

París soleado y olé

Vino por fuera, rosa por dentro; bufet libre por 35,90 €; Beaupassage y alta cocina; Roger esculpe y chocolatea; Marqués de Cáceres en la copa y Herráiz en el plato; más terrazas; Astier carnívoro; Robuchon tiene buenas (32) estrellas y Constant enseña.

Texto—Óscar Caballero

En tres lustros la demanda de vino rosado aumentó un 31% en el mundo. Y el número de países importadores creció un 16%. Con 24 millones de hectolitros, el rosado representa el 10,6% de los vinos tranquilos consumidos en el mundo. Primer consumidor —una de cada tres botellas—, Francia es también el primer exportador: un 31% de los rosados bebidos en el mundo. Aunque con sus 6,4 millones de hectolitros anuales supera la producción de España, Estados Unidos e Italia (los 4 países suman el 75% de la producción mundial), su relativamente exigua cosecha 2017 amenaza penuria. En aquel año, el volumen de negocio de color de rosa, en Francia, fue de más de 226 millones de euros, lo que explica que diez a quince propiedades provenzales (90% de la producción de rosado en Francia) cambien de mano cada año. Y eso que la hectárea en DO Coteaux d'Aix-en-Provence cuesta ya 36.000 €.

Bufet pantagruélico por 35,90 €

¿La oferta más rabelesiana de Europa? Les Grands Buffets, de Louis Privat, en Narbonne. A la imponente oferta de vinos regionales, a precio de bodega, y 70 de ellos por copa, añade bufets pantagruélicos pero de calidad. Cochinitos y otros

animalillos se asan al espetón, los clásicos franceses conviven con las cociones más cortas, el foie-gras es tan impecable como la declinación de salmón, mariscos, verduras, frutas, postres. Y el buffet ilimitado cuesta 35,90 €, 17,90 € para los 6/10 años. Privat, que compró en subasta la prensa de La Tour d'Argent, la que extraía jugos para la salsa del pato, delega la contratación de nuevos empleados en su plantilla de cien asalariados. Ellos juzgan los currículums y forman al nuevo. La cocina es ultramoderna. Y lo avalan los más de 260.000 comensales al año; 500 por servicio entre interior y jardín.

Beaupassage comestible

Un pasaje entre el Boulevard Raspail, la rue du Bac y la de Grenelle, en el residencial distrito 7, de París, con el convento des Récollets (1703) como eje y la buena cocina por vocación. Beaupassage, que abrió con el verano buena parte de sus 4.700 m², congrega nombres importantes del buen gusto de boca. Ejemplos: Anne-Sophie Pic, la cocinera más estrellada y ubicua de Francia; Thierry Marx, 2* en el Mandarin, panadero y con escuelas; Pierre Hermé, el Picasso de la pastelería; Yannick Alléno, chef multiestrellado e incluso editor.

1. Prensa adquirida por Louis Privat para extraer el jugo del pato. ©Thomas Renaut
- 2/3. Cristina Forner, presidenta de Marqués de Cáceres, Juan Noguera, Marqués de Cáceres y el chef Alberto Herráiz en la embajada de España en París.
4. Escultura en bronce y aluminio del maestro chocolatero Patrick Roger.
5. Le Grill Astier, bistró de Frédéric Hubig especializado en carnes seleccionadas. ©Roberta Valerio
6. Terraza del restaurante libanés Noura en el Institut du Monde Arabe.

2



1



3



4



5



6



NOVEDADES FRANCIA

¿Escultor o chocolatero?

Patrick Roger, MOF (mejor obrero de Francia) en 2000, en chocolate, hoy con varias y originales chocolaterías en París y en el extranjero, expone, hasta el 15 de noviembre, 25 esculturas (bronce y aluminio) y dibujos originales, en el Château de Bois-Guilbert.

Vinos de Rioja, Galicia y Rueda

El rey Carlos II, pintado por Goya, y Felipe II al óleo por Pantoja de la Cruz, siguieron atentamente la cata del blanco joven 100% viura, del Deusa Nai albariño, del ecológico y el crianza, del Excellens Cuvée Especial, de la generación MC. Luego, Don Quijote y Sancho, aupados en magníficos tapices, vieron cómo la crítica vinícola francesa, ya en la mesa, apreciaba el verdejo, el rosa pálido, el reserva 2012, el Gaudium.

Juan de Noguera –“Marqués de Cáceres y Grande de España”, subrayó el embajador Fernando Carderera–, y la consejera comercial Carmen Timermans Palma, escoltaban a Cristina Forner, presidenta de la bodega. La comida degustación, en la señorial embajada de España en París, anticipaba el medio siglo que la etiqueta cumplirá en 2020. Y simbolizaba su doble arraigo, español y francés.

El vino se acordó con un menú de Alberto Herráiz, primer chef español a ostentar una estrella Michelin en París. Herráiz, que vendió su Fogón de orillas del Sena, prepara un mixto traiteur/degustación.

Grande del mundo

Sin desmerecer a nadie, y visto desde Francia, antes de la entrada de España en Europa, el podio de los vinos españoles era ocupado por Vega Sicilia, Miguel Torres y Enrique Forner. “El vino es nuestra vida” proclamaba Forner, ya en 1963, cuando compró en Burdeos Larose-Trintaudon y Château de Camensac, grand cru classé del Haut-Médoc. En 1970, en La Rioja Alta será el pionero de un nuevo rioja, que

además, insistía ya, debía evolucionar. Asesorado por el gran Émile Peynaud, Forner selecciona uvas, parcelas, suelos. Y renueva la vinificación. Casi medio siglo después Marqués de Cáceres, desde 2007 en manos de Christine Forner, hija del fundador, vende la mitad de su producción en España. Y exporta el resto a 120 países, un 48% en Europa y un 36% en Estados Unidos.

