la vida diaria de los parisinos, tanto de las clases altas como de las clases trabajadoras, explorando temas como el trabajo, el ocio, la moda, la gastronomía, los cafés, las calles y los mercados. También reflejaba los cambios sociales y culturales que se producían en la ciudad.

Las costumbres son otra forma de conocer la ciudad y a sus habitantes, van apareciendo en escena actividades y acciones que terminan de dar vida a París, desde el tentador vendedor de pan recién horneado que recorre las calles, a pequeñas cafeterías acogedoras en cada esquina. Parisinos elegantes, turistas que disfrutan de un ritmo más tranquilo, vendedores ambulantes ofrecen sus productos, callejones estrechos y puentes que cruzan el río Sena, ofreciendo vistas impresionantes de la ciudad.

Los restaurantes, cafés y bistros son lugares populares para socializar y saborear croissants, baguettes, queso y vino. Una terraza al aire libre es una costumbre arraigada en la ciudad, al igual que los mercados callejeros, donde los parisinos acuden regularmente para comprar productos frescos, como frutas, verduras, quesos, pan y flores. Además, se enorgullecen de su estilo elegante y sofisticado.

La ciudad ofrece una rica mezcla de historia, arte, gastronomía y estilo de vida, que la convierten en un lugar único y apreciado por sus residentes y visitantes.



En el café, 1878, Édouard Manet. En el Moulin Rouge, 1892, Henri de Toulouse-Lautrec.



Ego Ratatouille, 2007. Panadero, Ratatouille, 2007. Café en el Sena, Ratatouille, 2007

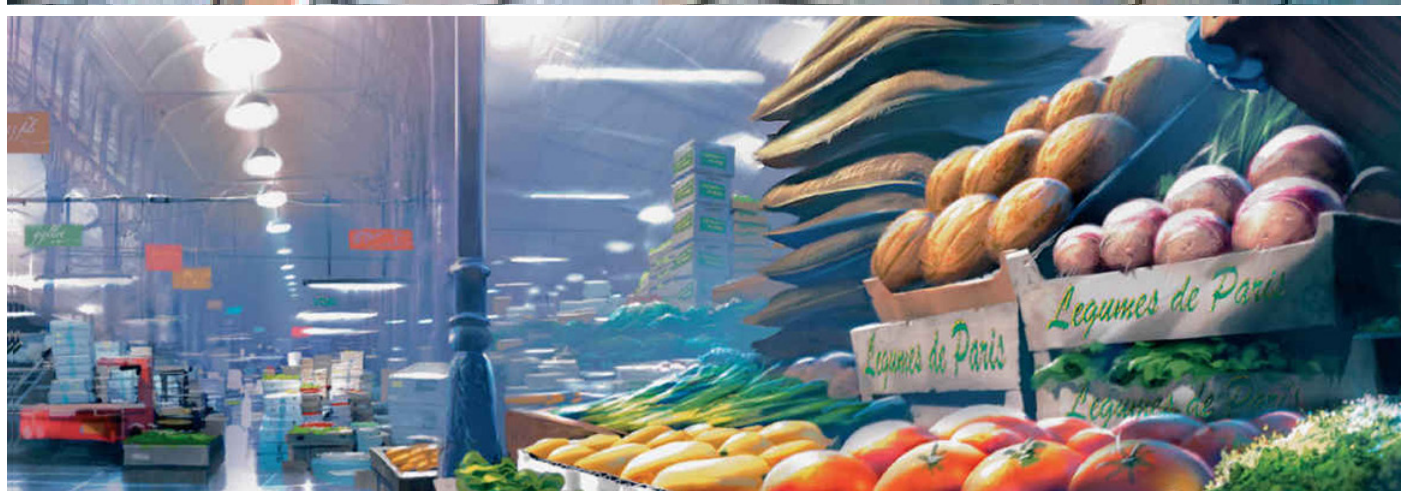
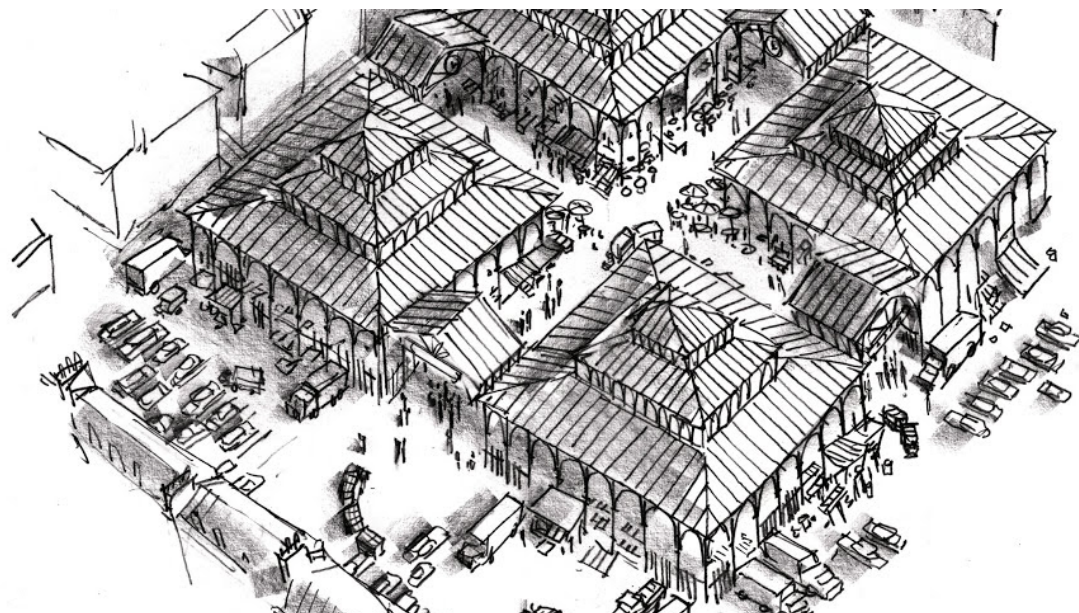
Los mercados callejeros son un importante centro de comercio y arte integral de la vida diaria de los parisinos. Durante la Edad Media, eran lugares animados y bulliciosos donde los comerciantes vendían una amplia variedad de productos. Se ubicaban en plazas y calles céntricas de la ciudad y eran puntos de encuentro clave para la comunidad.

En el siglo XIX, se introdujeron los mercados cubiertos, grandes edificios de hierro y vidrio, para proteger comerciantes y productos de las inclemencias del tiempo, y se convirtieron en lugares emblemáticos de la ciudad. Posteriormente se llevaron a cabo renovaciones y modernizaciones por medio de nuevas infraestructuras para adaptarse a las nuevas necesidades y especialización de los mercados.

Los mercados de París siguen siendo lugares vibrantes y animados, donde se acude a comprar productos frescos, socializar y disfrutar de la auténtica experiencia de mercado. Son una parte importante de la cultura y la vida cotidiana, y reflejan la rica historia y la diversidad de la ciudad.



Harley Jessup, 2002, lápiz y rotulador. Dominique Louis, diseño de Robert Kondo, 2003, digital



Harley Jessup, 2002, lápiz. Harley Jessup, 2002, lápiz y rotulador.

EL RÍO SENA. SIMBOLISMO E INSPIRACION

Otra parte importante de París, es el río Sena, que tiene un profundo simbolismo que se extiende más allá de su función como una vía fluvial importante. Es considerado una fuente de vida y vitalidad para la ciudad, pues es el eje central que atraviesa la ciudad y proporciona agua para el riego, el consumo humano y la agricultura, y contribuye a la biodiversidad de la región.

El Sena conecta las dos orillas de París, la orilla derecha e izquierda, salpicadas de paseos peatonales, terrazas de cafés, parques y monumentos icónicos, que lo convierten en un lugar popular para pasear, relajarse y disfrutar.

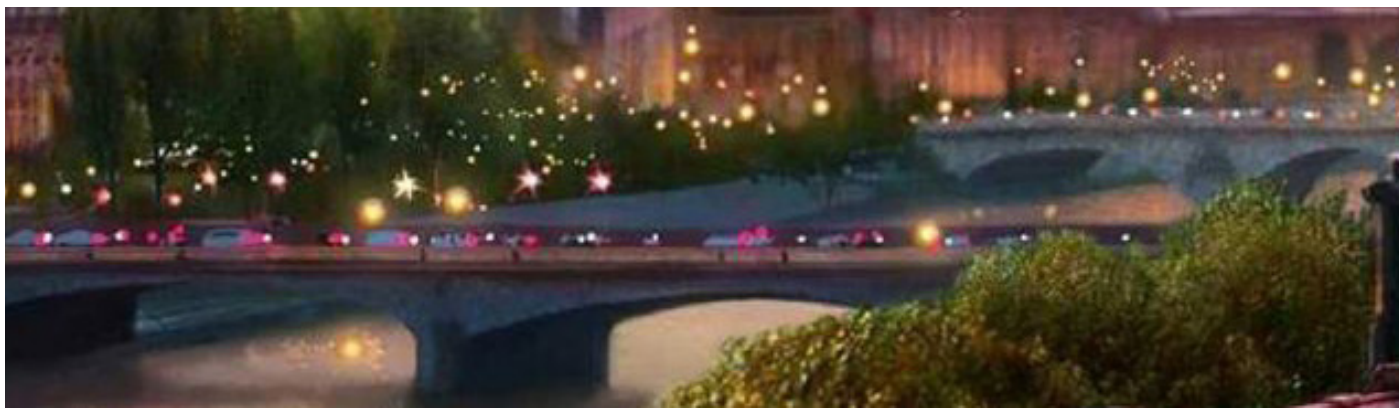
Los numerosos puentes que cruzan el río representan la conexión entre diferentes partes de la ciudad y las personas, y se considera un símbolo de unidad y cohesión. Los primeros puentes eran de madera y piedra, y debido a conflictos militares, muchos fueron destruidos o dañados. El puente más antiguo y emblemático es el Pont Neuf, construido entre 1578 y 1607.

