

# Sirest París y adiós Bardet

El 1 y 2 de abril, ocho cocineros franceses disputarán, en el SIREST de París, el derecho a representar a Francia en el próximo Bocuse d'Or y su flamante prólogo noruego. Sophie y Jean Bardet, en cambio, se llevan sus 2 estrellas a casa.



**Miembros del jurado del Concurso Nacional de Cocina Artística (CNCA), en un momento de la deliberación.**

El marco cumple diez años: CNCA, Concurso Nacional de Cocina Artística, presidido por *Joël Robuchon*, quien también dirige Sirest Ideas, capítulo cada vez más importante de esta sucursal capitalina del Salon des Métiers de Bouche, de Lyon. No contento con ser líder máximo -¡18 estrellas Michelin!-, *Joël Robuchon* juzgará también el trabajo de los aspirantes. Junto a

él, dos fieles escuderos, *Philippe Gobet* y *Eric Bouchenoir*. Y veteranos del Bocuse d'Or: su primer ganador, *Jacky Fréon*, *François Adamski*, *Michel Roth*, *Yannick Alleno*, *Régis Marcon*...

El omnipresente, el maestro, discutirá con *Santi Santamaría*, *Masimiliano Alajmo*, *Heston Blumenthal*, *Hiroyuki Hiramatsu*, *Marc Veyrat*, *Tetsuya Wakuda*, *Pierre Gagnaire*... “la cocina de mañana”, el gran

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



tema de la conferencia inaugural. **Sirest Ideas** encargó a **Gira-Sic Conseil** un estudio sobre comportamiento alimentario galo. “*Los franceses tienen un comportamiento inverso al de los norteamericanos pero sin coincidir plenamente con los latinos*”. Un 63% considera haber desayunado con un tazón de café; uno de cada cuatro pica algún bocado sólido entre desayuno y comida; cocinas de Asia, italiana y magrebí son las preferidas entre las llamadas étnicas; a un 58%, los precios del restaurante les impulsan a quedarse en casa; otro detalle a tener en cuenta, y muy disuasorio: la prohibición de fumar.

#### DESPEDIDA DE UN CLÁSICO

Media centena de golosos -incluido el corresponsal- fumaron sin moderación, en cambio, a pesar de la prohibición, en un dos estrellas de Tours... pero que dejaría de serlo en la edición Michelin 2008.

Invitación: “*Queridos amigos: presentarnos con decente vestido, garganta seca y vientre vacío, para participar de abundante comistrajo y franco bebestorio. Chaqueta y corbata, optativas; móvil encendido, se admiten perros; restaurante fumador*”. La razón: “*Sophie y Jean estarán encantados de compartir la última comida del Château Belmont, broche de cincuenta y dos años de cocina, cuarenta de vida profesional con Sophie y más de veinte años en Tours*”.

O sea, jubilación, nunca mejor escrito, de *Sophie y Jean Bardet*. ¡Qué historia! En 1988, *Claude Lebey* publicó *Recettes pour Sophie*, de *Jean Bardet*, en su magnífica colección de **Robert Laffont**. El año del libro de *Gagnaire*. “*Es interesante apuntar -escribía el crítico en su prólogo- que Pierre Gagnaire y Jean Bardet inauguran e ilustran la segunda generación de esos cocineros*

LOS PRECIOS  
DE LOS  
RESTAURANTES IMPULSA  
AL 58% DE LOS FRANCESES  
A QUEDARSE  
EN CASA.  
LA PROHIBICIÓN DE  
FUMAR  
TAMBIÉN ES DISUASORIA



**Arriba, la nueva imagen de Sirest Ideas en su cartel anunciador. Sobre estas líneas, el renovado logotipo del evento.**

modernos, los hijos espirituales de Guérard, Chapel, Troisgros...”.

Lebey definía la cocina de los Bardet (“sensible, sensual y sonriente”) y explicaba la singular formación del cocinero, “un apasionado autodidacta que, camino extraño, se hizo cocinero por amor del vino”. Y en efecto, el que sería dos veces finalista del concurso de mejor sumiller de Francia, empieza como aprendiz de cocina, a los 16 años, “pero no fue por gusto, sino por disgus-

to... de los estudios”. Siete años más tarde, ya cocinero en el Savoy de Londres, conoce a Sophie, llegada a la city para estudiar inglés. En 1967, ya juntos, abren hotel en un pueblo de Francia.

La gloria les llegará doce años después, en el restaurante a su nombre en Châteauroux. La culpa hay que achacársela a Lebey, por aquel entonces cronista en *L'Express*. El restaurante estaba casi vacío cuando él comió; y lleno permanente a



**Los jardines y la terraza del Châteaux Belmont, donde el matrimonio Bardet ha pasado 20 años de vida profesional. Bajo estas líneas, una de las mesas del restaurante que acaba de cerrar sus puertas por jubilación de los propietarios.**



partir de la salida del laudatorio artículo.

En fin, en 1987 los Bardet descubren en Tours, en la orilla derecha del Loira, una maravillosa propiedad, con su mansión y jardines. Sophie se ocupará de la decoración y de recibir; Jean, de la bodega (donde tantas veces acogió amigos con magníficas botellas de la Loire, su trompeta, tapas y cigarrillos), la cocina y el jardín mitad inglés, mitad huerto.

Dos estrellas Michelin y 4 tocas Gault Millau coronaron a los autodidactas. Y hasta hoy. Perdón, ayer. ■

## PALABRA DE CABALLERO

En 1801 el poeta Berchoux relanzó la palabra gastronomía, que trocó la comida en acto cultural. La palabreja fue servida con mil salsas. Y si gastronomía molecular es un disparate, gastronomía catalana (o vasca o francesa) no es



menos ambiguo. España quiere bautizar la cocina digital, hija de El Bulli. Y reescribir el tan célebre como mal conocido decálogo de Gault et Millau. ¡Ay! Tal vez falte la inserción sociológica en la época. Cuando Henri Gault -escritor y goloso impenitente- y Christian Millau -gran periodista- piden salsas ligeras, cocciones cortas, menos marinadas, expresan en palabras lo que su sociedad pide con gestos.

A 40 años de mayo 68 -repita prohibido prohibir y fúmesese un puro-, que también repercutió en la rígida brigada con la que Escoffier obedeció a Taylor -padre de la cadena de montaje- y a la disciplina militar, la cocina francesa fue laboratorio. Pero detrás había precisamente eso: la cocina francesa. La que reivindicó la pastelería y aplicó su rigor al salado (*Carême*), integró la técnica -frío y horno y electricidad- con Escoffier, rozó el surrealismo (el chef *Maincave* y sus contrastes frío/calor y texturas), revisitó fogones (*Point*), y los volvió del revés con *Troisgros* y *Guérard*. Sin olvidar la olla a presión, el vapor, el Tefal, la inducción... En París, cierra la **Maison de la Catalogne** -¿por qué no la bautizaron en catalán?- y su bistrot, que debió llamarse fonda. Barcelona copia el término *bistronómico* -¿qué bistrots? y Madrid traduce un libro de recetas a la plancha firmadas por cocineros galos! ¿Que inventen ellos? O.C.