

Navidad y street food

Lujo efímero y street food; shopping en París; panes, bûches, galettes; réveillon rima con Crillon; Petrossian sublima el caviar en hoja, en flor, en crema, en cubo...

Texto: Óscar Caballero

Añada 2000 de **Krug** y de su **Clos du Mesnil** presentada sólo durante 8 días, a los primeros 224 que reservaron en Internet, en lo alto de una obra en construcción, con menús a 150 y 300 €. Y siempre, sólida moda gastronómica otoño/invierno, con callos y otros *abats* en, por ejemplo, **Le Ribouldingue**, **L'Apicius**, **Auberge Bressane**... O *lièvre royale*, en **Senderens**, **Bascou**, **Relais Louis XIII**, **Carré des Feuillants**...

A pie de calle, y acaso para siempre, primera barraca de patatas fritas a lo belga en el arranque del Camino de Santiago en París (184 rue Saint Jacques). Moda de la cocina callejera, ilustrada por la 3ª edición del **Festival de la Photo Culinaire** (www.festivalphotoculinaire.com), con apoyo del turismo español, y por el libro *Street Marx (Rouergue)*, del chef **Thierry Marx** con fotos de móvil de la excelente **Mathilde de l'Ecotais** y *street food* de Bangkok, Tokio, Jerusalén y Nueva York.

Detalle: el típico *hot dog* es único alimento en un templo del alcohol parisino, el **Harry's New York Bar**, fundado hace 100 años, el día de Thanksgiving de 1911. Y siempre en el *sank roo doe noo*, el 5, rue Daunou, traducido fonéticamente a los clientes americanos, como recuerda *Harry's Bar 1911-2011 (La Martinière)*, de **Isabelle Mac Elhone**, descendiente directa del primer barman y luego dueño, el escocés **Harry Mac Elhone**.

Shopping y rock

Sexta edición, desde el 1 de diciembre hasta los saldos de enero, de **Shopping by Paris** (www.shoppingbyparis.com), operación coordinada por el Ayuntamiento, con la cooperación de hoteles –hasta un 50% de rebajas–, restaurantes –hasta el 20%–, jornadas *shopping* –motivación del 60% de visitantes, atraídos por más de 6.000

tiendas, marcas de prestigio, aura de la alta costura– y hasta un **Paris Museum**

Pass. Por su parte, **Galleries Lafayette** propone Navidad Rock, gracias a **Jean-Paul Goude**, que simultanea con exposición en **Arts Décoratifs** y rockeros como **Iggy Pop**. Hay "árbol rebelde" de 20 metros, *kouklitas* –las muñecas alta costura del neoyorquino **Andrew Yang**–, ensayos de bandas rock en vitrinas... Y, en exclusiva, *macaron Tempo* (crema perfumada con lima y pimentón de Espelette), de **Pierre Hermé**, cuyos flamantes 50 años fueron celebrados por sus colaboradores y discípulos: cerraron el restaurante **Fogón** y **Herráz** creó una especie de tatin introspectiva: la masa dentro de la manzana.

Panaderos creativos

Dominique Saibron, propone en su panadería parisina (www.dominique-saibron.com) un cruce de *panettone* y *mitche* –la bola de pan de campo francesa–, un *Pain de Noël* de 2 kilos y 30 cm de diámetro, que mezcla frutos secos y cáscara de naranja y limón, para 12 a 15 personas, a 19,90 €.

También panadero importante, **Arnaud Delmontel** (www.arnaud-delmontel.com) echa imaginación a la *galette des rois*, equivalente de la rosca de reyes, habitualmente una tarta de hojaldre con o sin relleno de almendras. La *MR A*, con pistacho y guindas, para 6, a 34,50 €. También, al típico leño de navidad, la *bûche*, en rojo (guinda), amarillo (yuzu), naranja (ídem) y verde (pistacho), la individual a 5,80 y para 6 personas a 34,80 €. Y siempre sus *macarons* (limón/calabaza, *cassis royal*...) y los grandes panes, a 3,50 €, ciruelas secas/bacon, comino y queso *mimolette*, centeno/limón...

Foie-gras de chefs

Es el foie-gras que trabajan chefs como **Patrick Bertron (Bernard Loiseau)**, **Gagnaire**, **Pacaud** en **l'Ambroisie**... Artesano de Las Landas, **Robert Duperier** tiene este año un micuit a la pimienta de Sechuan (200 g a 25,50 €), otro con pimentón de Espelette (120 g a 15,80 €), con miel (125 g a 16 €), pero también crudo, limpio de nervios y venas (56 €/k), sin olvidar el *rôti de magret de canard aux épices*, o con algas y miel de romero, con pimientos o con *cèpes*, entre 22 y 31€/k.



Crema de caviar de Petrossian.



Iggy Pop, rock en Galeries Lafayette.



Foie-gras de Dupérier.



Pain de Noël de Dominique Saïbron.



Variedades de flor de caviar de Petrossian.



