

# ESPERANDO

## al verano



El artista Imi Knoebel junto a sus vidrieras de la catedral de Reims (en la imagen superior).

Champagne para la catedral de Reims y para los 10 nuevos MOF; absenta rehabilitada y excelentes productos en Jeanne A.

Texto: Óscar Caballero

**E**l día 25 serán visibles los 182 m<sup>2</sup> de vitrales diseñados por el artista alemán *Imi Knoebel* —un anticipo para el lector—, marco espectacular para la obra maestra de *Chagall*, de 1974. Ya corrió el champagne, porque se trata de los ocho siglos de la catedral de Reims, capital de las burbujas y escenario de la coronación de la mayor parte de los reyes de Francia. Normal: nació en el sitio exacto en el que fuera bautizado *Clovis*, en 481, primer rey cristiano de los Francos. En 1962, *Adenauer* y *de Gaulle* establecieron ahí la reconciliación entre Alemania y Francia. Y la catedral fue pionera, más de 25 años atrás, de los espectáculos de luz y sonido, una de las razones que atraen al millón y medio de visitantes que la recorre anualmente. Si el 6 de mayo empezó la fiesta de cumpleaños —primera piedra en 1211—, el 23 de octubre concluirá, con el aniversario de la consagración de la catedral tras su restauración en 1938. Exposiciones, el espectáculo *Sueño de colores* y valorización del patrimonio de toda la ciudad, surcada desde abril por esa antigüedad modernísima, el tranvía.

### ¿Ausente la absenta?

*Verlaine* y *Rimbaud* le hubieran dedicado un poema: el Senado francés abrogó, casi un siglo después, la ley que en

1915 prohibió la elaboración de absenta. El creador de *La Fée* —el hada, como llamaban sus adoradores al líquido verde—, y *Marie Claude Delahaye* del *Musée de l’Absinthe*, su asociada, se regocijan y acaso sufren: pierden su condición de clandestinos del alcohol ya que reiniciaron la elaboración del anís severo en el 2000, tolerados pero no permitidos. Su *Spiritueux aux plantes d’absinthe* truco verbal para burlar la prohibición, comenzó a ser vendido en 2003 en Francia, tras 4 años de triunfar en Estados Unidos e Inglaterra. Su competencia es *Versinthe*, lanzada en abril de 1999 por *Pascal Rolland* de la *Liquoristerie de Provence*, con toda la parafernalia para servirla.

### Atienda la tienda A de Jeanne A

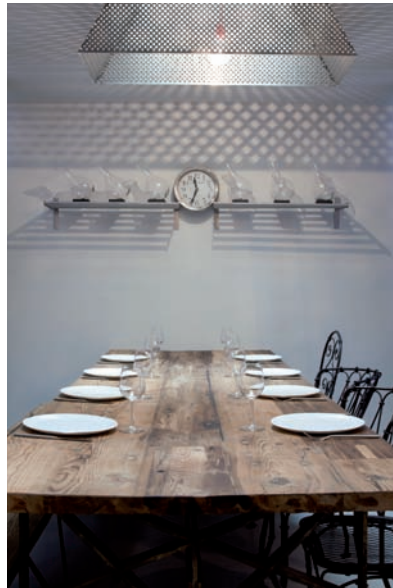
Hija del *bistrot Astier* contiguo —un histórico: lanzó la carta menú; cuenta 350 referencias de vino—, la flamante tienda-bar-casa de comidas se llama *Jeanne A*, por la señora *Astier*, fundadora del bistrot en 1956. *Jeanne A*, abre martes y miércoles. Pero sirve de 10 y media de la mañana a 10 y media de la noche. Para llevar o comer pan de *Frédéric Lalo*, café *Illy*, tés *Betjman & Barton*, confituras *Alain Milliat*, charcutería de *Bobosse* (de Lyon y proveedor de *Bocuse*), toma-



tes antiguos de *Jacky Mercier*, embutidos de *Pierre Oteiza*, ibérico de recebo de Guijuelo, aceites de oliva de Sicilia y alcarras de *Cédric Casanova*, arroz **Canarelli**... Las tarrinas y el foie-gras los elabora *Christophe Kestler*, chef de **Astier**. Un espetón cada día, con pollo de campo fijo (12 euros) y, entre 16 y 18 euros, cordero, cerdo, aves. Sábado y domingo, de 11 a 16 horas, brunch, a 27 euros.

