



El castillo de **VIGATO**



Apicius no parece parisino –palacete con jardín– pero atrae al Tout Paris. Con 2 estrellas y Relais & Châteaux, Jean-Pierre Vigato es autodidacta.

Y en ese marco de lujo, el plato estrella es la tête de veau sauce ravigotte.

Texto: Óscar Caballero

Todo empezó en 1966, en Conflans Sainte Honorine, ciudad de poco más de 30.000 habitantes, al noroeste –y a 27 km– de París. Con 14 años, *Jean-Pierre* anunció a sus padres que dejaba la escuela: sería cocinero. ¿El olor de las confituras de la madre, que *"me persigue hoy, aún, mientras preparo uno de mis postres fétiche, como esa crema crujiente de regaliz o el todo caramelo"*? ¿La sólida pero minuciosa cocina de la abuela?

El caso es que desde aquel momento no sólo se forjó un jefe de cocina, sino también su cocina: nunca se le pasó por la cabeza, por ejemplo, aquello de los *stages*. *Vigato* fue aprendiz en el **Moulin d'Orgeval**, en otra *banlieue* del residencial oeste parisino, *"con la obligación de probar mi resistencia y el gusto*

por aprender el orden y la organización, única forma de compensar la torpeza del debutante". Sigue cursos por correspondencia para pasar, como alumno libre, el CAP, el certificado de aptitud profesional de todo cocinero. Y cuando por fin halle su primer puesto de pinche, en París, tendrá que desaprender el fuego: *"las cocinas no eran de carbón, como las de mi aprendizaje, sino de gas"*.

Un detalle. El joven *Vigato* tiene los ojos muy abiertos porque lo suyo es observar: gestión, personal, detalles de sala, caprichos de clientes...

Un objetivo: ser patrón. *"La cocción precisa y el sabor justo los traía sabidos de casa"*. Por eso mismo, tras pasar tres años en cocina, en **Le Moniage Guillaume** parisino, y dos en el aún vi-

gente **Charlot**, de Pigalle, al contrato de cocinero que le ofrece el hoy desaparecido restaurante **Albert**, de la avenida *du Maine*, en Montparnasse, prefiere transformarlo en otro de aprendiz de sala. "Y no sólo porque la sala estaba mejor pagada, en la época, que la cocina: en dos años, además de ascender hasta *maître d'hôtel*, acumulé conocimientos, estudié inglés y enología, me familiaricé con el trabajo del sumiller, intenté adivinar lo que cada cliente busca".

Justamente, unos parroquianos, a los que impresiona su dinamismo, le prestan dinero para establecerse. En 1978 cambia París por un pueblo de los alrededores: "cuatro meses de obra, pero sólo 60 días de trabajo. París me había inoculado su virus y si bien podía ganarme muy bien la vida, en aquel páramo, lo que yo buscaba era el desafío".

Cocinero en París

Lo encuentra en 1979, en Montmartre. En la *rue Rachel*, la del cementerio –y las peripatéticas– abre **Grandgousier**, su mujer en sala y él en fogones, ya con la misma obsesión de "la cocina simple y el sabor justo".

A pesar de la estrechez, del barrio y del decorado, *Michelin* hace honor a su lema –la primera estrella corresponde a la cocina– y le distingue con un *macaron*. El restaurante marcha. *Vigato* recibe sabrosas ofertas y en 1982 decide vender: aquello le quedaba pequeño a su ambición.

Casi dos años de búsquedas hasta dar con un local de esquina, en la avenida Villiers, del muy gastronómico distrito 17. Allí nace **Apicius** y allí lo conoce este corresponsal, que habla por primera vez del fenómeno en *Club de Gourmets* y lo incluye, en 1985, en su *París en 50 menús* (Juan Granica; Barcelona), con las recetas de los platos que *Vigato* sirvió el 4 de marzo de 1984 a los honorables académicos de la casquería. Es decir, espuma de higadillos de ave, *crepinette* de manitas de cerdo con jugo de perejil y trufas, riñón de ternera con mantequilla de hierbas. Y una suculenta *marquise* de chocolate amargo –no-



vedoso entonces– y tartas de *praliné*. Por platos entrañables –por las entrañas– como ése, refinados sin embargo, le cae, en 1986, la segunda estrella.

Las mismas dos que conserva un cuarto de siglo más tarde, pero ya transformado en castellano de París: en pleno triángulo de oro, en el que fuera *hôtel particulier* de la familia *Schneider*, adquirido por el cineasta y productor *Luc Besson*. A *Vigato*, crecido "entre un gallinero y un huerto, en el fondo de casa", capaz de servir la mejor molleja de ternera al espetón, la cabeza de ternera con su lengua y sus sesos, el foie-gras salteado con *radis noirs* confitados –antes de la veda ecologista, también sobre un *sashimi* de atún–, un pollo asado, le caen lejos los *gourmets*. "Lo que me priva –prefiere– es ver la *gourmandise* –la glotonería– iluminar un rostro. Sobre todo, el de una señora guapa".

