

Terraza del Mini Palais.



Eric Fréchon y Stéphane d'Aboville, del Mini Palais.

Cognac Frapin.



Flamantes, efímeros EVAPORADOS

Taillevent puede cambiar de dueño, Rose vuelve, Thorel se va, Nobu de paso, Mini Palais y Burgundy restaurados, tres Cahors Baldès y la ración de los ángeles.

Texto: Óscar Caballero

Un sismo, en París: *Valérie Vrinat* renunciaría a parte y/o toda la propiedad del histórico **Taillevent**. *Laurent y Thierry Gardinier* (**Les Crayères**, en Reims) serían socios y/o propietarios del **Grupo Taillevent**. Y adiós de *Jacques Thorel*: tras 30 años al frente de su **Auberge Bretonne**, en La Roche Bernard, lo abandona el 10 de noviembre. Un pensamiento para su fabulosa bodega.

Y con el vino, queso. Por ejemplo, el *gruyère* suizo, desde agosto, A.O.P. (Denominación de Origen Protegida), que no tiene agujeros, al contrario que su homólogo francés, reducido ahora a una I.P.G. (Indicación Geográfica Protegida). Normal: aparte de ser mejor, el suizo proviene de *Gruyère* (de *gruin heier*, país verde en el habla germánica regional), valle del cantón de Friburgo. Bruselas debe solucionar aún el diferendo entre el *emmentaler* suizo –con agujeros y artesano: 25.000 toneladas/año– y el *emmental* francés, primero en producción y consumo (250.000 toneladas), sin agujeros, industrial.

Un efímero Nobu, mini palacio para Fréchon

Hasta el 11 de diciembre, *Nobu Matsuhisa* comparte las cocinas del **Ritz** con *Michel Roth*, y fusiona japonés y peruano, con toque mexicano, como ese chile jalapeño para la lubina. Sólo cenas, de lunes a sábado.

Eric Fréchon (3* en el **Bristol**), en cambio, se expande. Apoyado en *Stéphane d'Aboville*, como chef ejecutivo –8 años a su lado, como segundo– dirige las cocinas del **Mini Palais**, restaurante adosado al **Grand Palais**. El diseñador *Patrick Gilles*, con su mujer, *Dorothee Boissier*, concibió el espacio: simponente puerta de bronce, mármol negro, parqué, 400m² en el interior y otros 300 m² en terraza.

Primeros platos: un *dafoutis* de cèpes de Corrèze ligeramente ahumadas, pluma de ibérico asada en el tandoorí, caracoles alojados en medio tomate cereza, gratinados con mantequilla de almendras, babá gigante al ron... Abierto de 10 a 2, atiende el hambre informal: club sandwich de langosta, sardinas de añada, tartare cortado a cuchillo. Un menú a 28 €, carta en torno a 45€. El grupo **Luderic**, tranquilizado por los 8 años de concesión, invirtió 3,5 millones de euros. Y horas de trámites: hacer obras en un monumento es complicado.

“Lujo contemporáneo, respeto del pasado”

Parece nuevo, pero nació en 1850. El **Hotel Burgundy**, cerrado a principios del 2008, reabrió en octubre, siempre entre la place de la Madeleine y la rue Saint-Honoré. Hasta la fachada fue restaurada por el arquitecto *Vincent Bastie*. *Guy de Durfort*, propietario, quería “un hotel intimista y elegante”,



La Trilogie de Jean-Luc Baldès.



Tartare de toro de Nobu, temporalmente en el Ritz París.

© Edmond Ho



El renovado hotel Le Burgundy.

pero con todo el confort: restaurante gastronómico, bar, spa, y, raro en París, piscina. Y arte contemporáneo: *Rougemont* firma el suelo de la planta, un puzzle de mármol blanco y gris, entrelazado con cintas de latón. Y situó una escultura monumental en la gran vitrina. Artista de la galería **Maeght**, *Marco del Re* concibió por su parte el cielo raso del bar **Le Baudelaire**, dedicado a *Las flores del mal* y realizado por la misma empresa que restauró los oros de **La Fenice**, en Venecia.

La ración de los ángeles

El vino de Cahors se beneficia del aura mundial de la uva malbec. *Jean-Luc Baldès* es uno de los viñateros significativos de la D.O. En los últimos diez años, aisló tres terruños diferentes en su viñedo. Y limita rendimientos: 40 hl/ha. Su escaparate es **La Trilogie: Au Coin du Bois, Les Galets y Petites Cailles**, en caja, a: 69,50 €.

El vino se bebe; del cognac, una parte se evapora. Los de Cognac llaman a esa evaporación *la part des anges*, la ración de los ángeles. Y es el nombre de una cita convertida en institución: 650 personas participaron de la subasta de 24 grandes botellas. En una hora, 71.000 euros, a beneficio de **Solidarité Urgence** y del Museo de Chantilly.

La velada distribuyó también sus *cognac awards*, que distinguieron al periodista *Jörg Zipprick*, cuyo **Die Welt des Cognacs** es la primera obra sobre el espirituoso, en alemán, del último cuarto de siglo; al librero *Fle vien Desoblin* que luce los libros especializados en su **Brandy Library** de Nueva York y, en fin, a *Nicolas Faith*, autor en 2004 de un **Le Cognac** que es siempre la referencia. □

PALABRA DE CABALLERO

“Auténtica cocina de la abuela”: grito de guerra de cocina cavernícola hispánica, en tiempos de crisis. El pelo de la dehesa en el ordenador y ya con nostalgia de un pasado inexistente. ¿Abuela de cuándo? ¿De los 1970, almibarados hoy por la televisión española, pero sin aceite de oliva de primera presión ni vinagre de Jerez, la sal pringosa en la casa de comidas junto al frasco de bicarbonato que, según *Julio Camba* era, con el ajo y las preocupaciones religiosas, signo distintivo de la cocina española?

Siempre rumbosos, pero del caviar a las migas. España y yo somos así, señora. Pero, por Dios, a no mentir con la comida, que es sagrada. Nunca en la historia hubo en España cocineros tan inquietos ni bien comidos como ahora.

¿Que algunos exageran? Son barrocos, sí, como las 17 Españas y sus cocinas. Pero con más lácteos y menos grasa que en la cocina –siempre barroca– de antes. Marche, si no, un cocido maragato.

Y además, ¿auténtica cocina española? Los banquetes de los ricos del siglo XX se escribían y comían en francés. ¿Los pobres? O no comían o, si no, los trucos del maravilloso *Castillo*, transformar con *Doménech* el blanco de la piel de naranja en carne de guisado, alquilar un hueso de jamón, hervir piedras del Atlántico para obtener “cardo de pescao”, purgarse con mariscos sin purgar...

¿Auténtica? ¿De 1981, cuando un aceite que según testigos olía a perro muerto fue consumido sin embargo?

“Nosotros, los de entonces, ya no somos los mismos”, escribió *Gil de Biedma*. Y, a Dios gracias, la comida tampoco, añado.