

Cultura



ÓSCAR CABALLERO

París. Servicio especial

“**E**n este comienzo del siglo XXI la cocina instauró una elegante simbiosis entre poesía y ciencia, imaginación y técnica. En un ejercicio paralelo, igualmente vital, sería una pena que tradición y modernidad pierdan su voz. Pero la nostalgia no fue jamás mi regla de vida. Amo los platos delirantes a condición de que me sorprendan y sean succulentos. Y a esta generación de jóvenes y brillantes cocineros, de insolente talento”.

Podría ser el editorial de la flamante **Étoiles** (mayo-junio; 4,90€), presentada en París como un acontecimiento, porque es la primera revista editada por la célebre guía **Michelin**. Pero, mejor aún, el párrafo es de **La mode & le cuisinier** (la moda y el cocinero), escritura libre del sabio Michel Guérard, septuagenario inventor de la *nouvelle cuisine*.

Su declaración (“un plato logrado es un momento de gracia, nacido del pensamiento y de la mano del hombre”), que define “el noble oficio manual” (el del cocinero, “pero también del pintor, el músico, el cirujano, el escultor, el torero”) como “un lujo en el futuro”, inauguró la última de las 120 páginas de la novedad: **Carta blanca a...Étoiles** (estrella) **la revista de la guía Michelin** es el nombre completo de la publicación, coeditada por Glénat, editorial repartida entre la historieta y los libros de chef. Por eso, si el máximo responsable de la editorial, Jacques Glénat, figura como director, Jean-Luc Naret, director a su vez de las guías rojas, forma parte del comité editorial.

En el primer número, la portada es para Gérald Passédat, chef de **Le Petit Nice**, de Marsella, nuevo tres estrellas de Francia. Además de puntualizar en sus páginas de

noticias detalles como el de las respectivas galaxias de los chefs Joël Robuchon (18 estrellas en el mundo) y Alain Ducasse (15 pero, matiz, gana en Francia 11 a 6), la nueva revista tiene presentación y contenido más bien tradicionales.

Las primeras 40 páginas reúnen actualidad, **bibs gourmands** (los buenos restaurantes baratos), visita privada (en este caso el hotel **Meurice**), una sección **24 horas en** (Marsella), otra **Room Service** (hoteles de Monte Carlo) y en fin, **maisons d'hôtes** (esta vez en Luberon).

Gastronomía, con otras 40 páginas, visita chefs (Jean Georges en Nueva York, Passédat, Rabanel en Aix, Thiou en París), una receta mítica (la sopa de trufas de Bocuse), los buenos productos (pescados silvestres de río); en **Voyages**, Torino, Londres y Borgoña, en este caso con una selección de direcciones **En la ruta de los inspectores**, en alusión a los anónimos salariables que distribuyen estrellas. En fin, **Appellation** (DO) es el espacio del vino.

