



EN ABRIL, temas mil

Cena versallesca –890 €– con homenaje a Santamaría; Petrossian manda huevos; Michelin 2011 sin 3* pero 600 restaurantes a menos de 29 €; los bistrots de Lebey; diseño comestible y flamante Lavinia.

Texto: Óscar Caballero



Versalles admite estrellas de interior: el 6 de abril, 650 ricos –890 € cubierto; 450 reservas al 8 de marzo– cenarán, en el decorado de Luis XIV, productos del terruño galo –vinos de LVMH–, cocinados por *Frédéric Anton* (*Le Pré Catelan*), *Michel Troisgros*, *Régis y Jacques Marcon*, *Marc Haerberlin* (*L'Auberge de l'Île*), *Jean-Georges Klein* (*L'Ambourg*), *Patrick Bertron* (*Bernard Loiseau*), *Jean-Michel Lorrain* (*La Côte Saint Jacques*), *Édouard Loubet* (*La Bastide de Capelongue*), *Enrico y Roberto Cerea* (*Da Vittorio*), *Daniel Boulud* y *Thomas Keller* (*Per Se*).

Jaume Tàpies (*Relais & Châteaux*) convocó la cena "para celebrar la inscripción de la comida gastronómica a la francesa en el Patrimonio Inmaterial UNESCO". En el programa inicial figuraba *Santi Santamaría*. El 6, su viuda recibirá el homenaje de *Relais & Châteaux* y de los otros cocineros. En palabras de *Tàpies*, "el alma de Santamaría flotará en el castillo".

Que se nos viene la pascua, mozas

Petrossian, cuyo restaurante mantiene un comedor de cocina rusa, la celebra en plan eslavo, con el típico *XB* (Cristo vence), perlas de chocolate rellenas de vodka, los otros huevos (de salmón, esturión, pez volador...) y, sobre todo, *pashka* y *koulitch*.

Y llega con guías

Michelin France 2011, en plena decadencia de ventas, pero sólo frente a sí misma: es decir, 107.000 ejemplares en 2010 (entre las 50 mejores ventas) en lugar de los 350/500.000 de comienzos de





siglo. Pero ni *Gault Millau* (adquirida por una empresa de reservas de restaurantes) ni *Bottin* (hoy propiedad de un Banco) sobrepasan los 10.000 ejemplares.

Por primera vez desde 1993 no hay nuevos 3* en *Michelin France* que incluso rebajó a *Michel Trama* a 2*. En cambio, las devolvió a *Jean-François Piège*, quien inauguró, en el primer piso de su *Thoumieux*, un innovador –ponen la mesa delante del cliente quien escoge un plato en torno al cual arman la comida; entre 70 y 115 €– restaurante gastronómico de 20 cubiertos.

Sorpresa: 2* a *Shinichi Sato* –discípulo de *Pascal Barbot*, de *Astrance*–, en *Passage 53*, minúsculo restaurante en uno de esos típicos pasajes cubiertos del viejo París.

La nueva redactora jefa de la guía, *Julienne Caspar*, alemana, sostiene que “*el talento de la cocina francesa no se reduce a las 3**”. Y como prueba enseña el flamante *Bonnes petites tables du guide Michelin 2011*, con “*600 buenos restaurantes a menos de 29 €*”.

Lebey, sólo bistrots

Excepción que confirma la regla, y guía respetado, *Claude Lebey*, mítico creador de la colección *Robert Laffont* de libros de cocina, conmemora las bodas de plata de *Le Petit Lebey*, sólo *bistrots* de París, su oferta exclusiva. *Francis Staub*, creador de las famosas *cocottes Staub*, apadrina el premio que distingue anualmente el mejor *bistrot* –este año, *Le Volnay*– de los 390 seleccionados. La novedad (*Prix Lillet-Lebey*) es *L’Hedoniste*. Y 22 *bistrots* –incluido *Passage 53*, el nuevo 2* *Michelin*– comparten la puntuación más alta: 3 *cocottes*.

