

Introducción

Una noche de septiembre de 1999, incómodamente calurosa, troqué a mi esposa por un hígado de pato. Este cambio no planeado tuvo lugar en Au Crocodile, un restaurante con tres estrellas Michelin, de la ciudad de Estrasburgo, en la región francesa de Alsacia-Lorena. Habíamos ido a cenar al Crocodile y, a instancias del camarero, habíamos elegido como plato principal una de las preparaciones estrella del chef Émile Jung: *foie de canard et écailles de truffe en croûte de sel, baeckeofe de légumes*. El *baeckeofe* es un guiso tradicional alsaciano hecho con patatas, cebollas, puerros y diferentes clases de carne. Jung, poseedor de ese particular genio galo capaz de transformar la comida de cada día en alta cocina, nos sirvió una versión de *baeckeofe* en la cual las carnes habían sido sustituidas por un lóbulo entero de hígado de pato, bañado en un *bouillon* de trufas, con verduras de raíz y cocinado en una terrina sellada. Rompieron el sello en la mesa y, en cuanto el maravilloso hígado, de color gris rosado, fue sacado de su cripta y la primera y penetrante vaharada de las trufas negras llegó hasta nosotros, supe que nuestros paladares estaban a punto de experimentar el éxtasis. Como era de esperar, durante los diez minutos, más o menos, que tardamos en consumir el plato, los únicos sonidos que emitimos fueron algunos gruñidos y gemidos apenas contenidos. El *baeckeofe* era escandalosamente bueno; el hígado, una masa aterciopelada, terrenal, voluptuosa; el *bouillon*, un caldo intensamente aromatizado que favorecía todo lo que tocaba.

Justo acabábamos de tomar el postre, cuando Jung, un hombre rollizo y jovial que parecía rondar los cincuenta y pico años de edad, se acercó a nuestra mesa. Le dimos las gracias por la comida, y mi esposa, redactora de una revista de cocina, le preguntó sobre algunos de los platos. La cara del chef revelaba a las claras que estaba embobado con ella y, después de contestar satisfactoriamente a todas sus preguntas, la invitó a visitar la cocina con él. «A él, lo dejaremos aquí», decidió, señalándome. Cuando mi esposa se levantó de la mesa, Jung la miró lascivamente y dijo: «¡Es usted una mujer mango!», lo cual tomé como referencia a su aspecto un tanto exótico (es norteamericana y japonesa a partes iguales). Ella se echó a reír, nerviosamente; yo lo hice con ganas. Mientras el chef la escoltaba hacia la cocina, me recosté en la silla y tomé un sorbo de Gewürztraminer.

Para entonces ya era medianoche, el comedor estaba casi vacío y los empleados habían empezado a recoger. Después de que pasaran unos minutos, *madame* Jung, una mujer delgada, rubia, con mechas, que supervisaba el comedor, se acercó a mi mesa, con una sonrisa postiza que indicaba que no era la primera vez que su marido se llevaba a una clienta joven a ver sus cacharos. Quizá con la esperanza de compadecerme, me preguntó si todo iba bien. «*Bien sur*», le respondí al momento, con un entusiasmo que pareció cogerla por sorpresa. Estaba demasiado atónito para sostener una conversación prolongada, pero de haber podido encontrar las palabras, le habría dicho que su marido acababa de servirme uno de los mejores platos que había comido nunca, que entregarle a mi esposa (por así decir) era pagar un precio pequeño por tal satisfacción, y que habría esperado, muy gustosamente, en la mesa, hasta el amanecer si era necesario, para transmitir plenamente mi gratitud a *monsieur* Jung.

Al final, no tuve que esperar tanto. Después de, quizás, cuarenta y cinco minutos, Jung acompañó a mi esposa de vuelta

a la mesa. Regresó portando regalos: dos botellas de Tokay Pinot Gris, de la propia cosecha del chef y, curiosamente, una codorniz fría, rellena de *foie gras*, envuelta en papel de aluminio para que nos la pudiéramos llevar. Le dimos nuevamente las gracias por la memorable cena y por su generosidad y, a continuación, nos acompañó a la puerta. Una vez allí, a mí me estrechó la mano mecánicamente, mientras que mi esposa recibía dos larguísimos besos, uno en cada mejilla. Le dio otros dos delante del restaurante y, mientras caminábamos calle abajo hacia el hotel, Jung gritó alegremente: «¡Es usted una mujer mango!», con su resonante voz horadando el húmedo aire nocturno.

A la mañana siguiente, temprano, mientras nos dirigíamos desde Estrasburgo hacia Reims, en un Peugeot de dos puertas, que daba la impresión de que iba a partirse en pedazos de pura fatiga metálica, mi esposa y yo desayunamos la codorniz. No teníamos cubiertos, así que nos la pasábamos de uno a otro, dando cuenta de ella con las manos y los dientes. Mientras seguíamos nuestro serpenteante camino por las bajas y ondulantes colinas del nordeste de Francia y, en silencio, dábamos un ignominioso fin a la fría criatura, no pude menos de maravillarme ante lo que había sucedido. ¿Dónde, sino en Francia, podía un plato de comida poner en marcha una cadena de acontecimientos que te dejaban gimoteando de éxtasis, en medio de un restaurante; dándole al chef *carte blanche* para tirarle los tejos a tu mujer, ante la evidente consternación de su propia esposa, y atracarte gozosamente, al día siguiente, justo después de salir el sol, con un ave rellena con el hígado de otra, un regalo ofrecido a tu esposa por el susodicho chef, como prueba de su deseo sexual? La pregunta se contestaba sola: esta clase de cosas sólo podía suceder en Francia, por supuesto, y en aquel momento, aunque no por primera vez, experimenté una oleada abrumadora de afecto por este país.

Hice mi primer viaje a Francia a los trece años, en compañía de mis padres y mi hermano, y fue durante ese viaje cuando, al igual que muchos otros visitantes, experimenté el Gran Despertar; ese momento en la mesa que cambia totalmente nuestra relación con la comida. En mi caso, fue una legumbre la causante de mi conmoción: concretamente, fueron los guisantes *baby* (ahogados en mantequilla, claro) servidos en un hotel normal y corriente de la ciudad de Blois, en el valle del Loira, lo que me hizo comprender que la comida podía ser una fuente de placer y no sólo un medio de sustento, que la hora de comer podía ser el punto culminante del día, no sólo una pausa en las actividades del día.

Unos días más tarde, mientras nos dirigíamos hacia el sur, hacia el valle del Ródano, mis padres decidieron hacer un *derroche* y almorzar en un restaurante de dos estrellas, llamado *Au Chapon Fin*, en la ciudad de Thoissey, a pocos kilómetros de la A6, en la región de Mâcon. En aquel entonces, yo no sabía que era un restaurante con una larga e ilustre historia (entre sus merecimientos a la fama estaba el hecho de que fue allí donde, en 1960, Albert Camus tomó su última comida antes del accidente de coche donde encontraría la muerte); tampoco recuerdo muchos detalles de la comida. Me acuerdo de que tomé paté para empezar, seguido de un trozo enorme de pollo, y que los dos eran excelentes, pero eso es casi todo. No obstante, sí que me acuerdo de lo impresionado que quedé por la suntuosidad del comedor. Los empleados vestidos de esmoquin, los gruesos manteles blancos, los platos con monograma, la pesada plata, los ornamentados cubos del hielo; era el restaurante más elegante que había visto en la vida. Todas las mesas estaban ocupadas por familias francesas, impecablemente ataviadas y con unos modales perfectos. Todavía no había oído hablar de Baudelaire, pero ésta fue mi primera experiencia de ese particular estado de dicha absoluta que describió

como *luxe, calme, et volupté* (lujo, calma y voluptuosidad) y lo encontré fascinante.

