

Marina Gumzi

ISABELLE FAUVEL

»Če odločevalcem, ki upravljajo z denarjem, prinesete nekaj, česar ne znajo brati, česar ne razumejo oziroma ne znajo z ničemer primerjati, tega pač ne bodo podprli.«



FOTO OSEBNI ARHIV

Lahko bi rekli, da je s svojim podjetjem za razvoj filmskih projektov Initiative Film, ki ga je v Parizu ustanovila sredi 90. let, Isabelle Fauvel nakazala eno od smeri, v katero se je v naslednjih treh desetletjih razvila filmska industrija – posebej izrazito evropska. Od prvih sistemskih podpor za razvoj filmskih projektov (»project development«), ki so bile vpeljane v podobnem času, je začela filmska stroka z vedno bolj sofisticiranim podpiranjem razvoja vplivati na produkcijske procese, in sicer do točke, ko je ta kontrolirani razvoj postal neizogibna, pa tudi zelo kompleksna faza v procesu produkcije filmov. Še posebej je to značilno za mednarodne koprodukcije oziroma za t. i. festivalske filme.

Razvoj projekta danes ne pomeni le raziskave tematskih izhodišč, kreativnega oblikovanja idej in pisanja scenarija, niti ne samo priprav na snemanje. Razvoj filma v resnici predstavlja prvo in v marsičem določujočo fazo, ko projekte zunanji odločevalci ocenijo in klasificirajo, na podlagi tega pa jih vedno ožja distribucijska vrata in vedno gostejši tržni filtri spustijo naprej – ali pa jih, pogosto za zmeraj, zadržijo v nerazpoznavni množici imen in naslovov. Taki »nesprejeti« filmi morda pridobijo produkcijska sredstva, pri doseganju občinstva pa so bolj ali manj prepuščeni sami sebi. V kruti realnosti sodobne filmske produkcije to praviloma pomeni, da jih ne dosežejo. V razvoju se skozi proces, ki je dejansko veliko bolj kompleksen, kot se morda zdi na prvi pogled, filmskemu projektu določita produkcijska vrednost in tržna kredibilnost, na podlagi tega pa so ocenjene tudi velikost in strategija financiranja, vrsta eksploatacije ter narava in obseg marketinških postopkov. Medtem ko lahko uveljavljeni filmski ustvarjalci ta del procesa jemljejo kot relativno svobodno in kreativno fazo, je element selekcije in standardizacije posebej izrazit pri mlajših in neuveljavljenih ustvarjalcih.

Te okoliščine je, zgodovinsko gledano, pospešila močno povečana fluktuacija novih filmskih ustvarjalcev in projektov ter kot posledica digitalne revolucije in iz nje izhajajoče, dasiravno v marsičem samo navidezne demokratizacije drastično preplavila trg. Za vse večjo množico filmskih ustvarjalcev, ki so začeli trkati na vrata odločevalcev s svojimi idejami, je bilo z vidika sistema in trga treba najti nov način določanja vrstnega reda in kategorizacije. Ob filmskih šolah so vlogo garantov za doseganje profesionalnih standardov deloma prevzeli nadzirani procesi filmskega razvoja, ki jih spodbujajo nacionalni filmski centri, ter cela vrsta mednarodnih razvojnih delavnic in laboratorijev. Vsi so bili pomembni pri oblikovanju ekosistema, v katerem so filmi dandanes morda boljše »razviti«, a so obenem tudi veliko bolj »sprogramirani«.

