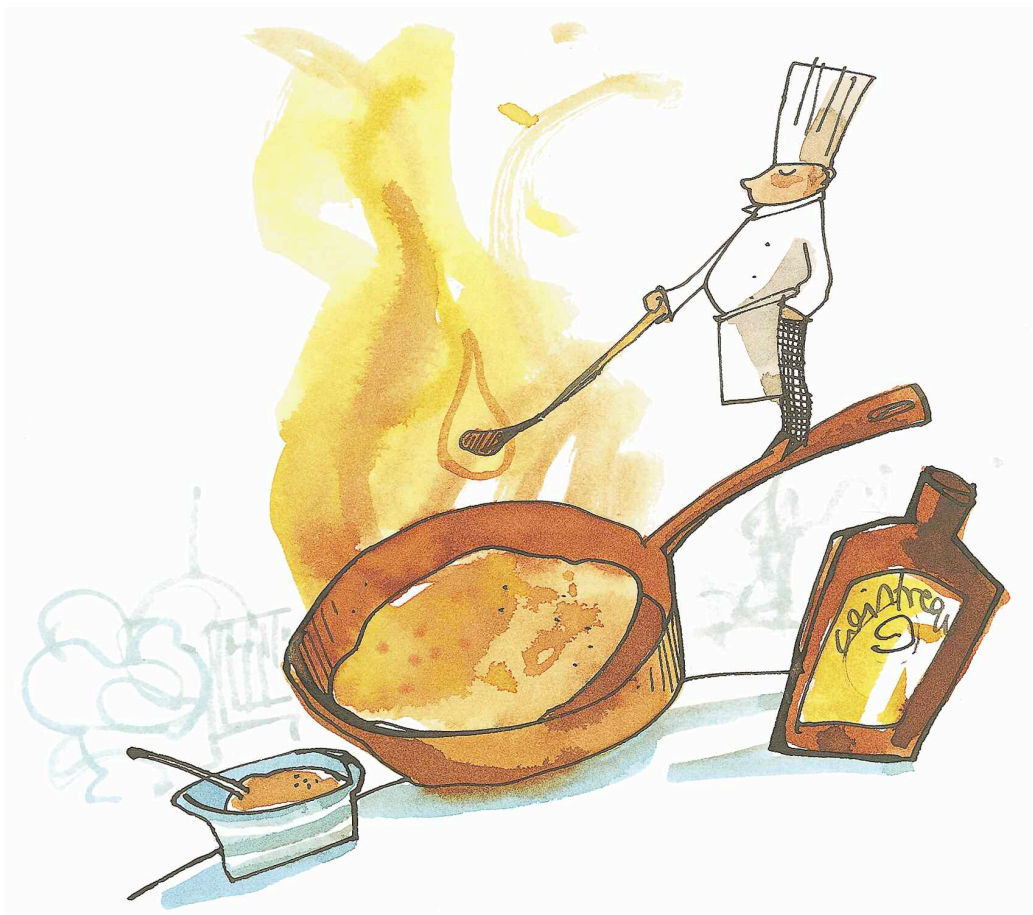


Retrovisor y prospectiva



Yves Camdeborde (**Comptoir Odéon**) lo tiene claro: "un buen restaurante es el que funciona".

Lo demostró al cambiar de dimensión y casi de oficio: de **La Régalade**, cuna de la bistronomía y de la bistromanía, pasó en estos 8 años a chef patrón de un gastronómico, chef de brasserie, propietario de hotel con encanto y bar de aperitivos, en pleno Saint-Germain-des-Près. En ese lapso, *Jean-Louis Nomicos* desempolvó la cocina de **Lasserre**, museo de *arts de la table* y chalet insolente en plena milla de oro parisiense. Sucesión en otra joya: tras la muerte del emblemático *Claude Terrail*, a sus 88 años, el 1 de junio de 2006, en el año 59 de su reinado -en 1947 izó la torre y creó el restaurante tal como es hoy-, su hijo *André*, treintañero, emprendió reformas que se imponían.

Su coetáneo *Jaume Tàpies*, andorrano-catalán y casi universal con sus cinco idiomas, asumió por su parte la renovación de la más gastronómica de las cadenas hoteleras, **Relais & Châteaux**. Su antecesor, el restaurador *Régis Bulot*, tras 17 años al frente, pasó de plato a

tapas: su **Auberges et Bistrots de France** pretende realzar lo más original del país: la cocina falsamente popular, el albergue teóricamente sencillo.

Movido lapso para la hotelería: *Alain Ducasse* recuperó **Châteaux et Hôtels de France** y, aura mediante -consejero honorario para los 537 miembros-, la transformó en **Châteaux & Hôtels Collection**. A su lado, *Laurent Plantier*, director general de **Alain Ducasse Entreprise**, monstruo que reina sobre una veintena de restaurantes en cinco continentes, millar y medio de empleados, una editorial y, desde mayo, la más comentada de las escuelas de cocina dirigidas al aficionado.

