

Que se nos va la pascua, mozas

Mantequilla D.O. Poitou-Charentes y harina de medida para la Brioches de Pâques (para 6, a 5,60 €), perfumada con naranja, mechada con tropezos de chocolate con leche, obra del panadero Dominique Saibron (www.dominique-saibron.com), para el desayuno del lunes de Pascua.

Huevos con humor en París

Los huevos de Pascua 2012 de La Tour d'Argent, personifican, por ejemplo, al chef Laurent Delarbre y al inglés David Ridgway, sommelier de la torre –y de sus fabulosas cuevas– desde 1981. Por su parte, uno de los mejores chocolateros de París, Jean-Paul Hévin, multiplicó creaciones: pez X ray (15,90 € los 80 g), Écarquilloœuf (47 g a 71,90 €) o Drôle de zèbre (18,80 € los 100 g). En Colombes, al noroeste de París, su colega Stéphane Glacier (MOF) propone, un œuf dentelle (huevo encaje; 28 € los 400 g) y el tradicional pez (poisson qui fuit: 14 € los 200 g).

Nubes de sabor en el Laboratoire parisienne

Whaf “genera nubes de sabor” según sus inventores, el diseñador Marc Bretillot y el científico David Edwards, fundador del Laboratoire (www.laboratoire.org), donde el artificio, su prototipo y la documentación consiguiente, son expuestos hasta el 15 de abril. En el vernissage, aplicaciones prácticas de chefs internacionales: Homaro Cantu (Moto Cuisine; Chicago), Massimo Bottura (L'Osteria Francesca; Módena) y Ben Shewry (Attica; Melbourne) y Rob Mc Hardy, chef barman de El Silencio, creación parisienne del cineasta David Lynch.

Versalles también pone huevos

Eso de que María Antonieta, cuando le dijeron que el pueblo no tenía pan, aconsejó que comiera brioches, es leyenda. Pero aquí sirve de transición para ir a Versailles, en cuyos jardines pastaban los corderos de la reina. ¡Santas Pascuas!, se dijo Eddie Benghanem, chef pâtissier del Trianon Palace Versailles (www.trianonpalace.com) y rellenó un cordero de 20 cm con huevos de chocolate y praliné crujiente o mousse au caramel croustillant (45 €).

Y huevos en Reims para inmunes a la crisis

Les Crayères (www.lescraieres.com), el palacete de Reims, luce deslumbrantes jardines. Allí, el 8 de abril, los críos cazarán huevos, antes de que cada familia descubra un buffet tout chocolat. Luego, cena en el restaurante gastronómico –en la nueva Michelin France, 2* al chef, Philippe Mille– y

Pascua con brioche y huevos. Y gastronómica en Crayères (Reims). En París, el Laboratoire descubre Whaf, Miss Cupcakes recibe a cama y mantel, y el talento reivindica fast food y bocatas. En fin, Lyon expone su historia gastronómica.

Texto: Óscar Caballero

el 9, desayuno y comida en la Brasserie Le Jardin. Un sueño –con sueño incluido–, por 1.290 €, para dos adultos y un menor de 12 años.

Pecado de gula en la cama

Ya que se habla de sueño, dos por 120 €: dormir y, antes, durante o después, hartarse de cupcakes en Miss Cupcake (www.misscupcakes.fr), la mini tienda monográfica de Laurence, en el 22 rue de la Vieuville, callejuela del barrio de Abesses, uno de los más castizos de Montmartre. Es una de las propuestas originales de Windu –“35.000 ofertas de albergue breve, en más de 100 países”–, en su www.wimdu.fr.