Durante los siglos XVIII y XIX, se llevaron a cabo importantes proyectos de construcción de puentes, más grandes y duraderos, gracias a los avances en la ingeniería y la arquitectura. El Sena, es un río que ha sido testigo de eventos históricos y culturales parisinos a lo largo de los siglos, convirtiéndose en un símbolo tangible del patrimonio de la ciudad, y una fuente de inspiración para artistas, escritores y poetas.

En general, simboliza la esencia de París, su encanto, su historia y su identidad. Es un lugar de encuentro, belleza y conexión que refleja la vida y el espíritu de la ciudad.



Dominique Louis, diseño de Robert Kondo, 2003, digital



Vista del Sena, Ratatouille, 2007. Colette y Linguini, Ratatouille, 2007. El Sena, Ratatouille, 2007. Persecución por el Sena, Ratatouille, 2007. Puente de Sully, fotografía

RESIDENCIAS. AMBIENTACION Y DISEÑO INDUSTRIAL

El diseño de interiores francés nace en la época medieval, cuando castillos y palacios comenzaron a ser decorados con tapices, alfombras y muebles lujosos y decorados. Durante el siglo XVIII, Francia se convirtió en el epicentro del diseño de interiores, con la creación de estilos como el rococó y el neoclásico, apoyado por la Académie Royale d'Architecture y de la Manufacture des Gobelins, que fomentaron la formación de artesanos y diseñadores.

Diseñadores franceses como Jean-François Oeben y Jean-Henri Riesener crearon muebles con formas curvas y elegantes, con detalles tallados y dorados. Introdujeron formas curvas, patas de cabriolé, y el uso de materiales lujosos como la madera de caoba y el bronce dorado. Posteriormente, inspirados por la arquitectura y diseño de la Antigua Roma, se empezaron a utilizar materiales como el mármol o el bronce, y los muebles mostraban detalles dorados y motivos geométricos.

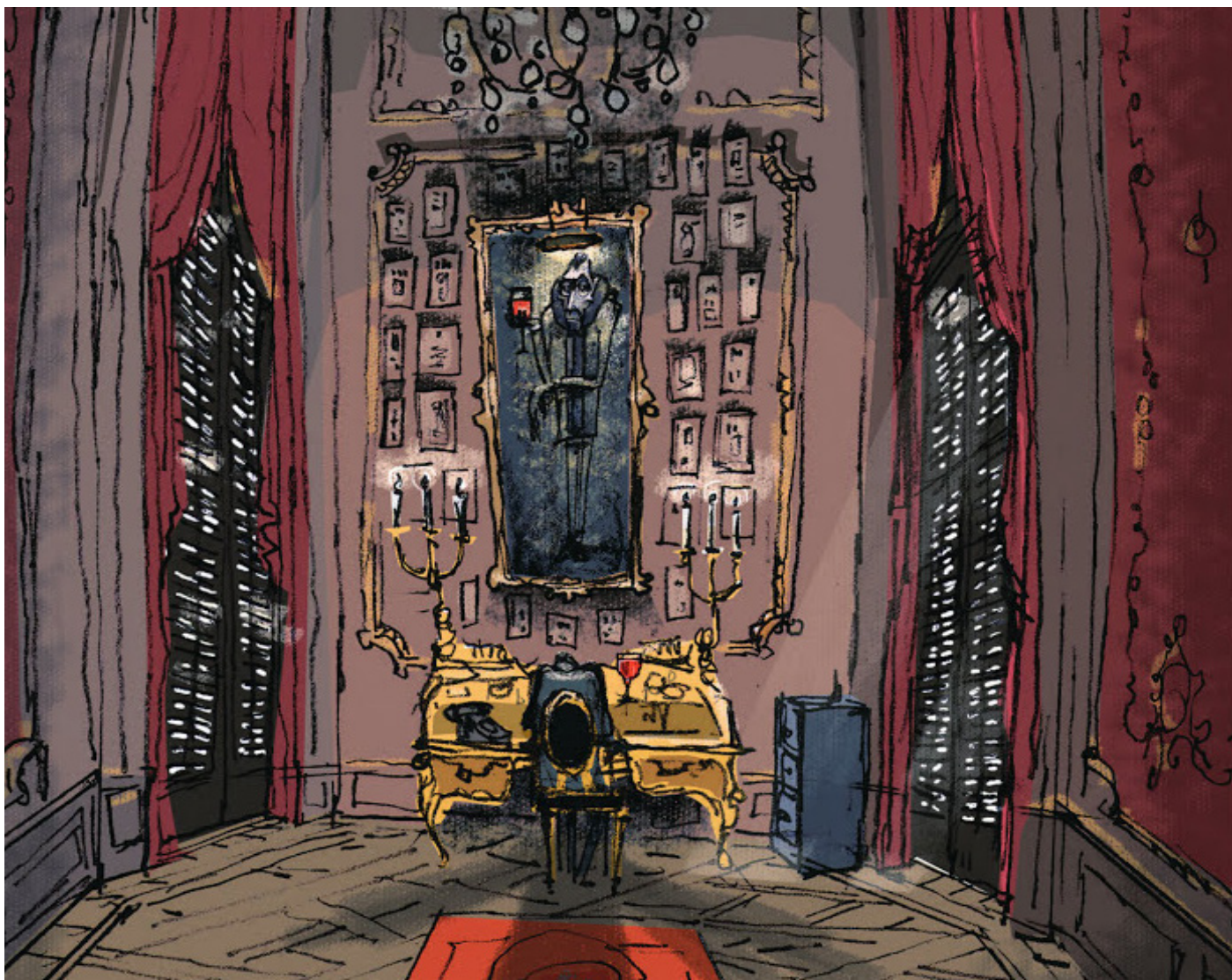
A mediados del siglo XIX, influenciado por el movimiento Arts and Crafts, que abogaba por la producción de objetos de diseño artesanales y de alta calidad, se comenzó a experimentar con nuevos materiales y técnicas, creando piezas de mobiliario y objetos de decoración más minimalistas y funcionales, con líneas limpias y sencillas.

Durante el siglo XX, el diseño de interiores francés se mantuvo a la vanguardia de las tendencias internacionales, con la creación de estilos como el Art Deco y el modernismo. Los diseñadores franceses, como Le Corbusier, Charlotte Perriand y Jean Prouvé, jugaron un papel importante en la creación de objetos de diseño de vanguardia que combinaban la estética con la funcionalidad.

En la actualidad, el diseño de interiores francés sigue siendo muy valorado en todo el mundo por su elegancia, sofisticación y atención al detalle. Existe una continua experimentación con nuevos materiales y técnicas, que crean ambientes únicos y personalizados, combinando lo clásico con lo contemporáneo.



Hotel de Varengeville, 1704, fotografía



Escritorio Luis XV, Jean François Oeben. Escritorio, Jean François Oeben y Jean Henri Riesener. Harley Jessup, 2005, lápiz y digital

CASAS DE CAMPO. ESTILO PROVENZAL

El estilo de campo francés, también conocido como estilo Provenzal, es un estilo de diseño de interiores que se inspira en las casas de campo rurales del sur de Francia. Es conocido por su aspecto relajado y rústico, y es muy popular en todo el mundo por su elegancia casual y su encanto tradicional.

Sus características distintivas incluyen paredes de piedra, techos con vigas de madera, muebles rústicos, textiles naturales y una paleta de colores cálidos y suaves. Las telas son de lino o algodón en tonos naturales o pastel. También se caracteriza por el uso de elementos decorativos tradicionales, como cerámica, vidrio soplado y hierro forjado.

Viviendo en el campo, las necesidades arquitectónicas de la vivienda son diferentes de las de ciudad. Se incorpora pizarra y colores apagados en su arquitectura exterior con fachadas de ladrillo o piedra, techos inclinados y empinados y ventanas altas y arqueadas.

Los muebles, también conocidos como muebles rústicos franceses, se caracterizan por su aspecto simple y funcional, se fabricaban principalmente con madera maciza con acabados envejecidos o patinados, y se diseñaban para ser duraderos y resistentes al uso diario. Muchos de ellos presentan detalles de tallado a mano y adornos simples, como tiradores de hierro forjado o herrajes de latón.

Este estilo es un ejemplo de cómo la arquitectura y el diseño de interiores pueden estar influenciados por la cultura y la geografía de un lugar. Se ha popularizado en todo el mundo por su encanto campestre y su elegancia relajada, y sigue siendo un estilo muy apreciado por quienes buscan una estética hogareña y acogedora.