Porque esa es otra: la pasión de cocinar, característica de los franceses del siglo XXI, contribuye a vender desde cocinas semiprofesionales hasta la parafernalia completa: **Thermomix**, **Paco Jet**, sifón... Y por supuesto cursos, sector en el que a los ya tradicionales **Cordon Bleu** o **Ritz Escoffier** se suman grandes chefs: *Ducasse*, *Guy Martin* (**Grand Véfour**), *Jean-Michel Lorain* (**La Côte Saint Jacques**, a una hora de París).

En plena crisis París
gana cinco nuevos
palaces. Algo se
pierde, todo se
transforma

Otra locura: jardines, comida orgánica, verduras. Pionero, **L'Arpège**: su chef patrón, *Alain Passard*, gran creativo demasiado discreto, dejó de lado carnes rojas, creó dos grandes huertas a una hora de AVE del restaurante y revolucionó la cocina gastronómica de las verduras, como lo hiciera ya con el pescado (rodaballo de 7 kilos cocinado 2 horas y media sobre el fuego, sin otra baja temperatura que la de regular la llama) y los mariscos. Su bandera: "que se hable de mis zanahorias como de un grand cru vinícola". Y "compartir esta ebriedad de perfumes y colores".

Sus discípulos, siempre jóvenes porque así los promueve y así los lanza al mundo, se imponen. Con su personalidad, pero todos en la misma línea despojada, con acentos ácidos, respetuosa no del producto, esa entelequia, sino de su transformación gastronómica. Es el caso de *Pascal Barbot* (**L'Astrance**, 3* en 2007), atípico jefe de empresa, con *Christophe Rohat*, limitados por voluntad propia a 27 cubiertos. Y con menú fijo cada noche. O el de *Mauro Colagreco*, otro ex segundo de *Passard*, promovido rápidamente en su **Mirazur** de Menton: 1*, chef 2009 según *Gault Millau* y entre los 50 grandes 2009, asesor desde febrero del tradicional **Alvear** de Buenos Aires. Loco por calabacines y tomates, *Colagreco* se agenció heterodoxos hortelanos que los siembran para su restaurante, en donde también reina un *jardin potager* con todas las hierbas golosas.

Nuevas tendencias

También estrenó estrella *Laurent Lepage*, ex director de sala de **L'Arpège** y con su chef, *Bertrand Grebaut*, 25 años, otro ex de *Passard*, al frente de **L'Agapé**. Sin olvidar al inclasificable *Antoine Heerah*, con su cocina llamada franco-mauriciana simplemente porque nació en Mauricio y creció en Francia. Cocina enteramente personal en **Chamarré Montmartre**. Y en su **Le Moulin de la Galette**, terruño domesticado. Y parisiense. Trabajado también -lo contará en un libro, en 2010- por *Yannick Alleno*, chef del **Meurice**, único *palace* dirigido por una mujer, la muy gastronómica *Franka Hoffmann*.

Alleno, hijo de la *banlieue* parisiense, donde sus padres regentaban un café, prefiere



los productos genuinos de Île de France, desde los espléndidos espárragos de Argenteuil a los *champignons* de París, así llamados porque nacieron en canteras abandonadas del distrito XIV.



Por venir

¡Ah! 2009 será el año del IVA, que de 19,6% para la restauración podría caer a 10% (el 5,5% solicitado por el sector costaría más de 3.000 millones al Estado) y permitir, por lo menos son los buenos deseos, empleos y precios ajustados. Pero 2008 registró 6.300 quiebras, 14% más que en 2007 y ahora toca crisis, así que...

Tendencia en fogones: entre *bullimania*, cultura nipona en particular y asiática en general y toques italianos, el amargor ahonda la renovación de paladares, que del redondo nata -la cocina francesa tópica y cada vez menos típica- pasó al ácido de los cítricos y desembarca en el acre, con moda de pimientos, los del piquillo en cabeza. (Última novedad/producto: el agridulce de *obsiblu*, rico langostino azul del Pacífico sur).

Si desde 1960 reinaban sushis y sashimis, ahora se insinúa gastronomía japonesa -monográficos como **Shu**, con sus *kushiagé*, bocados fritos de verduras, carnes, crustáceos, servidos de a tres, con salsas, lima y sal; instalación del **Gilo Gilo** de Tokio...- e italiana -**Mori Venise**-, sin olvidar la primera estrella en cien años a un chef español, *Alberto Herraíz* (**Fogón**). Esa estrella es,

en fin, otra tendencia: de dos foráneos en el siglo XX, *Michelin France* pasó a más de 15 extranjeros estrellados. Editor de *Bottin Gourmand*, la segunda guía, *Thibault Leclerc* subraya como tendencias "la infidelidad de los clientes, los precios contenidos, el ambiente y la convivialidad". En lo que le toca, *Leclerc* asume "un ocaso de las guías papel, a medio plazo, compensado por el formidable desarrollo de la red y el móvil, nuevos soportes de calificaciones y reservas". □