Macarons de Pierre Hermé.



Fachada navideña en Galeries Lafayette.



L'entremets confettis, de Arnaud Delmontel.

De compras gastronómicas

Situada entre las cinco primeras casas de subastas y por lo tanto habitual de ventas de grandes vinos, **Artcurial** innova, el 19 de diciembre, con una subasta de lujo, con el gastrónomo y escritor *Bruno Verjus* como experto, *François Tajan* con su martillo y en la cesta de la compra, jamón ibérico de **Carrasco**, trufa blanca de Alba, un costillar wagyu afinado cien días por *Yves Marie Le Bourdonnec*, verduras de la huerta de *Alain Passard*, cítricos raros de los *Bachès*, vainillas de Madagascar de *Laurence Cailler*... A beneficio de la Cruz Roja de Japón y los niños de Fukushima, un **Clos de Vougeot** de **Louis Jadot** en bodega desde 1887 y, para la asociación *Femme en Avenir*, una jornada de cursos de cocina de *Alain Ducasse* y una cena para dos en la cocina del **Plaza Athénée**.

Navidad y fin de año en el Crillon

El leño navideño puede tener marco de lujo como la *bûche Impératrice*, del chef pastelero del **Crillon**, *Jérôme Chaucesse*: bizcocho meloso con cáscara de naranja, un crujiente, mousse de arroz a la emperatriz, gelatina de grosellas/frambuesa y oro (para 6,75 €). La *bûche* cierra la cena del 24 en **Les Ambassadeurs** (380 €) y con menú menos ambicioso en *l'Obé*, el *casualty*, a 95 €. El 31, tres opciones: **Ambassadeurs** (600 €), los salones (800, con espectáculo y **Grand Siècle**) y *l'Obé* (450 con cabaret y **Laurent Perrier 2002**). En fin, brunchs (25 y 26 de diciembre; 1 y 2 de enero) abundantes, con copa de champagne, por 130 €.

¡Toma flor, molinillo y crema!

Armen Petrossian, descendiente de quien fundara la marca y tienda en 1929, responsables de paso de la introducción de los huevos de esturión en la gastronomía, tiene una doble devoción: los productos y su transformación. Mientras prosigue su tarea de atención cualitativa al caviar de granja, único en el mercado –“siempre de agua dulce; no interesa el origen geográfico sino el pez, con el *Beluga huso* (esturión *beluga*) como el más raro y por supuesto,

“selección, afinado y maduración de la materia prima, los huevos”– inventa novedades. Patente y secreto industrial obligan, imposible conocer la receta de la sorprendente **Fleur –flor– de Caviar**, marca registrada como todas las suyas, un molinillo cuyo contenido –“100% caviar, sin aditivos ni aromas añadidos”– se conserva a temperatura ambiente. “Se puede usar molido, como condimento y también sazonar con los granos un arroz o un pescado, según la imaginación de quien cocina”. (Molinillo de 30 g a 54 €). Un juego de palabras muy francés, *Papierusse*, bautizó las hojas de caviar, inspiradas en las de queso individuales, en sándwichs de pan de miga, bajo un huevo *mollet*, envuelto en una tortilla francesa... (La hoja de 20 g a 28 €). En fin, el **Caviarcream**, pasta –25% de caviar, con granos enteros–, de suave sabor, para untar mini blini, tostadas o tacos. (60 g a 25 €). Esto empezó hace cinco años con otra marca registrada, **Caviarcubes** (unos 18 cubos por envase, 20 g a 32 €), en el espíritu del caviar prensado. Precisamente, el gusto de *Armen* por el prensado –defecto en su origen–, desaparecido en su forma natural gracias al progreso de selección, crianza y salazón, le incitó a resucitarlo. Registró el procedimiento bajo la marca **Caviar Pressé 1835**, en envases de 30 y de 50 g, a 42 y 70 €.

Otro acierto: presentación para “golosos egoístas” –12 g– de **Alberta Royal** e **Imperial** (22 y 27 €) o “generosos” (30 g a 27 y 62 €). Y naturalmente, la gama entera de caviar –latas de 30, 50, 125, 250, 375, 500, 750 g y 1 k, a partir de 42 €–, de salmón ahumado –cuidan incluso el ritmo del corte “para no quemarlo con el cuchillo”–; el foie-gras en domo, trufado al 5%; la ronda de huevos de pescado (trucha, salmón y pescado volador con wasabi; lisa en *poutargue* o bacaladilla en *tarama*); el cangrejo real de Kamchatka; las trufas frescas, blanca y negra...

Digestivo para estas Novedades, el nuevo cognac navideño de **Léopold Gourmel** (www.leopold-gourmel.com) a partir de *Ugni Blanc/Folle Blanche* (2%), *1er Cru Fins Bois*, destilación grasa para concentrar aromas, respeto de la añada, sin aditivos ni filtración a frío, envejecido en barricas sin tostar. En *Carafe 6 carats* de 50 cl a 49,50 €. □