



# Un verano gourmet

De Biarritz a Montecarlo y en París, bistro junto a la Bolsa, libanés y orgánico en Lafayette y el primer restaurante de la Opera Garnier, tras 136 años de espera.

Texto: Óscar Caballero



A la izq., Café Moderne; arriba, Transat Café en el Radisson Blu Biarritz.

La emperatriz *Eugenia* lanzó la moda y hoy todavía, como su vecina San Sebastián, Biarritz es un oasis de elegancia frente a las costas de cemento. Para ver el océano a través de la copa, el **Radisson Blu** ([www.radissonblu.com](http://www.radissonblu.com)) abrió en las alturas y también con vistas sobre la ciudad, su **Transat Café**. Bar lounge de 9 a media noche. Y a las horas de comer, los platos del chef *Alexandre Licakis* (chipirones plancha y fritos, 12 €; cangrejo estilo txangurro, *bavarois* de aguacate con pimentón de Espelette y gelatina de tomates, 9; *tartare* de pescado con mango y limón kumbawa, salsa de mango y albaricoque, 12 €; cordero en costra de avellanas y flor de sal ensalada tibia de habitas, 16 €; churros con limón, caramelo, vainilla, 6,50 €)...

## Trattoria (Ducasse) en Monte-Carlo

Para evitar celos, del Atlántico al Mediterráneo. El viaje que realizó el gascón *Alain Ducasse* para descubrirles, a los mediterráneos, su mar. En este verano con campanas de boda –*Ducasse* guisa en el **Louis XV** la comida de *Albert y Charlene*–, los bailones y/o deportistas del exclusivo **Sporting Monte-Carlo**, repondrán fuerzas en **La Trattoria** ([www.en.sportingmontecarlo.com/La-Trattoria](http://www.en.sportingmontecarlo.com/La-Trattoria)) –“*la cucina italiana semplice e naturale di Alain Ducasse*”–. La típica **Berkel** corta fino el *culatello* de cerdo negro firmado Spigarolli y el horno saca impecables pizzas. La *sangiovese* manda entre las 90 referencias vinícolas, selección de *Gérard Margeon* (y 60 bote-

llas prestigio, como las de la bodega **Petra**, diseñada por *Mario Botta*). *Robbie Pepin*, cocinero de la escudería, presenta sabrosos gnocchi con aceitunas, sepia y el pequeño alcaucil espinoso, *cacciucco* de pescados y mariscos con crostones al ajo, rigattoni con migas de ragú de ternera...

De Liguria o de **L'Andana** (el reducto toscano de *Ducasse*) llega el aceite de oliva para la mozzarella o carnes y pescados *alla brace*. Tiramisú, cassata siciliana o helados, en el tradicional carrito inventado por *Procopio di Coltelli*, clausuran un viaje –*low cost*: unos 60 € sin vinos– al que sólo le falta que las pastas sean al Dante.

## Moderne, rico y accesible

Es zona de turistas. Pero también de *traders* (la Bolsa) y periodistas (*France Presse*, *Le Nouvel Observateur*). Y poco a poco, gastronómica, con bistrot cocina nueva y estrellada (**Racines, Saturne**), el muy buen **Le Mesturet** ([www.lemesturet.com](http://www.lemesturet.com)) y este **Café Moderne** ([www.cafemoderne.fr](http://www.cafemoderne.fr)) en manos de un trío eficaz: *Frédéric Hubig-Schall* (propietario de **Astier** y de **Jeanne A**), *Sébastien Maréchal*, al frente de la sala y de la muy bien elegida carta de vinos y en cocinas, *Jean Luc Lefrançois*, joven veterano (**Ritz, Crillon, Louis XIII** con *Manuel Martínez*), quien, dada su doble vida de atleta de triatlón, pretende nutrir ligero. En el *menu instinct moderne* en 5 etapas (39 €) combina un aroma *nouvelle cuisine* lujo, con abundancia de verde.

La Trattoria, en el Sporting Monte-Carlo.



### Libanés, ibérico, caviar, burdeos en Lafayette

Ya, con sus 3.000 m<sup>2</sup> de **Lafayette Gourmet**, con la impresionante **Bordeauxthèque** en su corazón –en sociedad con los *Moueix* del **Petrus**; sólo burdeos pero todos, a partir de 3,90 y hasta los 20.000 € de un **Petrus 1945**– y delicias para comer a pie de stand –caviar **Kaspia**; bocatas de ibérico de **Byzance...**–, el gran almacén visitado anualmente por unos 35 millones de seres, nutría. Millón y medio de comidas al año, incluidas huevas y salmones **Petrossian** y dulzuras de **Pierre Hermé**. Sin olvidar **Lafayette Organic**, decorado por **Patrick Jouin**: el 100% de productos está certificado bio y todo es local (Île de France). Este verano, **Liza**, creadora de la *nouvelle cuisine* libanesa en París, abrió aquí sucursal efímera. Menu a partir de 14 € y hasta su decorado está en venta.

### Un restaurante en la Opéra Garnier

La inauguración se retrasó 136 años: **Charles Garnier**, el arquitecto de la hoy llamada **Opéra Garnier** ([www.opera-restaurant.fr](http://www.opera-restaurant.fr)) había incluido un restaurante en su proyecto. No pudo verlo ni tampoco fructificaron los intentos de 1973 y 1992. Ahora es cosa hecha gracias a la arquitecta **Odile Decq**, cabeza de la agencia **OBDC** desde 1979, y al restaurador **Pierre François Blanc**. De casta le viene: su abuelo, **Clément Blanc**, fundó **Au Pied du Cochon** y su padre y su tío crearon la cadena **Frères Blanc** que llegó a poseer *brasseries* históricas. El restaurante tiene su terraza de 500 m<sup>2</sup> en el espacio

destinado, en origen, a que las calesas depositaran a los abonados. Fue paradójicamente allí donde las deyecciones de los caballos, índice del número de espectadores, originaron el hábito de desear *merde*! A los protagonistas de los estrenos, como sinónimo de éxito. *Decq* dice haber trabajado “*intuitivamente, como siempre lo hago, pero a partir de datos extremadamente rigurosos*”. Y por supuesto, marcada estrechamente por la comisión nacional de los monumentos históricos. En el interior, una mezzanine con su sinuoso velo de vidrio, rodea los pilares sin tocarlos y abre dos espacios más, la sala y el bar-lounge **Martini**.

En el exterior, las mesas, diseñadas por *Decq*, se alinean sobre el típico empedrado. Para la dirección de fogones se habló primero de **Senderens**, luego de **Nicolas Le Bec** y al fin el designado fue **Christophe Aribert** (2\* **Michelin** en su **Les Terrasses**; Uriage, cerca de Grenoble), con **Yann Tanneau**, llegado del **Mama Shelter**, cuya cocina es precisamente aconsejada por **Senderens**. **Didier Quennouelle**, ex **Le Fouquet's** como segundo y **Hervé Moreau** (ex de **Pierre Gagnaire** y de **Michel Rostang**) al frente de la pastelería, completan el equipo. Ya, se insinúa un plato best seller, el *entremets Opéra*, con miel de las abejas alojadas en el techo del teatro. □



Bocadillos en Lafayette Gourmet.

Imagen del proyecto de la Opéra Garnier.

