

# Lebey, Zinc, Sola... y más

Lebey, paladar de la nouvelle cuisine; Vardon con Zinc; Sola toca el cielo; cine-brunch en hotel y otro brunch al pie del Sacré Cœur; comida con zumos y/o agua y, en fin, lectura de régimen.

**Texto: Óscar Caballero**

Claude Lebey, elegante gastrónomo, crítico reputado y sobre todo creador de la colección Les Recettes Originales de Robert Laffont [22 volúmenes en 23 años; los dos primeros libros, de Michel Guérard, vendieron un millón de ejemplares y fueron traducidos a 12 lenguas] fue terrorista. Así define, modesto, su activismo en la Resistencia. Tiempos de privaciones en los que aprendió por ejemplo a salvar, con vinagre, una carne en mal estado. Curioso: 20 años más tarde, Lebey, cobayo del joven Guérard, prueba su salade folle en la que por primera vez el foie-gras encuentra una sutil vinagreta [con aquel vinagre de Jerez que la cocina española ignoraba].

Es uno de los mil secretos de À Table [Albin Michel]. Lebey hace memoria y regala recetas célebres o caprichosas [a su hors d'œuvre fetiche, el huevo duro con mayonesa, lo imaginan Ducasse, Alleno, Passard, Senderens, Guérard]. Si Lebey organizó la luego célebre comida en la que el presidente Giscard d'Estaing condecoró a Bocuse, fue gracias a que, de pequeño, fue compañero del luego presidente en los Scouts. En 1978, se llevó a China a Senderens, Guérard, Jean y Pierre Troisgros y Rémi Krug, para conocer in situ las ocho cocinas regionales. Pierre Troisgros vuelve con la idea del menú chino, luego menú degustación.

En fin, Lebey hizo de intermediario entre Guérard y Findus, una bomba en la época. No consiguió, en cambio, que Guérard comprara Maxim's [www.maxims-de-paris.com]: el maître, omnipotente en la época, se negó a trabajar para un cocinero. Pero gracias a Lebey se instaló Senderens [www.senderens.fr] en la Place de la Madeleine. Y eso a pesar de que Madame Carton, propietaria de Lucas Carton, se negó, de entrada: "¡cómo le voy a vender, si fue commis aquí!".

## Vardon, de V en Zinc

Frédéric Vardon no para. Mientras su 39V [www.le39v.com], ya presentado en esta revista, reúne siempre gastronomía

y gourmandise, ha colonizado el barrio de la Bolsa con un bistro, Zinc [www.zinc-opera.com] –alusión al material de la barra, transformado en marca porque lo escribe ZINC– y una mezcla de bareto con comida para llevar, Feliz [y también FELIZ] destinado a la población de oficinistas [la Bolsa, bancos, la France Presse...] del barrio. Zinc –con el chef Frank Bérubé y Cyril Carcenac al frente de la sala– apunta más alto en lo gastronómico, pero con fórmulas a 23 y 28 €. Y por la noche, entrantes entre 9 y 12 y platos entre 19 y 26 €. Se puede cambiar de guarnición [todas a 4,50 €] como antes. Y la carta de vinos es inteligente y con buenos precios.

## Sola –cielo–, ya con estrella

En un par de meses –y varias mesas– Youlin Ly, creador del primer izakaya –su Sakebar [www.sakebar.fr]– de París, pasa de Vinomanía a esta página de novedades. Y con una de peso: Sola [www.restaurant-sola.com y cielo, en japonés], el restaurante que abrió en diciembre del 2010, con el brillante chef Hiroki Yoshitake, recibió en marzo su primera estrella Michelin. Un restaurante que son dos: sala occidental, arriba, y oriental en subsuelo. La cocina tiene el aval de la trayectoria de Hiroki en Japón y en París, ciudad de elección, donde pasó por el Fogón de Alberto Herráiz [www.fogon.fr], el Ze Kitchen [www.zekitchengalerie.fr] de Le Deuil y L'Astrance de Pascal Barbot, antes de zambullir en su propia cocina, personal, apoyada en los mejores productos y con resoluciones claras y simples. Para combinarla con vinos franceses o con la colección de sakés, el consejo de Akaru Ly, la mujer de Youlin, o de la otra sumillera, Kaori Hongo.

## Brunch, jugo, agua, cine y libros a granel

Dos nuevos brunchs. Le Cinéma des Lumières [www.leroyal-monceau.com], sala –99 butacas– del Royal Monceau Raffles diseñado por Philippe Starck, abre al público los sábados: ciné brunch [85 €] y ciné goûter, peli & merienda, por 40 €. Al pie del Sacré Cœur, los domingos, a voluntad y por 21 €, el tercer restaurante del chef Antoine Heerah, le Clocher de Montmartre [www.auclocherdemontmartre.fr], propone bebida caliente, zumos, huevos, bacon, brioche, pan Poujauran, mantequilla y confituras, quesos, ensalada de fruta fresca.

Opciones. Alain Milliat, rey de zumos, abrió restaurante: un ex de Gagnaire acuerda platos y jugos. También puede celebrar con agua –Water Bar [www.colette.fr]– los 15 años de Colette, la tienda más in de París. O bien, busque libros antiguos y modernos, de gastronomía, en L'Appetit Vient en Lisant [El Apetito Viene Leyendo], la librería integrada a la editorial Agnès Vienot. □



El restaurante Sola ofrece dos opciones: cocina oriental en el subsuelo (en la imagen) y occidental en el piso superior.



Claude Lebey, crítico gastronómico y autor del libro, À Table.

#### PALABRA DE CABALLERO

El nº1 de la lista de Restaurant es Restaurant. En diez años, con el único esfuerzo de una velada pagada por sponsors, la revista inglesa se convirtió en árbitro culinario. Lejos de mí discutir el sexo de los ángeles. Pero como el dedo que señala el cielo –el tonto mira el dedo– no importa tanto la tabla –ni las surrealistas postergaciones de Bras, Berasategui, Ruscaldeda–, como el fenómeno. Esa peregrinación a Londres, a besar el santo. En los 1970, Gault et Millau en Francia y esta revista en España, sacudieron el avispero. Pero el mundo es hoy ancho. Michelin Tokio reparte más estrellas que Michelin Paris. El matrimonio Zagat creó el huevo de Colón –la crítica la hace el público, que es gratis– y, sintomático, vendió su guía a Google, emblema de la red, donde mandan internautas y blogueros. Michelin basó su respetabilidad en inspectores asalariados que pagaban sus comidas. Restaurant no responde por sus calificadores. Pero a sus venerables 112 años Michelin France acaba de entrar en internet. Y lo que la multinacional del neumático no permitió al papel, incluir publicidad, lo consiente a la red: 69 euros mensuales por anunciar un restaurante. Michael Ellis, de Colorado, nuevo director mundial de las guías, asegura que “crítica y publicidad serán espacios estancos”. Y que “la opinión de los internautas será filtrada” (adición del restaurante del que opinan, por ejemplo). En política, el ex ministro francés Charles Pasqua –en sus comienzos vendedor de pastís– lo dejó claro: “las promesas sólo comprometen a quienes creen en ellas”



Los sábados se puede disfrutar del brunch Le Cinéma des Lumières en el Royal Monceau.



Huevo en cocotte con espinacas, de Zinc.