Isabelle Fauvel se je vrednosti procesa filmskega razvoja zavedala, še preden je postal očiten vsem oziroma ko še ni bil standard. Leta 2014 je objavila kritični zapis, v katerem filmsko industrijo primerja z industrializirano pridelavo paradižnikov. V uvodu zapiše: »Ne tako dolgo nazaj je imel paradižnik okus. Ali se mlajše generacije tega sploh zavedajo? Res je, nekateri paradižniki so bili grdi, trgovci na debelo jih niso mogli dolgo držati v skladiščih, ker so kmalu začeli gniti, in tvegano jih je bilo prevažati, ker so bili tako krhki. Krhki, nelepi, a polni okusa, dišeči in bogati z vitamini, brez kemikalij, ki, žal, izkoreninijo ne le teksturo in okus, ampak tudi naše organizme. Danes pišem o paradižnikih, ker se bojim za filme; bojim se, da tudi filmi kmalu ne bodo imeli več okusa ali, še huje, da bodo postali vektor dominantne kulture in politične korektnosti.«

Nekaj manj kot desetletje po tej zlovešči napovedi Isabelle Fauvel, ostrovidna Parižanka francosko-italijanskega rodu, s katero sem se pogovarjala v kontekstu njenega skorajšnjega obiska v Sloveniji, kulinariko znova izbira kot primerjalno optiko. Skozi novo francosko kuhinjo motri sodobno in prihodnjo filmsko pokrajino – a tokrat v odnosu do hrane išče podlago za optimizem.

**

V veselje mi je, da se lahko, še preden boste junija kot ena osrednjih gostij programa PRO Otok v okviru festivala Kino Otok obiskali Izolo, z vami pogovarjam o vašem delu, posebej o vaši strasti do iskanja, raziskovanja, oblikovanja filmov. Kakšno je vaše profesionalno ozadje, kako ste vstopili v svet filma? | Na Sorboni sem študirala bizantinsko zgodovino, a v resnici nisem hotela iti v profesuro, torej sem po magisteriju začela iskati službo. Imela sem idejo, da bi lahko dobro delala v založništvu, zaradi več razlogov. Eden od njih je bilo moje prepričanje, da so mi v otroštvu zgodbe rešile življenje. Med petim in sedmim letom sem namreč dve leti preživela v bolnišnici in knjige so bile v tistem samotnem času moje okno v svet. A kmalu sem razumela, da je bil založniški svet ustvarjen za meščansko sredino, s čimer se nisem mogla najbolj poistovetiti. Potem mi je oče našel pripravništvo v pariški izpostavi 20th Century Fox. Misлил je, da mi bo delo tako zoprno, da se bom po hitri poti vrnila na univerzo. A se je zgodilo prav nasprotno. Bizantinska zgodovina je bila tako daleč od vsega, kar je bilo tukaj in zdaj, da mi je bilo delo v velikem, vrvečem študijskem podjetju še toliko bolj zanimivo! Distribucija sicer ni bila zame, začela pa me je zanimati produkcija: na nek način podobna založniški panogi, le da se mi je zdela manj snobovska in bolj odprta. V ekipo me je kmalu po zaključku prakse pri Foxu povabil mlad producent, ki je bil takrat v svoji produkcijski hiši še povsem

sam. Prav nič nisem vedela o produkciji, in ta človek se mi je zdel zmešan, saj me je redno zaposlil. Ko sem prišla v podjetje, je ravno zaključeval postprodukcijo filma, ki je postal velik globalni hit – **Trije moški in zibelka** (Trois hommes et un couffin, 1985, Coline Serreau). Film je bil prodan na vse strani sveta, v ZDA so naredili *remake, sequel, prequel* ...

Ker sem se podjetju pridružila pred tem uspehom in mi je glavni producent zaupal, sem precej mlada dobila izjemno priložnost, da prevzamem velike odgovornosti. Podjetje se je zelo hitro razvijalo in jaz sem rasla z njim. Praktično takoj sem začela delati na celovečernih projektih, produkcijo kratkih projektov sem kar preskočila, čeprav je delo na njih sicer standard za mlade producente, ki se hočejo uveljaviti. S to produkcijsko hišo sem sodelovala sedem let. Ves čas sem strašno trdo delala. Od nekdanj sem bila deloholik!