Otras terrazas parisinas

- Con los primeros rayos de sol La Cagouille abrió, en todos los sentidos, su antes recoleta terraza, rendida hoy a esa visibilidad que todos recomiendan.

- El pintoresco hotel Jardins du Marais, a dos pasos del Cirque d’Hiver, despliega sus mesas sobre los adoquines de un típico pasaje parisino.

- Noura, el excelente restaurante libanés de París, tiene terraza bucólica en su Zyriab, del Institut du Monde Arabe, con vistas a medio París.

- Competencia efímera en un patio del Prince de Galles: la chef Stéphanie Le Quellec invitó a su colega de Beirut, Hussein Hadid (sobrino de la arquitecta Zaha Hadid), a crear a cuatro manos la carta de Les Heures, entre palmeras, abierto hasta el 30 de septiembre. Y como el Prince de Galles es uno de los alojamientos preferidos de las grandes familias del Golfo...

Vaca vegana, hombre carnívoro

Astier es emblema del bistrot parisino. Su patrón, Frédéric Hubig, le ha fundado un vecino carnívoro, Le Grill Astier: carnes seleccionadas –picanha de Salers bio; chuletón normando...–, tartare a cuchillo que respeta el sabor de la bestia, patatas fritas y espectaculares verduras al espetón. La selección de vinos, centrada en el valle del Ródano, es impecable en etiquetas y precios. Bas Armagnac de Darroze y Dartigalongue y Grappa de Poli, para terminar. En semana, espetón del día con patatas

fritas y ensalada, 19 €. Carnes a compartir con precios por 100 g: entrecôte irlandesa 8,50 €, chuletón simmenthal o normando, 9,90 €.

Los croissants de Robuchon

Joël Robuchon se retiró en 1995. Para coleccionar estrellas Michelin. Hoy, con 32, es, seguramente para siempre, campeón mundial. Desde 2003 también colecciona los Ateliers Joël Robuchon, mezcla de bar de tapas y barra japonesa, repartidos por cuatro continentes. Ahora, mientras ultima su escuela internacional de cocina en Montmorillon, a 50 km de su Poitiers natal, asociada con la emblemática de Lausana, sorprendió en la rue du Faubourg de Saint Honoré parisino con una panadería (croissants a 1,10 €). Y algo más: Dassaï-Joël Robuchon es su joint venture con el gran elaborador de saké. Por eso, además de salón de té hay un bar à saké, un izakaya –típico bar de sushi– y tienda traiteur. Y habrá restaurante ajaponesado y elegante en el primer piso.

El príncipe Constant

Si algo distingue a los grandes chefs franceses es la obsesión de transmitir, manifestada en los concursos, la tradición del MOF (hay que ganar ese título para ostentar la bandera en el cuello de la chaqueta), la formación en el tour de France de los aprendices. Michelin acaba de crear un premio. Chef Mentor Europe, para distinguir maestros. Y con toda justicia el primero ha sido para Christian Constant, viejo conocido de estas páginas. Monsieur Constant (como lo llaman aún sus hoy famosos discípulos: Piège, Frechon, Camdeborde...) sigue en la brecha. En París, Café Constant, el gastronómico Violon d’Ingres y dos Cocottes. En Toulouse y alrededores, una brasserie y un bistrot. ■

7. Christian Constant, primer Chef Mentor Europe, nuevo título de la Guía Michelin.



Palabra de Caballero

En mayo y junio, 1.500 millones de humanos se sometieron al ramadán (por el nombre del 9º mes de la Hégira), con ayuno y castidad diurnos, considerados uno de los cinco pilares del Corán. Rompían el ayuno con comida halal. El término significa lícito. Su antónimo es haram (ilícito). ¿Tradición musulmana? No. Pero negocio universal. Nacida industrialmente en los 1980, la etiqueta halal distingue hoy desde hoteles hasta dentífrico, de potitos para bebés a finanzas (según la surata 2 del versículo 275, el comercio es lícito, pero no la especulación).

Florence Bergeaud-Blackler (antropóloga del CNRS, centro nacional francés de investigaciones científicas), explica en le Marché halal ou l'invention d'une tradition (el mercado halal o una tradición inventada; Seuil), que el hoy increíble mercado "es hijo del neoliberalismo de Thatcher y Reagan y del fundamentalismo religioso del Irán de Jomeini". En los 1990 Malasia fue la capital de la nueva industria. Y en 1997 el Codex Alimentarius incluyó directivas halal. Luego, "del halal para musulmanes se pasó al halal por musulmanes". O sea que no sólo el producto debe ser halal sino también quien lo fabrica. ¿Objeción? Ninguna: con sus 180 días de abstinencia el cristianismo monopolizó un negocio de seis siglos, verdadera ruta del bacalao. Y hoy, los ateos occidentales, a base de no gluten, veganismo y dietas se crean sus propias prohibiciones e industrias nuevas.

¡Vaya por dios! Nunca mejor dicho: al humano le va la marcha.