

Chillida, Maximin, Cirino, Ducasse

La Costa Azul no es para el verano. Nació en plan otoño-invierno: refugio del rigor invernal para ricos y artistas. Hoy, arte y gastronomía.

Texto: Oscar Caballero

Este artículo explica cómo usar la Costa Azul –la guía *Gantié* y el Mónaco impreso de *Alain Ducasse*–, visita una exposición *Chillida*, degusta el Mediterráneo *chez Maximin* y *chez Cirino* –se guisa y se come La Turbie, a 5 kilómetros de Monte-Carlo–, pero también recupera los detalles de la cena que *Ducasse* preparó para la boda de *Alberto* de Mónaco y su *Charlene*. Un periplo caprichoso, que el lector puede modificar a su antojo. Desde el aeropuerto de Niza, segundo de Francia en frecuentación, a la Fondation Maeght, en Saint-Paul-de-Vence, hay sólo 22 kilómetros. Pero la inmersión en la Provenza más amable es ya total. En 1953, *Marguerite* y *Aimé Maeght*, grandes marchantes, pierden a *Bernard*, su hijo de 11 años. Uno de sus artistas, *Braque*, les recomienda “crear algo importante”, para superar el dolor. Así nace la Fondation Maeght, arquitectura de *Josep Lluís Sert*, inspirada en el taller mallorquín de otro de sus artistas, *Miró*. Un dúo insólito, *Ella Fitzgerald* e *Yves Montand*, anima la noche inaugural, el 28 de julio de 1964. Hoy, mientras su peine se ocupa de los vientos del Cantábrico, en Donosti, 80 esculturas de *Eduardo Chillida* ocupan hasta el 13 de noviembre la Maeght (www.fondation-maeght.com). Esa ciencia del “escultor convertido en herrero” (*dixit Gaston Bachelard*), se complementa con 60 obras en papel, incluidos esos *collages* en los que eliminó el pegamento para darles aire y gravitación –título de una de sus series. Colecciones particulares –los bancos y la especulación tienen algunas veces utilidad

pública– y por supuesto las de los *Maeght* y del museo y Fundación Chillida, alimentan el impresionante despliegue de 140 obras.

Pero hay algo más: *Chillida* está en su casa, como lo demostraba, en la presentación a la prensa, el acuerdo entre *Isabel Maeght* –hija de *Adrien Maeght*– e *Ignacio Chillida* –vástago del escultor y comisario de la muestra– quienes jugaron, niños, en ese jardín puntuado de obras de arte. Ellos inventaban mundos mientras los mayores –*Aimé*, *Marguerite* y su hijo *Adrien Maeght* recibían a *Eduardo Chillida* y su inseparable *Pili*, a *Joan Miró*, a *Braque*...– trabajaban y discutían oficio.

Talento natural

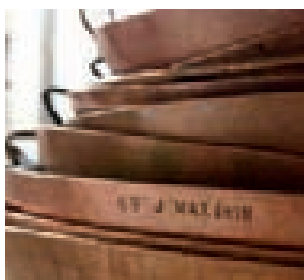
Isabel, ante los primeros dibujos, recuerda: “En 1949 alguien comentó a mi padre que en la ciudad universitaria de París un joven vasco había convertido su habitación en taller de escultura. Pero lo que más le llamó la atención, cuando lo visitó, fue la calidad de los dibujos. Una garantía: un buen escultor –decía– es siempre un buen dibujante”. *Ignacio* aprueba: “En Bellas Artes, la facilidad de papá impresionaba. A él, que desde siempre reflexionaba sobre todo, aquello le produjo cierta perplejidad. ¿Esto es arte? ¿Hacer lo que ya sabes hacer? Su primera respuesta –evoca– fue dibujar con la izquierda, para crearse una dificultad. Así nació su famosa serie de manos, que prefigura el Peine del Viento”.

En aquel 1949, una exposición en la galería Maeght de París (*Manos Asombradas*, con obras de artistas jóvenes como *Chillida* y *Alechinsky*) inicia una relación que será mucho más que profesional.

