



Alain Ducasse
con su equipo
del restaurant

Rozando el cielo

“Hay que volver a lo esencial” es la divisa del nuevo Alain Ducasse at Plaza Athénée: vino viejo en odres nuevos y viceversa. Y un espectáculo tan impecable como nutritivo.

Texto: Óscar Caballero
Fotos: Pierre Monetta

Denis Courtiade, 45 años, director de sala, el mejor de 2010 según la Academia Internacional de Gastronomía, trabaja con *Alain Ducasse* desde 1991. Veinte años de seguirle el ritmo y de acordar su instrumento con los cuatro chefs que se han sucedido desde que, en 1995, *Ducasse* aceptó el desafío de reemplazar a *Joël Robuchon*, por entonces nº1, en un palacete de la avenida Raymond Poincaré, de París. Cinco años más tarde, cuando entre el 13 de agosto, vacaciones en Raymond Poincaré, y el 13 de septiembre, mudaron el 3 estrellas al **Plaza Athénée**, ya *Courtiade* había impuesto un estilo sin obsequiosidad ni distancia; próximo al cliente sin exceso; la excelencia como mínimo común denominador, pero sin subrayarla.

En el **Alain Ducasse at Plaza Athénée**, *Courtiade* dirige a 45 personas a las que “perdono mucho, porque la mayoría son jóvenes, salvo una actitud impropia con el cliente”. Esencial, justamente, “un servicio realizado con placer, ligero, para que el cliente también la pase bien. En ese sentido me es igual si

la regla dice que hay que servir por la derecha. Yo digo que hay que servir bien”. Con ese talante recibe en la puerta al cliente. Sorpresa: en lugar de la exposición habitual de *arts de la table*, una mesa despojada. Sobre el mantel, sólo una especie de cinta de Moebius de cerámica, la **Volute**, de *Pierre Tachon*.

Las copas, de **MD Cristal**; los cubiertos siglo XIX **Monthélie** de **Puiforcat**; de bermellón, los platos de **Bernardaud**; las copas de cristal de **Saint Louis**; para los postres, la mantequillera de mármol de *Tachon* ejecutada manualmente por *Mustafá Messaoudi*, tallador de piedras para los Monumentos Históricos de Francia; el bol castaño y gris del diseñador japonés *Shinichiro Ogata*; los cubiertos/palillo de titanio del diseñador portugués *Paolo Vale* –para coger los pequeños camarones *bouquet*, servidos como *amuse bouche*–, llegarán cuando sea necesario.

Hay personal y oficio para que cada plato y su parafernalia sigan el ritmo, el camarero con la salsera cuando el plato es

depositado en la mesa, los cubiertos precisos. El correspondiente cena el 26 de abril y la primera impresión es el color de la sala, entre el gris y el champagne. Y la chimenea.

Primer plano sobre los cuatro biombos: *Patrick Jouin*, decorador de cabecera de *Ducasse*, dibujó las cabezas de ajo, lechugas, alcachofas, setas, bordados por *Sébastien Barilleau*, del taller parisiense *Cécile Henri*, sobre satén y cuero, cortados por las máquinas de alta precisión del taller *Müller*, cerca de Nuremberg. Ya en París, *Stéphane Corlier* aseguró terminaciones. Un año de trabajo. Satén y cuero color plateado, dorado y bronce; piedras y cristal bordados.

rona y a su vez coronados por una especie de *ile flottante*. La salsa, oscura, de setas y cangrejos de río. Tostadas pequeñas de cuajada de oveja y espárragos.

4. Para una, tres gordos espárragos envueltos en una lámina de espárrago y un puñado de colmenillas, fondo de salsa de colmenillas y espárragos. Para otro, clásico *pâté* caliente de *pigeon* con macedonia de verduras.

5. Una, rodaballo impresionante con hojas de espinaca, las barbas del rodaballo fritas sobre ensalada. Otro: lubina con hinojos y limón.