Po nekaj letih v industriji sem začela ugotavljati, da mi vse bolj manjka faza, ki se ji danes reče razvoj projekta. Biti producent v znani, dobro stoječi produkcijski hiši je pomenilo, da so projekti prihajali k meni, in ne obratno. Vedno večjo potrebo sem čutila, da bi tudi sama koga našla, da bi raziskovala, se pomikala proti materialom in za to uporabljala svojo intuicijo – ne pa se le odločala z »ja« ali »ne« glede tega, kar sem dobila na mizo. Moj študij je bil raziskovalno usmerjen; raziskovanje je bilo od nekdanj moj modus operandi. Poleg tega pa me je vedno bolj vznemirjalo vse, kar je bilo v projektih nefrancoskega oziroma je vključevalo različne kulture. Nikoli se nisem počutila povsem udobno v lastni državi. Ne morem zanikati, da je francoska filmska mašinerija izjemna – ali da je bila izjemna –, a osebno me je od nekdanj privlačilo gledati čez meje.

Glede na to, kako pripovedujete svojo zgodbo, slutim, da sledi twist. Motivirani od vpogledov v naravo industrije in vaše radovednosti ste, tako predvidevam, nekako morali prekiniti na videz popolno karierno pot in zaviti po svoje ... | Res je! Po sedmih letih sem pustila službo in se odločila za nekaj, kar je ljudi okoli mene precej presenetilo. Koprodukcijski film **Léolo** (1992, Jean-Claud Lauzon), na katerem sem delala – in je bolj kot kateri koli drug film v moji filmografiji odražal moj okus –, je bil izbran v glavni program festivala v Cannesu. Morda je bila ta slutnja, posebej glede na mojo starost, nenavadna, a vedela sem, da v produkciji ne bom nikoli dosegla nič boljšega. Rekla sem si torej, da bo najbolje, da se na tej točki ustavim in premislim naslednji korak. Odločila sem se, da se za eno leto preselim v majhno francosko vas sredi ničesar, kjer nisem nikogar poznala. Da sem si lahko vzela celo leto zase, je bil seveda privilegij, ki je izhajal iz moje dobro plačane producentske službe, a odločitev

za tak korak je prav tako izhajala iz tega privilegija – denar sem videla tudi kot past. Od zgodnjih dvajsetih sem živela divje in lepo življenje, zaupana mi je bila velika odgovornost, ki mi je dala samozavest, za svoje delo sem zaslužila dober denar. Na nek način sem postajala karikatura delovnega dekleta iz 80. let ... A ko sem pomislila na svoje mladostniške sanje, sem se spomnila, da si nisem nikoli želela bila slavna ali služiti veliko denarja.

V tistem letu sredi ničesar sem naredila dve stvari, ki sta bili ključni za osebo, kakršna sem danes. Prva je bila kuhanje. Kot veste, pri filmu vse traja zelo dolgo; od ideje do trenutka, ko lahko film deliš z občinstvom, praviloma preteče nekaj let. Ta časovna nepovezanost je v marsičem frustrirajoča. Ljudje, ki delajo v produkciji, poleg tega skoraj nikoli ne delajo z rokami; njihovo delo je v marsičem abstraktno in v celoti odvisno od njihovega intelekta, intuicije in domišljije. S kuhanjem lahko po drugi strani svoje goste zadovoljiš takoj, v nekaj urah. Najti sem torej morala način ugajati sebi in drugim, in sicer konkretno, neposredno, takoj.

Druga stvar, ki sem jo spremenila, je bila, da sem začela spet brati knjige – leposlovje, poezijo, esejistiko; v sedmih letih sem zlagoma izgubljala čas in pozornost zanje. Ves čas sem brala, a skoraj izključno treatmente in scenarije – pragmatične obljube prihodnjih filmov.