¿Un vino? Homenaje con bouquet a *Bernard*, su hermano *Adrien* le dedicó un vino, simple y agradable, el **Mas Bernard**, que se puede probar en la cafetería de la Maeght.



Imagen del nuevo libro de Alain Ducasse, *J'aime Monaco. Ma Méditerranée en 170 adresses*.



Arriba, Sert, Artigas, Miró y Chillida en la Fundación Maeght; sobre estas líneas, detalle del Bistrot de la Marine y su chef, Jacques Maximin.



Mejor aún, pedirlo en el más emblemático de los hoteles con restaurante de Vence, **La Colombe d'Or** (www.la-colombe-dor.com) albergue fundado por *Titine* y *Paul Roux* en 1932, en el que refugiaron su amor, por ejemplo, *Simone Signoret* e *Yves Montand* y cuyas mesas reunieron a *Picasso*, *Chagall*, *Dufy*...

Este articulista decidió comer a 15 minutos de la Maeght, en Cagnes-sur-Mer. Más precisamente en la *Promenade de la Plage* –el camino de la playa– (Cros de Cagnes), a dos pasos del puerto de Cros. Allí, el inefable *Jacques Maximin*, siempre consejero de *Ducasse* en el tradicional **Rech** de París –lunes y martes, cuando cierra en la Costa–, instaló una centena de cubiertos en una casa de pescadores de 1869, transformada en un simpático **Bistrot de la Marine** (www.bistrotde lamarine.com).

Es decir, lo mejor del mar. *Steve*, un joven pescador, ni bien llega a puerto lleva sus tesoros a *Maximin*, quien no en vano fue pescador más de tres años y, la pesca sobre la mesada –*corbe*, lubina en dialecto de aquel puerto, variedades para sopa...–, inscribe los platos del día en la pizarra. Para evitar confusiones, la carta indica que “*está usted en un bistrot*

y no en un restaurante gastronómico”. También, que “*voluntariamente, no hay mantel*”. Y que “*las servilletas son orgánicas*”.

La *Formule* a 24 –entrante y plato; entrante o plato y postre– ofrecía, en agosto, la opción entre ensalada de anchoas frescas marinadas, *tartare* de pescado fresco, huevos duros rellenos de camarones y huevos de arenque o gazpacho como entrantes.

Dos platos: brandada y, como era viernes, el *grand aioli* con sus verduras frescas. Para terminar, monografía de fresas. En la *bavaroise* con su sorbete, presente también en la sopa de fresas al *amaretto*.

El corresponsal optó por la carta: ensalada de alcachofas crudas –las *poivrade*, de Provenza– con sus habitas, brotes de cebolla, salseada con *anchoïade* y parmesano; carpaccio de *haddock* con mini *ratatouille*. Un plato monumental: suntuosos 5 salmonetes 5, terciados y con pitones (enteros, con su hígado, yodados: una fiesta). Y, en fin, una copa de helados y frutas a la italiana. Con un buen blanco de Provenza, menos de 100 euros.

Al salmonete se le llamó becada del mar precisamente porque, cocinado entero, tiene más de caza que de pesca. *Maximin* pone papel sulfurizado sobre la placa de la plancha y cocina el pescado entero, no sólo sin vaciar sino hasta con sus escamas, “*que protegen la carne y evitan amargores*”.

Para dormir, un dato: pegado al *bistrot*, **L'Auberge du Port** (www.hotel-auberge-du-port.com) es una *brasserie* que en su primer piso tiene tres pequeños estudios (aire acondicionado, *kitchenette*, baño, internet), con balcón al Mediterráneo, por 60 euros la noche.