6. Una, *pigeon*, *saignant*, foie-gras cocido apenas, rosado.



El menú

Aportan un paquete pequeño, papel de estraza sujeto por una pinza. Dentro, finas tostadas, una con corvina cruda toque de limón, la otra con una lámina de panceta rosada de Auvernia. Si la panceta es grasa, la corvina —en francés *maigre*, que también quiere decir delgado— es un contrapunto.

Una mirada a la chimenea, que parece encendida: *Jouin* imaginó y *Jean-Philippe Hazard* realizó los tres leños escultura. Un proyector escondido en la chimenea, evoca el fuego.

Acercan el pan: es el *pain des amis* (de los amigos) de *Christophe Vasseur*. **Du Pain et des Idées**, a dos pasos del canal Saint Martin. Mucha corteza crujiente y miga con sabor ligeramente ahumado. Del restaurante, la *baguettine*, fina y también crujiente.

1. Sobre una servilleta plegada, ancas de rana fritas, para sopar en la salsa de acedera.

2. En una copa sólida y transparente, gelatina de cigala con trozos. Un caldo de cigalas a su lado. En plato, cuatro medallones de cigala coronados de caviar.

3. Dos marmitas. Una blanca y la otra negra. Para la comensal, bogavante con patatas de *pré salé* y salsa de untar. Para el periodista, *Bisque* de cangrejos de río; los cangrejos en co-



Arriba, entrada al restaurante ubicado en el hotel Plaza Athénée; sobre estas líneas, Alain Ducasse junto a Christophe Saintagne, chef del Alain Ducasse at Plaza Athénée.



La sala se ha renovado con una decoración espectacular.

Otro: una *poulette* (presentada, cocida, sobre paja; luego cortada en cocina) con la tarta de sus *abats* y espectacular corona de colmenillas con flor de ajo.

7. Pequeña ensalada para tres quesos espléndidamente afinados: comté, stilton y saint nectaire. Macarons y tejas para esperar los postres.

8. Una, copa de cítricos Bachès: limón caviar, pomelos, naranjas de la China con granizado de **Campari**. Al lado, estrellas de masa de palmeras. Otro, cuajada de oveja, con caramelo y pimienta.

Para compartir, el *Baba au rhum comme à Monte-Carlo*, generosamente rociado de ron y con su crema fresca.

Y, gracias a *Laurent Roucayrol*, el sommelier –de Borgoña, como lo que será bebido–, sorprendente **Beaune 1er cru 2006 Les Aigrots Domaine Lafarge; Meursault 2005**, primer cru **Le Poruzot Dessus del Domaine Rémy Jobard** y un succulento **Nuits Saint Georges 1999 Au Bas de Combe** de la señora de Borgoña, *Bize Leroy. Gérard Margeon*, el chef sommelier del **Grupo Ducasse**, decidió seleccionar, para la nueva andadura del **AD at PA**, "*grandes vinos de mujeres, propietarias, enólogas, cultivadoras*".

La carta es breve: 3 platos tradición; 3 entradas, 3 pescados, 3 carnes, 5 postres. 85 € el plato más barato y 175 € el más caro. Quesos, 25 €. Postres: 35 €. Menú (4 medias raciones, queso y postre), 360 €.

El cocinero curioso

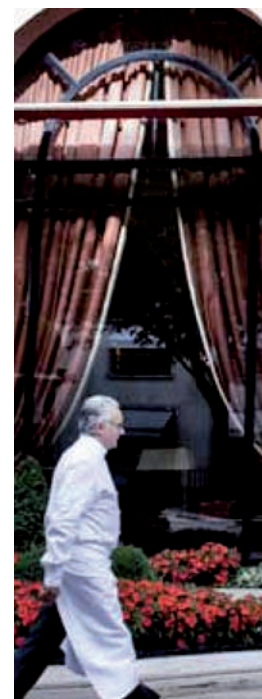
Alain Ducasse no es un chef creativo sino un creador de restaurantes. Goloso y gourmet, los crea como cliente, restaurador y cocinero. Así construyó –es la palabra– el **Alain Ducasse Louis XV** que irradió *urbi et orbi* la cocina mediterránea con es-

trellas, idea médica norteamericana que él transformó en concepto. Y con *A.D.*, el **Louis XV** entró en la historia *Michelin*: primeras 3 estrellas a un restaurante de hotel. Cuando se instaló en el **Plaza Athénée** –en septiembre se cumplirán 11 años– repitió hazaña: primeras 3 estrellas a un restaurante de hotel. De Francia, en este caso.