Siguieron otros viajes a Francia y, con el tiempo, este país se convirtió no sólo en el lugar que me daba de comer mejor que ningún otro, sino en una piedra de toque emocional. En los momentos bajos, nada me levantaba tanto el ánimo como pensar en París; es decir, en la idea de comer en París. Cuando me trasladé a Hong Kong en 1994, encontré un café llamado Deli-France (parte de una cadena local del mismo nombre), que se convirtió rápidamente en el lugar donde realizaba mi ritual matutino: leía el *International Herald Tribune*, mientras tomaba un capuchino aguado y un desmayado y grasiento cruasán e imaginaba que estaba desayunando en París, y aquel pensamiento me llenaba de contento. Sin embargo, la mayor parte del tiempo era dolorosamente consciente de que no estaba en París. En varias ocasiones, mis idas y venidas al aeropuerto de Hong Kong coincidieron con la salida del vuelo nocturno de Air France a París. Ver aquel 747 dirigiéndose hacia la pista de despegue siempre me provocaba la misma idea: cabronazos con suerte.

En 1997, unos meses después de volver a Estados Unidos, *The New Yorker* publicó un artículo de Adam Gopnik preguntándose: «¿La cocina francesa está en crisis?» El ensayo era un Gopnik excelente: ingenioso, bien informado y desbordante de información. Gopnik, por entonces corresponsal de la revista en París, decía que la cocina francesa había perdido su chispa; se había vuelto rígida, sentimental, imposible de cara y aburrida. La «musa de la cocina», como la llamaba, se había mudado a otros lugares, a Nueva York, San Francisco, Sidney, Londres. En estas ciudades, los restaurantes exudaban un dinamismo que cada vez era más raro encontrar en París. «Todo esto —escribía Gopnik— hace que un francófilo que esté comiendo en París se sienta un poco como un clérigo de finales de siglo que acaba de leer a Ro-

bert Ingersoll: trata de conservar la fe, pero cada vez siente más dudas.»

Yo no compartía esas dudas. Para mí, Francia seguía siendo el *orbis terrarum* del comer y nada hacía que me sintiera más enamorado de la vida que una comida sensacional en París. Me negaba a contemplar la posibilidad de que la cocina francesa hubiera encallado; no lo veía entonces, y seguía sin verlo cuando, dos años más tarde, Émile Jung secuestró a mi mujer, durante aquella opípara noche en Au Crocodile. Claro, sabía que ahora era bastante fácil encontrar mala comida en Francia, si la buscabas. También era consciente de que las dificultades económicas de Francia habían hecho que a restaurantes como Au Crocodile les fuera brutalmente difícil mantener los fogones en marcha. En 1996, Pierre Gagnaire, un chef con tres estrellas de la ciudad industrial de Saint-Étienne, cerca de Lyon, se había declarado en bancarrota y el mismo sino estuvo a punto de sufrir Marc Veyrat, otro de los chefs más importantes. También reconocía que quizá yo era propenso a un cierto fenómeno psicológico, común entre los enamorados de Francia, que hacía que el mero acto de cenar en suelo francés realizara el sabor de las cosas. A pesar de ello, para mí, Francia seguía siendo la primera nación de la comida y quienquiera que insinuara lo contrario o bien estaba imbuido de un espíritu de contradicción, o bien comía en los lugares equivocados.

Fue el rápido e inesperado fallecimiento de Ladurée, justo cuando se iniciaba el milenio, lo que hizo que las primeras dudas se hicieran sentir. Ladurée era una institución parisiense, un salón de té encantador y reposado, en la *rue* Royale, en el Distrito VIII. Era famoso por sus *macarons* y sus pasteles; además, servía uno de los mejores almuerzos de París. Yo solía decantarme por la ensalada *niçoise*, hábilmente compuesta y perfectamente aliñada, que empujaba con una copa o dos de un Morgon de Marcel Lapierre con perfume a violetas (un Beaujo-

lais) y un delicioso y crujiente panecillo. En algún momento, descubrí el *praline mille feuille* de Ladurée, que también resultaba adictivo: acababa todos los almuerzos con este etéreo napoléon hecho de praliné de almendras, crema de praliné, masa caramelizada y avellanas crujientes. De todas las cosas que comía habitualmente en Francia, era el *praline mille feuille* lo que más feliz me hacía.

Pero al volver a Ladurée, después de un año ausente, entré en un restaurante cuya luz piloto se había apagado. La primera señal de problemas fue la ausencia de caras conocidas: las camareras cariñosamente bruscas que le habían dado al restaurante una gran parte de su personalidad habían sido sustituidas por unos ineptos androides. Peor todavía, el menú había cambiado y muchos de los platos viejos conocidos, como la ensalada *niçoise*, habían desaparecido (igual que había sucedido con el *Morgon*), reemplazados por un puñado de platos poco apetitosos. Los que habían perpetrado esta calamidad tuvieron el buen sentido de no tocar el *praline mille feuille*, pero no pude menos de suponer que pronto acabaría también en el cubo de basura de la historia. Aunque Ladurée era objeto de adoración, no era prestigioso en el mundo gastronómico; ni chef famoso, ni estrella Michelin, ningún plato muy copiado. A pesar de ello, empecé a preguntarme si, realmente, los franceses estaban empezando a pifiarla, si la cocina francesa estaba, de verdad, en apuros. Podría decirse que fue en ese momento cuando se me cayó la venda de los ojos.

Unos días después de mi desalentadora visita a Ladurée, estaba en la región de Mâcon, esta vez con mi esposa y un amigo nuestro. Mientras, a media tarde, los tres barajábamos ideas para cenar, empecé a sentir que me picaba la curiosidad. ¿Existía todavía? Si era así, ¿seguía siendo bueno? Rápidamente, empecé a pasar las páginas de la Guía Michelin, encontré Thoissey, y allí estaba: Au Chapon Fin. Se había visto reducido a una única es-

trella, pero el hecho de que todavía le quedara alguna era ligeramente alentador. Varias horas después, íbamos de camino a Thoissey. No obstante, para entonces mi entusiasmo inicial había dejado paso a la preocupación. Los que hacen del comer una devoción sienten un impulso constante y, con frecuencia, abrumador, de revivir los placeres de lo que degustaron en el pasado. Pero los restaurantes cambian y también lo hacen los paladares; tratar de recrear momentos memorables en la mesa es, con frecuencia, una fórmula infalible para el dolor (y también, posiblemente, para la acidez). Y ahí estaba yo, exactamente dos décadas más tarde, con la esperanza de encontrar Au Chapon Fin tal y como lo había dejado.