El escenario perfecto

Precisamente una golosa, habitual del primer **Apicius** le hará el contacto con *Besson*, quien había instalado sus oficinas de producción en dos pisos del palacete, con entrada por la *rue du Faubourg Saint Honoré*, pero soñaba con un restaurante –"de lujo por la zona, pero no por su cocina; es decir, sin manierismos" –, en los bajos y el jardín, con su verja y entrada propia sobre la *rue d'Artois*. Allí celebró *Vigato* la navidad del 2008, tras mucho trajín porque se ocupó de todo. Así, de la primitiva sala de consejo, en la que ahora está el bar con los cócteles de *Louis* –y al que se puede acudir independientemente del restaurante– guardó el cielo raso, con sus angelotes, en un contraste de sobriedad y punto *kitsch*.

Allí se puede tomar el café, pasar a por una copa o, como hacen algunos *habitués*, llamar cuando salen de uno de los cines de los Champs Elysées, a ver si pueden tomarse allí el legendario soufflé de chocolate –muy caliente, le echan encima una crema batida "chantilly sin azúcar, casi hasta un punto mantequilla" y muy fría– antes de ir a dormir.

Como las puertas del bar se abren al jardín, es el paso de los fumadores. Precisamente, el cigarro –D4, Hoyo de Monterrey Epicure N°2, Partagas D4, Ramon Allones Specially Selected; en épocas de libertad, **Apicius** tuvo dos caves– es uno de los



El chef Jean-Pierre Vigato.

Apicius

placeres –junto con el golf y la caza– del chef, fastidiado por "esta época de prohibiciones y falta de convivencia".

Anécdota reciente: "recibí una carta en la que me criticaban porque una noche, acabado el servicio y con el restaurante semivacío, me senté a la mesa de unos amigos y encendí mi D4".

En el salón privado, Vigato colocó muebles y *appliques* comprados en subastas o rastros. A quienes lo escogen, les aconseja platos de cuchara o en general aquellos de largo guiso, que no corren el riesgo de enfriarse, porque la cocina está más lejos que de la sala. Un sopón de verduras puede abrir ruta, en invierno, a un ave crujiente.

Hay también un Salon Klimt, porque, devoto del pintor vienés, Vigato prefirió decorarlo con sus reproducciones, "antes que con los cuadros de un desconocido contemporáneo".

Vigato lo tiene claro, en ese sentido: "la del comedor, colgué cuadros que deben atraer la mirada, pero sin hacer pensar: la cabeza tiene que concentrarse en el plato".

A los 150 comensales de cada día –en su mayor parte clientes fieles–, el chef, que suele escaparse por la mañana para ver si en los mercados vecinos algo le llama la atención, relata sus hallazgos, los primeros cêpes, una pieza de caza, esos tomates que le vende un amigo...

En 1992, cuando se responsabilizó de la cocina del pabellón francés en Sevilla, Vigato cambió la raqueta por los palos de golf. Desde entonces juega seis meses por año, los otros seis los ocupa la caza. Cuando el corresponsal, que de palos sólo conoce los del flamenco y el palo cortado –sin olvidar que del Puerto de Palos salieron a descubrirle–, le pregunta qué come un cocinero antes de afrontar los 18 hoyos, Vigato le recomienda "un plato de spaghetti con aceite de oliva y albahaca fresca, coronados por un huevo poché".

Normal: papá Vigato era italiano. □



Jean-Pierre Vigato, con camisa azul, y el equipo de Apicius.



Apicius

20 Rue d'Artois.

París

www.restaurant-apicius.com

VIGATO, CABEZA DE VACA

Su *tête de veau* requiere 15 minutos de preparación y hora y media de cocción. "La puedo servir para uno –reconoce– pero prefiero una mesa de seis o siete, para sacarla entera y cortarla en sala. ¡Nadie saldrá con hambre!".

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Para la cabeza de vaca:

- 1/2 *tête de veau* con lengua y sesos
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 4 patatas torneadas
- 1 cebolla picada con un clavo de olor
- 1 *bouquet garni*
- 2 limones
- 2 cucharadas soperas de harina
- Pimienta negra en granos
- 50 ml de agua
- Vinagre

Para la salsa ravigotte:

- 2 huevos duros picados
- 4 cucharadas soperas de perejil
- 4 cucharadas soperas de vinagre
- 1 cebolla en *brunoise*
- 1 cucharada sopera de mostaza fuerte
- 4 pepinillos cortados pequeño
- 2 cucharadas soperas de cebollino
- 1 cucharada sopera de alcarraras

ELABORACIÓN:

Blanquear la cabeza, eliminar a la llama los pelos restantes y masajearla enérgicamente con medio limón. En el zumo de otro limón, diluir la harina y reunir todos los ingredientes, salvo los sesos, en agua fría. Llevar a ebullición y luego dejar que cueza flojo durante hora y media. Preparar la salsa ravigotte mezclando y salpimentando los ingredientes. Cortar la cabeza y, mientras, pochar los sesos en agua avinagrada, unos 5 minutos. Cortarlos en cuatro. Acomodar armoniosamente en cada plato cabeza, lengua y sesos. Saltear. Acompañar con verduras.