En 1998, abrió en París el revolucionario **Spoon** (cerrado ahora –¿temporalmente?– porque el hotel que lo alberga está en obras), con la mayor oferta de vinos extranjeros de un restaurante francés, tres alternativas para un mismo plato, diferente decoración de comida y cena...

Pero si *Ducasse* cuenta una veintena de restaurantes en el mundo –sagaz, sólo es propietario de un albergue en Provenza; en los otros es coach con honorarios– es porque se trata de un curioso profesional, dispuesto a caer en la tentación de un baúl –los colecciona–, de un objeto, de un *hot-dog street* en Nueva York, de una *brochette* de menudillos en Shanghai. No hay que olvidar tampoco que los chefs franceses compiten siempre –concursos desde aprendiz– y que *Ducasse*, nombrado por *Bocuse* al frente del reñido concurso de MOF de cocina (este año, 600 aspirantes a Mejor Obrero de Francia y sólo 10 elegidos), disputa la corona mundial con *Robuchon*.

Allí arriba –son el Barça y el Real Madrid de la *Liga Michelin*– tutean las 20 estrellas –siempre *Robuchon* por delante– y comparten una galaxia que cabalga continentes, idiomas y productos, con sólida base técnica francesa. Y gestión que, en el caso de *A.D.*, comprende más de 2.000 empleados. Algunos, figura.



Como *Margeon*, capaz de entenderse con dos docenas de patronos y darle a cada restaurante una personalidad vinícola. Pero sobre todo que, al fin y al cabo, la gastronomía es la razón de ser de *Ducasse* –“mi cocina es una síntesis entre lo que me gusta, lo que sé y lo que tengo”– su grupo, que incluye una cadena independiente de hoteles y una editorial, puntualizó siempre que su nombre sólo aparecería en el de sus restaurantes gastronómicos.

Tres restaurantes (**Alain Ducasse at Place Athénée**, **Alain Ducasse at Dorchester** y **Alain Ducasse-Louis XV**) y un solo chef verdadero. □



A la izq., el pain des amis, de Christophe Vasseur; sobre estas líneas, dos de los platos: ternera con zanahorias y cordero con alcachofas; debajo, la sala y uno de sus biombos artesanales.

SANTAIGNE SALADO Y BERGER, DULZURAS

Normando, *Christophe Santaigne* trabajó con *Philippe Groult* –un maniático de la técnica que fue segundo de *Robuchon*– en *Amphyclès*, y en 1999 entró en la galaxia *Ducasse*. En 2002 es chef de *Aux Lyonnais*, bistró del grupo. Entre 2005 y 2008 se escapa al **Criillon**, como chef adjunto de *Jean François Piège*. Regresa en 2009, chef ejecutivo, para colaborar con *Ducasse* en el libro *Nature, simple, sain et bon*. En fin, el 6 de septiembre, pasado fue nombrado chef del **Alain Ducasse at Place Athénée**.

Tampoco es manco el chef pâtissier, *Nicolas Berger*, mejor aprendiz de Francia en 1989, luego en grandes pastelerías: **Hévin**, **Peltier** y **Ladurée** en París, **La Nelson** en Saint Etienne, **Tagliafico Pasticceria** en Génova, **Pa-yard** en Nueva York. Allí lo descubre *Ducasse* y lo nombra chef pastelero del **Essex House** en 2000 y tres años después, del **Alain Ducasse at Place Athénée**.



Alain Ducasse at Place Athénée
25 avenue Montaigne
París
www.alain-ducasse.com