

# Invasión vasca

Nuevo gastro, l'Agapé; vascos –Andoni, Berasategui, Subijana, los Arzak– en Francia. Un chef inglés toma Versailles y el cliente Sarkozy distingue a su chef, Frechon.



**Nicolas Sarkozy entrega la Legión de Honor al excelente cocinero Eric Frechon.**

**L**aurant Lapaire dirigió magistralmente **L'Arpège**, el restaurante de *Alain Passard*. Y *Passard*, genio del fuego, formó al chef *Bertrand Grebaut* (un par de años, también, en **La Table de Robuchon**). *Laurent* y *Bertrand* abrieron ahora **l'Agapé**. Carta corta: chipirones de San Sebastián con *lardo di colonnata*, pescado y mariscos de Guilvinec (gran puerto del Atlántico), molleja de ternera (de *Hugo*, carnicero

estrella)... *Menu déjeuner* a 39 euros, **l'Agapé** a 77 y carta blanca a 110 euros. Espléndida carta de vinos. Orientar oriental: el chef *Kisayuki Takeuchi* impuso su **Kaiseki** en un tugurio, sin otra señalización que su nombre en japonés; sin carta y apenas diez botellas. Pero sushis y sashimi de la firma. El nuevo espacio de **Toyota** en los Champs Elysées le pidió un **Kaiseki Bento**. ¡Ay! el envase futurista no le va. El pintor

*Francis Bacon*, enriquecido, compró taller en Londres y dejó el primero, cutre, sucio, pero inseparable de la obra. Ya rico, compró la ruina. ¡Uff! La inspiración volvió. Moraleja: cómale de la mano a *Takeuchi*, sin el invento bento. Ejemplo inverso: la decoración moderna, insólita para el *Chinatown* parisienne le sienta como un guante a **Lao Lane Xang 2**. Hay un **Lao Lane Xang** desde hace 8 años, mantel de papel, llevado por



**A la izquierda, las deliciosas presentaciones chocolateras. Los franceses tienen verdadera pasión por este producto-joya: el chocolate con leche.**

**EL COCINERO VASCO  
IÑAKI AIZPITARTE,  
COCINÓ EN  
LES AMBASSADEURS Y  
POR LA NOCHE FUE  
PIÈGE, EL COCINERO DEL  
HOTEL CRILLON  
QUIEN LO REEMPLAZÓ  
EN SU TASCA**

mamá *Lane Siackbasone* y el hijo, *Noï* (no es catalán). Otro hijo, *Somboun*, se instaló al lado con **Rouammi**. *Ken* y *Do*, los benjamines, prefieren plan *lounge*. Se come bien: ensalada de arroz crujiente, *crêpes* de harina de arroz con gambas, gambas con leche de coco y curry rojo, perlas de coco/semillas de sésamo caramelizadas. Reserve: doblan los 92 cubiertos.

#### **Sake al cuadrado**

En la barra, preferiblemente, para el primer restaurante de sake: **Youlin**. *Keisuki Hamasaki* en cocina (*kitchenette* más bien). El patrón, *Youlin*, es un francés típico: padre sino-camboyanos y madre tunecina. Rockero, actuó en Japón y volvió con doble sake: el gusto del vino de arroz y saque para comer en plan *French izakaya* (“equivalente japo de vuestro bar a

*tapas*”, explica). Gran selección de *saké*, cerveza **Asahi** de barril (raro en París) y cocina miniatura (gambas con tocino, foie-gras salteado salsa capuchino... entre

#### **L'AGAPÉ**

51, rue Jouffroy d'Abbans  
Paris XVII  
Tel. : 01 42 272 018

#### **KAISEKI**

7 bis, rue André Lefebvre  
Tel. : 01 45 544 860

#### **KAISEKI BENTO RENDEZ-VOUS TOYOTA**

79, av. des Champs Elysées  
Tel. : 01 56 892 983

#### **LAO LANE XANG**

102, av. D'Ivry  
Tel. : 01 58 890 000

#### **YOULIN**

3, rue Valette  
Tel. : 01 43 260 532  
Menu Omakase. 5 platos del día: 21 €

#### **TRIANON PALACE**

1, bd de la Reine  
Versalles  
Tel. : 01 30 845 555

#### **PARK HYATT PARIS VENDÔME**

5, rue de la Paix  
Tel. : 31 58 711 234

6,50 y 10,50 euros). Servicio de 18,30 horas hasta medianoche.