Bueno, el aparcamiento no había cambiado ni una pizca; era tan amplio como lo recordaba, y la mayoría de espacios seguían disfrutando de la sombra de los árboles. Lamentablemente, ése fue el momento culminante de la visita. Una mirada al comedor nos dijo todo lo que necesitábamos saber. El esplendor que había dejado una huella tan profunda en mí era ahora decrepitud. Aquellos manteles gruesos, regios, eran ahora telas delgadas y gastadas. La alfombra estaba raída. Las fuentes y platos a punto de cuartearse debido al agotamiento. El personal alegraba las cosas un poco. El servicio era animoso y solícito —quizás un poco demasiado—, pero hacían lo que podían para compensar por la comida, que era exactamente igual de triste que la sala. La noche transcurrió en medio de un borroso desánimo. ¿Qué demonios estaba pasando?

En el camino de vuelta a París, mi esposa y yo nos detuvimos en el apacible pueblo de Saulieu, en el extremo norte de la Borgoña, para comer en La Côte d'Or, un restaurante de tres estrellas, propiedad de Bernard Loiseau. Loiseau era el extravagante bufón de la cocina francesa, cuyo imperio (cuyas acciones cotizaban en la Bolsa de París) incluía la nave capitana, con sus tres estrellas, tres *bistrots* en París y una línea de comidas conge-

ladas. La construcción de una marca distintiva por parte de Loiseau reflejaba su deseo de emular al venerado chef Paul Bocuse, pero más adelante se supo que también era una cuestión de supervivencia: en Saulieu, el negocio estaba cada vez más erizado de dificultades, y Loiseau estaba desesperado por encontrar otras fuentes de ingresos. La noche que cenamos allí, los platos eran aburridos y él también lo estaba. Fue otra comida desalentadora en lo que se había convertido en un viaje absolutamente descorazonador. Quizá sí que la musa se había ido a otro sitio.

En 2003, *The New York Times Magazine* publicó un artículo en primera plana afirmando que España había suplantado a Francia como norte y guía mundial de la cocina. El artículo, escrito por Arthur Lubow, anunciaba la aparición de «la nueva cocina» un estilo experimental y provocador de cocinar que estaba reinventando la cocina española y haciendo que todo el mundo de la restauración tomara nota. Ferran Adrià, de El Bulli, el más aclamado y polémico de los chefs españoles de la nueva ola, era el centro del artículo y honraba la portada de la revista. Lubow comparaba la vitalidad gastronómica de España con la escena francesa, que describía como osificada y sin timón. «La innovación francesa —escribía— se ha paralizado en la autocomplacencia [...], cuando los chefs escudriñan el mundo en busca de nuevas ideas, ya no es a Francia adonde miran.» Para un francófilo, la cita que cerraba el artículo era deprimente. El crítico gastronómico español, Rafael García Santos, le había dicho a Lubow: «Lo que ha sucedido en Francia es una enorme vergüenza, porque amamos a los franceses y aprendimos allí. Veinte años atrás, todo el mundo iba a Francia. Hoy van allí a aprender lo que no hay que hacer».

Pero, para entonces, Francia se había convertido en un mal ejemplo en muchos sentidos. Desde finales de la década de

1970, la economía se había estancado, afligida por un crecimiento anémico y un desempleo crónicamente alto. Ciertamente, Francia tenía un estado del bienestar generoso, pero eso no podía sustituir a la creación de empleos y oportunidades. Hacia mediados de la década del 2000, cientos de miles de franceses (entre ellos muchos chefs de talento) se habían ido a otros países en busca de una vida mejor; no estaban dispuestos a quedarse en un país esclerótico y desilusionado. El entumecimiento económico de Francia no le iba a la zaga a la disminución de su poder político; aunque proféticos en retrospectiva, sus esfuerzos por impedir la guerra de Irak en 2003 les parecieron incluso a muchos franceses un error jactancioso que sólo sirvió para poner de relieve la debilidad del país.

Una sensación de decadencia lo invadía todo. Durante siglos, Francia había producido tanta y tan importante literatura, música y arte como ninguna otra nación, pero eso ya no era así. La literatura francesa parecía moribunda, igual que su, en un tiempo poderosa, industria cinematográfica. París se había visto eclipsada como centro de las bellas artes por Londres y Nueva York. Seguía siendo una capital de la moda, pero parecía que ahora eran los diseñadores británicos y estadounidenses quienes generaban el máximo entusiasmo. También en la ópera y el teatro, París se había convertido, relativamente, en un páramo. La vida intelectual francesa se resentía; el alabado sistema universitario francés se había hundido en la mediocridad. Incluso la Sorbona era ya de segunda fila; nada comparable, ciertamente, a Harvard y Yale.

En la esfera cultural, no se salvaba nada; ni siquiera la comida. Lo cultural llegaba a las cocinas de Francia y no era sólo la alta cocina lo que estaba en apuros. Francia tenía doscientos mil cafés en 1960; para 2008, había bajado a cuarenta mil, y cada año desaparecían cientos, quizá miles. También los *bistrots* y las *brasseries* morían a un ritmo alarmante. Muchos quesos muy

preciados estaban en vías de extinción, porque ya no quedaba nadie con los conocimientos o el deseo de continuar elaborándolos; incluso el camembert, el queso francés más famoso, estaba amenazado. El sector del vino estaba en un estado catastrófico; la disminución de las ventas había dejado a miles de productores abocados a la ruina económica. Algunos viticultores en la miseria recurrieron a la violencia para llamar la atención sobre su situación; otros se suicidaron. Muchos culpaban a la competencia extranjera de todos sus males, pero había un problema mayor, más cerca de casa: en Francia, el consumo de vino per cápita había bajado un asombroso 50 por ciento desde finales de la década de 1960, y continuaba cayendo.

No era en lo único que los franceses parecían estar volviéndole la espalda a la rica herencia culinaria del país. Ya no se exigía a los aspirantes a chef que supieran embroquetar el pollo, abrir ostras o montar una salsa bearnesa para conseguir el *Certificat d'Aptitude Professionnelle*; en cambio, se comprobaba su habilidad para usar alimentos procesados, en polvo, congelados y preparados. Francia seguía teniendo sus mercados al aire libre, pero los *hypermarchés* —supermercados enormes— representaban el 75 por ciento del total de ventas de alimentos al menor. Lo más alarmante era que los cimientos de la cocina francesa —la cocina casera, *la cuisine familiale*— estaban en apuros. Los franceses cocinaban cada vez menos en casa y pasaban menos tiempo a la mesa; la comida media se liquidaba ahora en treinta y ocho minutos, comparados con los ochenta y ocho que duraba un cuarto de siglo atrás. Había una organización, por lo menos, que estaba dispuesta a ayudar a los franceses a evitar la cocina y echarse al colete la comida: McDonald's. Para 2007, la cadena tenía más de mil restaurantes en Francia y era el empleador del sector privado más grande del país. Francia, además, se había convertido en el segundo mercado más rentable del mundo para la cadena.

