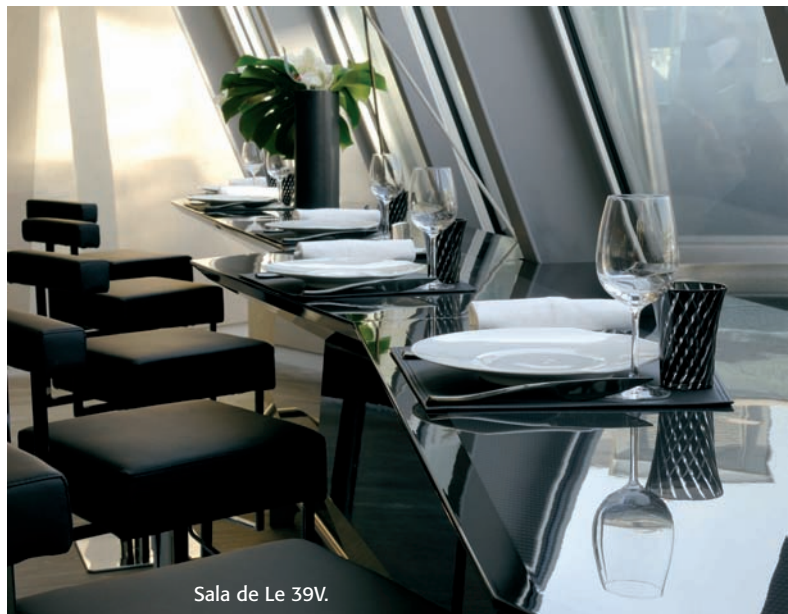


FELIZ AÑO (oui!)

Los franceses se dicen en crisis. Francia no tanto. El foie-gras y el champagne, menos aún. Y París comparte la euforia de las firmas del CAC40, el IBEX35 galo.

Texto: Óscar Caballero



Sala de Le 39V.



Foie-gras ahumado de Rougie y caviar Petrossian.



Velouté de Hélène Darroze para Leffé.

Armen Petrossian lo tiene claro: "hay caviar y Caviar". Pero "el mejor cuesta lo mismo que hace diez años". Y "la oferta se amplió con el caviar de cultivo: en 12 años, de 500 kilos a 120 toneladas". Importante, porque "hay pocas posibilidades de festejar el cambio de año con caviar salvaje". Petrossian (www.petrossian.com), pionero en la venta de caviar de cultivo a nivel lujo, vende las tres variedades: *Baeri* –esturión siberiano; importado por Francia en 1989, hoy es la variedad gala; por sabor y tamaño lo comparan al *Sevruga*–; *Trasmontanus* –esturión blanco norteamericano; pariente del osetra–, el *Gueldenstaedti* (osetra ruso), sin olvidar el esturión chino (*Shrenki*) y los híbridos. En lo alto de la escala de calidad y precios, reserva especial *Huso Huso* (12.200€ kilo), tres veces más que su equivalente de *Gueldenstaedti*.

Petrossian diversifica su oferta. Ahúma *légine*, pez de mares australes, pesca reglamentada, y al mayor pez de río, el *ara-païma* del Amazonas. Además de su tradicional tarama (42% de huevas de bacalao, aceite, pan rallado y punta de crema) mezcla otros con huevas de pez volador y wasabi, con caviar, con raíz de rábano picante. ¡Ah! Excelente foie-gras: espectacular domo trufado y micuit cocinado a 70/85°C.

Francia exporta foie-gras –un excedente de 12.400 millones de euros en los primeros seis meses de 2010–, su elaboración y su cocina. Hace dos años, **Euralis** (www.euralis.fr), cooperativa de 15.000 agricultores, con 5.000 empleados y 1.300 millones de euros de volumen de negocio, líder mundial, creó una base de producción en China, del cebado al envase. **Euralis** tiene dos marcas: **Rougié**, internacional, 77 millones de euros de volumen de negocio en 2009, y **Montfort** en Francia. En China, cuentan ya con 120.000 patos embudo en boca. Y capacidad para un millón. ¡Ojo! En China hay 128 multimillonarios. Y su clase media suma 60 millones de bocas por año.

¿Francia debe su foie-gras a España? Expulsados, los árabes lo habrían llevado al Sudoeste y los judíos al Este: era su grasa animal. Pero Estrasburgo se atribuye su origen –en 1783– y en 1861, la **Maison Feyel**, alsaciana, es proveedor oficial de Napoléon III. Hoy, **Feyel**, que aplica siempre una receta de 1811, propone un foie-gras *prêt à poêler*; desnervado, condimentado, cocinado a baja temperatura. Sólo hace falta cortar las escalopas y saltearlas 2 minutos de cada lado, (250 g; 6 escalopas; 14,90 €). Y del Sudoeste, una conserva con I.G.P.: el foie-gras de **Albert Menès** –dos tiendas propias y venta por internet–, con garantía de origen y transformación (180 g a 29,80 €).



