



114 Faubourg, el nuevo restaurante del Hotel Bristol.

Ganas de octubre

Semana del gusto, tarrina gigante, Salón del Chocolate, patatas, de Burdeos a Bilbao, 1.700 productos por correo, nuevo Bristol, Crillon sin Piège...

Del 10 al 18, **XX Semana del Gusto**. Siempre polémica –su sponsor tradicional es el azúcar– pero con saldo positivo: chefs reconocidos dictan 6.000 lecciones de gusto a 180.000 alumnos de escuelas e institutos. Al mismo tiempo (8 al 11), 4º Encuentro Mundial de Anticuarios (www.parispuces.com): las 20 hectáreas de las *Puces*, rastro parisiense, reciben 1.700 anticuarios. Doble homenaje a la gastronomía: tarrina gigante –3 m de largo por 74 cm–, homologada por la **Guinness** y firmado **Jóvenes Restauradores de Europa**, a 16 euros, **Gastronomie en Boîte**: bogavante con trufas en fiambreira de diseño. ¿Un cacao? Del 14 al 18, la puerta de Versalles recibe más de cien mil golosos, atraídos por el **XIV Salon du Chocolat** (www.salonduchocolat.fr) que cumple 15 años de expansión (colas en Tokio, Pekín, Nueva York, Moscú...) y llega a Madrid en 2010, gracias al **Grupo Gourmets**. Más humilde y sin embargo... Las **Journées de la Pomme de Terre**, la patata, convocaron, en Sens (Borgoña), a grandes chefs, de **Nomicos (Lasserre)** a **Robuchon**, invitados por **Gérald Louis Canfailla**, el ex **Monsieur Louis**, inefable director de **Lasserre** durante 30 años.

La escena hotelera se renueva con apuestas de grandes cadenas que se disputan a los chefs más estrellados

El tema nos toca: España importa –con Portugal, Alemania e Italia– 8 millones de toneladas de papa de Francia. Y eso que los galos consumen 35-40 k/año, *per capita* y 25 k de productos transformados. Pero ¡ay! la patata *primeur*, que desde 1999 cayó de 150.000 a 45.000 tn/anuales, porque no lleva conservantes y exige circuito de distribución de verdura fresca, padece. Si ella muere, padecerá uno: en el libro *Anthropologie des Coutumes Alimentaires (Denoël)*, **Peter Farb** explica que "la patata de supermercado americano es tratada



Interior de Maison de la Truffe.



Gael Orioux.

El autor anunció, para 2010, una *Ballarin de Toulouse a Barcelona* y, para festejar el hermanamiento goloso, en el **Hôtel du Palais**, de Biarritz, doble buffet: *Patxi Bergara* por el sur y *Jean-*

con un pesticida para que no germine. Y la destinada a platos congelados, fritas y chips es una especie de esponja que absorbe grasas y sal". En Francia, tres cuartos de lo mismo. Y la *binje*, la del puré en copos, contiene emulsificantes. También caen cerca dos nuevas guías: *Jacques Ballarin*, crítico gastronómico del **Sud-Ouest**, el poderoso diario –más tirada que los de París– y editorial de Burdeos, repite su original *Le Ballarin de Bordeaux à Bilbao*, guía impecable para quienes saben que no hay fronteras en la mesa.



Ostra y erizo de Auguste.

Marie Gautier, chef maison, por el norte. La guinda, o más bien el pez: 3 atunes campeones (adornados con una cinta, como las vacas de feria) de obsequio a *Michel Guérard*, *Isabelle* y *Alexandre Bousquet* (**L'Atelier**, Biarritz) y *Oscar Alberdi*, de Bilbao.

Novedades hoteleras

Tal vez no un atún, pero sí lo mejor de cada casa, para comer y beber, en *Guide des Gourmands 2010* (**Glénat**), 22ª edición de la guía inventada por la periodista *Elisabeth de Meurville*. Más de 1.700 direcciones de productores y distribuidores y cada vez más datillos de España, Italia, Polonia, Noruega y Gran Bretaña. La guía fue presentada en el **Bristol** de París que inauguró ala nueva: invade la cotizada esquina *Matignon/Saint Honoré*, con 26 habitaciones, cinco suites y un restaurante *casualty*, con *table d'hôtes*, esa mesa colectiva, a cargo, como el restaurante 3*, del chef *Éric Frechon*, quien además supervisará el **Mini Palais**, restaurante del **Grand Palais**.

CLUB DE GOURMETS

La familia *Oetker* inaugurará en 2012 otro **Bristol** en Abou Dhabi, con 250 habitaciones de al menos 40 m², y en las suites, gimnasio privado. Curioso: en plena crisis, de aquí a 2010 abren cuatro nuevos *palaces* parisienses con sus respectivos grandes chefs:

Hi Hôtel (diseño de *Matali Crisset* y bio, como el de Niza, que los lectores conocen), **Shangri-La**, **Mandarin Oriental** y el nuevo **Royal Monceau**, firmado *Philippe Stark*. Pero no es oro todo: el **Crillon** fue llevado a juicio por el jeque de Arabia Saudita que debía comprarlo por 1.500 millones. No le habrían respetado la exclusividad. Y encima se les marchó el chef 2*, *Jean-François Piège*. Como un *palace* sin gran chef no se vende, el fondo **Starwood**, propietario sin vocación hotelera y menos gastronómica, habría encargado a *Alain Ducasse*, en este caso consejero, y a *Naret* (patrón de las *Michelin*) hallar la perla rara.



Propuesta de Christophe Roussel para el Salon du Chocolat de Paris.

