

Novedades París



Menús de leyenda con champagne Mumm.



Primavera a la FRANÇAISE

Michelin France 2010 y el sueldo del inspector;
Aizpitarte en el Pompidou y Albert Adrià en Omnivore
Deauville; Menús presidenciales Lalou...

Texto: Óscar Caballero

Si es primavera, es *Michelin France*. En 110 años, 101 ediciones. Hoy, Francia es uno de los 23 países con *Michelin*: 25 guías, 45.000 direcciones, más de 2.000 restaurantes con estrellas, más de 1,2 millones de ejemplares. En la France –3.453 restaurantes y 4.104 hoteles– la desaparición de **La Maison de Marc Veyrat** dejó 3* libres. Las ganó un modesto: *Gilles Goujon* y su **L'Auberge du Vieux Puits**, en Fontjoncouse –133 habitantes–, a 32 km de Narbona. Entre los 10 nuevos 2*, *Christophe Pelé* y su **Bi-grade** (París), *Alexandre Bourdas* (**Sa Qua Non**, en Honfleur), *Jean Sulpice* (**L'Oxalys**, en Val-Thorens). Y los restaurantes de temporada, de dos 3* de París, *Pierre Gagnaire* (**Les Airelles**) y *Yannick Alleno* (**Le Cheval Blanc**). Entre las *injusticias* (relativas: una guía privada, que paga sus comidas, hace lo que quiere), mezquina estrellita a **Le Coquillage**, de *Olivier Rœllinger*. Y eliminación de la estrella del excelente *Gérard Besson*. Nadie llora en cambio por el descenso de 2 a 1 del restaurante de *Hélène Darroze*.

En fin, la guía France inaugura este año, y hasta el 21 de junio, una operación primavera: ofertas exclusivas de más de mil restaurantes (www.printempsduguidemichelin.fr). Cotilleo: una credencial plastificada y roja identifica al *Représentant Qualifié des Services des Guides Michelin*, individuo con horarios de obrero del siglo XIX (8:30 a 23 h, domingo incluido, en rotaciones semanales) y sueldo modesto –1.500/2.500 euros–, para 240 comidas, 130 noches de hotel y más de 1.500 formularios al año.

Aizpitarte en el Centre Pompidou

Iñaki Aizpitarte, cuyo **Chateaubriand** es el único bistró entre los World's 50 Best Restaurants, siempre lleno, siempre inventivo, fue el padrino, en el **Centro Pompidou**, de la V edición del **Festival Hors Pistes**. *Iñaki*, que no por nada inauguró en 2005 el restaurante del **Transversal**, el único museo de arte contemporáneo de la *banlieue* de París, apadrinó un *pot pourri* de videos culinarios y filmes.

También, animaciones golosas como la música de la **Vienna Vegetable Orchestra**, primos austriacos de los **Musicisti**: flautas talladas en zanahorias, el *pepinófono*, puerros amplificados,

trompetas pimienta... Iñaki dirigió aquello. Y el primer día nutrió con bentos el evento.

Champagne de leyenda y menú ídem

René Lalou fue un hombre, con mando en Mumm durante medio siglo, dio su nombre a una cuvée R. Lalou mítica, Guadiana del champagne por culpa de los vaivenes comerciales de la marca de la banda roja. En su época de gloria era obligatorio en cenas de gala. Para resucitarlo, Mumm tiró de seis menús presidenciales, servidos a Lady Di, Thatcher, Roosevelt, Gorbachov, Hussein I de Jordania y John Kennedy. Luego, cuvée R. Lalou 1998 mediante, convenció a nueve grandes chefs para revisitarlos. Serge Vieira, el Bocuse d'Or que acaba de plantar 1* en el frente del flamante restaurante a su nombre, en Chaudes-Aigues, se suma con sus platos a los imaginados por dos chefs parisienses: Jean-Louis Nomicos (Lasserre) y Alain Pégouret (Laurent). La nómina la completan el inoxidable Paul Bocuse, Rachel Gesbert (Fontaine aux



Iñaki Aizpitarte, chef de Chateaubriand; la nueva edición de Michelin Francia.



© Laurent Feneau

A la dcha., piel de pescado seca de Trio; abajo, tripa de bacalao de Matteo Baronetto.



CLUB DE GOURMETS

Perles, Rennes), Jacques Chibois (La Bastide St Antoine, Grasse), Régis y Jacques Marcon (Saint-Bonnet-le-Froid), Jean-Yves Guého (L'Atlantide, Nantes) y Michel Sarran (Toulouse).

Los hermanos -Adrià- sean unidos

Al mismo tiempo que Ferran Adrià transformaba elBulli en Fundación, en el Forum Atlántico de Santiago de Compostela, en otra playa del Atlántico, que así son los mediterráneos, su hermano Albert anunciaba un futuro bar de tapas "dulcesalado": los cubiertos serán los dedos del cliente. Y creatividad sin cortapisas: "la formación del pastelero es tan técnica y precisa que para reinventarla hay que zafarse de las obligaciones de un restaurante". El joven pastelero retirado fue venerable padrino del V Omnivore Food Festival, en Deauville, con el que Luc Dubanchet, creador de la revista Omnivore, sigue la senda que abriera el Forum de Vic. Entre las múltiples demostraciones fue interesante constatar que cunde la tendencia a trabajar la piel del pescado, que lanzó entre los alternativos de Barcelona el rumano Juan, chef comunitario y músico. Para muestra, la imponente trippa di baccala del más que prometedor Matteo Baronetto, chef del Cracco, de Milán. O la piel de pescado seca del Trio (Malmoe). □

PALABRA DE CABALLERO

El pan nuestro de cada día dánosle hoy. Pero en el desayuno. Más allá de la discusión sobre la calidad del pan (ver pág. 60), la verdadera cuestión es la de saber qué pinta, hoy, el pan en un restaurante gastronómico. Y cuando reina el discurso dietético. Mientras el chef pierde tiempo para deslumbrar con una tapa, el cliente se jarta de pan. Y con el pan, desciende media botella de vino. El detalle mejora esa ración de preso, pero agrava la factura.

Entre tanto, esos restauradores incapaces de darle a comer comida e incluso de proponerle un buen pan, multiplican sabores, cereales, presentaciones. Pero señor mío, si el chef no es panadero, que en lugar de descongelar panecillos tenga una idea para hacer boca. Y que no pretenda hacer patria con la ridiculez de oponer a un rito francés -pan y mantequilla-, el aceite de oliva. Si hay un plan de servicio racional, y un servicio eficaz, no tendría que haber hueco para el pan. Y menos aún para jugar al labriego medieval con hogaza y aceite. Porque al labriego no le servían después un menú.

¿Supervivencias? En 1995, en los 3* de París, un carro de tartas -más aptas para la hora del té que para el restaurante- cruzaba otro de quesos, que tampoco pinta gran cosa si uno ha comido bien.

Hoy, esos dos carros son de museo. Y en España, el queso entre comidas. Y de postre, ¡tomad mucha fruta!, como pregonaba aquella tienda de Madrid.