

# Contra la crisis, caviar

La gastronomía parisina combate el mal momento económico con lujo. Por que las penas -en este caso con caviar- son menos.



(c) Jacques Caillaud

Jacques Maximin, chef del restaurante Rech.



Boîte Beluga, de Petrossian.

Inventó su *nouvelle cuisine* en el **Negresco** y la primera cocina vista en Niza: el temperamental *Jacques Maximin*, 61 años, vuelve a las cacerolas de la mano de su amigo *Alain Ducasse*. Vicepresidente del concurso MOF, consejero de **Accor** y cocinero a su aire en Roland Garros, ahora ha creado 40 platos y asegura presencia, dos días por semana, en **Rech**, tradicional restaurante parisino abierto en 1925, recuperado en 2002 por *Ducasse*. Los vinos [bien] seleccionados por *Gérard Margeon*, las ostras bretonas de *Yvon Madec* y el ojo de *Maximin* en carta y menús (30 € comida; 53 € cena). En fin, delicioso menú Maximin -todo bogavante Little Italie-, a 65 €: caldo con *gnocchi* del coral; ensalada Traviata de pinzas sobre risotto al mascarpone, tomate, mozzarella y mortadela;

el bicho salteado minuto en aceite de oliva con ragoût de judías blancas a la catalana y panacotta de leche de bogavante y pistachos sicilianos, con helado al kirsch.

## Gérard Besson, a la cazadora

*Besson*, maestro de la caza -y de setas y trufas-, gran cocinero en activo de la *nouvelle cuisine* de París es el único, en Francia, que tiene en carta el *Oreiller -almohada- de la Belle Aurore* ("su salsa plumas y pelos y setas de otoño"), la terrina dedicada por *Brillat Savarin* a su madre, *Aurore*, con 4 carnes de caza. Excelente liebre *royale* (el rey no tenía dientes: funde en la boca) con lasaña de setas; *grouse* de Escocia jugo desglasado al whisky; paletilla de jabalí a la corsa, col lombarda con cerveza y miel de castañas; panceta de pato salvaje asada,

rosada, el muslo en parmentier, salsa de pimienta verde. Y como Francia recuperó sus faisanes silvestres, en vías de extinción hace 20 años, suprema de faisana mechada con almendras, salteada con pera, lima y cardamomo y puré de apio. Exclusividades, y mano, que tienen por supuesto su precio. Impresionante carta de vinos con buena relación precio/calidad e incluso, en algunos casos, precio/precio.

### Petrossian: prensa para el caviar prensado

En 1950, el padre de *Armen Petrossian*, uno de los dos primeros que introdujeron el caviar en Francia, ahumó las huevas de bacalao que los pescadores tiraban. Aquellas huevas de bacalao son hoy la base del popular *tarama*, que en una de las versiones de *Armen*, la de este año, lleva granos de caviar. Desmitificador, *Armen* explica que por ejemplo en el caviar de acuacultivo el país de procedencia es lo de menos: "sólo interesa el pez y el *savoir faire*" (*Armen* controla caviar de China, California, Bulgaria e Israel).

El patrón de la emblemática **Petrossian** cuenta siempre que, por aquello freudiano de matar al padre, intentó y no pudo reemplazar su sistema de ahumado de salmón. En cambio, logró recrear, ahora y en mejor, el caviar original, el *pressé*. Los antiguos, cortos de *savoir faire*, prensaban las huevas rotas o mal saladas. Luego, la elaboración más refinada volvió

inútil –y caro– el prensado. *Armen* echaba de menos aquella concentración inaudita de yodo, la consistencia de una confitura, la sal. Para estas fiestas reunió variedad en un caviar *pressé*, de buen precio (50 g a 78 €). Y en la galaxia de lo raro, un Beluga prensado: 50 g a 312 €. ¿Caro? Normal: para un kilo hacen falta 5 kilos de Beluga. Y patentó **Caviarcube**: mini cubos de caviar prensado, en aceite de oliva: 35 € los 20 gramos. Unos 18 cubos. Palillo, cubo y rodaja de pepinillo (*malosso*) para el aperitivo. Detalle que rima: el *pressé* se sirve *chambré*.

### Hénaff por FeGH ("bajo el paté, la playa")

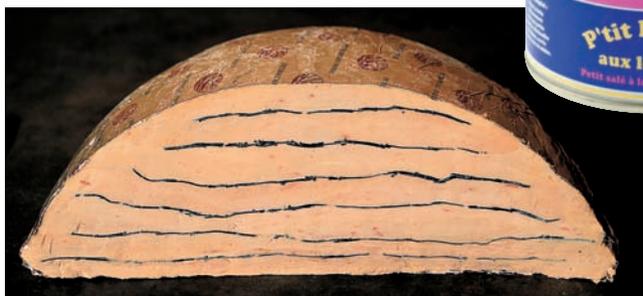
En 1907 nace en Bretaña un paté de cerdo, **Hénaff**, que los marinos llevaron por el mundo: los bretones, como los gallegos, son reyes del mar y emigrantes masivos. Ahora, *Frédéric e. Grasser Hermé* –FeGH– agitadora culinaria, autora de *Delicias de Iniciado*, responsable del pollo con Coca-Cola que tuvo su cuarto de hora parisiense, creó una gama de platos a base del paté. Y un lema: "Esto conserva... Hénaff", para cinco latas vendidas en la **Grande Épicerie de París**, servidas en el **Hi Hôtel** de Niza... Tomate relleno de paté, *hachis Parmentier*, berenjena rellena, macarrones... Y en la editorial **L'Épore**, un recetario: *Le paté Hénaff: dix façons de l'accommoder*. □



Gérard Besson.



Gama de platos de Frédéric e. Grasser Hermé para la casa Hénaff.



Foie-gras de Petrossian.



Óscar Caballero.

### Palabra de caballero

Una palabra vale por mil imágenes. España come hoy toro. Pero no, en general, de lidia: llama toro a la ventresca, ijada si preferís, barriga, como lo explica el impecable *Libro del atún y su cocina*, de Carlos Spínola. ¡Oh tempura, oh mores! Pida un

buñuelo, una pavía, no *tempura*: el arte de rebosar y freír fue llevado a Japón por franciscanos y jesuitas de Portugal y España. ¿De toda la vida? ¡El hambre! (*España, encrucijada de culturas alimentarias*, de Eloy Terrón; *La mesa del buscón*, de Xavier Domingo...). Tampoco era *gadus morhua*, bacalao fetén, lo que comía la España pobre, sino "momia pisciforme" (*La casa de Lúculo*, de Julio Camba). Y si no es oro –graso– todo lo que hoy reluce, y tonto de bellota quien lo cree, es porque cerdos humanos prefieren no llamar al recebo recebo. (A propósito: ¿conoce las 4 DD.OO. del jamón ibérico? Ni pata negra ni del *güeno* ni siempre Jabugo). ¿Aceite de oliva? Busque la fecha del registro de marca de los 400 y pico extra virgen de primera presión que hoy encuentra, inexistentes en 1970, cuando tampoco se comercializaba el vinagre de Jerez. "En cuestiones de alimentación se puede afirmar sin temor –*Eloy Terrón*– que todo tiempo pasado fue peor". En fin, tampoco se come foie (sólo a *Prometeo* le comían el hígado) sino foie-gras: hígado graso de un pato cebado- hipertrofiado: basta compararlo con el de un pato normal. No está de mas saberlo: España es el segundo consumidor mundial.