

LOCALES

LOCAL

sirven



El mercado de los proveedores de Alain Ducasse, celebrado por segundo año en el Hotel Plaza Athénée; abajo, el Extra-Brut de Billecart Salmon.



Danza de chefs; Ralph's, restaurante de Ralph Lauren; Béatrice Cointreau y sus SensationElles; Billecart Salmon y Champagnes des Vignerons. Locavores y mercado chic en el Plaza Athénée...

Texto: Óscar Caballero

Nuevo chef en la **Tour d'Argent**: *Laurent Delarbre*, formado en esta cocina, pero también en las del **Ritz y Lasserre**, fue ungido por *André Terrail*. Su estreno coincide con el de *Frédéric Simonin*, ex de *Robuchon* (París y Londres), instalado en el ex **Bath's**, mientras *Christopher Hache* (28 años) reabre **Les Ambassadeurs**, restaurante del **Crillon** cerrado desde el adiós de *Jean-François Piège*. Precisamente, en el **Thoumieux** de *Piège* –brasserie siglo XXI– *Béatrice Cointreau* lanzó **Les SensationElles de la Gastronomie**, reunión de 60 cocineras, amadrinadas por *Anne-Sophie Pic*, única 3* de Francia. *Carol Duval Leroy* presentó allí la **Cuvée Femme** de su champagne y *Sylvie Cazes-Regimbeau*, dos añadas de su **Lynch Bages**.

Nuevo, también, **Ralph's**, la mesa de *Ralph Lauren*. Benjamín de 4 hermanos del Bronx, se hizo conocer en 1967 por su diseño de una corbata. Ahora, con una fortuna de 4.600 millones de dólares, *Lauren* inauguró en el Saint-Germain-des-Près que fuera literario su tercer domicilio parisiense, nave almirante de la firma: un palacete de 2.150 m², donde, según su hijo *David*, "el cliente debe sentirse en casa". **Ralph's** coloniza el patio adoquinado para servir bajo sombrillas. Y las seis caballerizas adyacentes, *boiserie* de roble blanco avejentado, parqué Versailles, gruesas vigas en el cielo raso. Como el vecino **Caffé Armani**, el **Ralph's** será espacio nutritivo y punto de encuentro, en medio

de la moda, manteles y servilletas cambiados para cada plato. A quien haya leído *Gastrónomo en USA* (*Xavier Roig*, en **Zendrera Zariquiey**) no le llamará la atención que **Ralph's** sea monográfico de cocina norteamericana. Y de productos: cangrejo de Maryland, por ejemplo. En exclusiva, solomillo *Black Angus organic* del **RRL**, el *ranch* de *Ralph Lauren* en Colorado. Vino de ambas costas del Atlántico. Y champagne: tras dos años malísimos –1.334 millones de botellas en stock, en 2009–, las ventas crecen. **Billecart Salmon** aprovecha para presentar su **Extra-Brut**, pinot meunier (40%), noir (35%) y chardonnay, sin azúcar añadida. "Frescura y mineralidad", define, orgulloso, *François Domi*, enólogo y *chef de cave*.

Preparando el verano

Entre tanto, los 20.255 viñateros, propietarios del 90% del viñedo de la Champagne, reunidos bajo el sello **Les Champagnes des Vignerons**, bien conocido del lector de esta revista, pidieron al chef *William Ledeuil* platos para sus vinos. Al extra brut lo acordó con croquetas de gazapo y cerdo, albahaca tailandesa, **Savora** y pimienta; *blanc de blancs* al salmón *mi cuit* condimento espárrago/galanga.

Champagne es viñedo próximo –Épernay a 119 km– de París, ciudad invadida por el *locavorisme*, último tic ecológicamente correcto: al descubrir que los alimentos recorrían 2.000 km promedio antes de llegar a la boca gala, *Jean-Luc Reymond*, chef del **Justine**, halló el año pasado un *omble chevalier* (sentería de salmón) a 125 km, vino de Orléans a 119.



Ralph's, el restaurante parisino del diseñador Ralph Lauren; a la dcha., retrato de Marc Bretillot y su obra Le Grand Millefeuille.