Casa de campo, fotografía



Casa de campo, fotografía. Remy con una seta, Ratatouille, 2007. Emile descubierto, Ratatouille, 2007. Casa de campo, fotografía

Cuando una persona se hace mayor, tiende a ver el mundo que lo rodea como continuamente cambiante, donde la sociedad va demasiado rápido y no hay capacidad para adecuarse a ese ritmo. Busca el refugio en casa, estar en paz y en tranquilidad. Suelen aparecer nuevos temores sobre la seguridad y salud en uno mismo.

Mabel es una anciana que vive sola a las afueras de París en una casa de campo. De baja estatura y vestida en camisón, la película muestra una mujer acostumbrada a vivir lejos de la ciudad, que busca vivir a gusto y con pocas necesidades más allá de dar un paseo o ver la televisión si el tiempo no lo permite.

En general, y más en *Ratatouille*, las viviendas sirven para reflejar la forma de vida de los personajes, cuáles son sus hábitos y el ambiente que los rodea. La vivienda de Mabel se asemeja al carácter de la mujer: solitaria, fuerte y curtida y entrada en años. El interior muestra muebles obsoletos que se ajustan a un comportamiento tradicional anclado en el pasado.

El cromatismo que envuelve esta escena son tonos bañados en azules y púrpuras, que se asocian con la frialdad y el aislamiento. Tienen además un significado de inspiración, tranquilidad y crecimiento que evoca al equilibrio emocional.





Robert Kondo, 2006, digital. Casa de campo de Mabel, 2007, *Ratatouille*. Cocina de campo, fotografía. Harley Jessup, 2004, digital

Los muebles provinciales franceses tienden a ser menos ornamentados, con menos adornos y con una construcción sólida hecha para ser duradera. Los armarios por lo general son una pieza alta con cajones y puertas y, a veces, con inserciones de vidrio, utilizados principalmente para almacenar vajilla.

El aparador, también conocido como buffet, tiene dos puertas en la parte inferior que se abren a una zona de almacenamiento amplia y profunda, con una o varias baldas para apoyar objetos. Son tan altos como una mesa, y en la parte superior, puede tener estantes abiertos o vitrinas con puertas de vidrio para exhibir objetos decorativos o vajilla.

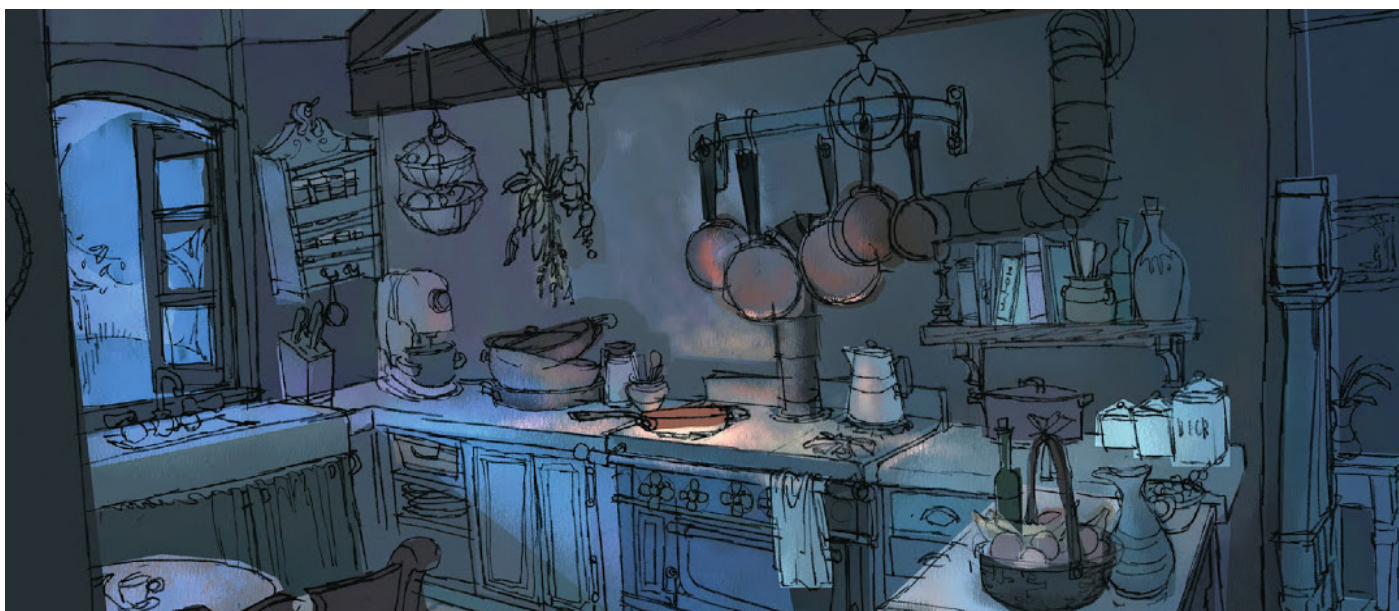
Las mesas se fabricaban con madera maciza, generalmente de roble, y destacaban por su gran tamaño y resistencia. Se diseñaban para ser utilizadas en espacios rústicos y campesinos, como casas de campo y granjas, y se utilizaban para realizar tareas cotidianas como comer, cocinar y trabajar.

El diseño es funcional y minimalista, sin ornamentos innecesarios ni detalles elaborados, y la madera se deja al natural, sin teñir ni pintar, para dar un aspecto rústico y auténtico. Algunas pueden tener detalles tallados a mano en las patas o en la superficie, pero siempre manteniendo una estética sencilla y robusta.

Las sillas de campo se utilizaban para sentarse a comer o para descansar después de trabajar en el campo. Sin embargo, con el tiempo, se han convertido en un elemento de diseño muy popular en la decoración de interiores, especialmente en espacios de estilo rústico y campestre. Son de madera con algún tallado, y con un asiento de enea.



Sillas francesas de enea, fotografía



Robert Kondo, 2005, digital y lápiz. Infancia de Anton Ego, *Ratatouille*, 2007. Cocina de campo, fotografía. Madre de Ego, *Ratatouille*, 2007.

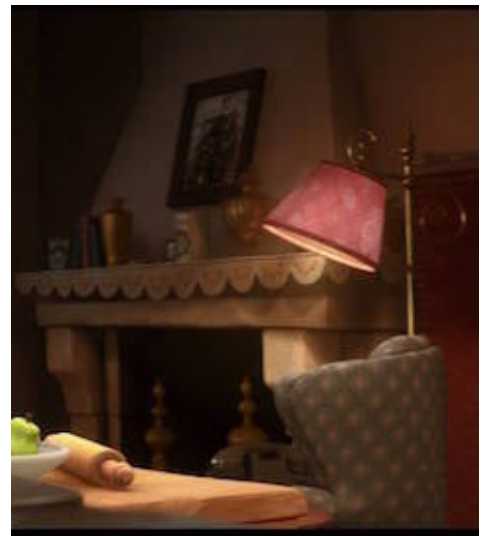
Los utensilios de cocina se caracterizan por su diseño simple y funcional, hechos de materiales duraderos y de alta calidad. Se observan sartenes de hierro fundido, populares por su capacidad de mantener y distribuir el calor, un frutero colgante de dos niveles de acero cromado, una tabla de cortar de madera y una cafetera de latón de estilo Art Decó.

En cuanto a la iluminación, se suelen incluir lámparas de pared y lámparas de pie con pantallas de tela o cristal, que aportan un ambiente cálido y acogedor. Estas lámparas suelen ser altas y esbeltas, y se colocan directamente en el suelo, aportando una iluminación suave y cálida a la estancia. Suelen tener reguladores de intensidad para ajustar la luminosidad según las necesidades y el ambiente deseado.

Las pantallas de las lámparas de pie pueden ser de diferentes materiales, como seda, terciopelo o pergamino, y pueden tener formas rectangulares, redondas o cónicas. La elección de la pantalla y su color puede variar según el estilo y la preferencia del diseño, pero en general se caracterizan por su elegancia clásica y refinada. Además, se utilizan elementos naturales como plantas y flores para aportar frescura y color a los espacios.



Frutero colgante, fotografía. Vajilla, fotografía. Buffet, fotografía. Casa de mabel, Ratatouille, 2007



Recreación de la casa de campo, Dimas Vian para Art Station. Cafetera, Ratatouille, 2007. Sillón Art Decó, 1920, fotografía. Lámpara de pie, Ratatouille, 2007. Cafetera Art Decó, fotografía. Lámpara de pie Charleston, fotografía. Televisión antigua, Ratatouille, 2007

APARTAMENTOS. EVOLUCIÓN DE LA SOCIEDAD Y VIVIENDA EN PARÍS

En París, los apartamentos abarcan varios siglos de desarrollo urbano y evolución social. Durante el siglo XVII, París experimentó un crecimiento significativo de su población, lo que generó una mayor demanda de viviendas. En esta época, los apartamentos eran considerados una forma de alojamiento de lujo reservada para la aristocracia y la alta burguesía.

