

# San Valentín chin chin

Del 5 al 7 de febrero, en Ginebra, **SIRHA Genève** define la representación suiza para el **Bocuse d'Or Europe** –marzo, en Bruselas–, propone creatividad a los 17.000 restaurantes, 9.000 caterings y tiendas y 5.300 hoteles de la rica región y casa la cocina clásica de *Bocuse* y la nueva, con la primera etapa del **Omnivore World Tour**, primer festival culinario itinerante. *Luc Dubanchet*, creador de la revista y el salón **Omnivore** se alió para montarlo con **GL Events**, organizador del **SIRHA** de Lyon, cuna del **Bocuse d'Or**. Según *Dubanchet*, "tras Ginebra, llevaremos la cocina nueva, este año, a París, Bruselas, Moscú, Copenhague, Shangai, Nueva York, Montreal, Sao Paulo, San Francisco, Estambul y Sidney".

## Actuar y guisar, todo es empezar

El **Studio** de la **Comédie Française**, en el **Carrusel du Louvre**, sólo se relaciona con la gastronomía gracias a su vecindad con **La Maison du Chocolat**. Rara, entonces, la cita del 27: *Sylvia Bergé*, en la **Comédie** desde 1988, lee textos clásicos, actúa y *Antoine Heerah*, chef patrón del **Chamarré Montmartre**, reúnen palabras, productos y bocados.

En su restaurante, precisamente, *Muriel Mayette*, administradora del teatro nacional francés, y gastronoma, inventó *Lecture des Sens* (lectura de los sentidos). El ciclo, además del dúo *Bergé-Heerah*, reúne otros cuatro. El perfumista *Thierry Wasser (Guerlain)*, los chefs *Alain Passard* y *Michel Chabran* y el *sommelier* –mejor del mundo en 1992– *Philippe Faure Brac*, se emparejan con la actriz *Françoise Gillard* y los actores *Guillaume Gallienne*, *Michel Vuillermoz* y *Laurent Stocker*.

## De bocatas y pizza

Más de 31 mil millones de euros y el 40% del mercado de la restauración: eso pesa la llamada restauración rápida, en Francia, con el bocadillo como enseña. Tiene salón: **Sandwich & Snack Show** –12.000 visitantes y 300 expositores– celebra, el 15 y 16 en la Porte de Versailles, su 13ª edición, combinada desde el año pasado con un salón **Parizza**, que no en vano los franceses consumen más pizza que los italianos. Dato de *Corinne Ménégau*, directora del Salón: "de los 2.000 millones de bocadillos masticados por los franceses, al año, el 70% corresponde a los tradicionales parisinos (la *baguette de jamón cocido y queso*)".

La **Grande Épicerie** comercializa el sandwich de trufa que *Michel Rostang* sirve siempre en su 2\*. Desde ahora, con copyright, bonito envase y precio de plato de lujo: 64 €. Si prefiere hacerlo en casa, para 4 necesitará 180 g de trufa,

Nace el Salón –**Omnivore**– itinerante; el 14, champagne para dos; chefs en la **Comédie Française**; un Salón para 31.000 millones de euros en bocatas y, por uno de trufa, 64 euros del ala.

Texto: Óscar Caballero

200 g de mantequilla salada, 12 rebanadas de *pain de campagne*. Bien untado el pan de mantequilla, 40 g de trufa –cortada en trozos de 2 a 3 mm– por bocata. Envolver cada sandwich en papel film y guardarlo dos días en la nevera, para que se impregne. Para comerlo, pasarlo bajo el grill por sus dos lados. Y, como chez *Rostang*, acompáñelo con esta ensalada: 200 g de *roquette* y una vinagreta compuesta por los 20 g sobrantes de trufa, una yema, una cucharada de mostaza de Dijon, 20 cl de vinagre de Jerez, 20 cl de Oporto y 60 cl de aceite de oliva.

## La romanza de Saint Valentin

En Chicago, San Valentín fue una matanza entre gangsters; en Francia, una ciudad que decuplica población el 14 de febrero. Y gloria bendita para restaurantes y bebidas. Dos clásicos de cada campo, y un restaurante informal, entre docenas de propuestas. *Mon Ange Chocolat Passion* se llama el postre del menú –170 € sin vinos– programado por **La Tour d'Argent**. Por su parte, **Laurent**, al que París renovó por 10 años la concesión, en los jardines de Champs Elysées, propiedad del Ayuntamiento –había propuestas de **Ducasse**, **Ledoyen** y **Kaspia**– propone, por 260 €, los clásicos del chef *Alain Pégouret*: paleta de verduras y raíces con aceites aromáticos y especias, yema coulant bajo un *tortelli*, *bouillon-poulette* con trufas, bogavante con especias, lechal del Pirineo, trigueros de Provenza, *gaufrette* rellena de crema de leche de almendras y fresas de bosque. Para los vinos, confíe en el excelente *Patrick Lair*, en **Laurent** desde 1977. Si prefiere brindar en casa, **Gosset** sacó estuche –**Celebris** 1998 *Extra-Brut*, con 2 copas en cristal soplado por 160 €– y **Pommery**, por 140 €, entrega su botella en funda creada por la diseñadora india *Manish Arora*. En fin, **Les Agités** es un restaurante desenfadado, 150 m<sup>2</sup> en dos niveles, a dos pasos del Centro Pompidou, cuyo chef afrancesó hamburguesas con foie-gras, morcilla o molleja de ternera y que coordina cocina y cultura. El 14, los dos turnos de cena son precedidos por un **À la Table des Mots**, un espectáculo de 40 minutos que conjuga posibilidades, convencionales o no, de una cena de enamorados: él + ella, él + él, ella + ella, ella + él... □



Patrick Lair sumiller de Laurent.



Original creación en el Sandwich & Snack Show.



El postre Mon Ange Chocolat Passion, de la La Tour d'Argent.



© Christophe Raynaud de Lage

La actriz Sylvia Bergé.



OMNIVORE WORLD TOUR - PARIS

Uno de los carteles de presentación del Omnivore World Tour.

PALABRA DE CABALLERO

Claudi Mans, catalán, científico y evidentemente gastrónomo ha escrito un *Sferificaciones y macarrones (Ariel)* para explicar "la ciencia en la cocina tradicional y moderna". Pero hay más: revela por ejemplo una obsesión por la palabra justa –en castellano, en el libro, y supongo que también en catalán y otras lenguas: las manías no aceptan fronteras–, dato de una curiosidad sin límites. También, una ironía larvada, que le permite quitar hierro a la estúpida polémica entre cocina tradicional y moderna.

Mans acuña términos sabrosos, nunca mejor escrito, como *croquetoide* para designar la forma de la croqueta. Y cuenta que ya de niño incordiaba con terminología: pretendía llamar tortilla de patatas a la que se hace sin huevos –sólo patata chafada y sartén– y tortilla con patatas, la española. En un medio que profiere términos absurdos como pata negra, que se extasia con el cero no se cuánto de un aceite de oliva, que devora foie-gras sin saber que come hígado graso de pato cebado –y encima sólo dice foie– y –oh tempora oh mores–, ha olvidado que esa fritura japonesa tan de moda se llama buñuelos o que el toro tiene cuatro patas y no es ventresca, las lecciones de Mans se inscriben en aquello de enseñar deleitando.

Un libro para ponerse al día en cocina pero con referencia tradicional, aprender un montón –del café en sus variadas presentaciones a la molécula– e incluso conocer la ensaladilla rusa, paisaje de la familia del autor... Apúntese a estas auténticas 24 horas de Le Mans.