



No todo es Vinexpo

La Plaza de la Bolsa.

Vinexpo celebra sus 30 años y la 15ª edición: 50.000 visitantes, 2.400 expositores de 48 países, 1.300 periodistas de 54 Estados. Y en Burdeos, ciudad en movimiento.

Texto: Óscar Caballero



Detalle de una de las habitaciones del Grand Hôtel Régent.

Pascal Nibadeau, chef de Le Pressoir d'Argent, y uno de sus platos.



En 1981, prehistoria, un año antes de la añada con la que comenzaría la *Era Parker* y el reino de los enólogos volantes, cuando no había Rusia sino URSS y los 31.510 millones de botellas de vino consumidos en el 2009 no eran siquiera prospectiva, la idea de **Vinexpo** sonó delirante. "Invitar a los productores del mundo: el zorro en el gallinero", recuerda *François Lévêque*, personaje de un instructivo libro, *François Lévêque, courtier en vins* (**Elytis**).

Hoy, con los hoteles llenos entre el 19 y el 23 de junio, lluvia de euros para la ciudad y el volumen de negocio de los 95.000 m² de **Vinexpo**, las gallinas se han comido al zorro. Como en todo, en **Vinexpo** hay clases. En su espacio VIP o en los restaurantes privados de las grandes marcas, sólo se obtiene cubierto por invitación.

También la noche tiene dos caras. Una, para los invitados a cenas en los grandes châteaux, o en restaurantes reservados por productores o *négociants* y otra para quienes deben buscarse la vida.



En los 30 años de **Vinexpo**, Francia, primer exportador mundial de vino en valor, descubrió la utilidad de que le trajeran a casa el cliente potencial. Y es que, hoy,

"una de cada cuatro botellas consumidas en el mundo es un vino importado", según la versión 2011-2014 del estudio que realiza, en 28 países productores y por encargo de **Vinexpo**, el gabinete **The IWSR**.

En los últimos tres lustros, además, Burdeos se lavó la cara, recuperó el río, transformó la ribera, blanqueó las fachadas del siglo XVIII, ganó terrazas y juventud y un hotel de lujo, el **Regent Grand Hôtel**, frente al Grand Théâtre con el que comparte la place de la Comédie y sus terrazas. Desaparecidos los 19 grises hangares industriales que cegaban el Garonne, la ciudad ganó un paseo de 4 kilómetros, tiendas y restau-

rantes, jardines y un *miroir d'eau* (espejo de agua), simultáneamente área de juegos y obra de arte. Por eso, 2011 es el año del río: cruceros, regata Burdeos-Bilbao y conciertos. Frente al espejo de agua, **Le Gabriel**, bar, bistro con vistas y restaurante gastronómico, con su estrella, ganada por *François Adamski*, un chef que puede vanagloriarse de dos títulos que pocos reúnen: **Bocuse d'Or** (2001) y MOF, mejor obrero (2007).

El **Grand Hôtel Régent**, palacete del XVIII decorado en su habitual estilo neoclásico por *Jacques Garcia* –el de los Costes; hijo de un jardinero español– habitaciones cómodas y modernas. Pero los estrechos pasillos evocan el hotel de *El Res-*

plandor. Novedad: en un ala, sobre la plaza, **Comptoir Cuisine**: bar, restaurante en el primer piso, vinos por copas (de 3 a 8 €) y la primera tienda franquicia de **Fauchon**.

El mar y su parafernalia definen **Le Pressoir d'Argent** (1*), restaurante del hotel, bautizado por su prensa de plata para bogavante, una de las 5 que cuenta el mundo. Allí, un *homard* deja sus jugos a la *béarnaise* que unirá sus carnes, mar y montaña, con un *ris de veau*. El chef, *Pascal Nibaudeau*, tras diez años en Bruselas –sub chef del 2* **Sea Grill** del **Radisson**– montó una carta marítima, lógica en este enclave atlántico, pero difícil de acordar con gran parte de las 400 referencias –tintos bordeleses– de la bodega.