La comida siempre había sido una herramienta del arte francés de gobernar; ahora, sin embargo, era una fuente de humillación para los franceses. En julio de 2005, se informó de que el presidente francés Jacques Chirac, criticando a los británicos durante una reunión con el presidente ruso Vladimir Putin y con el canciller alemán German Schroeder, había soltado: «No se puede confiar en un pueblo que tiene una cocina tan mala». En un pasado no tan lejano, se habría considerado que Chirac, simplemente en virtud de ser el presidente de Francia, estaba muy cualificado para juzgar la cocina de otro país y que, por supuesto, al menospreciar la cocina británica, se limitaba a dar constancia de algo evidente. Pero, al suceder en el verano de 2005, el comentario de Chirac reveló que era un hombre divorciado de la realidad. ¿Es que no estaba enterado de que Londres era ahora una gran ciudad en cuanto a comida? Sólo cuatro meses antes, la revista *Gourmet* había declarado que Londres era «el mejor lugar del mundo para comer en este momento» y había dedicado un número completo a los placeres gastronómicos de la ciudad. Cuando Chirac se convirtió en el hazmerreír de todos, su *faux pas* adquirió una importancia metafórica. Mientras que, en otros tiempos, la mera mención de la comida por parte de un dirigente francés habría suscitado ideas del refinamiento y la perfección galos, invocarla ahora servía para subrayar la profundidad de la decadencia francesa. *Incluso han perdido su ventaja en la cocina.*

No cabía duda de que la cocina francesa había perdido su poder de seducción. Varios días después de que la salida de Chirac fuera noticia, los miembros del Comité Olímpico Internacional, pese a haber sido mimados con vino y comida durante meses por los representantes franceses, eligieron Londres, y no París, como ciudad anfitriona de los Juegos de Verano de 2012..., el *fish and chips* le había ganado al *foie gras*.

Hubo otras indignidades, menos destacadas, pero no menos reveladoras. En octubre de 2006, el Instituto Culinario Francés, de Nueva York, celebró la apertura de su nuevo Centro Culinario Internacional con un espectacular alarde de dos días de duración, con debates de expertos, demostraciones culinarias y comidas de gala. El Instituto Culinario Francés era una de las escuelas de cocina más importantes de Estados Unidos, pero también era un manantial de la influencia cultural francesa; una especie de consulado culinario. Su cuerpo docente incluía a Jacques Pépin, André Soltner y Alain Sailhac, tres chefs franceses expatriados que habían ayudado a desencadenar la revolución de la comida en Estados Unidos. Para garantizar un debut debidamente ostentoso, el Instituto había traído a Nueva York a diez eminentes chefs extranjeros. Sorprendentemente, la lista no estaba encabezada por un francés, sino por tres españoles: Adrià, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui. No sólo eso; además, los otros siete chefs también eran españoles. El Instituto Culinario Francés montó una fiesta y no invitó ni a un solo chef de Francia.

Todo esto era un reflejo de lo que pasaba en Francia. Veinticinco años antes, habría sido prácticamente imposible comer mal en ningún lugar del país; ahora en algunas ciudades y pueblos, era difícilísimo encontrar ni siquiera una barra de pan decente. La Francia cantada por escritores como M.F.K. Fisher, Joseph Wechsberg, Waverley Root y A.J. Liebling, la que inspiró la carrera de Julia Child, Alice Waters y Elizabeth David, la que prometía delicias gastronómicas en cada bulevar y en cada camino perdido en el campo, esa Francia, parecía estar agonizando. Incluso era cada vez más difícil encontrar aquellas verduras portentosas. Cuando Waters empezó a visitar Francia de forma regular, se llevaba, clandestinamente, a California esquejes de tomatera; ahora entraba, clandestinamente, esquejes para sus amigos en Francia.

Me entristecía ver cómo desaparecía esta manera de comer y de ser. En Francia, no sólo aprendí a comer; aprendí a vivir. Fue donde mi esposa y yo nos enamoramos, un vínculo que se formó frente a platos de *choucroute*, bandejas de ostras y cuencos llenos de *fraises des bois* (y también pasteles de Ladurée). Cuando empezamos a viajar a Francia como matrimonio, las fabulosas comidas no eran sólo ocasiones para el placer; eran una manera de reafirmar nuestros votos. El calendario señala que es imposible que nuestros hijos fueran concebidos en Francia, pero, desde el momento en que pudieron tomar alimentos sólidos, quedaron inmersos en nuestra francofilia. Se familiarizaron con la *crème caramel* antes incluso de saber qué era una *Pop-Tart*. Pero ahora parecía que la Francia que yo conocí mientras crecía ya no estaría allí para ellos.

¿Es que los franceses estaban dispuestos, realmente, a dejar que su tradición culinaria se desvaneciera? ¿Ya no les importaba ser el modelo gastronómico del mundo? ¿Qué tenían que decir sobre todo esto chefs y restauradores franceses eminentes, como Alain Ducasse y Jean-Claude Vrinat? ¿Y qué pasaba con la todopoderosa Guía Michelin, durante tanto tiempo símbolo de la supremacía gala en términos de comida y vino: seguía siendo una fuerza positiva en las cocinas francesas o se había convertido en un lastre para el progreso? Incluso mientras la influencia culinaria francesa languidecía, el país continuaba produciendo jóvenes chefs de talento; ¿qué creían que había que hacer para sacar a la cocina francesa de su crisis? Mientras continuaban acumulándose las señales de la decadencia francesa, éstas y otras preguntas empezaron a preocuparme cada vez más, hasta que, finalmente, decidí tratar de encontrar algunas respuestas.

Historia resumida de la cocina francesa

A principios de marzo de 2007, un día en que la inminente llegada de la primavera se hacía sentir en la brisa y en el aire animado de quienes pasaban por la acera, entrevisté a Guy Savoy en el restaurante parisino del mismo nombre, justo al lado de la avenida de Wagram, uno de los grandes bulevares que se abren como rayos desde el Arco del Triunfo. Cinco años antes, Savoy había ganado la tercera estrella Michelin, después de que le hubieran negado, inexplicablemente, la promoción durante casi dos décadas. En opinión de muchos clientes veteranos, el hecho de que Michelin no concediera su máxima calificación al muy dotado Savoy era una farsa, entre las peores injusticias nunca perpetradas por una guía que podía ser tan cruel como era poderosa. Ahora que el premio era suyo, Savoy, a sus cincuenta y tres años, parecía decidido a sacar provecho de unas oportunidades que llegaban con mucho retraso. Ya dirigía varios *bistrots* de mucho éxito en París, pero ahora iba a ir más lejos. En 2006 había abierto un opulento restaurante en Caesars Palace, en Las Vegas y, al parecer, había otros en obras en Moscú, Dubái e, incluso, en Kiev. Siguiendo el ejemplo de Paul Bocuse y otros chefs con tres estrellas, Savoy se estaba convirtiendo en una marca internacional, un *chef d'entreprise* más que un *chef de cuisine*. De hecho, era como si colgara un letrero en su propia cocina con un mensaje que dijera: «Mi trabajo aquí ya está hecho».

