

Fachada del Drugstore, donde se aloja el segundo Atelier Joël Robuchon.

Propuesta de Jean-Paul Hevin en su Chocolat Bar.



CHEFS

al colegio



Ducasse y Robuchon en la fundación del Collège Culinaire de France.

Vinagres de Brigitte Autier.



Novedades de Robuchon, Ducasse, Lasserre. Un Chocolat Bar y un efímero Cointreaupolitan. Cítricos, condimentos y SIAL.

Texto: Óscar Caballero

Joël Robuchon cerró su **Table de Robuchon** y creó un segundo **Atelier Joël Robuchon**, en el Drugstore de los Champs Elysées. Abrió, con lavado de cara, el **Mini-Palais**, del **Grand Palais**, asesorado por **Eric Frechon** (3* en el **Bristol**). Nuevo **Café Artcurial**, en la casa de subastas homónima, en el **Rond-Point**. Hasta el 24 de octubre, efímero **Cointreaupolitan**, bar **Cointreau** en el recoleto **Hôtel Particulier**, de Montmartre, y amadrinado por **Dita Van Teese**, la striptiseuse de culto. En fin, **Jean-François Piège** obra ya en su pequeño pero diseñadísimo rincón gastronómico, en el primer piso de la brasserie **Thoumieux**, que rige con un **Costes** en la gestión.

Chocolate bar de J.P. Hévin

El artesano chocolatero **Jean-Paul Hevin** inauguró **Chocolat Bar** en el primer piso de su boutique, con creaciones servidas de 12 a 18 horas, del chocolate con queso en plan aperitivo, el snack (remolacha, zanahoria, espinaca), un postre (con frutos rojos o cítricos), al chocolate energizante (plátano, pimienta), afrodisíaco (especias, jengibre), zen (té matcha) o alcoholizado...

Nuevo chef

En París, el libro de pases nunca cierra y el súper agente parece llamarse **Alain Ducasse** quien celebra los 10 años de su restaurante del **Plaza Athénée** con cambio de chef y orientación. Su cocinero, **Christophe Moret**, fue transferido al histórico **Lasserre**, cuyo titular, el excelente **Jean-Louis Nomicos**, otro ex de la galaxia **Ducasse**, explica que le han ofrecido "un lugar mágico, en París, del que hablaré en diciembre". Nuevo chef del nuevo **Ducasse**, **Christophe Saintagne**, hasta entonces executive chef de **Alain Ducasse Entreprise**. "Christophe –le presenta A.D.– trabaja conmigo desde hace más de diez años, tiene una visión completa de mi repertorio, colaboró en mi último libro, *Nature*, y es el más adecuado para conducir con inteligencia la decisión de cambio profundo que tomé para este restaurante".

Fundación del Collège Culinaire

Insaciable, **Ducasse** lanzó el **Collège Culinaire de France**, en su **Jules Verne** de la torre Eiffel, con una comida **15 platos/15 chefs** porque cocinaron, además de A.D., los otros fundadores: **Yannick Alléno**, **Paul Bocuse**, **Alain Dutournier**, **Gilles Goujon**, **Michel Guérard**, **Marc Haerberlin**, **Régis Marcon**, **Thierry Marx**, **Gérald Passédat**, **Laurent Petit**, **Anne-Sophie Pic**, **Joël Robuchon**, **Guy Savoy** y **Pierre Troisgros**. Los otros dos fundadores son **Laurent Plantier** (socio financiero de A.D.) y **Guy Job**, director de televisión a cargo de los programas gastronómicos de **Robuchon**.

Una cocinera crea condimentos

La *estocaficada* es el plato de bacalao –seco y salado, cinco días en agua– de Niza. Y fue el nombre del restaurante de *Brigitte Autier*. En el 2000, flechazo con el célebre limón de Menton.