Le Pressoir d'Argent y su prensa de plata para el bogavante (abajo).

LUIS MARIANO, MARGAUX, ALFONSO XIII Y EL YIYO

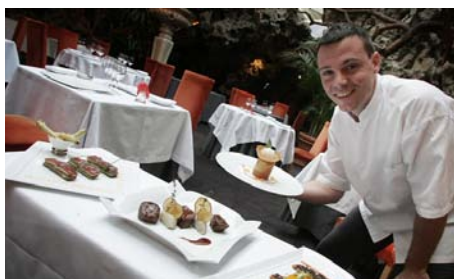
Si ni el barrio *des Capucins* ni el *Saint Michel* hablan castellano, ya, en los 1960 tenían hasta su mercado típico –en 1967, 65.000 españoles, según *Les Espagnols à Bordeaux*, de *María Santos* y *François Guillemeteaud*– y los rastros de esa presencia son tan evidentes como el hecho de que *García* o *Lopez*, sin acento, sean apellidos bordeleses.

Presencia histórica, por otra parte, de la madre de *Montaigne* a *Moratín* o *Goya*, muerto aquí. Y mientras dos españoles, *Bertrand Douat de La Colonilla* y *Alejandro Aguado* (Marqués de las Marismas del Guadalquivir) se sucederán en la propiedad de **Château Margaux** durante casi todo el siglo XIX, *Luciano Murrieta* se inspirará del viñedo y la bodega bordeleses para inventar el vino de Rioja, seguido por el *Marqués de Riscal*. En el XX, *Alfonso XIII* tendrá mesa –y bodega particular– en **Le Chapon Fin**, y si en 1922 acepta la invitación del conde *Lur de Saluces* y visita *Yquem* es porque “*no había cena, en la Corte española, sin Yquem y el millésime preferido de la Reina Madre era el de 1887*”. En 1937, la familia de *Mariano González* (luego *Luis Mariano*) se instala en los *Capucins* y luego, como guardianes, en el **Château Belloy** (D.O. Fronsac). En fin, había nacido y crecido en Burdeos *José Cubero*, ese *Yiyo* al que mató el toro que había matado. ¿Un brindis por tanto pasado ibérico? En **Los Dos Hermanos**, con su más de medio siglo, primer bar con tele en la ciudad, *Teresa* y *Domingo*, gallegos, sirven tortilla, chipirones, zarzuela...



Descubrir Burdeos

A la dcha., sala de Le Chapon Fin; debajo, su chef, Nicolas Frion, .



Gran paseo gastronómico

Pero la gran opción marina de Burdeos es un bistró, **Le Petit Commerce**, donde *Fabien Touraille* dispone cada día que Neptuno hace lo mejor de la marea, primeras zamburiñas, rodaballo de anzuelo, lenguado de Arcachon, navajas... Y ostras, por supuesto. Imprescindibles, las ostras. Y no sólo de Arcachon –786 has de criaderos, 350 empresas, primer centro europeo de producción de crías–; eso sí, pruébelas a la bordelesa, con su salchicha caliente: ostra, salchicha, ostra, salchicha... Por ejemplo, en **La Boîte à Huîtres**.

Le Chapon Fin (creado en 1825, en 1933 fue uno de los 33 primeros 3* *Michelin*), **Le Pavillon des Boulevards** y **7ème Péché** (*Jan Schwitalla*, el joven chef, es alemán) son los otros restaurantes con una estrella; un trío de cocina moderna.

Ineludibles, también, **Tupina** –la institución de *Jean-Pierre Xiradakis*, con su chimenea en la que se asan aves y carnes, bacalao, foie-gras y carta de vinos espectacular– y **Gravelier**. Generoso, *Yves Gravelier*, discípulo de *Girardet*, dio su apellido a su excelente restaurante y a su mujer, *Anne-Marie*, hija de *Pierre Troisgros*, a cargo de la sala

Abiertos cada día, **Le Port de la Lune**, **Le Noailles**, **Café Régent** (un clásico de la ciudad transformado en brasserie contemporánea), **Café Français**, **Le Café des Arts**, **Le Café du Port**, **L'Orléans** (desde 1953)...