Baile de chefs

No será fácil: el **Shangri-La** fichó para enero al chef *Philippe Labbé*, 2* en el **Chèvre d'Or**, hotel y restaurante encaramado a Eze, en la Costa Azul. Listos, los propietarios tentaron a *Didier Elena* –chef del **Crayères**, de Reims, 2* y antes responsable de las aperturas gastronómicas de *Ducasse*– quien tiene familia en la Costa. Y ahora, **Crayères** busca chef.

Entre tanto, los mejores chefs de París descubren América. La guía/movimiento **Fooding** –celebró en Central Park sus diez años– añadió, de contrabando, al español *Alberto Herráiz*, cuyo **Fogón** está en el podio de las guías. Sus compañeros de viaje, los chefs galos –*Le Deuil* (**Ze Kitchen Gallery**), *Camdeborde* (**Comptoir**), *Pelé* (**Bigarrade**), *Aizpitarte* (**Chateaubriand**)...– no se sorprendieron: son colegas y sus clientes de domingo noche, cuando ellos cierran, pero el **Fogón** no.

Responsable, como los sushis de una guía gastronómicamente correcta. Es decir, sin atún. Con caballa y sardina los prepara el chef *Takeuchi*, del **Kaiseki**. Exageran, según *Gaël Orioux*, joven chef bretón (1* en **Auguste**). En sus 15 años con los más grandes chefs observó que "todos trabajaban los mismos pescados". Y conocía pescadores que a su vez "devolvían al mar peces que nadie quería". Además, le fastidiaba

Habitación del nuevo ala del hotel Bristol.



Novedades desde París

el discurso ecologista: "de un día para el otro, inquisición contra quienes comen y cocinan atún. Ignoran que lo que falta en una zona sobra en otra". Entre sus clientes está el ministro de la pesca, quien le montó una reunión con los dirigentes de la pesca. Resultado: una asociación para consumo responsable de pescado en restauración: "del restaurante pasa siempre a los hogares". Y para evitar que, "como ahora, restaurantes y pescaderías de Francia sólo se interesen por la tercera parte de la pesca, habrá lista diaria de qué se consume y



Sala de Chamarré Montmartre.

qué se puede consumir". Ya, *Gaël* sólo propone dos pescados, en su carta; diferentes. Por ejemplo, "el mújol, que los pescadores devolvían al mar".

Para que N1H1 no suene a hundido, más novedades. *Antoine Heerah* (**Chamarré**) lanzó la *obsiblu* (gamba azul) de Nueva Caledonia. Volvió *Philippe Conticini*, Guadiana de la pastelería; habrá segunda **Maison de la Truffe**, en lugar del tradicional **Vignon**; restaurantes modernos en dos espacios culturales, el **104**, ex Pompas Fúnebres, 39.000 m², y el **MAC-VAL**, único museo de arte contemporáneo de la banlieue. Y bar de aperitivos junto al *surbooké Comptoir*, de *Camdeborde*... En fin, mudanza del chef americano *Daniel Rose*, que cerró su diminuto y triunfal **Spring**, de *Claude Colliot* (ex **Bamboche**), de *Sébastien Gaudard* (ex **Délicabar**). Y primer restaurante en la **Opéra Garnier**, supervisado por el lyonnais *Nicolas Le Bec*. □



La gamba azul de Chamarré Montmartre.

Le Bristol
112, rue du Fg Saint Honoré
www.hotel-bristol.com

Hôtel de Crillon
10 Place de la Concorde
www.crillon.com

Kaiseki
7, rue André Lefebvre
www.kaiseki.com

Auguste
54, rue de Bourgogne
www.restaurantauguste.fr

Chamarré Montmartre
52, rue Lamark
www.chamarre-montmartre.com

La Pâtisserie des Rêves
93, rue du Bac

Maison de la Truffe
14 Rue Marbeuf
www.maison-de-la-truffe.com

104
104, Rue d'Aubervilliers
www.104.fr



Trufas en Maison de la Truffe.

Palabra de Caballero



Magazine *La Vanguardia*, 16-08-09; *Santi Santamaría*: "¿Quién osa decir que se come bien en sitios tan vulgares como el **Bristol**, el **Alain Ducasse Plaza Athénée** o **l'Ambroisie**?. ¡Yo! A condición de saber lo que uno busca. La lengua es de comer y hablar. La primera tal vez sea cosa de *Santamaría*; la segunda, de la Real Academia: "vulgar: perteneciente o relativo al vulgo". "Vulgo: el común de la gente popular". ¿**Ducasse**, **Bristol** y **Ambroisie**, populares?

La directora de comunicación de *Ducasse* me pregunta qué mosca picó a S.S. Celebrado por las guías, con sucursales —que antes criticaba—, S.S. brilló hace dos años por su elogio de la evacuación; para promocionar un libro denunció

envenenadores en su gremio; ahora se carga a París en general y a tres colegas en particular. Yo no soy crítico sino crítico gastronómico. En realidad, sólo soy periodista: me informo para informar. Eso lleva tiempo. Tanto que ni escribo recetas ni me visto de cocinero. Pero conozco mejor que *Santamaría* los restaurantes que demuele. Curioso: siempre vi en *Santamaría* restaurador a un practicante de lo que Francia inventó hace dos siglos; eso que los restaurantes que ataca realizan con rigor. En fin, *Ducasse* —30 restaurantes en 5 continentes y casi 20*— o *Frechon*, se defienden solos. Me choca el ataque a *Pacaud* (**Ambroisie**), artesano impecable, formado por la *Mère Brazier* y el increíble *Peyrot*. Una ley debería proteger a los discretos, los que no se meten con nadie. O.C.