Durante el siglo XIX, se construyeron edificios de apartamentos más grandes y se popularizó el concepto de la propiedad inmobiliaria. Los apartamentos empezaron a estar divididos en unidades más pequeñas y se alquilaban a diferentes inquilinos. Nace en 1830 el término de “Chambres de Bonne”, pequeñas habitaciones en la última planta de los edificios que alojaban a las empleadas domésticas, mientras los ricos vivían en los amplios pisos de abajo.

Hacia finales de siglo, por miedo a las enfermedades contagiosas como la tuberculosis, se restablecen las leyes y los trabajadores comienzan a hospedarse en la misma planta que los patrones, a la vez que los minúsculos apartamentos empezaron a ser objeto de regulaciones sanitarias para preservar la calidad de vida y salud del ocupante.

Aunque es importante tener en cuenta que la regulación y legislación sobre viviendas y apartamentos en París han cambiado a lo largo del tiempo, buscando garantizar la calidad de las viviendas y proteger a los inquilinos, a causa de sus connotaciones negativas, con frecuencia los propietarios de diminutas viviendas las anuncian bajo el término “studettes” (diminutivo de estudio, apartamento de una sola habitación).

A principios del siglo XX, la construcción de apartamentos se intensificó para satisfacer la creciente demanda de viviendas en París, apareciendo diferentes estilos arquitectónicos, como el Art Nouveau y el Art Deco. En la actualidad, la ciudad cuenta con una gran diversidad de apartamentos, desde pequeñas unidades tipo estudio hasta amplios áticos.



Le Pauvre Poète, obra de Carl Spitzweg (1839)



Chambre de bonne, fotografía. Tejedados de París, fotografía. Vistazo del apartamento, Ratatouille, 2007. Chambre de bonne, fotografía. Disposición del apartamento de Linguini, digital

En un momento de la película, Linguini ofrece cobijo a Remy a cambio de que ésta le enseñe a cocinar, un lugar similar a su personalidad, descuidado y diminuto.

El pequeño apartamento adapta la disposición maximizando la funcionalidad y comodidad de los muebles, diseñado como una pequeña habitación independiente, que cuenta con un sofá, un armario y un pequeño lavabo. Dispone también de una pequeña cocina básica para poder preparar sus propias comidas.

El sofá que utiliza también de cama se ubica en un extremo de la habitación, contra una pared para aprovechar el espacio y crear un área de descanso. Una pequeña estancia situada al extremo del apartamento cumple la función de armario, donde guarda ropa y otros objetos personales. Esto también ayuda a maximizar el espacio disponible.

La mesa se sitúa cerca de la ventana para aprovechar la luz natural, junto a la silla, creando un área de comedor o de trabajo funcional sin ocupar demasiado espacio. Al posicionarlo pegado a una pared, brinda comodidad y facilidad para trabajar o estudiar. Por último, utiliza estantes flotantes en las paredes, para aprovechar el espacio vertical, y almacenar libros, objetos decorativos y otros elementos personales sin ocupar espacio adicional en el suelo.

Incluso con unas condiciones de vivienda justas, aparece la deslumbrante vista de París desde el único ventanal de la estancia, que casi hace olvidar al espectador el apartamento. De nuevo Pixar demuestra que hasta en los lugares más insólitos se puede encontrar belleza, un mensaje que se potencia durante toda la película.





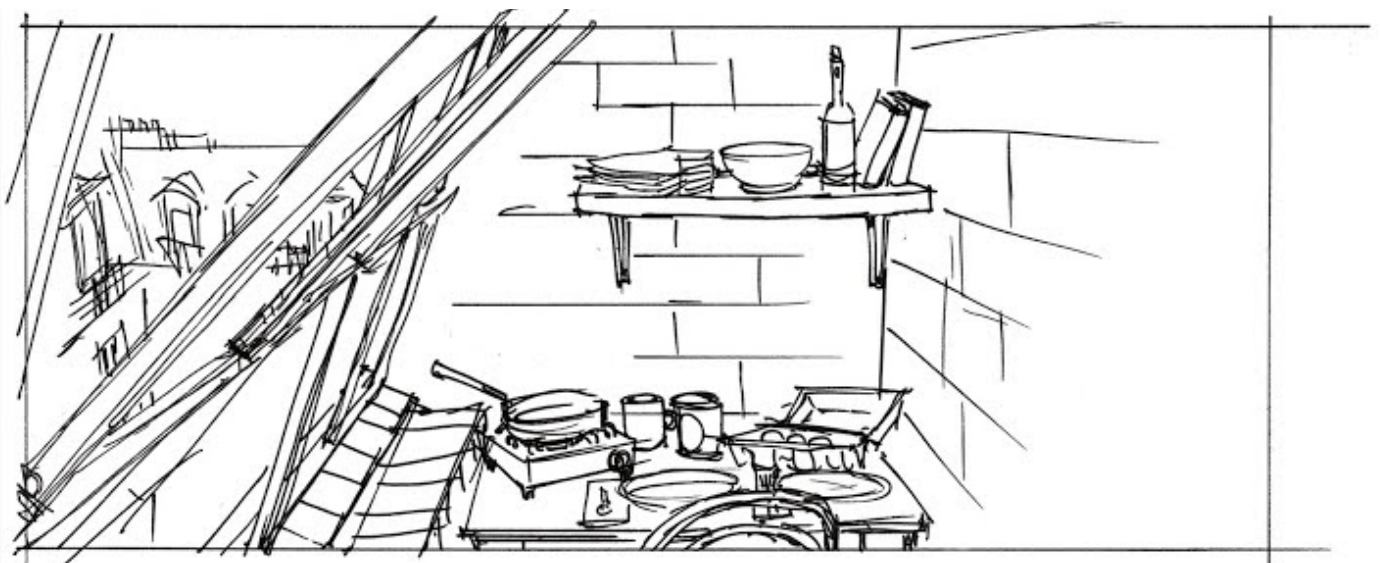
Robert Kondo, 2006, digital y lápiz. Desayuno, Ratatouille, 2007. Estudio de iluminación, Sharon Calahan, diseño de Josh Cooley, 2005, digital sobre storyboard

Los muebles de un apartamento de este tamaño tienden generalmente a ser compactos y funcionales debido al espacio limitado disponible. La cama es uno de los elementos principales, y, se opta por individuales o sofás cama que se pueden convertir en una cama para ahorrar espacio durante el día.

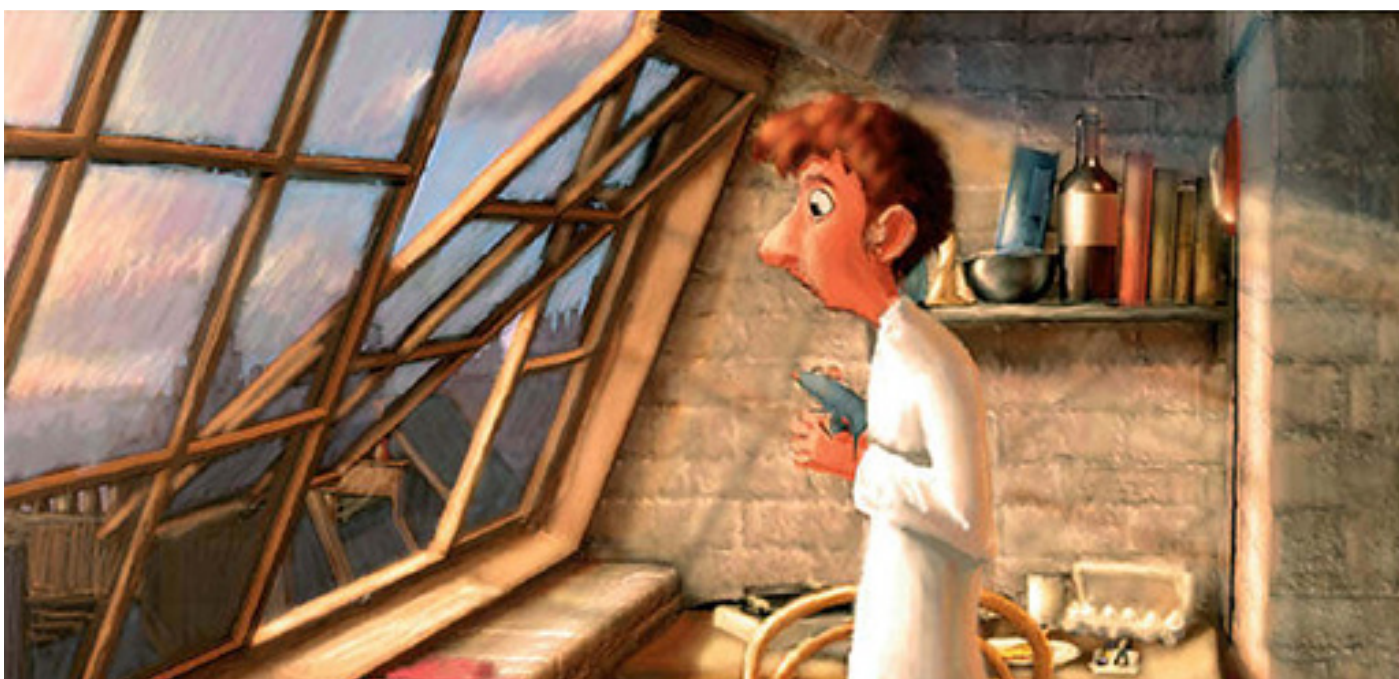
El almacenamiento es esencial. Un armario o cómoda proporciona espacio para guardar la ropa y otros objetos personales. En algunos casos, se utilizan soluciones de almacenamiento adicionales, como cajas o contenedores debajo de la cama. Al igual, una pequeña mesa con sillas plegables es práctica y se puede utilizar como área de comedor o como espacio de trabajo.

