

## Alain Passard. Un buen pasar

En 2011, el semanario L'Express lo calificó de dios viviente. Alain Passard, 56 años el 4 de agosto –y 42 en cocina– fue, con 26, el más joven dos estrellas Michelin. Y ostenta las tres estrellas desde 1996. Los japoneses lo veneran. Y su manera de ser y trabajar, de vivir, lo convierten en el caso más singular de la alta gastronomía.

Dos veces dos estrellas había conquistado, ya, en 1986, cuando adquirió el antiguo Archestrates de su maestro, Alain Senderens. Lo rebautizó Arpège porque ya entonces tocaba al saxofón (un Selmer Mark VI de los años cincuenta).

Otras ocupaciones singulares: desde sus 18 años salta en paracaídas. Y acaso porque se formó como pastelero, y Carême incluyó esa práctica entre las bellas artes, también esculpe.

Durante un cuarto de siglo rechazó todas las ofertas para publicar sus recetas e inopinadamente se descolgó –en 2005 en la reputada Gallimard– con un libro ilustrado para niños: Les Recettes des Drôles de Petites Bêtes (recetas de curiosas bestezuelas). Cinco años más tarde salió su Collages et Recettes (Alternatives), libro catálogo: los collages son suyos y los expuso en el museo de artes decorativas.

(Inesperado, también: esos collages inspiraron a dos maestros vidrieros que los tradujeron este año en 14 vitrales para la capilla Saint Yves, gótico flamígero del siglo XV, en la Bretaña natal de Passard).

En 2011, otro ovni literario: en la Francia que rinde culto a la historieta (el sector movió 232 millones de euros en 2010) el álbum En Cuisine avec Alain Passard es un libro de cocina insólito. Su autor, Christophe Blain, estrella del género (premio al mejor álbum en 2002 por Isaac le Pirate; y un Quai d'Orsay que vendió 120.000 ejemplares), captó con maestría los gestos del chef, su atuendo habitual de cocinero –ni chaquetilla ni toca–, su vida repartida entre Arpège y las tres granjas –“mis jardines”, dice– que creó desde 2002.

Blain abrió su paladar a sorpresas como “el helado de heno, ¡increíble: tenía el sabor de su olor!”. Y en tres años de proximidad, sombra familiar en huertas y cocina, logró que lo olvidaran –“el dibujo no hace ruido ni exige flash”–, lo que le permite introducir al lector en los lugares del culto, allí donde todos llaman a Passard chef –y a sus espaldas, papá– y él los trata de madame o monsieur.

(Con proximidad: “Madame –pica a Julie, responsable de aves–, me parece que retrocedes”. Un señor o señora, pero con tuteo, que incluye a Tony, el segundo de a bordo, a Sylvain, el jardinero de Le Mans y a Renaud, el de Normandía).

Hay 16 recetas, pero con su procedimiento dibujado, lo que añade intensidad (así como el erotismo de Milo Manara es mucho más sensual que la mejor fotografía). Y hay confesiones: Julie terminó Ciencias Políticas y un curso de gestión en artes culinarias. Aterrizó en Arpège y Passard la puso al frente del puesto de aves, del que no tenía idea. “Me ha enseñado todo. Eso sí, cuando pasa detrás de ti, nada se le escapa. Se da cuenta si has adelantado algo para que no te desborde el servicio (...) esta cocina es pequeña, no es ergonómica, es vieja; eso te obliga a ser súper organizada (...). Una o dos horas entre cada servicio para comer o hacer una siesta. Un trabajo de perros. Pero accedes porque es Passard”.

En Le Point, el chef comentó el trabajo de Blain –a quien dio entera libertad– “reflejó bien el

ambiente, nuestras relaciones, los gestos, la manera de cocinar, de sazonar; esa dinámica en la que estoy, actualmente, de borrar el gesto. Si haces los dos o tres gestos necesarios, ya está: el plato se redondeará solo”.