El bistrô Aux Lyonnais celebra sus 120 años.

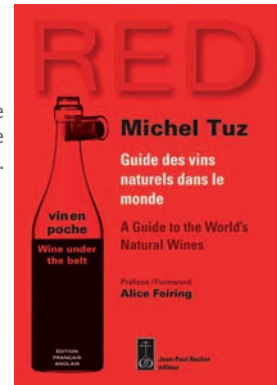
© Frédéric Vasseur



Foie-gras de Albert-Menès.



Terroir Parisien, de Yannick Alleno.



Portada de red, de Michel Tuz.



Bière de Noël, con receta de gambas.

¿Sed o no sed?

En la D.O. Cahors, cuna del malbec que Argentina universalizó, *Jean-Luc Baldès* (**Clos Triguédina** desde 1830), lanza el primer malbec espumante, rosado: **Bul's 2009**, vendido únicamente por internet (www.jbaldes.com), a 12 € botella. Y en Provenza, **Château La Dorgonne** (D.O. Côtes du Lubéron; 80% syrah y 20% garnacha) crea línea de productos: **Le Vignerón du Lubéron**. En su **Confiture de Noël** (7,50 € los 250 g), los célebres 13 postres provenzales de navidad: membrillo, higos, ciruelas, albaricoques y uvas secas; dátiles, cáscaras de cítricos, nuez, almendra, especias...

¿Cerveza? **Bière de Noël**, en acuerdo con foie-gras de ganso, asado con especias y *spéculos* (pastel belga); gambas salteadas, salsa soja y cáscara de naranja y tostadas con especias y *Ossau-Iraty*, queso vasco. En la cerveza de navidad, *Caroline Furstoss*, sommelière del **Shangri-La Paris**, nuevo *palace* parisino, halla "delicadas notas de canela, caramelo y cítricos, que casan con estos platos festivos". Nuevo acuerdo: **Leffe**, la cerveza belga, pidió aperitivos a *Hélène Darroze*. La rubia 2* preparó dos *veloutés* y salmonete, patata, **Leffe Brune**.

Seis mil cocineros, pasteleros y sumilleres, invitados por la revista **Le Chef**, votaron a *Camille Lesecq* como mejor chef pastelero del año. Con apenas 29 años, lleva ya seis como *chef pâtissier* de 14 pasteleros en el **Meurice**, hotel cuyo chef salado, *Yannick Alleno*, reivindica raíces parisinas. *Alleno* lo explica en un libro, que son tres. En efecto, *Terroir Parisien* ofrece un libro con *75 des meilleures recettes parisiennes*

de *Yannick Alleno*, otro con retratos de agricultores de Île de France y sus productos y, en fin, una historia del terruño parisino, firmada por el crítico de **Le Monde**, *Jean-Claude Ribaut*.

Alain Ducasse renovó, chef incluido, el **Ducasse Plaza Athénée** (www.alain-ducasse.com) con lo que llama *simplicidad*. En realidad, cocina de producto, compleja. Y precios altos, como cuadra. Y celebró los 120 años de **Aux Lyonnais**, el bistrô de París que dirige desde 2002 con menús de seis grandes chefs de Lyon: *Sonia Ezgulian*; *Romain Chapel* y *Philippe Jousse*; *Mathieu Viannay*; *Jean-Paul Lacombe* y *Michel Chabran*, con embutidos de *Colette Sibilia*, quesos de la *Mère Richard*, *beaujolais* de *Dubœuf* y precio amable (38 €). Casi al mismo tiempo, en nombre de su cadena, **Châteaux Hôtels Collection** (www.chateauxhotels.es), *Ducasse* firmó acuerdo con **Auberges & Bistros de France**, el invento de *Régis Bulot* cuando abandonó la presidencia de **Relais & Châteaux**. Ex chef *Ducasse*, en fin, *Frédéric Vardon* abrió restaurante de altura, el **Le 39 V** (www.le39v.com), un sexto piso en la avenida George V, decorado por el arquitecto argentino *Marcelo Joullia*, el mismo que creara en su tiempo el palacete de *Pierre Gagnaire* en Saint Etienne.

Navidades muy dulces

El fin de año es también el de *Jean Luc Naret* como director de las guías *Michelin*, cargo que ocupaba desde 2004. Responsable de la expansión de la guía en Asia y Estados Unidos,



Salon del Astrolabe, del restaurante Laperouse.