En vista de todo esto, me imaginaba que iba a oír hablar mucho sobre negocios, y que la jactancia y algunas bravatas no faltarían (en la página *web* de Savoy se formulaba esta extravagante afirmación: «Cuando el arte está en el menú»), pero probablemente no mucho de comida. Bajo y tirando a rellenito, con una barba rala entrecana, unas cejas espesas y oscuras y una mata de pelo en retirada, Savoy resultó ser mucho más encantador de lo que yo había esperado y más ponderado que muchos de los chefs que yo conocía. En realidad, era un interlocutor excelente, que ofrecía respuestas detalladas y meditadas a casi todas las preguntas que le hacía. A pesar de ello, la conversación se desviaba, continuamente, hacia el aspecto comercial de la alta cocina: los gastos de gestionar un restaurante en Francia, la globalización de la profesión culinaria, los clientes que no reparan en gastos de Las Vegas. Todo era muy interesante, pero yo no podía menos de preguntarme si, en su interior, seguía latiendo el corazón de un chef..., de un *chef de cuisine*.

En un último intento por llevar la conversación hacia el asunto de la cocina misma, mencioné el aprendizaje que Savoy había hecho con los hermanos Pierre y Jean Troisgros en su restaurante de tres estrellas, en la ciudad de Roanne. Comenté que formarse con unos personajes tan legendarios debía de haber sido algo mágico. Savoy asintió vigorosamente y dijo que desde luego así había sido. Aquí, yo esperaba que recordara un momento de genialidad culinaria que había presenciado o una perla de sabiduría que Pierre o Jean hubieran impartido una tarde, mientras tomaban café y fumaban un cigarrillo. Sin embargo, me habló de que la auténtica magia de los Troisgros residía en lo corriente, la rutina; la actividad cotidiana de coger unos ingredientes impecables y, rápida y respetuosamente, convertirlos en platos de la más gloriosa calidad. Según Savoy, esto no era simplemente cocinar; era un ritual impregnado de belleza y espiritualidad. Me dijo que pensara en un rodaballo recién pes-

cado que acababa de llegar a la cocina. «Es un rodaballo gordo, perfecto; es magnífico mirarlo, olerlo, tocarlo. Quizá tiene veinte o treinta años, y una historia propia. En cuestión de minutos, cambiamos esa historia por completo. Lo cortamos, lo sazonomos, lo cocinamos; al instante convertimos algo que era completamente primitivo en algo refinado y sensual; un objeto de placer. Para mí, en esta transformación... estaba la magia.»

Con esta descripción, sucinta, pero maravillosamente evocadora, del último día de un pez, Savoy no se limitó a aclarar mis dudas sobre su sistema cardiovascular; logró captar el genio singular de la cocina francesa. No era sólo la manera en que los franceses preparaban la comida lo que les situaba en un plano aparte del resto de la humanidad, era la manera en que pensaban y hablaban sobre la comida. Más que cualquier otra nación, encumbraban el cocinar a un arte creativo y el comer a una afición elevada. En sus manos, la comida se convertía en una fuente de satisfacción, una vocación noble, un tema objeto de apasionado debate, un medio de alcanzar el poder político y una cuestión de orgullo nacional. Con el tiempo, enseñaron a una gran parte del mundo a cocinar y a comer, y podría decirse que el triunfo de la cocina francesa se convirtió en el ejemplo más benévolo de imperialismo que el mundo haya conocido; una tradición imperialista que, ahora, Savoy ayudaba a perpetuar. Mientras permanecía allí, viendo cómo este aclamado chef arrobado no por algo que había salteado, sino por algo que había dicho, me pregunté: ¿cómo llegó este pueblo a destacar tanto con la comida?

Es una cuestión que los estudiosos llevan décadas rumiando; con frecuencia, literalmente. Durante mucho tiempo se creyó que los franceses debían su dominio de la comida y el vino a los italianos y, en especial, a los chefs florentinos que Catalina de Médicis, añorando sus platos nativos, se llevó a Francia con ella, cuando se casó con Enrique II, en 1533. Pero, en la actua-

lidad, la opinión preponderante es que se ha exagerado la influencia italiana. El difunto filósofo francés Jean-François Revel lo llamó «*le fantôme des Médicis*»; sus investigaciones descubrieron que los italianos no hicieron más que añadir un poco de refinamiento a los platos ya existentes en la corte, una afirmación que se ha visto respaldada por otros que han estudiado este asunto. La opinión general es que una cocina francesa moderna y distintiva tomó cuerpo por sí misma. Se atribuye ampliamente a *Le cuisinier françois*, un libro de cocina publicado en 1651 por el chef borgoñón François Pierre de La Varenne, el mérito de ser la primera obra literaria en demostrar «una clara ruptura con la comida medieval y el principio reconocible de la moderna cocina francesa», como dice Stephen Mennell en su excelente libro *All manners of food*.

La Varenne pertenecía a un grupo de chefs de talento que transformaron la cocina francesa —es decir, la cocina de la corte francesa— durante el siglo XVII. Redujeron las especias exóticas, durante mucho tiempo distintivo de los platos aristocráticos, en favor de las hierbas y sazones del país, tales como el tomillo, el perejil y las chalotas. Durante este periodo, la mantequilla se convirtió en un elemento esencial de las salsas, junto con los jugos de la carne y las cazuelas, y la combinación de grasa y harina. En *Le cuisinier françois* hay una receta para el *bouillon*, del que más tarde emergerían las salsas base de la cocina francesa, y también para futuros clásicos como el *boeuf à la mode* y los espárragos con *sauce hollandaise*. La cocina que surgió durante este periodo no era sólo una cocina francesa única; como observa Jean-Robert Pitte en su libro *French gastronomy*, era también el triunfo de la Francia septentrional sobre la meridional: «de los Capetos, de la cría de vacuno y de los productos lácteos sobre el sur».

Al llegar el siglo XVI, la dinastía de los Borbones regía Francia y varios de los reyes eran personas de buen comer, de talla

mundial; ninguno más que Luis XIV, que ascendió al trono en 1643 y reinó hasta su muerte, en 1715. En armonía con la tradición, el Rey Sol solía cenar solo en Versalles, rodeado de docenas de cortesanos (más de trescientas personas participaban en la preparación y el servicio de sus comidas). El gran alarde era su comida de mediodía, que podía consistir en un aperitivo y sopa, seguido de múltiples pollos, pavos, faisanes, pichones, capones y carnes diversas, todos acompañados por cuencos de frutas y conservas desecadas. Fue durante el reinado de Luis XIV cuando Francia se convirtió en la primera potencia de Europa, tanto en lo militar como en lo diplomático y lo cultural. Las clases altas europeas adoptaron el francés como lengua de preferencia, mientras que el arte, la literatura, la arquitectura y la erudición francesas fijaban los baremos de la excelencia. Gracias, en no pequeña parte, al prodigioso apetito de su majestad, esta influencia se extendió a la mesa, y la cocina francesa acabó siendo reconocida como la más sublime del continente.

Con la Revolución Francesa (1789-1799) y la caída del *ancien régime*, muchos chefs se encontraron sin trabajo y, por necesidad, empezaron a satisfacer los gustos del público en general, abriendo restaurantes, que proliferaron en París tras las convulsiones políticas y sociales. El mismo periodo vio la aparición del primer auténtico chef de gran altura de Francia y primer codificador de la cocina francesa: Marie-Antoine Carême, conocido como cocinero de reyes y rey de cocineros. Nacido en 1783 y formado como *pâtissier*, Carême resistió a la tendencia dominante y, durante toda su carrera, trabajó exclusivamente para patrones ricos. Cocinó para el afamado diplomático Talleyrand y, más tarde, pasó temporadas en Londres, como chef del Príncipe Regente, y en San Petersburgo, donde dio de comer al zar Alejandro I.