"Lo descubrí y, como pasaba el día en la cocina, empecé a trabajarle de mil maneras". Brigitte no es agria pero le va el cítrico: mandarina, kumquat y tomate fueron los pasos siguientes y así creó los **Pitacou**, una gama de pastas condimento, vegetales. En el 2009 vende el restaurante y, asociada con *Liliane Tiberi*, funda **Terroir Avenir**. A finales de septiembre abrieron por fin su laboratorio, asesoradas científicamente por el **Centro Técnico de Conservación de Productos Agrícolas** y otro de transferencia de tecnología. El resultado, que el corresponsal cató y estará en el **SIAL** este mes, son condimentos y vinagres a base de cítricos que no han conocido tratamiento químico. Y tampoco hay conservantes en su elaboración.

Magret con **Pitacou Mandarina**, pescados o postres con su toque de kumquat al agrídulce, aromatizantes para masa de pan o fondos de tarta, aerosoles para ensaladas, desglasados, reducciones...

Un salón de diseño

El **SIAL** 2008 recibió 147.860 visitantes, 62.514 franceses y otros 85.343 profesionales de 185 países sin olvidar a los 1.500 periodistas de 45 Estados. Este año –del 17 al 21 de octubre–, además de las novedades y tendencias, **Food Design**: los alumnos de la escuela superior de arte y diseño de Reims, bajo la dirección de *Marc Brétilot*, el *culinary designer* presentado ya en estas páginas, trabajarán "*alegorías comestibles*", esa relación entre continente y contenido "*esencial en el trabajo de los chefs japoneses, pero rara entre nosotros*", según *Bretilot*.

Entre los 5.500 expositores, Israel. Vuelve tras 7 años de ausencia, con ventajas como los productos sin gluten ni lactosa, gracias a sus normas religiosas. Exótico: sal del Mar Muerto, miel de Jerusalén y Galilea... □

PALABRA DE CABALLERO

"Si quieres hacer empanadas de ave o de perdices con cebolla, toma una cebolla, la más grande que encuentres, y vaciala según tu buen parecer. E introduce el ave o la perdiz o alguna volatería. Y toma ronchas de tocino gordo y magro y depositalas al fondo de la cebolla... Luego coloca de nuevo la cobertera de la cebolla".

El *Libro de Sent Soví*, primer recetario de Europa, es de comienzos del siglo XIV. ¿Eran enormes las cebollas o eran pequeñas las perdices? Buena excusa para recordar que todo tiempo pasado fue peor o en todo caso diferente.

Las primeras patatas traídas a Europa por los españoles fueron llamadas *tartufas* por su parecido con las trufas. O eran excepcionales las patatas o, entonces, eran mediocres las trufas. O bien no se trataba del mismo producto. Lo mismo se puede aplicar a esas recetas que hablan de kilos y kilos de trufas. Pues sería la de verano. Y el pan de antaño, el pan de nuestras abuelas, "*la hogaza de toda la vida*", según las publicidades más o menos idiotas (o destinadas a) ¿era el pan de ortigas, de corteza de árbol, de cereales con bicho, el más numeroso según el gran *Eloy Terrón*? ¿Era el pan de nuestros abuelos, la hogaza de antaño que hace soñar a los distraídos de hoy? Lo único de toda la vida, en la alimentación europea y hasta la segunda mitad del siglo pasado, fue el hambre, las privaciones, el fraude, el gato por liebre.

Interior del restaurante Ducasse Plaza y su chef, Christophe Saintagne.



© Joerg Lehmann

Thoumieux

70, rue Saint Dominique
www.thoumieux.fr

Plaza Athénée

25, Av Montaigne
www.plaza-athenee-paris.com

Lasserre

17, Av Franklyn Roosevelt
www.restaurant-lasserre.com

Cointreaupolitan, Hôtel Particulier

23, Av Junot
hotel-particulier-montmartre.com

Jean Paul Hévin

231, rue Saint Honoré
www.jphevin.com