

Festival de otoño

Septiembre igual rentrée: la vida reabre, el género afuera por el frío. Fiestas, vendimias y concurso –en Mougins, en Oloron–, nuevo Agapé y van tres y un remozado Bonaparte.

Texto: Óscar Caballero

En tres ediciones, un concurso internacional de foto culinaria (www.festivalphotoculinaire.com)–, cuyo ideólogo es el escritor *Philippe Boé*, puso en el mapa Oloron Sainte Marie, a media hora de Pau, en el corazón del Béarn. *Michel Troigros* sucede en la presidencia, los próximos 11 y 12 de septiembre, a la fotógrafa *Mathilde de l'Écottais*, el pastelero *Pierre Hermé* y el chef *Frédéric Anton*. Dos novedades: un Road Food Movie y concurso para bloggers. El Road, para dúo de chef y fotógrafo exige centrarse en un producto –y la zona da de sí, con vinos, frutas y verduras, carnes y pesca– y mostrarlo, transformado, al aire libre: mostrar el paisaje y el paisanaje (el productor, pescador, enólogo). El concurso reparte 24.000 € en premios –mecenas: **Rougie**, **CNIEL**, cooperativa de productos lácteos, y **Kenwood**–.

De fiesta en fiesta

El gobierno francés lanza el 23 la fiesta de la gastronomía. Para entonces, Mougins, la ciudad provenzal que *Roger Vergé* pusiera en órbita gastronómica, habrá cerrado su 6º **Étoiles de Mougins** (www.lesetoiledemougins.com) –16 al 18–, que recibió 25.000 visitantes el año pasado y, en 5 años, a 231 chefs con 276 estrellas Michelin. Presidida por *Éric Frechon* (3* en el **Bristol** parisino), la edición 2011 incluye concurso, con el foie-gras como tema. Para el cocinero ganador: 15.000 €. Y la realización de una cena de gala con supervisión de chefs con estrella.

Un día más tarde, *Tous au restaurant* (www.tousaurestaurant.com), invento de *Alain Ducasse*, coge el testigo (19 al 25). Menú específico, gratuito para el segundo comensal –excepto la bebida– y kit de comunicación para restaurantes inscritos. Por ejemplo, los 300 establecimientos del **Grupo Flo**, los más de 500 de **Châteaux & Hôtels de Collection** presidido por *Ducasse* y, desde este año, los del grupo **Barrière**.

Agapé no hay dos sin tres

Laurent Lapaire dirigió la sala de **L'Arpège**, de *Alain Passard* y tal vez por eso buscó un nombre con A para su restaurante, ese **Agapé** (“en la mitología, la más alta forma del amor, la que no espera nada a

cambio”) inaugurado en marzo 2008. Rápidamente obtuvo una estrella. Y lanzó a un joven chef, ex de *Passard*, *Bertrand Grébaut* (en abril, *Grébaut* abrió su propio establecimiento, **Septime**). En su mismo distrito, ese París 17ème plagado de restaurantes, *Lapaire* abrió luego **Agapé Bis** (www.agapebistrot.com), con dos chefs *Frédéric Lyard* (ex del **Plaza Athénée** y el **Pré Catelan**) y *Antoine Michelson* (formado por *Gagnaire* y *Jean-Louis Nomicos*). Y el experimentado *Jean-François Marteil* en sala. No hay dos sin tres: en julio nació **L'Agapé Substance** (www.agapesubstance.com): 26 cubiertos y un chef, *David Toutain*, que a sus 30 años tiene en su CV **L'Arpège**, **Marc Veyrat**, **Mugaritz** y el **Corton** de Nueva York.

Reabrió el Café Bonaparte

Pierre Larousse, en su primer diccionario, pasó de objetividad: en la letra B elogió al general *Bonaparte*, al servicio de la Revolución Francesa. Pero en la N ni rastro de *Napoléon*, el emperador, que le caía gordo. Por la misma razón, tal vez, el callejero de París tiene *rue Bonaparte* pero no una *rue Napoléon Ier*. Fue el nombre efímero de la hoy *Rue de la Paix*, lo cual, tratándose del sangriento, suena tan curioso como que la plaza donde la guillotina hizo perder la cabeza a *Luis XVI*, su *María Antonieta* y otros 3.000 ciudadanos se llame de la Concordia.

En fin, que hay *rue Bonaparte* y, allí, desde el siglo XIX, un histórico **Café Bonaparte**, alternativa en Saint-Germain-des-Près al **Flore** y el **Deux Magots**. Y refugio desde siempre de los estudiantes de *Beaux Arts*. Ahora, *Michel Tafanel*, su propietario desde 1975, le dio un enérgico lavado de cara, gastó 150.000 euros en un ascensor –da la impresión de haber estado siempre ahí– para facilitar a los minusválidos el acceso a los servicios y marcó la nueva línea de la gastronomía de Café: la b de Bonaparte también es de bio. Y *Tafanel*, que desde 1977 tiene vacas en su Auvernia natal y entre 1999 y 2009 presidió el consejo de productores de raza *Salers*, sirve la carne –orgánica– en carpaccio y tartare con pan **Moisan** –también bio– a 15 y 17 € respectivamente, y un **Cantal Burger**. También bio los huevos del tradicional *œuf mayo* (huevo duro con mayonesa; 5 €). La ensalada *niçoise* lleva ventresca. Y los habitués toman la *Saint Germain* (excelente jamón cocido, judías verdes, emmenthal y lechuga, 15 €) con su copa de Brouilly o de Chablis. El turista, en la terraza, se hará la película de ser un *Sartre* más. □



Propuesta de Agapé Substance.



Algunos de los chefs convocados en Oloron Saint-Marie con Michel Troigros (2º por la izq.).

OLORON SAINTE-MARIE



Frédéric Lyard y Antoine Michelson de Agapé Bis; a la dcha., su terraza.



Sala de Agapé Substance.

PALABRA DE CABALLERO

Desde la eliminación del carro de postres —el año en el que fuera designado el mejor de España—, hasta la plancha helada o la eliminación del pan, por otra parte malo de solemnidad en media España, El Bulli, el restaurante del futuro que ya es pasado, protagonizó una revolución de la sala, menos comentada por cierto que la del plato.

El ravioli que iba de la salamandra a la boca porque ni la temperatura ni la textura soportarían el emplatado; la cuchara de porcelana; el vaso porque la verticalidad era la manera... Novedosos cubiertos, y vajilla, zanjaron aquello de si fue primero la gallina o el huevo: el azar y la necesidad, como excusa del cambio. El menú se impuso por sí solo, cuando el 99% de los clientes desdénó la carta. Es decir, cuando la relación había creado la confianza y no, como sucede ahora con frecuencia, como imposición del restaurante, que no sólo coarta el libre albedrío sino también la definición misma de salir a comer: ceder al capricho, a la tentación.

En 1765, *Diderot*, entre artículo y artículo de la *Enciclopedia*, descubre el restaurante. Es decir, la novedad de "comer solo, en una pequeña mesa de mármol en lugar de la vulgar mesa colectiva". Se lo escribe a su amiga, *mademoiselle Volland*, sorprendido, además, porque "de una gran lista de platos, puedes escoger lo que te apetece". *Juli Soler, Lluís García, Lluís Biosca*: 3 personas en uno y un sólo dios verdadero, el *placer*.



Terraza e interior de Le Café Bonaparte.