Pero, aunque empleado como chef particular, Carême, dotado de un talento, una ambición y un ego poco comunes, aspi-

raba a modernizar y popularizar la *haute cuisine*. En la cocina, su principal objetivo era simplificar la comida; hizo hincapié en el uso de ingredientes de temporada, continuó la tendencia, iniciada por La Varenne y sus compañeros, de sustituir las especias agresivas por hierbas frescas, y producir salsas más ligeras destinadas a complementar las carnes, en lugar de anegarlas. Fue en este terreno donde dejó su huella más indeleble. La elaboración de salsas se consideraba ya el arte fundamental de la cocina francesa, pero era, en gran medida, un arte de forma libre, con pocos principios organizadores, si es que había alguno. Carême ideó una clasificación de las salsas, dividiéndolas en cuatro categorías amplias, basada cada una de ellas en una llamada salsa madre: *allemande* (yema de huevo y zumo de limón), *béchamel* (harina y leche), *espagnole* (caldo de carne, salsa rubia y *mirepoix*) y *velouté* (caldo ligero de pescado o carne con una salsa blanca). Estas cuatro salsas fueron el fundamento no sólo de todas las demás, sino también de la cocina francesa.

Carême murió a los cuarenta y ocho años; el poeta Laurent Tailhade escribiría más tarde que había sido derribado por «la llama de su genio y el carbón de los hornos de asar». (En la muerte, como en la vida, fue pionero; el siglo xx vería morir jóvenes a varios de los principales chefs, derrotados por la tensión.) Pero dejó tras él una obra enorme, dentro de la cual no es la menor su *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. Publicada en cinco volúmenes entre 1833 y 1847, es uno de los libros de cocina más ambiciosos y exhaustivos nunca escritos, compuesto por cientos de recetas. Dentro de cada sección de la obra, había una progresión lineal; cada receta ampliaba la anterior y preparaba el terreno para las que la seguían. Cuando se piensa en la cocina francesa, se piensa en el orden: cocinas, comedores y comidas, todo ordenado. Fue Carême, más que ningún otro, quien impuso este orden.

Carême también invistió a la cocina francesa de un poderoso

so chovinismo. Sus escritos eran manifiestos nacionalistas descarados que, en conjunto, equivalen a la llamada a las armas de un imperialista cultural. Estaba convencido de que la cocina francesa era superior a todas las demás y no vacilaba en decirlo. «¡Oh, Francia, mi bella patria! —escribió—. Tú sola reúnes en tu seno los deleites de la gastronomía.» Y no era sólo que la cocina francesa fuera mejor; Carême afirmaba de forma contundente que los platos inventados en otros lugares eran *mejorados* inevitablemente por los chefs franceses. Sus libros de cocina contenían recetas de un puñado de salsas y sopas foráneas, todas las cuales eran sometidas a la revisión gala y emergían tan enormemente perfeccionadas, según opinión de Carême, que habían dejado de ser foráneas y se habían convertido en francesas.

Los esfuerzos literarios de Carême lo situaron a la vanguardia de otra evolución importante: la comida como alimento intelectual. En realidad, su carrera se cruza con las de Jean-Anthème Brillat-Savarin y Alexandre Grimod de la Reynière, hombres de origen aristocrático para quienes comer era una actividad tanto cerebral como restauradora. Como observa Priscilla Parkhurst Ferguson en *Accounting for taste: the triumph of french cuisine*, más que cualquier receta o chef, fue el discurso gastronómico fomentado por los escritos de Brillat-Savarin y Grimod lo que fraguó «el estatus icónico de lo culinario en la cultura francesa».

Nacido en París, en 1758, Grimod fue el primer crítico gastronómico del mundo. Desde 1803 a 1812, publicó una guía anual llamada *L'almanach des gourmands*. Resultó ser enormemente popular, tanto que en 1806 empezó a publicar un boletín gastronómico mensual, *Journal des Gourmands and des Belles*, que también atrajo a un numeroso público. Hombre cuya sensibilidad estaba firmemente anclada en la época anterior a la Bastilla, Grimod intuyó que lo que más amaba el nuevo dinero era exhibirse como si fuera dinero viejo, y se dedicó a transmitir

«el buen gusto del difunto régimen» a «los *nouveaux riches* del Directorio, los *parvenus* del Consulado, y los *arrivistes* del Imperio», como dice el historiador francés Pascal Ory. Tanto en *L'almanach* como en *Manuel des amphitryons*, un libro posterior que escribió, Grimod instruía a sus lectores burgueses en el arte de la mesa; en cosas como organizar los menús, disponer la vajilla y los cubiertos para los comensales y trinchar la carne. Al ofrecer esta orientación, lo que hacía era democratizar la alta cocina y, a la vez, asegurarse de que este particular vestigio de la corte real sobreviviera a la revolución.

Mientras Grimod se centraba en lo práctico, Brillat-Savarin, abogado de formación, abordaba la comida y el vino desde un aspecto filosófico. *La fisiología del gusto*, que publicó en 1825, es el tratado gastronómico más célebre nunca escrito. La obra era una meditación sobre el buen comer y estudiaba cómo la historia, la biología y la cultura influían en cómo y qué comíamos. Estaba llena de aforismos, ahora famosos («Dime qué comes y te diré quién eres») e incluía una serie de desvíos encantadoramente extravagantes, como una mirada a las propiedades afrodisiacas de las trufas. El objeto del libro era establecer el buen comer como actividad del hombre pensante, una señal de refinamiento cultural en la misma medida que el amor a la literatura, el arte y la música. En uno de sus más tajantes pronunciamientos, Brillat-Savarin declaró: «Los animales se llenan; las personas comen; sólo la persona inteligente sabe comer». Con *La fisiología del gusto*, la gastronomía recibió un barniz intelectual y el *gourmandism* —definido por Brillat-Savarin como «la preferencia habitual, razonada y apasionada por objetos que halagan el gusto»— adquirió el estatus de una noble ocupación.

Pero una cultura de *gourmandism* no podría haber florecido en Francia sin la aquiescencia de la Iglesia. Según Jean-Robert Pitte, desde la Edad Media había en Francia una división religiosa respecto a la cuestión de la comida. Por un lado, esta-

ban los clérigos que creían que comer y beber bien era una parte integral, incluso sancionada por Dios, de la vida cristiana; no vivían para comer, pero creían que era aceptable encontrar placer en la comida. En su contra estaban formadas las tropas de los que defendían la idea ascética de una cristiandad que no distinguía apenas entre los placeres de la carne y los placeres de la mesa. En su opinión, la comida no era más que una fuente de sustento y tratarla como algo más era, realmente, un pecado.