Dependiendo del tamaño de la habitación, se puede incluir un escritorio o una mesa de trabajo acompañada de estanterías o estantes flotantes, que proporcionan un espacio adicional para almacenar libros, objetos decorativos y elementos personales. Incluso en algunos apartamentos, se pueden instalar electrodomésticos básicos como una nevera, un horno de microondas o una cafetera, dependiendo de las necesidades y comodidades posibles.

Pixar se esforzó desde el principio en alejarse de líneas rectas y encuadre perfecto a la hora de diseñar los muebles. Los objetos puestos en escena tenían que parecer hechos artesanalmente y, el hecho de tener que miniaturizar o sobreescalar la película, dependiendo del punto de vista de la cámara, hizo que se mirara más minuciosamente todos los detalles. Los modelos que se tomaban para realizar el mobiliario tenían que lucir perfectamente imperfectos e irregulares.



Robert Kondo, 2006, lápiz. Sofá modelo, Daniel Arriaga, 2006, digital y lápiz



Lámparas pendiente de metal en verde industrial, fotografía. Estudio de iluminación, Sharon Calahan, 2006, digital sobre render. Recreación del apartamento de Linguini, Dimas Vian para Art Station

MANSIONES. ESTILO CHATEAU Y HOTELS PARTICULIERS

El estilo “château” se refiere a la estética y diseño de los castillos y palacios franceses, más en concreto en los châteaux del período renacentista y barroco, que se caracterizan por su elegancia, opulencia y detalles ornamentados.

Con una arquitectura imponente y majestuosa, se caracterizan por fachadas simétricas, torres y almenas, grandes ventanales y techos altos, con molduras, frescos, estucos y adornos detallados que pueden ser abovedados, con vigas expuestas o con pinturas ornamentales. Con detalles arquitectónicos elaborados, como frontones, columnas y frisos decorativos, se utilizan materiales de alta calidad y lujo, como la piedra, el mármol y la madera tallada para los suelos, paredes y escaleras.

Todos estos detalles aportan riqueza y sofisticación a los espacios. El mobiliario es elegante y refinado y se utilizan piezas grandes y ornamentadas, como sillas y sofás tapizados, mesas de comedor con tallados y aparadores ricamente decorados. Los colores utilizados en el estilo château son ricos y cálidos, como el dorado, el rojo, el azul profundo, el verde oscuro y el marrón, que crean una atmósfera lujosa y acogedora.

Combina elementos arquitectónicos imponentes, detalles ornamentados y mobiliario lujoso para crear un ambiente majestuoso y sofisticado. Comenzó a desaparecer tras el cambio del siglo XX y desapareció completamente en edificios de nueva construcción desde la década de 1930.



Castillo de Pierrefonds, fotografía.



Castillo de Saumur, fotografía. Castillo de Chenonceau, fotografía. Castillo de Chambord, fotografía.

De la mano de este estilo, surgen los *hôtels particuliers* en París como residencias privadas de la nobleza y alta burguesía. Durante los siglos XV y XVI, eran mansiones urbanas rodeadas de altos muros que tenían una estructura defensiva para proteger a sus residentes.

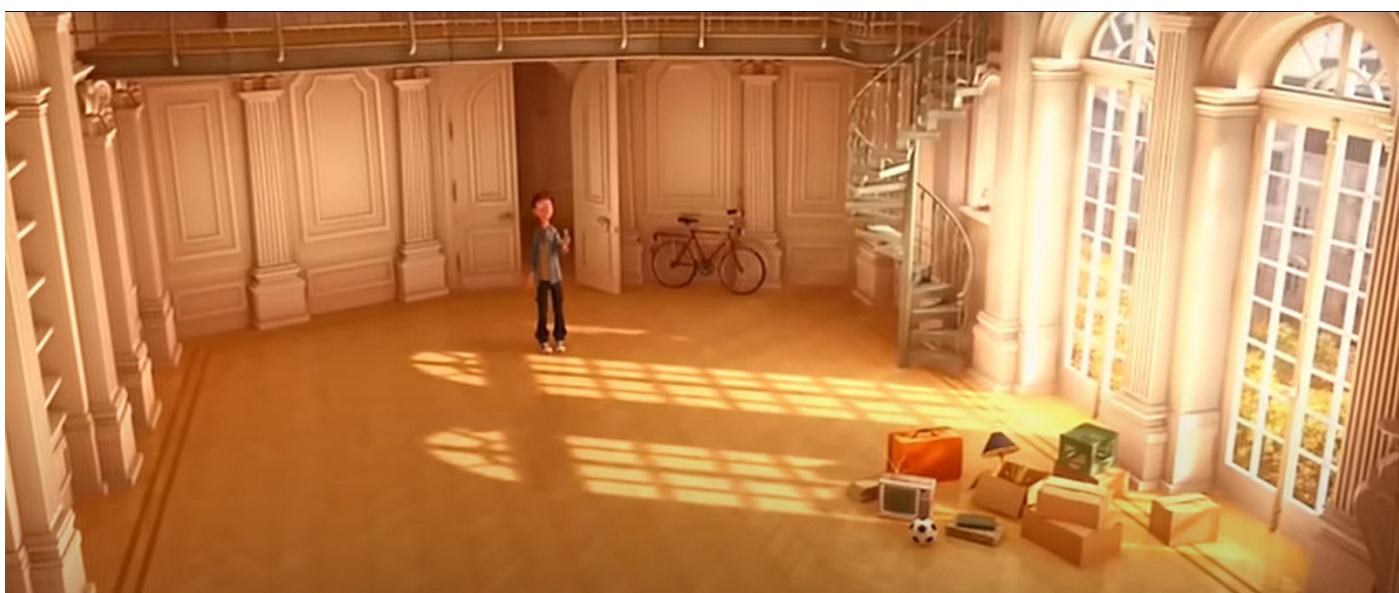
Con el Renacimiento, experimentaron una transformación arquitectónica significativa, adaptando un estilo más italiano, elegante y refinado, adoptando fachadas ornamentadas, techos altos, patios interiores y jardines. Durante el reinado de Luis XIV, los *hôtels particuliers* reflejaron el esplendor del Barroco francés que se caracterizaba por fachadas ornamentadas, columnas salomónicas, detalles escultóricos y amplios espacios interiores.

En el siglo XVIII, se adoptó el estilo rococó, y se caracterizaban por su elegancia y ornamentación exuberante, con fachadas asimétricas, líneas curvas y detalles decorativos elaborados. Durante el periodo neoclásico, a principios del XIX, algunos *hôtels* adoptaron un estilo más sobrio y clásico, inspirados por la arquitectura griega y romana, con fachadas simétricas, columnas corintias y frontones. El *Hôtel de Talleyrand* y el *Hôtel de la Païva* son ejemplos notables del neoclasicismo en los *hôtels particuliers*.

Con el tiempo, muchos han sido modificados o convertidos en embajadas o museos, sin embargo, estos edificios históricos siguen siendo apreciados como testigos de la rica historia y arquitectura francesa, y algunos han sido restaurados y conservados como parte del patrimonio cultural del país.



Hôtel Hérouet, fotografía.



Hôtel de Beauvais, fotografía. Nuevo apartamento de Linguini, Ratatouille, 2007. Mansion privada, fotografía

La presentación de Antón Ego tiene lugar en el despacho de su mansión, un lujoso y oscuro espacio de exageradas dimensiones, que goza de un alto techo y unos amplios ventanales. Se asemeja a un salón o área de recepción, que en los *hôtels particuliers* se encuentran en el piso principal. Estos espacios están diseñados para recibir a los invitados y son lujosamente decorados con detalles arquitectónicos, molduras, frescos, tapices y chimeneas ornamentadas.

En un piso superior de un *hôtel particulier* suelen encontrarse las áreas privadas, como las habitaciones y suites de los propietarios y sus familias, que pueden incluir gabinetes de trabajo o bibliotecas, como en este caso. La disposición se adapta a la estancia, lámparas de pared recorren toda la pared, unas columnas llegan desde el suelo al techo, y el escritorio se encuentra al fondo de la sala, más cerca a los ventanales para aprovechar la luz natural.