Por el vino, **Le Bistro du Sommelier** (*Hervé Valverde* dispone de 150.000 botellas, 120 referencias y un coeficiente que no sobrepasa el 2); **Alice Café** (sin rival punto de vista precio: en el *bistró*, las botellas al precio de tienda) y **Le Wine Bar** con sus 400 referencias, botellas raras, gran carta de champagnes.

Burdeos se ve magnífica desde Bouliac, a 10 km del centro de la ciudad, con el hotel y restaurante **Saint James** creado por *Jean Nouvel* en el pasado siglo. Excelente cocina de *Michel Portos*, un marsellés "marcado para siempre por la cristalline de manzana, de *Michel Trama*, en 1986, y por una cena en 1994 en el *Gagnaire de Saint Etienne*, cuando empezaba a trabajar con *Pierre Troisgros*, mi maestro", y que acaba de publicar su primer libro: *Le Saint James en 65 recettes* (Flammarion).



Fachada de Le Wine Bar.



Grandes vistas en las habitaciones del hotel Saint James; debajo, su chef, Michel Portos, y su receta de calamar.



Saint James fue la idea de un poeta de los fogones, *Jean-Marie Amat*, expulsado por la diosa finanzas. Ahora se ha establecido, a su nombre, en Lormont, a 7 km de Burdeos, con vistas al puente de Aquitaine. Y siempre, su cocina nítida, de gustos afirmados (suculento pigeon asado, el muslo en pastilla marroquí).

Burdeos es también 120.000 hectáreas de viña, 57 DD.OO. de vinos finos y 5.000 châteaux, ese invento de **Haut Brion** —viñedo detrás, jardín delante; elaboración bajo la casa y despacho para firmar contratos—, un vino con casi cinco siglos. Y la más antigua marca de lujo: ya en 1660 figura entre las compras del Rey de Inglaterra.

En estos años de revolución estética y gastronómica de la ciudad, el viñedo se adaptó a la tendencia enoturística. *Club de Gourmets* habló ya de la **Winery**, en las puertas del Médoc, donde *Philippe Raoux* determina el signo enológico del visitante, a partir de una cata y un cuestionario.

Otra novedad, **B-Winemaker**, para jugar a enólogos en propiedades del Médoc o de Saint Emilion —si anda por ahí, recuerde la **Hostellerie de Plaisance**, también mencionada en esta revista, con la excelente cocina 2* *Michelin* de *Philippe*



Etchebest—: el visitante ensambla y al final del día se lleva un vino con etiqueta a su nombre.

Más pedagógica, *Sylvie Dulong*, en su **Château Lavergne**, según la época dispensa clases prácticas a pie de viña o en bodega, propone taller de vinificación. Y 4 habitaciones, a 15 minutos de Burdeos, a unos 110 euros la noche.

Y por último, **123 Chemin du Bord de L'eau**. Colmo de actualidad, esta casa, con sus cuatro habitaciones confortables, y la suite grand confort, a las puertas del Médoc, con su programa de recepciones vino y gastronomía, visitas del viñedo, catas comentadas e incluso, milagro, disponibilidad a un mes de Vinexpo, abre al mismo tiempo que sale esta revista.

¿Gastroshopping? Además de vino, de Burdeos se vuelve con *canelés*, golosina creada a finales del XVII por las actuales hermanas de la misericordia. Hoy, **Baillardran** los elabora a diario. Y la magdalena no es de Proust sino, desde 1906, **La Madeleine Lamothe**. En fin, a orillas del Dordogne, *Jean y Carlos Barbier* fundaron una conservera, **Millésimes**, para resucitar la tradicional lamprea a la bordelesa. Lata de 425 g y 850 g —2 y 4 personas—, a 34 y 62 euros. ¿Se puede pedir más? □



Originalidad en las habitaciones de 123 Chemin du Bord de L'eau; arriba, detalle del exterior del hotel.