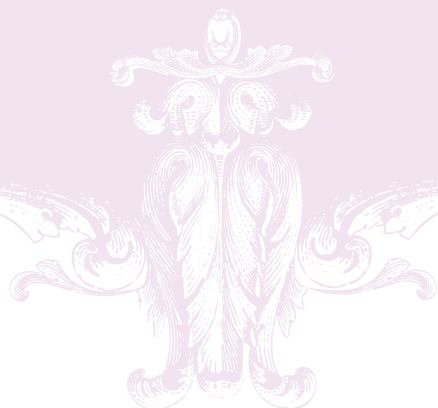


GEORGE V

y I de Francia





El George V es el número 1 de Europa. Manta y mantel: Le Cinq, su restaurante y Éric Briffard, su chef. Y la bodega creada por el director, Éric Beaumard. Visita en tres capítulos.

Texto: Óscar Caballero

Fotos: George V

Dos anécdotas para entender quién es *Éric Briffard*, 50 años, chef de **Le Cinq**, el restaurante 2* del hotel.

El 4 de octubre pasado, en un menú impresionante de justeza, entre el foie-gras *rôti* con cáscara de *kalamansi* –naranja amarga–, la molleja de ternera crujiente con regaliz y –guiños al corresponsal–, navajas gallegas con mantequilla de algas y carabineros en salsa de chorizo, destacaba un plato de pasta fresca con crema de parmesano, pesto de rúcula y *cèpes* crudas. Satisfecho, *Briffard* explica que recorrió Italia hasta dar con la mejor harina de trigo duro: “*ahora elaboro mi propia pasta*”.

Otra. En 1989 triunfaba en Japón, tras dos años como chef del **Royal Park Hotel de Tokio**. Pero a pesar de sus 4 años de aprendizaje, culminados como jefe de partida, y los 8 de *compagnonnage* (el *Tour de France* de las mejores cocinas) junto a chefs de la talla de *Pierre* y *Michel Troisgros*, *Marc Meneau* o *Philippe Groult*, “*yo sabía que aún me faltaba. Y si estás solo, arriba, ya no aprendes. Por eso acepté la oferta de Joël Robuchon y volví a París como chef de Jamin*”.

En esa escuela de rigor y perfección de la cocina *Robuchon*, *Briffard* prepara y obtiene en 1993 el difícil concurso de MOF. Ya mejor obrero de Francia, será chef en la **Hostellerie du Château de Fère**. Pero no en vano *Robuchon* escogió la fidelidad –*Joël la fidelité*– como divisa, entre los *compagnons du devoir*, esa pervivencia de los gremios medievales.

Primero lo nombra chef del que sería su último 3* del siglo XX, en el 59, *avenue Raymond Poincaré* y, cuando transfiere el palacete a *Ducasse*, recomienda a *Briffard* para las cocinas del **Plaza Athénée**.

“*Yo –explica hoy Briffard– le dije que prefería un restaurante como el suyo, para 50 cubiertos. Pero me convenció*”. [Luego tuvo la oportunidad, siempre a través de *Robuchon*, de hacer suyo el antiguo **Jamin**. Pero “*mi mujer, una intelectual japonesa, no es del oficio. Y ese tipo de restaurante hay que llevarlo en familia*”].

En cuatro años *Briffard* obtiene 2* y *Michelin* le promete la tercera. Pero hay cambio de propiedad y al **Plaza Athénée** llega *Ducasse*. Por entonces, *Ducasse* y *Robuchon* son inconciliables y *Briffard* parte. [Ironías del destino, hoy

Robuchon edita sus libros en la editorial de *Ducasse*]. Se rehace en las cocinas del **Élysées**, restaurante del coqueto hotel **Vernet**, donde recupera sus 2*.

En 2008 le proponen el **George V**. "Lo consulté con mi mujer: la experiencia del Plaza Athénée me había enseñado que el gran hotel te come la vida. Pero ella consideró que a esa oferta no se le podía decir no. Eso sí, exigí una secretaria, para sobrevivir al papeleo. Y un chef, para descargarme de las fatigas cotidianas de los turnos, descansos, vacaciones y de la rutina de room service y desayunos". *Briffard* quería, "simplemente que me permitieran cocinar, descubrir nuevos productos –podría escribir una guía, hoy– e imaginar platos". En un año, recupera sus 2* y es distinguido chef 2009 por la guía **Pudlo Paris**.

En fin, en noviembre 2011, con la pluma de una gran escritora japonesa, *Chihiro Masui*, y fotografías de *Richard Haughton*, sintetizó sus 30 años de experiencia y recetas en *Éric Briffard, Le Cinq (Glénat)*.

Otro **Éric** en la bodega

Un **Pétrus 1959**, en mágnam, a 60.000 € y un **Madeira 1750**, añada más antigua, son dos detalles de la bodega del **V**. Pero si la *cave* –antigua cantera, 14 metros bajo tierra, de la que salió la piedra del Arco de Triunfo– es de 1928, en 1997 el **Georges V** cerró por obras y fue vaciada. Así, en 1999, cuando *Beumard* es contratado para crear un restaurante gastronómico en el hotel reconstruido, sólo halla 80 botellas. La dirección le da millón y medio de euros para salir de

compras. Pero sobre todo, cuenta con el crédito personal de un profesional reconocido por su talento de sumiller y por sus valores humanos.

Beumard consigue botellas imposibles, hasta reunir su actual bodega, mapa mundi vinícola, organizada por regiones de Francia y países del vino. De hecho, conoce medio viñedo español, lo mejor de Alemania y, como tuvo a sus órdenes a *Enrico Bernardo*, a quien ayudó a preparar el título de mejor sumiller mundial, también domina los vinos italianos.

