

# Pasado, presente y futuro

Edición francesa de Apicius, regresan Ghislaine Arabian y Philippe Conticini; se expande Pierre Gagnaire; Pierre Hermé reitera el Día del Macaron y Fauchon anuncia, este mes, por fin, su restaurante.

La joven cocina de París llenó los salones del hotel **Pullmann La Défense** -ex Sofitel- en los que **Jean-Michel Thirion** desplegó texturas en la presentación del texto: N° 1 en francés de *Apicius* ([www.apicius-france.fr](http://www.apicius-france.fr)), ante chefs innovadores (*Pascal Barbot*, por ejemplo) y la plana mayor de **Montagud**. Que los franceses discutan el término “tecno-emocional” de **Pau Arenós**, el cochinitillo *aggiornato* de **Cándido López**, las algas según **Marcelo Tejedor**, (“léeme *Maximin*”), las cocochas asadas by **Iñigo Lavado** (que pasó por **Ducasse**), la religión azafranada de

**María José San Román** o el delicioso cuba libre de foie-gras de *Quique Dacosta*, es una novedad. De la cocina del futuro al pasado presente: **Ghislaine Arabian**, la chef que instaló la cocina del norte de Francia, con detalles belgas, en **Ledoyen**, vuelve modesta: 37 cubiertos y un salón de 14. En 1981 **Ghislaine** abrió restaurante en Lila. Una estrella en

1984 y la segunda en 1988. Entre 1992 y 1994 las recupera en **Ledoyen**; restaurante a su nombre en el distrito 16, en 2002. De ahí al catering: crea **Passion Traiteur**. Pero tenía mono del *coup de feu*, el subidón de adrenalina en el pase.

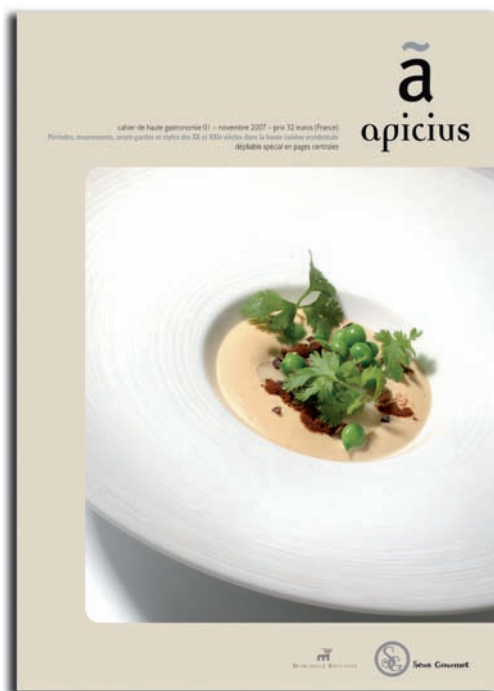
**Thierry Cambier**, su chef de siempre, a su lado, en cocina, para enviar croquetas de camarones como en Bruselas; sopa cremosa de mejillones; *waterzoi* de vieiras; gelatina de remolacha con foie-gras de pato; cerveza *trappiste* en la salsa de la bacaladilla; enebro con los riñones de ternera; cerveza blanca para el sabayon de los *gaufres*... A mediodía, 20/25 euros. A la carta, 60 €.

También retorna **Philippe Conticini**. El pastelero vanguardista de los noventa abrió **Exception Gourmandes** -piedra y mostrador de madera-, en la encantadora plaza Saint Catherine: turrone de 8 kilos (“*mis 80 recetas*”), tro-



**Pastelitos firmados por Pierre Hermé similares a los que el Día del Macaron se venderán a beneficio de la Fédération des Maladies Orphelines.**

T E X T O    Ó S C A R    C A B A L L E R O



ceados a cuchillo; macarons de chocolate, limón y estragón, vainilla, caramelo con mantequilla salada; helados que justifican su ascendencia italiana...