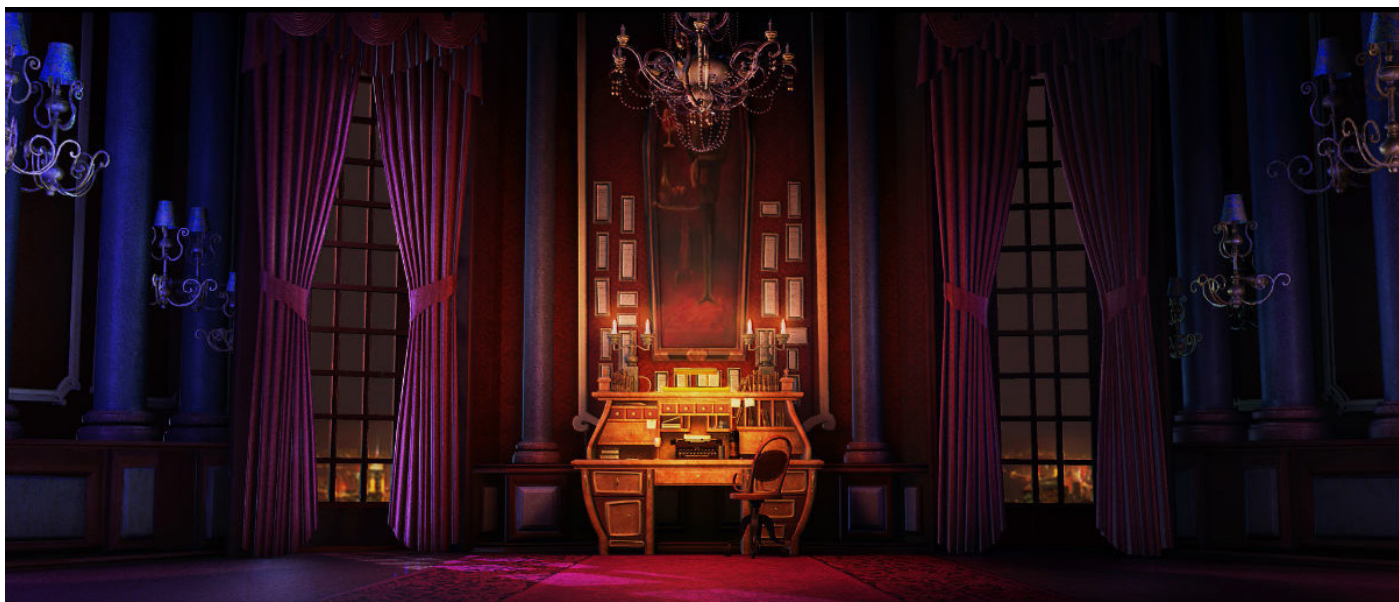
Ciertos detalles muestran el carácter del personaje, el enorme autorretrato colgado encima del escritorio, junto a sus críticas, el uso de velas para iluminar la mesa en vez de utilizar una iluminación más general, dejando en oscuridad el resto de la estancia o la sobriedad del espacio en el despacho, donde prácticamente no hay muebles. Una alfombra roja decora el suelo de madera, y una lámpara de araña de vidrio se dispone en mitad de la sala.

El cromatismo que se adueña del espacio es mayoritariamente púrpura y granate, cuya connotación se asocia al lujo, autenticidad e introversión. Igualmente, representa a la sabiduría y a la decadencia. Son tonalidades oscuras que inducen al misterio y al terror, además la estancia tiene forma de ataúd. Pixar se basó en esta figura de Grim Reaper, una personificación de la muerte, para el diseño del personaje de Ego, y lo llaman irónicamente “Grim Eater”.

Es importante tener en cuenta que la disposición específica varía según su tamaño, su estilo arquitectónico y las modificaciones históricas. Cada uno de estos edificios es único y puede tener características distintivas que los hacen únicos.



Hotel de la Paiva, fotografía.



Despacho de Antón Ego, digital, Yao Linger. Forma de ataúd, Rtatatouille, 2007. Ego pensativo, Ratatouille, 2007

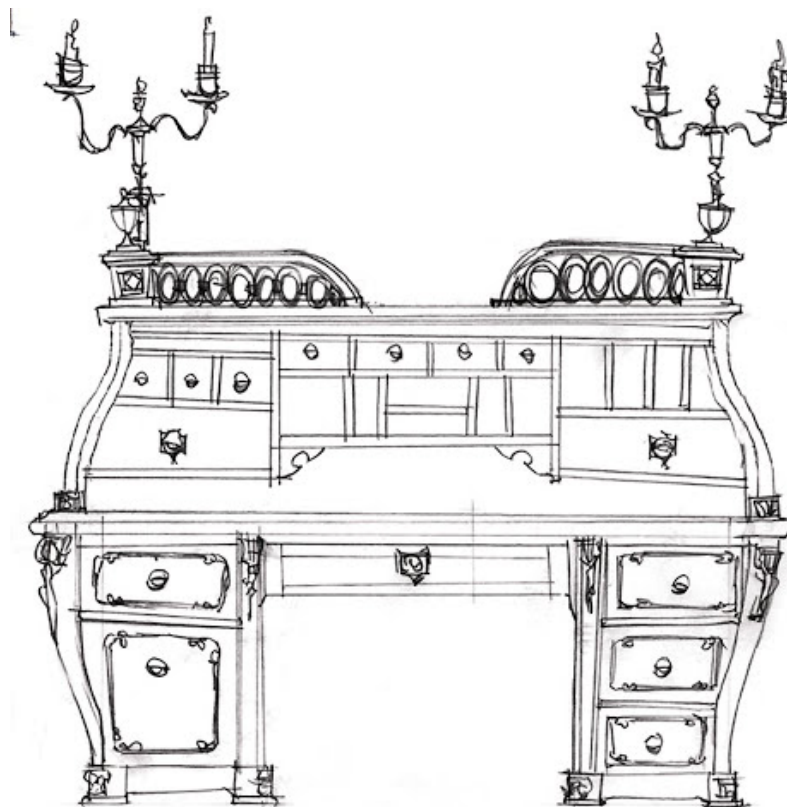
Los muebles son el reflejo del estilo y lujo de la época en la que se construyeron. Los hôtels particuliers albergaban a la alta nobleza y la burguesía, y sus muebles eran de alta calidad y elegancia. Durante el Renacimiento francés, muestran una ornamentación detallada, como sillas talladas, mesas con patas torneadas y armarios decorados, que estaban cubiertos con tejidos lujosos, como brocado, terciopelo, seda y damasco, y presentaban diseños elaborados de patrones florales, medallones o motivos geométricos.

En las áreas dedicadas al trabajo, como gabinetes y bibliotecas, se encuentran escritorios, estanterías, armarios para documentos y sillas de escritorio. Estos muebles estaban diseñados para la funcionalidad y el almacenamiento, sin perder la elegancia y la artesanía de calidad.

El escritorio de Ego es fruto de una mezcla del estilo Pompadour, que se dio entre los años 1750 y 1774 y el estilo Luis XV. Como persona orgullosa, le gusta archivar las críticas que va realizando para revisarlas de vez en cuando, como si de cartas de amor se tratara. “Bonheur du jour”, es una tipología exclusivamente femenina atribuida a este tipo de escritorios, por su línea de diseño y funcionalidad, dedicado a escribir y guardar cartas amorosas y objetos personales.

La máquina de escribir, con una calavera plasmada en su interior, asemeja a una manufacturada por la MAP (Manufacture D’Armes de Paris), fundada en 1915 por dos ejecutivos franceses exiliados de la FN Herstal. En 1921, la compañía, apelando al patriotismo para vender sus modelos y evitar la caída del franco, produjo máquinas de escribir solamente para el mercado francés, bellas y elegantes, de diseño armónico y altamente decorativo.

Los muebles eran diseñados a medida y fabricados por ebanistas y artesanos expertos, utilizando materiales y técnicas de alta calidad y contribuían a la belleza y el esplendor de estos edificios históricos.



Escritorio modelo, Robert Kondo, 2005, lápiz



Máquina de escribir, Ratatouille, 2007. Máquina de escribir de la MAP, fotografía. Escritorio "Bonheur du jour", fotografía. Ego pensativo, Ratatouille, 2007

C'EST CHEZ VOUS!

Tras volver a tener éxito el restaurante que años atrás consiguió hundir, Ego decide volver a probar la comida, dispuesto a acabar con el local de una vez por todas. En esta ocasión, el servicio se lo ofrece Linguini, mientras Remy, sin que Ego lo sepa, le prepara la comida.

Con un típico y sencillo plato, llamado Ratatouille, Remy consigue sorprender al crítico, que se ve transportado a momentos de su infancia, recordando los guisos preparados por su madre. Al final, la película muestra la importancia de sentirse querido, de pertenecer a un grupo y recibir el apoyo de los que le rodean.

