

Humos fuera

Proliferan las terrazas de invierno en París. Hay que conjugar las ganas de fumar con la prohibición de hacerlo en el interior de los establecimientos. Y el gran Ducasse estrena fogones en Londres y París.



Alain Ducasse en el centro, junto a Pascal Féraud, chef de cocina y Frédéric Roven, director de sala del restaurante Jules Verne, sobre estas líneas.

El año empezó con la prohibición de fumar en bares y restaurantes. Respuesta: proliferación de terrazas de invierno, con radiadores infrarrojos a onda corta (320 € cada 6 m²; Burda cuadruplicó ventas) o butano. Les Grandes Marches, junto a la Opera Bastille, instaló terraza para 100 plazas. Entre tanto, una encuesta daba un 85% de franceses favorables a la prohibición, in-

cluido un 70% de fumadores. Más grave: un inglés en Versalles. Gordon Ramsay dirige la brasserie La Véranda (60 cubiertos) y en marzo abre gastronómico (40 cubiertos) en el Trianon Palace. Con 20 restaurantes, libros y televisión, Ramsay brilla. Pero tenía cuenta pendiente con “esos franceses que trabajan en Inglaterra y nos dicen que nuestra cocina es una m...”, según confesó al Times.

Le acogió Ducasse, que abrió en Londres su restaurante número 27, Alain Ducasse at The Dorchester, con guiños: *chutney* junto al foie-gras vapor, gelatina –“homenaje a la jelly”– bajo el tartare de cigalas y sobre todo un *vol-au-vent* que “adapta el *chicken pie*”. Ducasse abrió su Jules Verne en la torre Eiffel. Con su decorador Patrick Jouin: tres salas con cien sillas de carbono y cuero. Jouin confió las luces a Hervé Descottes, responsable de la iluminación de la Gioconda. Según Jouin –“supuesto restaurante con vistas, el Jules Verne las perdía por la noche: la sala se reflejaba en las ventanas”.

Como la torre pesa 10.000 toneladas, “cada objeto que introduces debe ser pesado. Y cada soldadura exige un permiso de fuego”. Por la misma razón, no hay gas en las cocinas. El contrato de Ducasse –asociado a Sodexho, catering planetario– rige hasta 2015. Pero las obras de destrucción/reconstrucción se comieron medio año: 33 artesanos renovaron los 330 m², sin molestar



JEAN CAZALS

a los visitantes de la Torre (siete millones al año). Ahora, *Ducasse* controla cien cubiertos del **Jules Verne** –chef, *Pascal Féraud*; ya trabajó en el **Louis XV**, **Spoon** Londres y *Ducasse* tres estrellas de Nueva York–. Menús a 75 € y cena entre 155 y 190 € y 200 del más sencillo **Altitude 95** (menús a 26 y 75 €; 11,50 € los chavales). Entre tanto, en Nueva York, abierto ya **L'Adour**, habrá réplica de su **Benoît** parisiense.

ROZANDO LAS ESTRELLAS

Para no perder comba, “y a fin de tener todo a punto cuando abra en *Marte*”, con el CNES (Centro Nacional de Estudios Espaciales) y para el *Atlantis* lanzado en diciembre, con el astronauta francés *Léopold Eyharts* a bordo, *Ducasse* desarrolló una gama de “*platos sabrosos, dietéticos y nutritivos*”: *omelette* de tomate y *finas herbes*, *caponata*, *codornices* rellenas con puré

de raíz de apio y nuez moscada...

Más tierra a tierra: una terrina de anguila, otra más difícil todavía de molleja de ternera y una tercera de avestruz, ocuparon el podio de un concurso fallado en original escenario: el rastro de Saint-Ouen.

Al mismo tiempo, el fotógrafo *Dany Lariche* retrataba doce señoras zodiacalmente vestidas, para un calendario del terruño quesero. Y al fenomenal desarrollo del nuevo concepto de *bistrot*s à vins (un derecho

de descorche de 6 a 10 €) se sumaron los bars à chocolat. Dos pioneros: el **Chocolat Lounge** del Stade de France (recetas de *Pierre Hermé* con *Côte d'Or* como sponsor) y, en espacio del arquitecto *Aki Kuroda*, **Bar à Chocolat Mauboussin**, en el tercer piso de la célebre joyería.

Otra moda: *sifón*. *Espumas (sic) et chantilly* se titula el libro de *Marabout*, sobre “*las mousses también llamadas espumas, las creaciones de la cocina de hoy*”, que ni alude a la espuma de la playa de Cala Montjoi. Más cumplido, el carnicero estrella de París, *Hugo Desnoyer*, incorporó a su artillería selecta –provee a cinco triestrellados; vende los mejores orígeneslechales de Castilla y León. La región que son dos, por otra parte, se lució con apabullante cóctel en la UNESCO. Para darle consistencia a la exposición de sus virtudes de Patrimonio de la Humanidad. ■

PALABRA DE CABALLERO

De la *nouvelle cuisine* a la *nouvelle salle*.

Después de leer esto, mirará con otros ojos al camarero de un tres estrellas parisiense. Esa bandeja de plata que sostiene –los brazos casi en cruz–, pesa cinco kilogramos. Cada plato de porcelana, 900 g. Cada campana de plata, un kilo doscientos. Cuando sirven vuestra mesa de cuatro, el pobre carga 15 kilos. Si no fuera por el peso de la bandeja, cuando los otros camareros le descargan de plato y *cloche*, lo mismo se volaba. En el restaurante triestrellado del hotel **Meurice**, el menú degustación –explica el chef *Yannick Alleno*, 38 años, al frente de 74 cocineros– “*cuenta 9 platos; es decir, 900 piezas de vajilla*”. Por eso, *Alleno* colaboró en el diseño de una bandeja de carbono de 263 gramos y platos “*ligeros como un suspiro*”. Es parte de la revolución que se concretizó, tras mes y medio de obras –*Philippe Starck* y 3 millones de euros mediante–, y que no sólo aligera la tarea del servicio: convierte a la sala de restaurante en sala de espectáculos. “*En transparencia, como la imaginó el autor de la primera reconstrucción del hotel, en 1907: pretendía que un peatón de la rue Rivoli viera a su homólogo de la rue Mont Thabor*” (las calles paralelas que enmarcan el hotel). La *nouvelle cuisine* emplató –*Troisgros* y *Guérard*, los primeros– para preservar la idea creada en cocina. Olvidó a la sala. *Franka Holtmann*, la directora del **Meurice**, y *Alleno*, han decidido que 2008 sea el año de la *nouvelle salle*. O.C.