Béatrice Cointreau, Anne-Sophie Pic, Jean-Françoise Piège y Duval Leroy durante la celebración de Les SensationElles de la Gastronomie, en el restaurante Thoumieux.



© Culinaire Design/Marc Bretillot, Éditions Alternatives, 2010



La Tour d'Argent
15, Quai des Tournelles
www.latourdargent.com

Frédéric Simonin
25, Rue Bayen
www.fredericsimonin.com

Les Ambassadeurs
Hotel Crillon. 10 Place de la Concorde. www.crillon.com

Thoumieux
79, Rue Saint-Dominique
www.thoumieux.com

Ralph's
173, Boulevard Saint-Germain

Justine y Montparnasse 25
Hotel Méridien Montparnasse
19, Rue du Commandant René Mouchotte
www.lemeridien-montparnasse.com

PALABRA DE CABALLERO

¡Feliz 150 años, **Casa Labra**!

Uno, que no estuvo en la inauguración, tiene como rito, en cada viaje a Madrid, comer el dúo tajada / croqueta de bacalao. Un buen test. Primero, porque para esos minúsculos manjares hay cola; segundo y muy relacionado: el punto de sal del bacalao es excelente. Y es que muchos restaurantes alegan, cuando se critica el desalado total del bacalao, que lo pide la gente. Las colas de **Casa Labra** indican lo contrario.

Y esto viene a cuento: las cocinas de España reemplazaron la monotonía, su signo hasta los 1980, por un despliegue de técnicas y productos. Con cierta exageración: dar a escoger lo superfluo –tipos de pan, sales diferentes, distintos vinagres y aceites–, pero imponer lo fundamental: punto de cocción de la carne o el pescado; botella lejos de la mesa y sumiller distraído.

El colmo: el menú cerrado, que sólo se puede aceptar como excepción que confirma la regla. La justificación del restaurante fue siempre la posibilidad de satisfacer un capricho. El triunfo de la cigarra sobre la hormiga. En 1765, *Diderot* explica el primer restaurante a *mademoiselle Volland*: "puedes comer solo, en mesa individual, no colectiva. Y sobre todo, elegir lo que te venga en gana, en una carta llena de tentaciones".

Los fundamentos del restaurante: platos bien sazonados (y aún así, salero). Sumiller alerta o botella en la mesa. Punto de cocción según pedido. Buen aceite y buen vinagre. Y satisfacer caprichos.

[Churchill: "No soy exigente; me conformo con lo mejor"].

Su vecino del **Montparnasse 25**, *Christian Moine* y otros chefs de hoteles del grupo **Starwood**, complotados con proveedores próximos –el más, el panadero estrella de chefs, *Jean-Luc Poujauran*, en el distrito 7 de París– siguieron el ejemplo y lo cuentan en www.100local.fr

¡Ay! los ricos, empeñados en financiarse lujos de pobre –*time is money*–: tras equivocarse con el discurso *eurocéntrico* de las estaciones (el invierno europeo, y no lo habían pensado, coincide con el verano del hemisferio sur) contraatacan con la distancia del proveedor. [Uno se pregunta que comerán en un avión a 9.000 km de toda huerta. Ah, perdón, no hay que viajar en avión].

Aunque siempre a la última –su nuevo libro se llama *Nature*– *Alain Ducasse* hizo venir de lejos a sus proveedores: por segunda vez, plantó mercado en el distinguido patio del **Plaza Athénée**, con stands para los cítricos de *Bénédicte* y *Michel Bachès*, las verduras y flores de *Didier Pil*, las fresas de bosque de *Rolande Most* (de las 4 hectáreas de **La Finca**, en Málaga, desde hace 12 años proveedora de *Ducasse*), la mantequilla y nata de *Pascal Beillevaire*, las aves de *Huguenin*...

Un mercado de diseño, diría *Marc Bretillot*, diseñador y artista plástico, quien desde 1999 utiliza los alimentos como materia prima de su trabajo, pionero del **Culinaire Design** que ahora plasmó en el libro del mismo título (**Éditions Alternatives**), con texto de *Thierry de Beaumont*, periodista y profesor de la escuela de diseño **Camondo**. □