Estas visiones opuestas chocaron decisivamente durante la Reforma Protestante. Los protestantes franceses, conocidos como hugonotes, representaban la escuela abstemia; condenaban las comidas lujosas, denunciaban el consumo de alcohol y, en todo caso, trataban de acabar con el *gourmandism*. El más famoso entre ellos fue el filósofo Jean-Jacques Rousseau, que ni siquiera veía la utilidad del sentido del gusto y habría preferido no tenerlo. Pero una mayoría de franceses prefería una cristiandad más risueña, en la cual los fieles pudieran encontrar un placer sensual en las comidas y seguir teniendo abierto el camino al otro mundo. Por supuesto, había clérigos bien alimentados dispuestos a proporcionar justificación teológica para el pollo de corral a la cazuela. «El *gourmandism* indica una sumisión voluntaria a las órdenes del Creador que, habiéndonos ordenado que comiéramos para vivir, nos invita a hacerlo por medio del apetito, nos sustenta por medio del gusto y nos recompensa por medio del placer», escribió el abad Migne, en 1848.

Un siglo antes, el cardenal de Bernis, embajador de Luis XV en el Vaticano, había dicho lo mismo, aunque de forma bastante más divertida. Al preguntársele por qué usaba un buen Meursault al decir misa, explicó que «No querría que mi Creador me viera haciendo muecas de repugnancia en el momento de la comunión». La elección de un Meursault por parte del cardenal tenía una resonancia simbólica en otro sentido: fue en el pueblo de Meursault donde, a principios del siglo XII, el duque de Bor-

goña entregó a los monjes cistercienses su primer viñedo. Cuando fueron entrando en posesión de más viñedos, experimentaron con una serie de uvas y, finalmente, se decidieron por las chardonnay y pinot noir, que siguen siendo las variedades emblemáticas de la Borgoña. Además, los monjes estudiaron de forma exhaustiva las variaciones del suelo y la exposición al sol entre los terrenos que cultivaban y notaron diferencias en el carácter y calibre de los vinos que rendían esos terrenos. Con el tiempo, dividieron hábilmente los viñedos para adaptar la uvas a la tierra. Al reconocer que algunas parcelas producían mejores vinos que otras, los cistercienses alcanzaron unos conocimientos que acabarían sirviendo como el principio organizador fundamental de la viticultura francesa: el *terroir*, el terruño. Las autoridades eclesiásticas no sólo sancionaron una cultura de *gourmandism* en Francia, sino que ayudaron a promoverla.

Durante la década de 1870, cuarenta años después de la muerte de Carême, su nueva cocina se había hecho vieja y se creía que la cocina francesa necesitaba una revisión general. Fue en ese momento cuando surgió otra figura transformadora; la fama de Georges Auguste Escoffier acabaría eclipsando la de Carême, y más de setenta años después de su muerte, sigue siendo el chef más famoso de Francia. La ironía es que pasó la mayor parte de su carrera fuera de su país. Nacido en 1846, en un pueblo cercano a Niza, empezó su formación culinaria a la edad de trece años, trabajando en un restaurante propiedad de su tío. Mientras servía como chef en el Hotel National de Lucerna, conoció a un joven empresario suizo, César Ritz, con quien formó una sociedad comercial que revolucionaría no sólo la industria hotelera, sino también (de nuevo) la alta cocina.

A finales del siglo XIX y principios del XX, aparecieron los primeros hoteles de lujo en las ciudades europeas. Era un perio-

do de relativa calma y prosperidad y, con la proliferación de los tendidos ferroviarios por el continente, a las clases afluentes les resultaba fácil viajar a ciudades lejanas por negocios o por placer. Acostumbradas a ser mimadas en casa, también querían estar cómodas en sus desplazamientos, y se fundaron hoteles adecuadamente lujosos para satisfacer sus caprichos. Escoffier y Ritz fueron la vanguardia de este fenómeno. En 1890, formaron equipo en el recién abierto Savoy Hotel, de Londres. Nueve años después, fundaron su elegante establecimiento londinense, el Carlton, donde Escoffier pasaría el resto de su carrera. Los dos colaboraron también en el Hotel Ritz, de París, que recibió a sus primeros huéspedes en 1898.

Cocinar para un gran número de personas, la mayoría de las cuales ya no disponía ni del tiempo ni de la inclinación para pasarse innumerables horas a la mesa, planteaba a los chefs algunos desafíos únicos. Fue Escoffier quien actualizó la alta cocina para satisfacer estas demandas y, al hacerlo, alteró de forma radical su preparación y servicio, y la manera de comer. Para empezar, reformó por completo la organización de las cocinas profesionales. Hasta entonces, cada puesto en la cocina funcionaba, esencialmente, como un feudo autónomo; cada uno era responsable de ciertos platos y, en general, no había apenas interacción entre un puesto y otro. Cualesquiera que fueran sus virtudes, esta organización era del todo inadecuada para la preparación culinaria de alto volumen y alta velocidad que se exigía a las cocinas hoteleras. Escoffier mantuvo los puestos en su sitio, pero en lugar de asignarles preparaciones específicas, los dividió por funciones específicas. Así el *garde-manger* era responsable de los platos fríos, el *saucier* estaba a cargo de las salsas, el *rôtisseur* supervisaba los emparrillados, los asados y los fritos, y así sucesivamente. En realidad, era un planteamiento parecido a una línea de montaje, aplicado a la cocina, en el cual varios puestos contribuían, por lo general, a un mismo plato. Como

observa Stephen Mennell en *All manners of food*, este hincapié en la especialización y la interconexión era un reflejo de los tiempos: Escoffier llevó a la cocina la revolución industrial, y la división del trabajo, basada en la función, que él instauró sigue siendo el procedimiento estándar.

Igual sucede con los cambios que introdujo en los menús y la presentación; cambios que también fueron impuestos por las circunstancias, como reconocía el propio Escoffier. «Los menús complicados y, a veces, pesados —escribió— serían poco gratos a los apetitos hipercríticos tan comunes hoy día; de ahí la necesidad de un cambio radical, no sólo en las propias preparaciones culinarias, sino también en la organización de los menús y el servicio.» El servicio francés tradicional, en el cual todos los platos se servían simultáneamente, había cedido el paso al *service à la russe*, en el cual los platos se llevaban a la mesa y se consumían de uno en uno. Escoffier dio el siguiente paso lógico y organizó sus menús por platos: agrupados al principio estaban los entrantes, a continuación venían los platos de pescado y carne y luego los postres. También inventó el menú *à la carte*, otra concesión a los tiempos, que permitía que los comensales muy atareados elaboraran sus comidas como quisieran, en lugar de tener que someterse a banquetes interminables.