No hay nada como el sentimiento de estar en casa, para mejorar, luchar por aquello que uno quiere y conseguir alcanzar las metas propuestas. Ego termina por realizar una extraordinaria crítica que resume el papel de un crítico, y el significado del lema “cualquiera puede cocinar”:

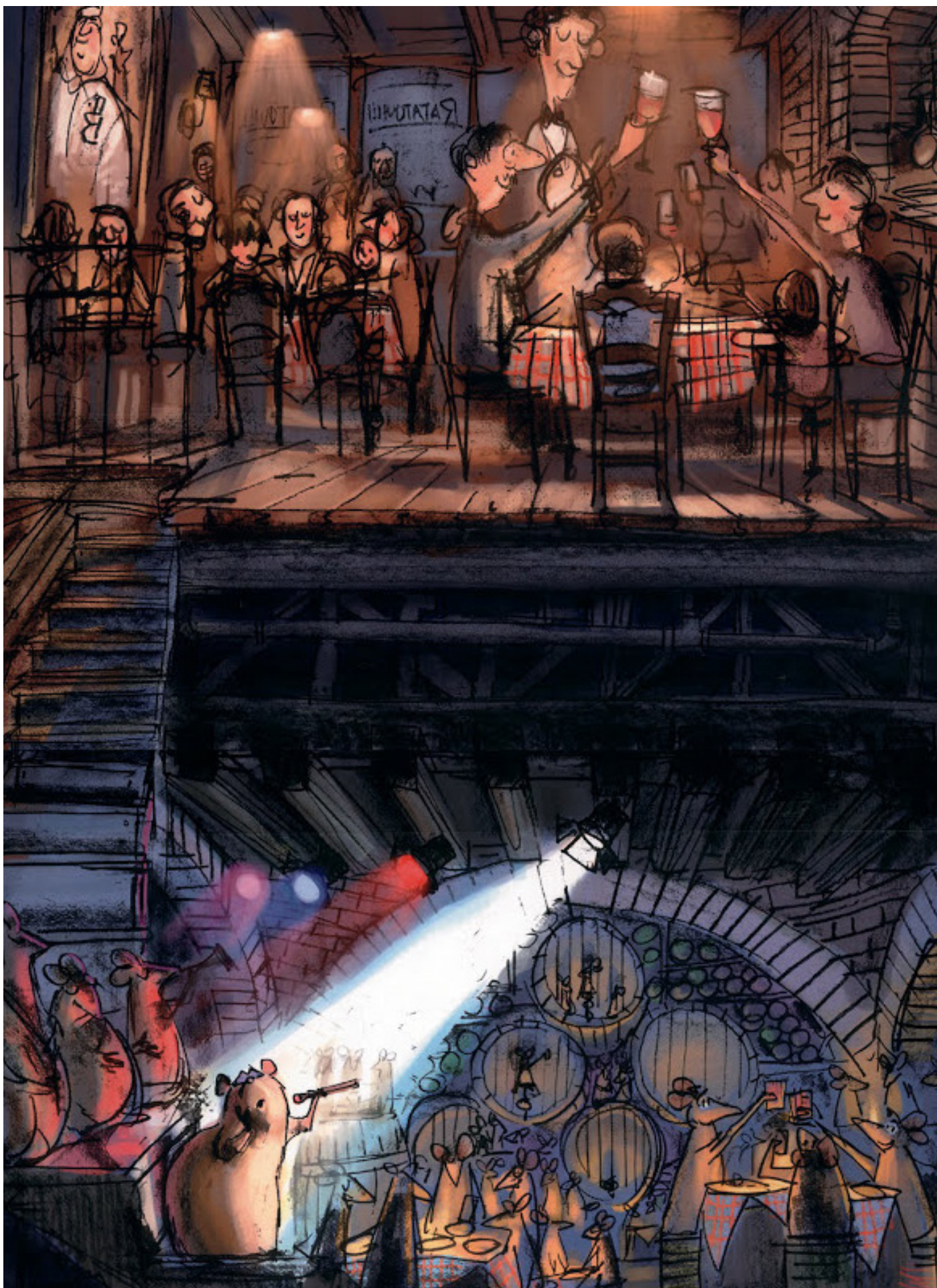
“En muchos sentidos, el trabajo de un crítico es fácil. Arriesgamos poco, porque gozamos de una posición que está por encima de los que exponen su trabajo y a sí mismos a nuestro criterio. Nos regodeamos en las críticas negativas, que son divertidas de escribir y de leer. Pero el hecho más amargo que debemos afrontar los críticos es que, a la hora de la verdad, cualquier producto mediocre tiene probablemente, más sentido que la crítica en la que lo tachamos de basura.

Pero hay veces en las que un crítico realmente se arriesga, en pro del descubrimiento y la defensa de algo nuevo. El mundo es hostil para los nuevos talentos y las nuevas creaciones. Lo nuevo, necesita amigos. Anoche yo viví una nueva experiencia. Una comida extraordinaria procedente de alguien singularmente inesperado. Afirmar que tanto la comida como el cocinero han cuestionado mis ideas preconcebidas sobre la buena comida, sería quedarse muy corto. Me han estremecido hasta lo más profundo.

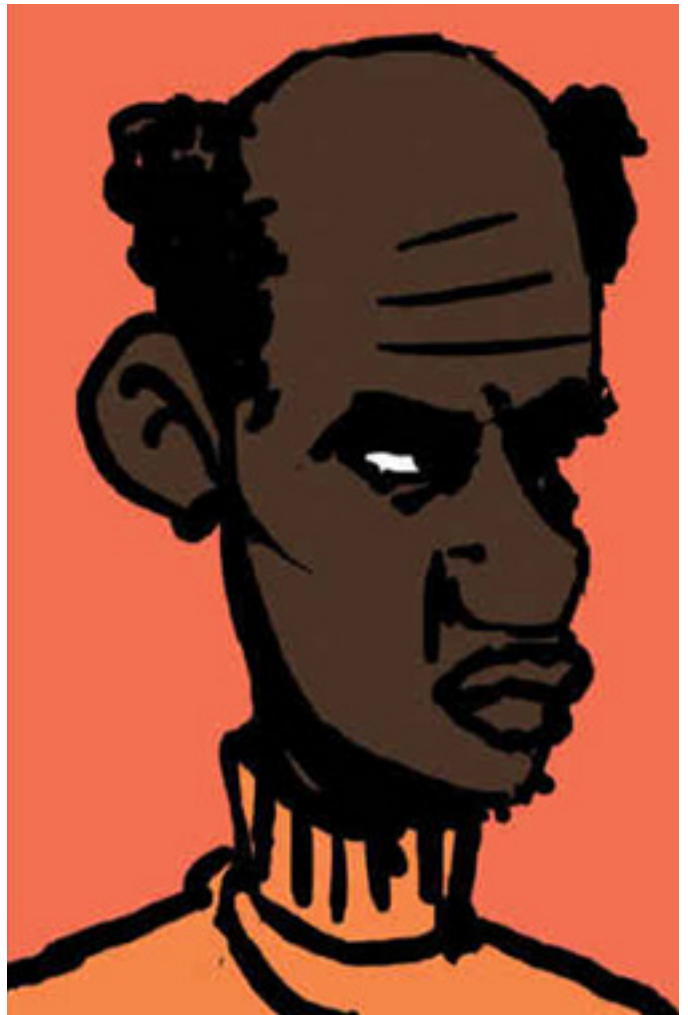
En el pasado, nunca oculté mi desdén por el lema del Chef Gusteau: “Cualquiera puede cocinar”. Pero me doy cuenta, de que no había comprendido realmente lo que quería decir con ello. No es que cualquiera pueda ser un gran artista, sino que los grandes artistas pueden proceder de cualquier lugar.

Resulta difícil imaginar orígenes más humildes que los del genio que cocina hoy en Gusteau’s y, que, en opinión de un servidor, es nada menos que el mejor Chef de Francia. Volveré pronto a Gusteau’s, hambriento de creaciones.”

-Anton Ego, Ratatouille, 2007-



Harley Jessup, color de Robert Kondo, 2003, pincel y digital



Diseños de personajes, Dan Lee, 2003, digital

CONCLUSIONES

Este trabajo se ha centrado en la investigación y estudio del análisis del diseño industrial en París, y su implementación en la producción de la película de Ratatouille. A modo de síntesis y reflexión, aparecen tres formas de interpretar el análisis.

En primer lugar, se realiza una interpretación desde el punto de vista histórico, investigando los antecedentes que llevan a la creación de espacios, mobiliario y personajes. Para entender la forma de diseñar estos conceptos, es importante conocer sus orígenes, su desarrollo histórico y su significado sociocultural.

En segundo lugar, existe una interpretación desde una perspectiva técnica. La función de los animadores es utilizar sus conocimientos y herramientas para transmitir y describir de la manera más fiable posible los entornos donde se lleva a cabo la acción y el mensaje que se quiere transmitir en la película.

Por último, se realiza una interpretación comparativa entre el diseño y la película. El diseño es un proceso creativo y en constante evolución, cuya clave para el éxito radica en su capacidad para adaptarse y redefinirse. El diseño no se crea, se redefine y se nutre de influencias externas, tecnología emergente, cambios culturales y nuevas necesidades. Los diseñadores se inspiran en el legado de sus predecesores y se ven impulsados por la búsqueda de innovación y originalidad.

De la misma forma, en la cocina se busca innovar en los platos partiendo de una base y conocimientos previos. Es igualmente un proceso dinámico y en constante cambio, y como bien remarca la película, “cualquiera puede cocinar”, que no significa tanto que todo el mundo llegue a saber cocinar, sino que el talento puede provenir de cualquier sitio, impulsado por la creatividad, la innovación y la adaptación a las necesidades cambiantes.

Este trabajo de fin de grado ha permitido comprender la relevancia del diseño en el cine, tanto en términos de su relación con la manera de enriquecer y potenciar la cultura como de conseguir transmitir un mensaje visual y emocional al espectador. El estudio de estos aspectos ha resaltado la importancia de un exhaustivo análisis histórico antes de la producción de una película.