### 34 edición MOF y sólo 10 sobre 464

En 1925, los primeros MOF de cocina recibieron su diploma en la **Sorbona**. En mayo pasado, diez chefs –ise presentaron 464!– ganaron el derecho a ostentar la bandera de Francia en el cuello de la chaqueta. Y no son noves: *Philippe Mille* es el



A la derecha, y en la imagen inferior, dos rincones de Jeanne A.



Foto de familia del jurado de los MOF.

© Romeo Balancourt

chef de **Crayères** (Reims); *Florent Boivin* ejerce en **Troisgros**; *Jean Paul Bostoën* en **L'Auberge de l'Il**; *Fabrice Brunet* y *Eric Finon* en **Lenôtre**... En el 2006, *Bocuse*, que preside el capítulo *Restauración*,

puso al frente del concurso a tres monstruos: *Ducasse*, *Maximin* y *Michel Roth* (**Ritz**). *Christophe Quantin*, de la escuela de Blois, organizó este año a los 35 jurados –cocina y degustación–, entre los que se contaban *Henriroux*, *Marcon*, *Felder*, *Bardet*, *Adamski*, *Le Divellec*, *Menau*, *Trama*, *Orsi*, *Fleury* (las dos cabezas del **Bocuse d'Or**), *Passadat*, *Jacques Decoret*, *Lacombe*...

Platos de la final: *Turban de haddock soufflé* y *Gigot* de lechal asado. Innovación: "un postre, plato semi libre –5 técnicas obligatorias–, para juzgar originalidad y personalidad del candidato". Entre los 36 finalistas, el nivel de algunos no aprobados –*Romain Corbière* (escuela **Alain Ducasse**), *Denis Rippa* (**La Méditerranée**, París), *Philippe Clergue* (**Cordon Bleu**), *Frank Putelat* (**Le Parc**), *Jérôme Blanchet* (**Negresco**)...– realiza el mérito de los nuevos MOF. *Ducasse* expresó un deseo: "más mujeres y más extranjeros en la próxima cita, en 2014". □



## PALABRA DE CABALLERO

iChampagne, perdón, vino tranquilo, para todos! En 2009, los vinos llamados tranquilos, es decir los que no burbujan, representaron el 92,6% del consumo mundial. Es una de las tantas sorpresas –junto con el hecho de que en diez años el consumo mundial aumentó un 8,6%, lo que se cifra en 216 millones de cajas– que depara el imponente estudio de **IWSR** (The International Wine and Spirit Research), encargado por noveno año consecutivo por **Vinexpo** y su ya tradicional prólogo al encuentro bordelés. Como el estudio cubre 28 países productores y 114 mercados y la base de datos de **IWSR**, creada en 1971, imprime carácter, vale apuntar que la mitad de la producción mundial sigue saliendo de España, Francia e Italia; que China se ha convertido en el 7º

productor y con Rusia y EE.UU. –"en 2012, primer mercado mundial"– forma el trío que tira del consumo. Imponente, por cierto: en 2009 el mundo sopló 31.510 millones de botellas. La cifra da resaca. Pero cuidado con vender a la baja: si una de cada 4 botellas bebidas en el mundo son de vino *importado* (Italia es 1er exportador mundial en volumen; Francia en valor), aumenta el consumo para los vendidos a más de 10 dólares la botella. ¿Alcohol? Incomprensible desde España, el único espirituoso internacional que no progresa es el gin. Peor aún, el más bebido no es el cinematográfico whisky ni el aristocrático cognac, sino un vulgar destilado de patatas: el humilde vodka –i4.391 millones de litros en 2010!– de las cogerzas eslavas.