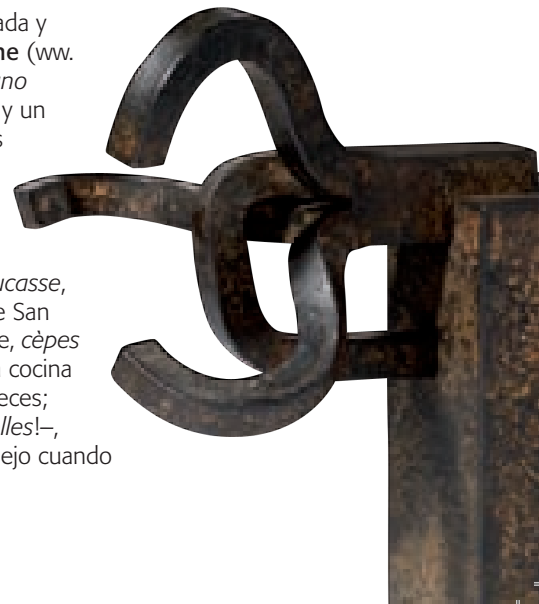
Sabores provenzales con muchas estrellas

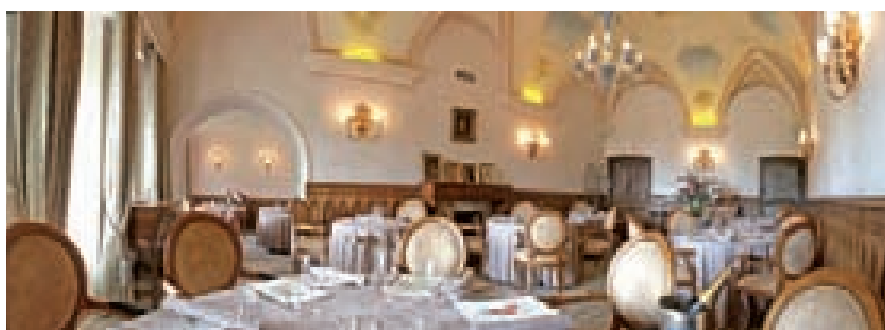
Y este otro: una sola guía –*Guide Gantié*– desvela con solvencia la gastronomía de la Costa y de la Provenza interior, con incursión en Liguria y Piemonte. Este año, convertida en libracó, la guía celebró sus veinte años de vida –una garantía– y el autor, *Jacques Gantié*, ex editorialista de *Nice Matin*, corresponsal de *l'Hôtellerie* el único diario del sector, acaba de ser ungido caballero de las artes y de las letras.

Como si eso fuera poco, *Gantié* ha prestado su pluma al omnipresente *Alain Ducasse* –también editor– para un espléndido libro guía: *J'aime Monaco-Ma Méditerranée en 170 adresses*. La clave para un *shopping* gastronómico entre Riviera y Costa Azul.

Pero antes de Mónaco, parada y fonda en **Hostellerie Jérôme** (www.hostelleriejerome.com).

Bruno Cirino –cocinero de talento y un carácter– descubrió sabores locales a *Maximin* y a *Ducasse*, en los comienzos provenzales de ambos *extranjeros* (*Maximin* es del Havre y *Ducasse*, gascón). Con *gamberoni* de San Remo, verduras de Vintimille, *cèpes* de Cuneo, *Cirino* borda una cocina rica –iese lenguado con nueces; la molleja crujiente con *girolles!*–, simple como todo lo complejo cuando





Bruno Cirino y su restaurante Hostellerie Jérôme.

está bien realizado. En sala, su mujer, *Marion* —era organista en el hotel **Vernet**, de París, en el que *Cirino* cocinaba: flechazo— dirige un servicio digno de las 2* Michelin. Pureza de producto y el mismo talento, en el **Café de la Fontaine**, a dos pasos del hotel, donde *Cirino* sirve la mejor cocina popular provenzal. Y por 25/35 €. [Los *grands crus* de la bodega del **Café** ratifican que los ricos del vecino Mónaco, que tienen vista, han descubierto el oasis].

Huerta real

Ya en Mónaco, evocación de la cena para 450 invitados que, bajo la dirección de *Ducasse*, movilizó a 285 personas —10 *chefs*, 54 cocineros, 21 pasteleros, 200 *maîtres*...—, con verduras ecológicas y pescados arrancados al Mediterráneo por una de las tres gabarras de *Gérard Rinaldi*. Más detalles de la cena del año en Mónaco. *Ducasse* redactó un documento de 16 páginas para contarle al príncipe cómo veía su boda.