Una retrospectiva de *Pierre Gagnaire*, en el *Apicius* francés, retrata un chef histórico: 32 años, ya, de su debut en Saint Etienne. Tres estrellas en 1993. Pero en 1996, catástrofe: cierra. En París, recupera las 3 estrellas. Sin abandonar su gastronómico (10 años con 3 estrellas en 2008), abre *Gaya* en 2006, cuando ya funciona su *Sketch* en Londres. Le crecen alas, y ocupa el último piso del

*Mandarin Oriental*, de Hong Kong; instala en Tokio un *Gagnaire*. Ahora, nieve gala: el restaurante del hotel *Les Aïres*, en Courchevel (menú en la cumbre, claro: 280 €). Y le queda tiempo para experimentar con *Hervé This* y reflejarlo en libros como el reciente, *Alchimistes aux Fourneaux* (Alquimistas en los fogones); *Flammarion*.

De vuelta de un slalom habrá cruzado al joven mejor sommelier del mundo, *Enrico Bernardo*, quien desdobló en Courchevel (*La Porte de Courchevel*) su *Il Vino*, de París.

*Pierre Hermé*, por su parte, anuncia tercera tienda en París. Entre tanto, el 20 de marzo, relanza su invento, el *Día del Macaron*, apoyado por los *Pâtisseries Relais Desserts*, para que cien pasteleros vendan 1.000 macarons a 1 € pieza. En total, 100.000 € para la *Fédération des Maladies Orphelines*. Enfermedades huérfanas, sin padre ni madre, sin etiología conocida, pero con víctimas. En fin, otra novedad del mes, anunciada para septiembre'07, luego para enero: restaurante *Fauchon*, en el primer piso de la célebre tienda. Decorado en rosa y plata, de *Christian Biecher*. Y terraza de 20 cubiertos, a partir de la primavera. ■

#### LES PETITES SORCIÈRES-GHISLAINE ARABIAN

12, rue Liancourt  
Tel.: 01 43 219 568

#### EXCEPTIONS GOURMANDES

4, place de Marché Sainte Catherine  
www.conticini.com

#### FAUCHON

30, place de la Madeleine  
www.fauchon.com

#### MAISON PIERRE HERMÉ

72, rue Bonaparte / 185 rue de Vaugirard  
www.pierreherme.com

## PALABRA DE CABALLERO

**F**abricar una botella de *Mouton Rothschild* o su equivalente cuesta 10/12 € máximo. Y soy generoso. Ese vino se vende, en primor, a 400 €: el consumidor pagará 800 €: 80 veces el coste, contra 17, máximo, en alta joyería. Yo compro la misma botella; tenemos el mismo proveedor de cápsulas y etiquetas. Y si vendo a 19 € mi *Lagrézette* soy el rey del mambo". *Alain-Dominique Perrin*, en la *Revue du Vin de France*. Viñatero desde hace 27 años, en Cahors, *Perrin* puede hablar también de joyas: presidió **Cartier**. Y, coleccionista, creador de la **Fundación Cartier**, conoce el mercado del arte. Por eso, afirma que ciertos vinos "se cotizan, hoy, como cuadros, no como vinos".



Cuando un cuadro bate récords, en subastas, y los millones vuelan, ¿quién no pensó en el coste de tela, pinceles, pintura, irrisorio en relación al precio de venta? ¿Y el talento? Aleatorio: los historiadores del arte conocen ejemplos de grandes pintores sin cotización. Y aún mueren *van Goghs* sin comprador. En el caso del vino, *Perrin* dice, alto, lo que los conocedores piensan por lo bajinis. ¿El problema de tal inflación? La botella que oculta la D.O.: cantidad de viticultores (mal) viven del vino. El tonel de mil litros de burdeos al precio de una botella de **Cheval Blanc**. ¿Se cotiza la etiqueta o el vino? La ciencia demostró ya que la cata objetiva es un imposible. Y la realidad enseña que, prehistoria o siglo XXI, el brillo atrae. Conclusión: menos da una piedra, preciosa.

O.C.