En relación con los objetivos planteados inicialmente, y como conclusión del trabajo, se puede llegar a las siguientes afirmaciones:

1. Se ha comprobado el papel fundamental del diseño industrial para la implementación y producción de la película Ratatouille, estudiando su desarrollo en Francia en un ambiente sociocultural concreto, que ha permitido comprender cómo se refleja en la creación de la obra cinematográfica.
2. Se revela la importancia de un diseño acusado y reconocible en los rasgos físicos, vestuario y accesorios de los personajes, para transmitirles personalidad y profundizar en su desarrollo, analizando antecedentes históricos para su diseño constructivo.
3. Se destaca el papel crucial que juegan la iluminación y el estudio cromático en la narrativa y ambientación de la película, en el diseño de escenarios y en la animación digital de objetos, que remarcan determinados aspectos con el fin de transmitir sensaciones al espectador.
4. Se remarca la importancia de realizar un análisis exhaustivo previo a la producción de una película ambientada y basada en la cultura de un país y el estrecho contacto entre diseño y cine, fundamental para garantizar una representación auténtica y fiel a la cultura francesa y que contribuye a la calidad y autenticidad de la película.

FUENTES

WEBGRAFIA

Vergara, J. C. (2019, January 16). *La historia de los roedores de París* - Juan Camilo Vergara Ph.D. Juan Camilo Vergara Ph.D.

<https://jcvergara.com/2019/01/16/roedores-de-paris/>

Las entradas de desinsectador, V. T. (2019, January 1). *Paris et Frégé, compañía establecida en París en 1843 para la destrucción de ratas y ratones*. Paris Et Frégé, Compañía Establecida En París En 1843 Para La Destrucción De Ratas Y Ratones - El Desinsectador Y Desratizador.

<https://desinsectador.com/2019/01/01/paris-et-frege-compania-establecida-en-paris-en-1843-para-la-destruccion-de-ratas/>

T. (n.d.). *Historia de los canales*. *Historia De Los Canales*.

<https://turismofluvial.com/blog/noticia-historia-de-los-canales.php>

Conoce a los parisinos que pagan una pequeña fortuna para vivir en departamentos microscópicos. (n.d.). *Conoce a Los Parisinos Que Pagan Una Pequeña Fortuna Para Vivir En Departamentos Microscópicos*.

<https://www.vice.com/es/article/yv7bag/conoce-a-los-parisinos-que-pagan-una-pequena-fortuna-para-vivir-en-departamentos-microscopicos>

Las neveras más chic. (2013, August 12). *Chic*.

<https://www.libertaddigital.com/chic/vida-estilo/2013-08-12/la-historia-de-las-everas-1951456/>

W. (2020, January 2). *El frigorífico: quién, cuándo y dónde se inventó* - Tiendas Fersay. Tiendas Fersay. <https://www.fersay.com/blog/el-frigorifico-quien-cuando-y-donde-se-invento/>

La situación de los Gitanos en Francia. (2016, November 3). *La Situación De Los Gitanos En Francia*.

<https://fagic.blogspot.com/2016/11/la-situacion-de-los-gitanos-en-francia.html>

Internet, U. E. (n.d.). *Orgullo (gitano) de Francia* | Cultura | *elmundo.es*. *Orgullo (Gitano) De Francia* | Cultura | *elmundo.es*.

<https://www.elmundo.es/elmundo/2010/09/17/cultura/1284738311.html>

La morgue de París, parque temático de la muerte. (2020, October 17). *La Vanguardia*.

<https://www.lavanguardia.com/historiayvida/historia-contemporanea/20201017/33849/morgue-paris-parque-tematico-muerte.html>

C. (n.d.). *El Estilo Francés: arquitectura con historia y de vanguardia*. *El Estilo Francés: Arquitectura Con Historia Y De Vanguardia*.

<https://www.revistalagunas.com/290-el-estilo-frances-arquitectura-con-historia-y-de-vanguardia>

Cinéfila, V. (2020, September 2). *Castillos reales que inspiraron los castillos de las películas Disney* - *Página 4 de 11* - *Viajera Cinéfila*. *Viajera Cinéfila*.

<https://viajeracinefila.org/castillos-reales-que-inspiraron-los-castillos-de-las-peliculas-disney/>

Châteauesque - HiSoUR Arte Cultura Historia. (n.d.). *Châteauesque -HiSoUR Arte Cultura Historia*.

<https://www.hisour.com/es/chateauesque-28405/>

El nacimiento de la Torre Eiffel - La Torre Eiffel, página web oficial. (2017, October 31). *La Tour Eiffel*.

<https://www.toureiffel.paris/es/el-monumento/historia>

La légende de la Mort, l'Ankou - Pleumeur-Bodou Tourisme. (n.d.). *La Légende De La Mort, L'Ankou - Pleumeur-Bodou Tourisme.*

<https://www.pleumeur-bodou.com/La-legende-de-la-Mort-l-Ankou.html?lang=es>

Excepcional Máquina de Escribir Francesa MAP, Fabricada en 1921. Bien Conservada y Funcionando. (n.d.). *Excepcional Máquina De Escribir Francesa MAP, Fabricada En 1921. Bien Conservada Y Funcionando.*

<https://www.antiguedadestecnicas.com/productos/A-163.php>

La Gastronomía de Francia. (2018, March 15). *ASPIC Instituto Gastronómico.*

<https://aspic.edu.mx/la-gastronomia-de-francia/>

Qualitas, D. (2021, January 5). Historia de la Cocina Francesa | Estudiar Cocina Online. Estudiar Cocina Online.

<https://estudiarcocinaonline.es/historia-de-la-cocina-francesa/>

T. (2022, April 19). Aportes del chef Auguste Escoffier en la cocina mundial. Revista TuCasaNueva.

<https://tucasanueva.com.mx/gourmet/los-aportes-de-escoffier-en-la-cocina/>

Foodistas, L. (2015, June 4). Los uniformes de la cocina y otras innovaciones de Carême - Los Foodistas. Los Foodistas.

<https://losfoodistas.com/los-uniformes-de-la-cocina-y-otras-innovaciones-de-careme/>

Gastronomía francesa, cocina y patrimonio - Institut français Espagne. (n.d.). *Gastronomía Francesa, Cocina Y Patrimonio - Institut Français Espagne.*

<https://www.institutfrançais.es/aprender-frances/blog/gastronomia-francesa-cocina-y-patrimonio%EF%BF%BC/#:~:text=La%20cocina%20francesa%20est%C3%A1%20caracterizada,profesionales%2C%20que%20siempre%20buscan%20sorprender.>

Nast, C., & B. (2014, February 4). 10 Restaurants from Books and Movies That Became Real. Bon Appétit. <https://www.bonappetit.com/restaurants-travel/slideshow/fictional-restaurant-came-life>

Qualitas, D. (2022, April 5). Rangos y Funciones en la Cocina | Agencia Universitaria DQ. Estudiar Cocina Online.

<https://estudiarcocinaonline.es/rangos-y-funciones-en-la-cocina/>

Pixar Animation Studios. (n.d.). *Pixar Animation Studios.*

<https://www.pixar.com/feature-films/ratatouille>

LOS UTENSILIOS DE COBRE EN LA COCINA. (n.d.). *Los Utensilios De Cobre En La Cocina.*

<https://www.alambique.com/blog/cobre-cocina-n211>

Sánchez de Juan, J. A. (n.d.). La destrucción creadora. La Destrucción Creadora.

<https://www.ub.edu/geocrit/sn-63.htm>

Georges-Eugène Haussmann - Wikipedia, la enciclopedia libre. (n.d.). *Georges-Eugène Haussmann - Wikipedia, La Enciclopedia Libre.*

https://es.wikipedia.org/wiki/Georges-Eugène_Haussmann

Metro de París - Ficha, Fotos y Planos - WikiArquitectura. (n.d.). *WikiArquitectura.*

<https://es.wikiarquitectura.com/edificio/metro-de-paris/>

Métropolitain Archives - Le Cercle Guimard. (n.d.). Le Cercle Guimard.
<https://www.lecercleguimard.fr/fr/category/metropolitain/>

Los Puentes de París (19): El Pont Notre Dame. (2014, October 20). Los Puentes De París (19): El Pont Notre Dame. I a París Con Elena.
<https://aparisconelena.wordpress.com/2014/10/20/los-puentes-de-paris-19-el-pont-notre-dame/>

La Torre Eiffel: la construcción de un coloso. (2023, March 31). historia.nationalgeographic.com.es.
https://historia.nationalgeographic.com.es/a/la-torre-eiffel-la-construccion-de-un-coloso_11345

Entradas, V. M. (2021, October 29). *Mercado de Les Halles 1854-1857, Victor Baltard.* El Blog De Ila Basmati.
<https://elblodgeilabasmati.com/2021/10/29/mercado-de-les-halles-1854-1857-victor-baltard/>

Simbolismo de la torre Eiffel. (n.d.). Simbolismo De La Torre Eiffel.
<https://www.maravillas-del-mundo.com/Torre-Eiffel/Simbolismo-de-la-torre-Eiffel.php>

Métropolitain Archives - Page 2 sur 3 - Le Cercle Guimard. (n.d.). Le Cercle Guimard.
<https://www.lecercleguimard.fr/fr/category/metropolitain/>

BIBLIOGRAFIA

The art of Ratatouille, Pixar Animation Studios. (n.d.). Pixar Animation Studios