Todo tiempo pasado fue peor

Snack y fast food ¿pierden connotaciones negativas? “Comer de prisa no implica nutrirse de alimentos tristes y estándar”, aseguró Remy Lucas, director de Cate Marketing (www.cate-marketing.com). Y Bernard Boutbol, su homólogo en Gira Conseil (www.giraconseil.com), estudia tendencias alimentarias; ejemplo: “los franceses consumieron más de dos mil millones de bocadillos en 2011, a un precio medio de 3,27 €”, confirmó: “Cojean –pionero de ensaladas orgánicas y bocatas sanos, sopas y tartas de calidad; ya, 17 locales en París– inspiró un número sorprendentemente alto de nuevos operadores, en un nuevo sector de restauración rápida de alta gama”. Otro dato: Jacques Pourcel, 1* y una docena de restaurantes en el mundo, triunfó en el salón Sandwich y Snack Show 2012 con un bocata de butternuts –variedad de calabaza–, ternera y trufas y otro de remolacha, calamares y limón confitado. En fin, primera foto del perrito caliente –tête de veau, carrilera y carne, en baguette, con salsa gribiche– de Yannick Alleno –3* en el Meurice– en su flamante bistró de la Maison de la Mutualité, anunciado en Novedades de febrero.

Lyon expone su historia gastronómica

En 1926, Lyon inauguró la primera escuela de cocina de Francia; ya contaba con las primeras fábricas de pastas alimentarias –la vecindad con Italia–, sin olvidar los vinos del Beaujolais. Paul Bocuse, emblema de Lyon, aprendió el oficio junto a la Mère Brazier, primer(a) chef que ostentó doble 3*. Haga usted también doblete: hasta el 29, los museos Gadagne –el de historia y el de marionetas, reunidos bajo ese nombre, en edificios Renacimiento– cuentan, a través de 400 piezas y documentos, la historia gastronómica de Lyon. Y, tras la teoría, prácticas en La Mère Brazier (www.lamerebrazier.fr), 2*, hoy, en manos del excelente Mathieu Vinnay. □



Laurent Delarbre y su versión en huevo de pascua de La Tour d'Argent.

Fachada de La Mère Brazier, en Lyon.

PALABRA DE CABALLERO

Un domingo de 1973 ó 1974. Una mesa larga, de amigos. Latas de un kilo de caviar: una por cada dos voraces. Pan con tomate a discreción. Cava y ginebra. Así recibían Pitila y Carlos, el día de cierre, en ese Sacha creado con aires de bistró, para consolar la morriña parisina de Pitila, el afrancesamiento catalán de Carlos Hormachea. Este mes, Sacha, el restaurante, cumple 40 años. Y Sacha, el cocinero/gourmetista/fotógrafo, puede jactarse de haber capeado ausencias (Carlos en su paraíso con cava y, espero, caviar; Pitila, ostras escabechadas y un gin tonic, por supuesto) y la mayor transformación de la restauración pública española. También, de haber conservado, en sala, clientes y el personal de siempre, conjunción compleja. Más difícil todavía: este Sacha cuarentón –el restaurante y el hombre– es, como Antoñete para los toreros, una referencia para profesionales. Los cocineros me comen, podría decir Sacha. Y es sabido que así como los médicos son los pacientes más pesados, los de la toca, como niños chicos, soportan mal la mesa. Y tienen el elogio raro. Sylvie Douce, la creadora de ese Salon du Chocolat que tras conquistar el mundo tocará Madrid de la mano del Grupo Gourmets (Progourmet), dice que si tuviera poderes trasladaría Sacha, tal cual y con Sacha, a Ginebra: “los millonarios harían cola”. Afortunadamente, no tiene poderes (ni yo tampoco, que lo querría en París): Sacha seguirá donde está. Siempre igual, siempre diferente: el solomillo, guarnición del tuétano; zamburiña sobre la lima y no lo contrario. Y a la ostra, maíz. (¿Homenaje al pan de borona?).



Perrito caliente de Yannick Alleno.



Eddie Benghanem, jefe de pastelería del Trianon Palace Versailles.



“Nubes de sabor” del diseñador Marc Bretillot y el científico David Edwards.