Začelo pa se je dogajati še nekaj drugega, nekaj izjemnega: v tej hiši sredi ničesar so me začeli obiskovati različni ljudje, večinoma ljudje moje generacije. Ne kraj in ne hiša nista bila sama po sebi prav v ničemer zanimiva, jaz pa tudi nisem posebej družabna oseba. Ali raje: sploh nisem. In vendar so ljudje prihajali k meni, vedno pogosteje, in z vsemi sem se dolgo pogovarjala. Tedaj sem razumela, da v sedmih letih nismo jaz, še manj pa ljudje okoli mene, imeli nikakršnega posvečenega časa, da bi drug drugega zares poslušali, da bi zares govorili drug z drugim, da bi pri tem razmišljali zunaj avtomatike in onkraj okvirov. Zahvaljujoč mojim gostom

»Da sem si lahko vzela celo leto zase, je bil seveda privilegij, ki je izhajal iz moje dobro plačane producentske službe, a odločitev za tak korak je prav tako izhajala iz tega privilegija – denar sem videla tudi kot past.« -IF

sem spoznala, kako zelo dragoceno je poslušanje. To spoznanje je rodilo kreativno podjetje Initiative Film, ki ga skupaj s svojim poslovnim partnerjem Hakimom Mao, ki se je ekipi pridružil pred šestimi leti, vodim še danes. Kmalu bomo praznovali 30 let!

Glede standardov produkcijskega procesa ste torej razumeli nekaj, česar se večina vaših filmskih kolegov še ni povsem zavedala. Kako ste zagovarjali svojo idejo, kako ste pozicionirali svoje novo podjetje? | Na nek način smo bili z našo iniciativo zares pionirji. Biti v nečem prvi lahko prinese veliko energije in veliko svobode. Lahko in moraš preizkušati različne strategije, iti v različne smeri, se zavestno prepustiti nujnosti napak, in sicer zato, da jih tistim, ki bodo prišli kasneje, ne bo treba ponavljati. Hkrati je zelo težko, ker večina ljudi okoli tebe ne zaupa tvoji viziji ali pa te sploh ne razume, zato včasih izpadeš naiven.

Želela sem ustvariti podjetje, ki bi bilo 100-odstotno posvečeno temu, kar danes imenujemo razvoj filmskega projekta. Moje razumevanje tega dela produkcijskega procesa je bilo od začetka precej širše od tedanjega pojmovanja, saj se je industrija sredi devetdesetih osredotočala izključno na izboljševanje scenarija. Ko sem delala kot producentka, sem postajala bolj in bolj razočarana, saj so bili ljudje in teme že kar vnaprej definirani, avtorji s svojimi projekti so čakali samo na to, da jih izbere pravi »player« in jih sproducira. Da te kot producenta nekdo izbere, včasih laska tvojemu egu, a jaz sem nase vedno gledala kot na raziskovalko. Raziskovalni vidik dela, v katerem sem sicer videla smisel in potencial, sem v produkcijski praksi tistega obdobja močno pogrešala. Danes so stvari zelo drugačne, kar je očitno v tem, da so koprodukcijske tržnice in profesionalni dogodki za mreženje nepogrešljiv mehanizem celotnega ekosistema. V devetdesetih letih, ko sem ustanovila Initiative Film, možnosti za profesionalno komunikacijo na mednarodni ravni ni bilo. Lahko smo skeptični do *pitching* forumov, a so v teoriji namenjeni temu, da ljudje delijo svoje ideje in teme, s katerimi se ukvarjajo, pa tudi da pridejo do izraza različne osebnosti in produkcijske dinamike. Drugo spremembo je seveda prinesel internet. Sredi devetdesetih ga še nismo uporabljali. Iskanje ljudi in informacij je potekalo na povsem drugačen način, brez infrastrukture, brez katere si danes ne znamo več predstavljati ničesar.