### **Una cocina del nuevo siglo**

El s. XXI es importante: apenas comenzado, en el 2001, Passard sorprende al mundo con su decisión de retirar la carne de la carta. Es cierto que las aves o los crustáceos eran piezas más habituales en su cocina que los chuletones. Pero el asador nace y –herencia según él de su abuela, Louise Passard–, este cocinero era considerado un maestro del tema.

Y sin embargo será el primero que ose renunciar a la vaca. (“La relación con el animal, con la sangre, es agotadora”, le confiesa a Blain).

Más aún: si la nouvelle cuisine fue pionera en dar protagonismo a las verduras –hasta ella, nunca figuraron en los platos recomendados en la Michelin–, AP va más allá: verduras y frutas en el centro del plato, como esa remolacha horneada dos horas y media en costra de sal. Su propósito: “comparar a una verdura con un grand cru; que se hable de una zanahoria como de un gran chardonnay”.

### **La idea se la llevó al huerto**

En septiembre del 2002 inauguró su potager, 2 hectáreas en Le Mans a 230 km de París –sólo una hora de AVE–, con un caballo de tiro y doctrina orgánica.

Tres años más tarde, huerto normando y el tercero en el 2008, en la bahía del Mont Saint Michel. Tres huellas de terruño: arena del Sarthe para zanahorias, espárragos y puerros; arcilla normanda para la raíz de apio y la col y las riberas de La Mancha para las hierbas. Ahora, en Normandía instala un ahumadero de verduras. Y prepara un fertilizante natural.

“Yo le contaba las verduras desde mi punto de vista –recuerda uno de sus jardineros–, pero fue él quien terminó por contaminarme y ahora, cuando estoy en el huerto pienso en lo que dará esa zanahoria, esa col, ese tomate, en la cocina de Arpège”.

Respuesta del interesado: “en el jardín creo platos que no se me ocurrirían en la cocina. Mis jardineros me enseñaron la paciencia: esperar, respetar las estaciones, escuchar”. Básico: “recrear biotopos, respetar la identidad del suelo, la biodiversidad. O sea, seleccionar en función del suelo y de la geografía, como se hace con los terruños vitícolas”.

Lujo de la simplicidad, 40 toneladas –más de 450 variedades– de frutas, hierbas aromáticas y verduras, de los que media centena son descubrimientos o redescubrimientos, sin rastros de pesticidas ni fertilizantes, y que tampoco conocerán el frío artificial, son transformadas cada año en platos 3 estrellas.

Ejemplos ilustrados por collages: plátanos al curry de Madrás, salvia y cebolla malva; zanahorias y albahaca púrpura con canela; manzanas al horno con flor de hibisco con grageas troceadas; cèpes con limón y flor de tomillo y aceite de oliva o nabos violetas y tomates negros al vino saint amour con huevo tres minutos...

En Orleans, la tierra de Juana de Arco y del vinagre, Passard se asoció hace diez años con un pequeño vinagrero artesano al que le ha diseñado unas mostazas. Pero esas y otras actividades son tan consustanciales con su dedicación permanente a Arpège como para que haya que

arrancarle cada dato.

Eso sí, aparte sus demostraciones rituales en Japón, cada día se le puede ver al final del servicio, comer a hora madrileña, hacia las tres de la tarde. Y cuando aún se podía fumar, este conocedor de habanos encendía el suyo en la sala, hacia las 11 y media de la noche, en alguna mesa amiga. Siempre en su restaurante porque “aquí es donde me siento bien”.

Confidencia: este prototipo de cocinero restaurador que le gusta la gente –con la que trabaja y a la que sirve– y ama recibir, siempre se negó a crear sucursales. Pero le ronda una idea: un comedor en uno de sus huertos. Acaso el año próximo...

**Número de la revista:** 435-436

**Fecha de publicación:** Julio del 2012