Muy francesa, en cambio, y aún más en Pascua, la pasión chocolatera (7k/año). Matiz: el chocolate con leche vuelve al galope. Aunque interpretado por los mejores. Por ejemplo *Robert Linxe (Maison du Chocolat)*, quien lo defendió siempre. Pero también los conversos, *Hévin, Hermé*.

Otro cambio pero de ropa, rango y cocina: *Iñaki Aizpitarte*, el chef vasco del *Chateaubriand* cocinó



**Arriba Gordon Ramsay, en el *Trianon Palace* de Versalles. A la dcha. Andoni Luis Aduriz, en la escuela de Alain Ducasse. Abajo Elena y Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y Martín Berasategui.**



a mediodía en la vasta cocina de los *Ambassadeurs (Crillon, dos estrellas)* y por la noche fue *Piège*, el chef del *Crillon*, quien lo reemplazó en su tasca. En otro *palace*, el *Bristol*, convertido en comedor del Elíseo –el presidente se sabe la carta de memoria– pareció natural que *Sarkozy* prendiera Legión de Honor al excelente chef *Eric Frechon*.

Más sorprendente: un inglés –pero *Gordon Ramsay*, diez estrellas en el mundo– en el *Trianon Palace* de Versalles. Y por si fuera poco, invasión de vascos del sur. *Toques et Clochers*, la tra-



dicional subasta de vinos de la D.O. Limoux –un restaurador de San Petersburgo pagó 7.700 euros por una barrica de tinto– fue presidida por “*la pareja*” (*l’Hôtellerie dixit*), *Elena* y *Juan Mari Arzak*, quienes además guisaron la cena. En presencia –los vascos se desplazan en coro– de *Subijana* y *Berasategui*.

Sólo ante el peligro, en cambio, *Andoni Luis Aduriz* es el primer chef extranjero que dicta un curso en la escuela de *Alain Ducasse*.

¿Invasión vasca, escribía? *Gorka Bergareche* –ex del *Villamagna* madrileño– asumió la dirección del *Park Hyatt Paris Vendôme*. Ongietorri! ■

## PALABRA DE CABALLERO

La comida es algo demasiado serio para dejarlo en manos de los médicos. Si la *otorexia* (búsqueda compulsiva de comida sana) y la *neofobia* (rechazo del alimento nuevo), hubieran existido en la Europa del siglo XVI, nadie hubiera probado patatas, tomates, judías, pimientos, maíz. Pero la comida que hoy consideramos de toda la vida –*pa amb tomaquet*, chocolate en taza, gazpacho, tortilla de patatas, pimientos rellenos, pan de boronia–, es el resultado de la curiosidad, el coraje o la necesidad –a buen hambre no hay pan duro– de audaces *indianos*.

En los 1970, la *nouvelle cuisine* promovió lo ligero. Y lanzó la especialidad de nutrición, en Francia y en España. Al pan, ipam! Olvidaron la gastronomía. La diferencia entre mal embutido y jamón ibérico. Una buena mantequilla es mejor que la margarina. Y la grasa depende de su cocción, como los hidratos de su salsa. **Tomad mucha fruta**, proclamaba una tienda de Madrid (Fernando VI, 21). Y los médicos hoy. Pero ¿y los pesticidas?

Anorexia y bulimia, obesidad y alergias, se invitan a la mesa. Cuando *Michel Guérard* quiso tomar por las astas el toro de la comida de hospitales, recibió la cornada del *lobby*. Las dietas –médicas– no impiden la obesidad epidémica. Los menús de hospitales –temperatura de servicio, calidad de productos, cocciones– piden a gritos un chef, más que un médico. “*Si usted no sabe lo que le va bien o mal ¿cómo lo sabré yo?*”, respondía *Benito Jerónimo Feijóo* (1676-1764) a quienes le pedían consejo dietético. O.C.