El 4 de octubre, *Beumard* hizo esta selección, más que recomendable: **Puligny Montrachet 2008 L. Carillon**; un sorprendente *condrieu*: **Chery 2009 André Perret**; **Reingau Berg Schlossberg 2005 de Bruer**; **Château Chalon 2003 Pichet**; **Châteauneuf du Pape Clos Mont Olivet 2009 Blanc**; **Pichon Longueville 1990 Comtesse Lalande**. Para concluir con un licor corso, **Cedrat Domaine Mavela** y el banyuls **Select Vieux 1986 L'Étoile**.

El corresponsal le conoció en 1992, miembro del jurado que consideró a su bodega, en el restaurante **La Poularde**, de Montrond-les-Bains, a 27 km de Saint Etienne, la mejor de Francia. *Beumard* era ya un hito. Y lo diferenciaba su sentido del humor; esa naturalidad suya, tan rara en los restaurantes de prestigio, y un amor "por el vino que contiene vino".

Elegante y cordial, *Beumard* se bonificó con el tiempo, como los grandes vinos, hasta convertirse en este singular director del **V**, al frente de media centena de profesionales (*Thierry Hamon* es su chef *sommelier*), capaz de recibir como si lo hiciera en su casa.

Y sin embargo su vida no fue un sendero de rosas: *Beumard* puede reclamar, como *Paul Nizan* en **Aden Arabia**, que nadie le diga que "20 años es la mejor edad de la vida".

Joven *pinche* de cocina en su Bretaña natal, un accidente de moto le inutiliza el brazo derecho. Un sólo chef lo acoge en su cocina: *Olivier Roellinger*, a quien una paliza estilo *Naranja Mecánica* dejara por muerto a sus 20 años y que, por lo tanto, sabe lo que significa el hospital.

Monstruo de voluntad, *Beumard* saca las castañas del fuego, pero no su brazo, insensible, que por lo tanto sufre quemaduras cada día. Lo pasan al frío; bate récords, por ejemplo, por su rapidez para abrir las ostras.

Pero *Roellinger* lo empuja al vino y *Beumard* lo toma como un nuevo desafío. Lee, recorre el viñedo, estudia, cata. En 1987, cuando gana el concurso de mejor joven sumiller de Francia, ya lo ha sido por tres veces de Bretaña. En 1992 es mejor sumiller de Francia. Dos años más tarde, mejor de Europa (**Trofeo Ruinart**). Y en fin, número 2 del mundo. "Es la parte buena de las desgracias, porque quien sabe –filosofa hoy– si hubiera llegado tan alto como cocinero".

El mejor hotel europeo y del mundo

Andrew Harper's Hideaway Report, la guía norteamericana que desde hace 32 años analiza el alojamiento, la situación geográfica, el servicio, la calidad de la restauración y relación calidad precio de los grandes hoteles, coincidió en 2011 con los inspectores de la guía *Conde Nast Traveller* y los lectores de *Travel & Leisure*, *Gallivanter's Guide* y *Business*, en consagrar al **George V**.

En 1928, André Terrail, creador de La Tour d'Argent, y vecino del barrio, puso la primera piedra del George V



Sala de Le Cinq, restaurante del hotel George V.



A la izq., Éric Briffard, chef de Le Cinq; en el centro, la impresionante bodega del hotel; y a la dcha, detalle del lobby del George V.

Al mismo tiempo, el establecimiento administrado por **Four Seasons** para la **Kingdom Holding Company** del príncipe saudí *Al Waleed Bin Talal Abdulaziz Al Saud* fue ungido noveno *palace* de Francia, categoría por encima de las 5*.

Meses antes, una primera lista de *palaces* olvidó al **George V** y *Didier Le Calvez*, ex director general del hotel y ahora del **Bristol** —elevado a *palace* parisino junto al **Plaza Athénée**, el **Park Hyatt Vendôme** y el **Meurice**—, señaló que su satisfacción era mitigada por esa ausencia. Detalle: bajo su dirección, el **George V** ya fue mejor del mundo siete años consecutivos.

Todo empezó en 1928: *André Terrail*, creador de **La Tour d'Argent**, vecino del barrio, puso la primera piedra del hotel. Este corresponsal llegó a conocer al barman que servía sus whiskies a *Zelda* y *Scott* (scotch) *Fitzgerald*, en el mismo bar en el que *Aris Onassis* tenía su mesa reservada.

“Una noche —recordaba el barman—, un joven se le acerca: —“Me llamo Gilbert sólo quiero pedirle que, cuando yo esté en aquella mesa, con dos personas, se acerque a saludarme”.

Onassis decide ir a cenar, se levanta y al pasar junto a la mesa indicada, saluda:

—Como estás, querido *Gilbert*.

Gilbert lo mira, enfadado. Y sin levantarse:

—“*Aris*, no molestes. ¿No ves que estamos ocupados?”

“*Seguramente remató el negocio*”, subrayaba aquel barman.

Y el toque hispánico. *Carmen Amaya* no bajaba al restaurante: sacaba el elástico de la cama y en el balcón, con vistas a la *Torre Infiel* como llamaba a la *Eiffel*, asaba sardinas.

Nadie cocina hoy en los balcones de las 59 suites o las 245 habitaciones. Los siete salones reciben de 12 a 900 personas. Y en castellano, portugués, francés, alemán, inglés, árabe, italiano, japonés o ruso, las lenguas habladas por el personal, el cliente es orientado a la piscina cubierta, el *hamman*, el instituto de belleza, la peluquería, las tiendas...

Y, por supuesto, los conserjes del **George V** tienen solución para todo. □



Sobre estas líneas, uno de los postres de Le Cinq.

Hotel George V
31, Avenue George V
París
www.fourseasons.com