Začetna leta mojega podjetja so sicer sovpadala z novo težnjo, ki se je pojavila v nekaterih evropskih državah, ko so te v svoje podporne sheme začele vključevati formate za razvoje projektov. Francija in njena osrednja sistemska filmska institucija CNC sta bili pri tem zelo napredni. A kot rečeno, od samega začetka v Initiative Films razvoja nismo razumeli samo skozi razvoj scenarija. Razpon mojega dela, ki ga kot svetovalka na projektih opravljam

še danes, je bil od začetka mnogo širši in je obsegal razvoj kreativnih materialov in avtorske vizije, razvoj strokovnih večšin ustvarjalcev, širjenje mreže sodelavcev in partnerjev, razumevanje in urejanje pravnih zadev in produkcijskega konteksta na splošno. Ker imam producentsko ozadje, skušam ljudem pomagati razumeti, kaj je izvedljivo in kaj ne, ter najti rešitve za težave.

Kako so spremembe, ki so oblikovale evropsko filmsko okolje – v valovih, a morda najbolj izrazito na začetku novega tisočletja – vplivale na vaše delo? Bi lahko rekli, da zdaj lažje upravljate svoje delo, ker se je odnos do koncepta razvoja tako močno spremenil? | To je zanimivo vprašanje, ker lahko nanj odgovorim pritrdilno, hkrati pa tezo tudi zanikam. Ljudje danes bolje razumejo pomen razvoja, zato mi ni treba več razlagati, kakšna je moja vloga v procesu ustvarjanja filmov. Ne morete si predstavljati, kako pogosto so me v devetdesetih letih nagovorili z vselej istim vprašanjem: in kaj pravzaprav vi počnete? Tudi zaradi vseh profesionalnih dogodkov, namenjenih mreženju in iskanju partnerjev, delavnic ter laboratorijev, je moje delo lažje zagovarjati. Razvoj je navsezadnje danes v DNK vsakega filmskega projekta. Morda paradoksalno pa je sčasoma, posebej v zadnjih petih letih, začelo kritično primanjkovati svobode. Moj zapis, v katerem primerjam produkcijo filmov s pridelavo paradiznikov, je še starejši, a skrb oziroma strah, ki sem ga predstavila v tem tekstu, se je v veliki meri uresničil. Procesi, ki so oblikovali filmsko industrijo v zadnjih letih, med njimi tudi odpiranje meja in spodbujanje skupnega razmišljanja, delanja filmov ljudi iz različnih držav in različnih kultur, so imeli učinek bumeranga. Filmska industrija je ponotranjila idejo o enem in edinem pravilnem načinu pripovedovanja zgodb. Standard izhaja seveda iz ameriške *mainstreamovske* dramaturgije, evropski *twist* je pri tem samo začimba. Filmska industrija, tako kot vse druge industrije, zahteva, da se prilagodimo, konformiramo in se tako vklopimo v sistem. Vse, kar je predolgo, prekratko ali preveč čudno, bo sistem takoj zavrnil. To je sprejemljivo za *mainstream*, a če zaradi tega monopola niša ne more biti več niša, potem niše sčasoma ne bo več. Francoski argument »exception culturelle«, ki naj bi ščitil avtorske filme, postaja prazna laž. Če odločevalcem, ki upravljajo z denarjem, prinesete nekaj, česar ne znajo brati, česar ne razumejo oziroma ne znajo z ničemer primerjati, tega pač ne bodo podprli. Razen v primeru, ko je podpisan znan režiser. Kaj pa mladi ljudje in novi talenti, ki ne ustrezajo tem normam? Zanje postaja filmska panoga vedno bolj nedostopna.