Comer diseño

Hasta el 30 de abril, *Le Lieu du Design*, espacio dedicado al diseño como su nombre lo indica, expone *Food Design*, subtítulo “*aventuras sensibles*”, centrada en colecciones de *Alessi*, coordinada por *Marc Brétilot*, diseñador culinario. El recorrido cruza preguntas sobre el mundo alimentario, trabajos de estudiantes y demostraciones. “*Al margen de esta experiencia multisensorial –explica Brétilot–, 50 objetos Alessi, firma que festeja sus 90 años, invitan a descubrir o redescubrir una aventura sensible e industrial, entre innovaciones técnicas y artísticas*”.

Por ejemplo, el resultado de un diálogo diseñador-cocinero: *La Pasta Pot* (*Patrick Jouin* con *Alain Ducasse*), *Les essentiels de pâtisserie* (*Matali Crasset* con *Pierre Hermé*), *La Cintura di Orione*, (*Richard Sapper* con grandes chefs franceses e italianos). Sus sartenes y cazos se exhibirán en demostraciones prácticas, junto a los cuchillos *La Via Lattea* (*Gian Franco* y *Anna Gasparini*, más *Alessi* y los artesanos de *Berti*) en duelo con quesos bautizado *Fromage / Formag*. [Cotilleo del *vernissage*: este mes abre, en Bastilla, un “*inédito espacio*”, *Gambes Seconde Nature*



Dos imágenes del último Lavinia en La Défense, barrio de negocios de París.

–¿nombre definitivo? –, para “*interpretar, transformar, magnificar, urbanizar, domesticar, customizar y, sobre todo cocinar, la naturaleza*”, según la comunicante *Aude Charié*].

Lavinia, entre La Moraleja y La Défense

Diseño madrileño, en fin, para *Thierry Servant* y *Pascal Chevrot*, quienes siguen creando clones de su *Lavinia* inicial. El último en *La Défense*, el barrio de negocios y rascacielos de París. Homenaje al origen, este segundo local parisien se inspira, en decorado y comida, en el *Lavinia* de La Moraleja. □

PALABRA DE CABALLERO

¿Le apetece un Tapa Mundi? La tapa es norteamericana: una ostra Rockefeller; un buñuelo de tomate verde. La tapa es monegasca: un *barbejean*, pequeño ravioli de verduras. La tapa es de Nîmes: brandada de bacalao. Es de Niza: *socca*, la crêpe de harina de garbanzos; los petits farcis, mini verduras rellenas. De Burdeos, la ostra con su mini salchicha caliente. Sin olvidar la *croquette*, que la emperatriz *Eugenia* llevó a Madrid en el siglo XIX y *L’Hardy* popularizó en 1929. La tapa es israelí: *falafell*. Del mundo árabe: *pastilla* y *brick*; *sfijas* libanesas. Es griega: rollos de hoja de viña rellena de arroz. Por no hablar del Oriente lejano: *sashimi* y *sushi*; *dim sums* y *nems*. O tempura, el buñuelo que jesuitas y franciscanos llevaron allí desde la Península.

Español es el tapeo. Ese ritual itinerante que, de bar en bar, lleva su cortejo, una barra para la mejor croqueta, otra para el montadito, el buñuelo, los boquerones. O la tapa moderna: un corte de parmesano en el 41º de los *Adrià*, descendientes por cierto de la emigración que repartió el rito por la España de mesa y mantel.

¿Español el tapeo? Bueno, andaluz, es decir oriental, llegado como el escabeche desde Persia, con el zoco y sus puestos alimentarios. En Cataluña, lata, vermouth y pica-pica son entrantes de mesa. Y la cocina miniatura vasca exige cubiertos. Ahora que la tapa se viste de largo hay que repetir que su rasgo ibérico es el tapeo. Y su punto más fuerte, inexportable, el cliente.