Proposición aceptada y, desde entonces, mucho trabajo para los hortelanos de la huerta de Rocagel —que fuera refugio de *Grace Kelly* en las alturas de Mónaco—, ya que la misma mañana del banquete, rara —y cara— sencillez, cortarían allí las hierbas y cosecharían berenjenas, tomates y cebollas para el "*sencillo menú mediterráneo*", que las alineó con los *gamberoni* de San Remo y el fruto de la pesca local. Y, para el helado del postre, leche de las 9 vacas que allí pastan "*hierbas y serenidad*" —*Ducasse dixit*— para configurar una cena ecológico-mediterránea.

Los vinos fueron seleccionados por *Gérard Margeon* —sommelier chef de los 20 y pico restaurantes de *Ducasse*— y *Noël Bajor*, su alter ego en el **Louis XV**, quienes abrieron boca con un **Western Cape Chardonnay Cuvée Anaïs 2009**, vino sudafricano, homenaje a la princesa, como la ausencia de foie-gras en el menú, que *Ducasse* ya le conoce los gustos. Por la Provenza, **Bellet Le Clos Saint Vincent 2009** y **Cuvée Baron G. Château de Bellet 2008**. Y por la tradición, **Château d' Yquem 96** y **Perrier Jouët Belle Époque 2002**.

Ducasse es ciudadano de Mónaco desde el 23 de junio del 2008. En 1990, a sus 33 años y 33 meses después de haber abierto el restaurante a su nombre **Alain Ducasse Louis XV**, en el **Hôtel de Paris**, ganó para El Principado las primeras 3 estrellas de un restaurante de hotel en 90 años de guía *Michelin*. Allí —dice— aprendió a satisfacer paladares difíciles. Que no lo son tanto: "*Me conformo con lo mejor*", predicaba ya *Churchill*. "*No estamos en la cima para añadir,*

sino para quitar", completa el hoy chef planetario, que gracias a su lugarteniente *Frank Cerutti*, nativo de Niza y hoy chef ejecutivo del **Hôtel de Paris**, transformó el *street food* provenzal en *delicatessen* de privilegiados. Por ejemplo, la *socca* de Niza, típica *crêpe* de harina de garbanzos y aceite de oliva. O la tapa local, esos *barbagian* —*tío Juan*, en monegasco—, raviolis de acelga, espinacas, puerro, cebolla, perejil, albahaca, mejorana, cebollino, ajo, ricotta de oveja, huevos y parmesano, fritos en aceite de oliva,

ofrecidos como aperitivo, en cucurucho de papel de estraza, el 2 de julio de la boda principesca.

Cambios en el imperio Ducasse

En fin, una danza de chefs, habitual en los equipos *Ducasse*, que

continuamente se van sin irse.

Siempre bajo la vigilante mirada de *Frank Cerutti*, chef executif del **Hôtel de Paris**, mano derecha de *Ducasse* desde hace un cuarto de siglo, un flamante chef para el **Louis XV**, *Dominique Lory*, 32 años, cuatro de ellos como adjunto de *Christophe Saintagne*, el chef del **Alain Ducasse au Plaza Athénée**, de París. Y formado, como suele suceder en el plantel *Ducasse*: precisamente cinco años en el semillero, el **Louis XV**. Y otras temporadas en **Spoon** y el **Spoon Byblos** de Saint Tropez.

A su vez, como *Guillaume Anor* deja la cocina de **La Passagère**, el restaurante del hotel **Belles Rives** de Juan-les-Pins, su puesto es ocupado por **Pascal Bardet**, 17 años con *Ducasse*, los últimos cuatro como chef del **Louis XV**. Último movimiento del trío complementario: *Anor* reemplaza a *Lory*, en el parisino **Alain Ducasse au Plaza Athénée**, junto al chef *Saintagne*. □

Bruno Cirino, chef provenzal, reúne en el plato Costa Azul y Riviera



Alain Ducasse.