



# Danza de chefs

Muebles de hotel, a casa; palaces, escuela de chefs;  
retoran Francis García y Maximin;  
se fuma en Loiseau; Michelin pasa revista...

**V**ida de palace. *Éric Briffard*, buen chef del **Vernet** (2 estrellas), discípulo de *Robuchon* en **Jamin**, reemplaza en el **Four Seasons George V** a *Philippe Legendre* y *Yannick Alleno*, 3 estrellas en el **Meurice**, triunfa como coach de su

frío. En el caliente, plancha y vitrocerámica, horno y salamandra. Y pocas mesas. Menús que oscilan entre 45, 55 y 65 euros.

Otro a su aire: *Karil López*, ex segundo del **Bristol** -cinco años con *Eric Frechon*- abrió **Le Cristal**



segundo, *Philippe Mille*, a quien preparó para el Concurso Nacional de Cocina Artística, equivalente del Campeonato de España de Cocineros del Salón Internacional del Club de Gourmets. *Mille* -34 años; diez con *Alleno*- irá, representando a Francia, al **Bocuse d'Or 2009**.

Otro palace, el **Royal Monceau**: reunió su mobiliario en 3.000 lotes. Los subastará, del 19 al 22 de junio, el martillo de **Cornette de Saint Cyr**. Para 2009, *Philippe Starck* promete crear allí “*un nuevo concepto de hotel de lujo, inédito en París*”. Corolario, el excelente chef del **Jardin**, *Christophe Pelé* -38 años, formado por *Bruno Cirino* y *Gagnaire*- se independizó. De cara al cliente: la barra de su **Bigarrade**, con cinco taburetes, es el puesto

de **Sel** (30/80 €; vinos de 34 € a 192 €), con mestizaje de productos -sardinas españolas/mantequilla de **Bordier**- y técnicas. Ejemplo, este clásico remozado, *viennoise de veau*: escalope a la inglesa, beurre noisette con alcaparras y patatas grenaille al jugo ajado.

#### Más movimientos

Piruetas diferentes la de *Ghislaine Arabian*, quien reinó con 2 estrellas en **Ledoyen** vuelve con modesto **Les Petites Sorcières**. Pica en Flandes: cocina del norte, rareza en este océano de aceite de oliva. Croquetas de camarón, *waterzooi* de vieiras, vol-au-vent de pollo de campo, espectaculares patatas fritas. ¿Qué más? Pan de especias, cerveza y chocolate en la carbonade; auténtica *gaufre* de Bruselas con

**Arriba y en la siguiente página, detalle del Fumoir Relais Bernard; abriendo la crónica, imagen del chef Philippe Mille, representante francés en la próxima edición del Bocuse d'Or.**



helado de vainilla; parfait glacé con achicoria y sabayón de cerveza blanca... Menús (20/24 euros) y 60/80 euros a la carta.

*Étoiles* (estrellas), la revista de la guía *Michelin* (mayo-junio; 4,90 euros), es una nueva publicación, coeditada con *Glénat*, editorial repartida entre la historieta y los libros de chef. En el primer número, *Michel Guérard*. Su declaración ("un plato logrado es un momento de gracia, nacido del pensamiento y de la mano del hombre"), que define "el noble oficio manual" (del cocinero, "pero también del pintor, el músico, el cirujano, el escultor, el torero"), inauguró la *Carta blanca a...* También hay noticias, precisiones (las galaxias de *Robuchon* -18 estrellas en el mundo- y *Ducasse* (15 estrellas), viajes sobre las huellas de los inspectores...

La experiencia es un grado: vuelve *Francis García* (ex *Chapon Fin* en Burdeos), encargado por el nuevo propietario del histórico *Château*

*Grand Barrail*, hotel tradicional de Saint-Émilion, de formar sala y cocina. Otro retorno: *Jacques Maximin* creó, para Roland Garros, el concepto *Saga Pasta* (todo pasta: 3 entrantes, 3 platos y 3 postres), para mil cubiertos diarios. "Artesanía y buen precio", proclamó. Ejemplo del menú a 22 €: cada día, de 5.000 a 10.000 raviolos de maracuyá, hechos a mano.

En fin, gracias a *Dominique Loiseau* se puede fumar en un tres estrellas, su *Relais Bernard Loiseau*, en Saulieu. El flamante fumoir respeta las normas anti-tabaco. Es una habitación de 35 m<sup>2</sup>, con cierre automático y extractor, vedada a menores de 16 años. Y al personal. El fumador pide café o bebida por teléfono y se lo dejan frente a la puerta. Para limpiar, el encargado espera una hora, tras la salida del último fumador y la renovación del aire. ■

#### BIGARRADE

106, rue Nollet. París  
Tel.: +33 01 42 260 102

#### LE CRISTAL DE SEL

13, rue Mademoiselle. París  
Tel.: +33 01 42 503 529

#### LES PETITES SORCIERES

12, rue Liancourt. París  
Tel.: +33 01 43 219 568

#### RELAIS BERNARD LOISEAU

Saulieu  
Tel.: +33 03 80 905 353  
www.bernard-loiseau.com

### PALABRA DE CABALLERO



La región centro francesa (320.791 habitantes) encargó a *Thierry Marx*, el cocinero más ozónico de Francia, la

formación de los 92 chefs de sus restaurantes escolares, hasta 2010. Y una revisión completa de menús, decoración, ruidos. Claves: "entorno agradable y educación del gusto". En el plato "¿por qué no uno solo, pero equilibrado?"- mucho bio y poca grasa. Y por 2,50 €.

Signos. Mientras periodistas y chefs neandertales anatematizan sifones, el 90% de los bars à vins franceses adopta el vino llamado natural y *McDonald's* Francia -más de mil restaurantes; primera cadena gala- propone piña pelada en sachet degustación de 65 g y pregona equilibrio alimentario. Pero la llamada cocina tradicional (lo tradicional en Europa fue el hambre; la dieta mediterránea es un invento reciente y americano; el 90% del aceite extra virgen envasado, español, es de los noventa) sigue sin saber quitarse salsa y grasa de encima. ¿El inventor de la nouvelle cuisine puede zanjar la cuestión?

En la nueva revista *Michelin*, *Michel Guérard*, septuagenario alerta, salomiza la muy aburrida -y eterna- polémica de antiguos y modernos. "En este comienzo del siglo XXI la cocina instauró una elegante simbiosis entre poesía y ciencia, imaginación y técnica. En un ejercicio paralelo, igualmente vital, sería una pena que tradición y modernidad pierdan su voz. Pero la nostalgia no fue jamás mi regla de vida. Amo los platos delirantes a condición de que me sorprendan y sean suculentos. Y a esta generación de jóvenes y brillantes cocineros, de insolente talento".

O.C.



## **CLUB DE VINOS GOURMETS**

**La mejor selección de vinos llama a su puerta**

Las ofertas más exquisitas y novedosas del  
panorama vinícola y gastronómico de España



**Hágase socio y  
participe en  
nuestras catas.**