PALABRA DE CABALLERO

Ya ha escrito uno que todos los pueblos tienen una cocina, pero pocos una gastronomía, riqueza que se mide en libros, artes de mesa y personal capacitado, no en kilos de más. En todas partes se cuecen habas; en algunas, seleccionan el producto más singular, lo transforman, lo sirven en la vajilla correspondiente, en un entorno adecuado, con una bodega capaz de responder a las exigencias del conocedor y un personal a la altura —en sala y en la mesa—. Por eso, la televisión más española induce a confusión cuando —también en su versión internacional ¡ay!— muestra una paella de record y el cocido madrileño (idem, como símbolo “gastronómico del AVE que unirá Valencia y Madrid”).

La misma RTVE salta fronteras con ese capítulo de *Carpanta* siglo XXI, en casa del gran *Paco Torreblanca*, que culmina con una escena del pasado —o eso espera uno—: *Imanol Arias* y *Juan Echanove* aprovechan un descuido del dueño de casa para darse un atracón, atosigarse, aplastar una tarta.

[Se supone que la escena pretende ser graciosa]. Una vez más, se invoca el santo nombre de la gastronomía en vano. Normal: la RAE, que a la lengua de comer ni la lustra ni le da esplendor, yerra en su diccionario cuando define así gastronomía: “arte de preparar una buena comida” (1). Peor aún: “afición a comer regaladamente”.

Acuñado en Francia, el neologismo significa “Conocimiento de todo lo que tiene que ver con la cocina, con el orden de servicio de una comida, con el arte de catar y apreciar los platos”.

¿A que no es lo mismo?



A la izq., propuesta navideña de Daniel Mercier; a la dcha., chocolates de Sadaharu Aoki; debajo, Trésor de Arnaud Larher.

los mercados que interesan a la multinacional del neumático, *Naret* se dedicará al *consulting*, con las guías rojas como primer cliente.

El histórico **Laperouse** (www.laperouse.fr) conserva sus alcobas para dos comensales. Por eso, el menú del 31 de diciembre (210 €; 300 € con vinos) sufre un recargo de 50 € si es servido en *salon particulière*. *Jean-Sébastien Pouch* aceptó el desafío de resucitar la institución (**Lapérouse** figuró en el primer lote de 3* en 1933 y conservó el rango 38 años). Tiene tablas: a sus 31 años, pasó diez como segundo de *Éric Frechon*, 3* en el **Bristol**.

El dulce de navidad es el tronco (*bûche*) de navidad, revisitado por pasteleros y panaderos como *Dominique Saïbron* con, por ejemplo, su *bûche* de castañas. Las **Galeries Lafayette** prefieren el chocolate. Un trío de *durse* —*Pierre Hermé*, *Jean-Paul Hévin* y el japonés *Sadaharu Aoki*— presentó sus novedades, en presencia de ilustres colegas: **Valrhona**, **La Maison du Chocolat**, *Arnaud Larher*, *François Pralus*, **Boissier** (de 1827, retomado en el 2000 por *Sylvie Douce* y *François Jeantet*, inventores del **Salon du Chocolat** que el **Grupo Gourmets** presentará en Madrid en 2011), **Dalloyau**, **Domori**, **Mazet**, *Michel Cluizel*, *Patrice Chapon* y *Daniel Mercier*.

El dulce de Reyes es, en cambio, la *galette des rois*, hojaldre por fuera y almendras por dentro. Una, entre la docena recomendable, orgánica como manda la época, la del **Boulangier de Monge** (www.leboulangierdemonge.com). Panaderos y pasteleros compiten por el haba —lo era: hoy, piezas de porcelana, objetos de valor—, que además de proclamar rey a quien la obtiene, suscita la *fabofilia* de coleccionistas, un museo en Nantes —enseña que la historia del haba empieza en Alemania en el siglo XIX— y un salón internacional, que en enero tendrá 9ª edición en París.

El salón **SIRHA** (2.098 expositores —1 de cada 5, extranjeros— y 141.380 visitantes, 15.000 internacionales, en 2009; 13 pabellones internacionales y más de 10.000 chefs de 136 países) no es sólo el **Bocuse d'Or**, ni las *food* tendencias y nuevos productos sino también la **Place des Vins**, salón de las DD.OO. A propósito: faltará *Marcel Lapierre*, pionero del llamado vino natural con su célebre **Morgon**, falleció en octubre, pérdida sentida por el mundo del vino sin —o con poco— azufre. Ese vino tiene ya su libro rojo, **Red** precisamente, guía de vinos naturales en el mundo, de *Michel Tuz*, publicado en inglés y francés, por *Jean-Paul Rocher* y con prólogo de *Alice Feiring*, la enemiga íntima de *Parker*. □