Prevlada dominantnih narativnih postopkov in pravil glede formatov ter vsa fina, prepletena struktura podpornih sistemov, ki je objektivizirala kriterije, na podlagi katerih sistem podpira te standarde, je posebej v Evropi, ki se zagovarja s

»Procesi, ki so oblikovali filmsko industrijo v zadnjih letih, med njimi tudi odpiranje meja in spodbujanje skupnega razmišljanja, delanja filmov ljudi iz različnih držav in različnih kultur, so imeli učinek bumeranga. Filmska industrija je ponotranjila idejo o enem in edinem pravilnem načinu pripovedovanja zgodb.« -IF

svojo raznoliko kulturno identiteto, v marsičem hipokritična. Kreativnost, tako je moje mnenje, po svoji naravi preizprašuje, se oddaljuje od ustaljenih vzorcev ter konvencij, in filmski medij ima širša krila, kot mu jih dovoljujejo sistem ter njegovi trenutni postopki ustoličevanja. Če filmskega ustvarjalca bolj kot komuniciranje, raziskovanje zgodb in medija motivira ideja, da bi se s svojim filmom uvrstil v *Cannes*, potem smo kot kreativna skupnost dejansko zgrešili poanto ... Podobno kritiko berem v vašem članku o paradiznikih: »[...] v tem procesu ne iščemo več želje po filmu, temveč voljo, da bi posneli še en film za trg, katerega pravil dejansko nismo razumeli – če bi jih, bi imeli uspešnice, a teh ni.«

Kako vi, Isabelle, ki ste o teh dinamikah govorili že dolgo nazaj, gledate na trenutno stanje v filmski industriji? Kakšen prihodnji razvoj ekosistema razbirate iz trenutnih trendov?

Sem optimistična oseba. Tudi ko gre za prihodnost filmov, tako kot v primeru banalizacije, ki sem jo opisovala v tekstu o paradiznikih, se za navdih obračam k področju, ki s filmom nima nobene zveze – k sodobni kulinariki!

Poglejte, pred približno tridesetimi leti se je tudi v Franciji, ki velja za kulinarčno deželo, hrana začela močno standardizirati. Jasno, če ste imeli dovolj denarja, ste imeli vedno veliko možnosti, a večina ljudi je občutila spremembo načina priprave hrane. Institucija tradicionalnega bistroja je začela izginjati, zamenjal jo je nov model, ki smo ga v Franciji imenovali »Les

frères Costes«. Nastal je model *brasserie*, ki so ga začeli vsi kopirati. Potem pa, morda pred desetimi, petnajstimi leti, se je kar iznenada pojavila skupina zelo mladih kuharjev – nekateri od njih so bili Francozi, nekateri iz drugih držav –, ki so odprli svoje restavracije in začeli ponižno, a z izjemno kreativnostjo pripravljati nov tip starih jedi. Reformirali so francosko tradicionalno kuhinjo, in ta je danes raznolika, cenovno dostopna, po zadnjem trendu pa tudi regionalna ter zelena. Strašno jih občudujem, te kuharske mojstre! Dajejo mi izjemno veliko energije in upanja!

V svojem razumevanju filmske kulture, kot vidite, rišem veliko vzporednic iz kulture hrane. Vzgib za to je gotovo povezan z mojo dediščino, z mojo italijansko in francosko stranjo družine. Moja babica, edina, ki sem jo srečala, preprosta podeželanka, mi je nekoč rekla nekaj, kar je močno vplivalo na moje življenje. Od moje dediščine ne boš prejela veliko, je dejala, pravzaprav te bo, kar boš podedovala od mene, veliko stalo – okus za dobro hrano. In imela je zelo prav!

Če bodo ljudje imeli okus za hrano, se bodo sčasoma naveličali vedno istih nezanimivih jedi – in v tem ciklu bo vedno prostor za ustvarjalnost. Vprašanje okusa je seveda neposredno povezano z izobraževanjem: dati otrokom priložnost, da razvijejo lasten okus za dobro hrano – ali za dobre filme –, je najpomembnejše od vsega. Menim, da je edini način, da ohranimo prostor za ustvarjalnost, da mladim ljudem omogočimo izbiro; da jih angažiramo za izbiro.