

Mauro Colagreco
y su aceite de
oliva.



Selección de Cumpay, los
puros Flor de Selva de
Maya Selva.



© Marc Dantan.

Tabaco, aceite y

LIMÓN

Jornadas Omnivores, Gantié 2010, Vouvray con platos Heerah, aceite y dulce de leche alimonados por Colagreco y humeantes 15 años de Flor de Selva.

Texto: Óscar Caballero

Omnivore, revista, creada en 2003 por Luc Dubanchet, lanza dos manifestaciones. El 4 de septiembre, en Nantes, *Les Goûts Uniques*, sabores únicos: 60 productores en mercado/de gustación, talleres culinarios y mesa para mil comensales, diez chefs y diez asadores. Del 12 al 19, en *Loire Atlantique*, el tema es el mar. Y cata de vinos del Loira. El 20, en París, *Omnivores 100%*. El tercer lunes de cada mes, en el nuevo restaurante del chef *Fabrice BIASIOLI*, **Grandes Tables** (www.lesgrandestables.com), del 104 (cuyo **Café** presentó esta página), "cocina en movimiento".

Porque "la tinta de calamar es la excepción que confirma la regla, *Black 100%*, experimentará el color negro en el plato".

La Heerah Vouvray

Bacaladilla con *beurre blanc* al jugo de yuzu, mejillones y berberechos vapor; foie-gras de pato con mandarina sanguínea; bogavante azul con pomelo rosado y tatin de mango con *cedrat* y sorbete de mango, son las recetas preparadas por *Antoine Heerah* (**Chamarré Montmartre**, www.chamarré-montmartre.com) para combinar con la gama de vinos de la D.O. Vouvray. "Son vinos de una complejidad inaudita si se piensa que se trata de un monovarietal (*chenin*) y un des-

afío para el cocinero", afirma *Heerah*, nacido en isla Mauricio, crecido en el centro de Francia y cuyo **Chamarré** impuso en París, en los dos mil, un talante cítrico.

Mauro en aceite y limón

Huilerie St. Michel (www.huilerie-saint-michel.com) elabora su aceite de oliva, desde 1896, en Menton, la de los famosos estíos de *Vicente Blasco Ibañez*, a dos pasos de Mónaco. Y la capital del limón. Allí, en poco más de dos años, el chef *Mauro Colagreco*, ex segundo de *Alain Passard*, quemó etapas en su **Mirazur**, restaurante con huerto: estrella, cocinero del año *GaultMillau*, integrado en la banda de chefs de Italia y Francia que alimentan la Costa, portada de la revista *Étoile (Michelin)*, participante de las semanas españolas en Shangai. El año pasado, *Mauro* casó limón y olivas en un aceite para **St. Michel**, con nueva versión —añadió jengibre— 2010. "Siempre con la ciencia de maceraciones de los perfumeros de Grasse del siglo XVII, la pericia de Colagreco para ensamblar y la de filtrados de St. Michel", según *Karim Djekhar*, propietario de la aceitera. Primer chef argentino con estrella, *Colagreco* rescató la confitura monotemática de su país, el dulce de leche, y la combinó con limón, "otra pasión argentina". Y todo bajo la advocación del dicho murciano: "limón, hasta en el limón" (*Ignacio Fontes* dixit).

La diosa Maya

Hay que meterse en Honduras: *Maya Selva*, un pie en su país natal y otro en París, aprovechó en los 1990 la liberalización



© Didier & Betty Cernignani

del mercado francés, para convertirse en la primera elaboradora de puros de la historia, s.e.u.o. Así nació **Flor de Selva** (www.mayaselva-cigares.com), "obra de una fumadora de puros convencida de que el tabaco, producto agrícola, debe dar fe de un terruño". Primera caja vendida en 1995. En Francia, los **Flor de Selva**, en especial el robusto, convirtieron a tercetos habaneros en infieles, por lo menos ocasionales. La segunda etapa fue vender el terruño volcánico de Costa Rica (**Cumpay**) y en fin, el puro democrático a partir de la simplicidad de la hoja enrollada, el **Villa Zamorano**. Presentada, casi recién nacida, en Cataluña, en **Cal Ble**, **Flor de Selva** entra hoy de manera más orgánica en España. Fue uno de los anuncios de la muy ahumada celebración de los 15 años, que reunió medio millar de personas en los jardines –para fumar– del ultra selecto **Cercle Interallié**.

Gantié 2010

En 565 páginas, 800 direcciones, 500 productos gourmets y 19 años de edad: *Le Guide Gantié Provence-Côte d'Azur* es la única referencia válida de una Costa Azul que incluye Liguria y Piemonte y Provenza. Es, además, obra de un hombre, **Jacques Gantié**, crítico literario y gastronómico de **Nice Matin**, estimulado por un **Alain Ducasse** que revolucionaba cocinas desde Mónaco, osó en 1991 crear una guía veraz y bien escrita. Normal que la 19ª edición haya convocado más de 300 personalidades, en una presentación para la que **Paul Dubrulle**, cofundador de **Accor**, hoy presidente del Consejo Superior Francés de Turismo Enológico, abrió su **Domaine de la Cavale**, vinos de la D.O. Luberon. Los sólidos los guisaron cocineras de la talla de **Reine Sammut** (**Auberge La Fenière**) y **Elisabeth Bourgeois** (**Le Mas du Tourteron**, en Gordes). □

PALABRA DE CABALLERO

Egología –ego y no eco– es la palabra tendencia. Traducción: yo me lo guiso y yo me lo como. Desde 2009, entre el auge de los blogs gastronómicos y clases de cocina que multiplican sus ofertas a particulares, sumado a la crisis, las alergias alimentarias, el deseo de fumar en paz, el mercado pletórico en el caso de París, han impuesto la comida en casa. Hay éxitos de venta inexplicables, como el de las máquinas para hacer pan, en un París que cuenta buenas panaderías en cada barrio, con dos horneadas diarias. Y el país que fuera primer consumidor de aguas embotelladas compra, en un año, cien mil máquinas para gasear el agua en casa.

"La era glacial", tituló *Le Figaro* una página sobre el *boom* de la venta de sorbeteras, máquinas de hacer helados, moldes de silicona en forma de conos. Para 1 de 4 franceses (encuesta TNF Sofres), cocinar es "una forma de autovalorización, ante la familia y los amigos, con la salud como propina".

Convivencia, satisfacción personal, comer sano, van por delante de ahorro y tradición familiar, como argumentos.

Empresas como **SEB**, **Magimix** o **Moulinex**, lo aprovechan: dos de esas marcas vendieron en un año medio millón de unidades de un nuevo aparato para rallar y cortar. A sumar, un 27% más de ventas para los *mixers*; un 14% para las licuadoras, aupadas por la moda del zumo natural rebautizado *smoothie*.

Y **Alsa** desarrolla preparaciones para un *kit maison*: el ensamblado, que ya triunfó en restaurantes ¿aspira a reemplazar al plato preparado?.



Foie-gras de pato con mandarina sanguínea y bogavante azul con pomelo rosado de Antoine Heerah.