Escoffier no sólo era un genio de la gestión; también era un cocinero con talento e inventiva, que concibió más platos canónicos que, quizá, cualquier otro chef en toda la historia. Aunque se lamentaba de la preocupación de los clientes por la novedad y se quejaba de las cargas físicas y mentales de tener que satisfacer su, al parecer, infinito apetito por nuevas sensaciones gustativas, su imaginación estaba a la altura de la tarea. *Tournedos rossini* y *peach melba*, sus creaciones más famosas, eran sólo dos entre muchas elaboraciones influyentes que emanaban de las cocinas del Savoy y el Carlton. Como observa Stephen Mennell, algunos de los platos con el sello de Escoffier, como el

peach melba, eran verdaderamente únicos, otros eran variaciones sobre los clásicos y otros eran platos campesinos regionales sometidos a una elaboración de alta cocina. Los platos de esta larga lista hablaban de la relación simbiótica que ahora existía entre la alta cocina y la comida burguesa. La primera suministraba a la segunda recetas e instrucción; la segunda proporcionaba a la primera talento (entonces, como ahora, los chefs franceses proceden, generalmente, del campo, donde recibieron su temprano tutelaje de sus madres y abuelas) e inspiración (la clase de inspiración que llevaría a Émile Jung, muchos años más tarde, a crear la antes mencionada amenaza para cualquier matrimonio, el *baeckeofè*).

Al igual que Carême, Escoffier estaba ansioso por simplificar la alta cocina; hacer que la preparación fuera menos complicada, lograr una mayor armonía entre los ingredientes y producir sabores más sutiles y elegantes. «Mantenlo sencillo», era su famosa máxima. (Por supuesto, al abrazar la filosofía de Carême, Escoffier también criticaba implícitamente la manera de cocinar del viejo maestro; los platos que ridiculizaba por ser insoportablemente pesados y anticuados tenían sus orígenes en la cocina de Carême.) Escoffier amplió el legado de Carême de otras maneras. A las cuatro salsas madre de Carême, añadió una quinta: la salsa de tomate. Su *Le guide culinaire*, con cinco mil recetas, publicada en 1903, suplantó *L'art de la cuisine française* como texto definitivo de la cocina gala y estableció a Escoffier como el «gran codificador», en palabras de Julia Child. A partir de entonces, fue la cocina de Escoffier la dominante, una posición que conservaría hasta muy entrado el siglo xx. Incluso ahora, *Le guide culinaire* sigue siendo una referencia indispensable para los chefs jóvenes.

Durante su carrera, Escoffier preparó a numerosos chefs (y a un futuro revolucionario; se dice que Ho Chi Minh hizo un *stage* de pastelería en el Carlton en 1911). Al igual que Carême,

veía en la comida un medio de transmitir los valores y la influencia galos, y en el chef francés, una especie de embajador. «Es posible que el arte de la cocina sea una de las formas más útiles de diplomacia —escribió—. Llamado a todos los lugares del mundo para organizar los servicios de los restaurantes de los hoteles más lujosos, siempre he tenido cuidado de proporcionar materiales franceses, productos franceses y, sobre todo, personal francés. Porque la evolución de la cocina francesa se debe, en gran medida, a los miles de cocineros que trabajan en los cuatro rincones del mundo. Se han expatriado para dar a conocer, incluso en los países más remotos, los productos franceses y el arte de prepararlos. Para mí, es una gran satisfacción haber contribuido a este desarrollo. A lo largo de toda mi carrera, he “sembrado” a unos dos mil cocineros por todo el mundo. La mayoría han fundado linajes en esos países, y se podría decir que son como tantos granos de trigo sembrados en terrenos no cultivados. Hoy, Francia cosecha la recompensa.»

Además, como en el caso de Carême, Escoffier estaba convencido de que Francia estaba bendecida de forma única con la calidad de sus productos alimenticios y predispuesta, también de forma única, a la grandeza culinaria. «Con frecuencia, me preguntan por qué razones los cocineros franceses son superiores a los de otros países —escribió—. La respuesta, me parece, es sencilla: sólo hay que darse cuenta de que el suelo francés tiene el privilegio de producir, de forma natural y en abundancia, las mejores hortalizas, las mejores frutas y los mejores vinos del mundo. Francia posee, también, las aves de corral más excelentes, la carne más tierna y la caza más delicada y variada. Sus costas le proporcionan el pescado y los crustáceos más maravillosos. Así pues, es completamente natural que los franceses lleguen a ser *gourmands* y grandes cocineros.» Según esta lógica, la maestría francesa en la cocina no era principalmente una función de la preparación o las tradiciones; era sobre todo el resul-

tado de un *terroir* superior. Los que promovían esta idea estaban afirmando explícitamente que Francia, en lo que hacía a la gastronomía, era la Tierra Elegida; la despensa de Dios. Las consecuencias estaban claras: en el reino de la cocina, Francia tenía ciertas ventajas insuperables. Esta convicción alimentó un inmenso orgullo; más tarde, alentaría la autocomplacencia.

Después de tres décadas en Londres, Escoffier se retiró a Montecarlo, donde murió en 1935. Para entonces, otra influencia revolucionaria había entrado en la escena de la comida francesa: la Guía Michelin. La compañía fabricante de neumáticos, fundada en 1888, empezó a publicar una guía de viajes por Francia en 1900. En 1926, Michelin introdujo su ahora famoso sistema de estrellas, concediendo *étoiles* individuales a los restaurantes cuya comida se merecía una recomendación. En 1931, la guía adoptó un sistema de clasificación más complejo para la comida. Una única estrella indicaba «un restaurante muy bueno en su clase», se concedían dos estrellas por «cocina excelente, vale la pena un desvío» y se daban tres estrellas a los restaurantes con una «cocina excepcional, vale la pena hacer el viaje especialmente».

Aunque el momento no era ideal —Francia, al igual que Estados Unidos, estaba sumida en la Gran Depresión y otra guerra asomaba, amenazadora, por el horizonte—, la unión del automovilismo y la comida demostró ser un golpe maestro no sólo para Michelin (la publicidad generada por la guía fue un impulso importante para las ventas de neumáticos), sino también para la gastronomía francesa. El advenimiento del automóvil durante la década de 1920 proporcionó a los habitantes de las ciudades un acceso fácil al campo francés, y todos los urbanistas que ahora se lanzaban a la carretera necesitaban lugares donde comer e información experta sobre la mejor comida local. La industria hostelera rural floreció, en especial a lo largo de la ruta principal norte-sur entre París y la Riviera. La guía Michelin se

convirtió en un recurso valiosísimo para el turista que sólo iba de paso, llamando su atención sobre las mejores mesas de la Borgoña, Lyon, el valle del Ródano, la Provenza y la Costa Azul.

En 1933, Michelin concedió tres estrellas a La Pyramide, de Fernand Point, un restaurante de la ciudad de Vienne, al sur de Lyon. Point, nacido en 1897, era un chef brillante, y respaldado por esas tres estrellas, La Pyramide se convirtió, quizás, en el restaurante más célebre de la historia francesa. Joseph Wechsberg, en su clásico *Blue trout and black truffles*, contó sus numerosas peregrinaciones a Vienne, «sin dejarme desanimar por las distancias, las fronteras y la policía de aduanas. Cada comida ha sido un acontecimiento memorable, uno de esos raros momentos cuando sabes que no podría ser mejor [...]. Point es, incontestablemente, el más grande chef de la tierra. Su perfección, como la perfección de Toscanini, es una fusión de una intensa reflexión, un duro trabajo y un toque de genio». Point era reverenciado por platos como *queues d'écrevisses en gratin*, *turbot au champagne*, *volaille de Bresse truffées en vessie* y su famoso *gâteau marjolaine* (lean y que se les haga la boca agua: *ganache*, crema de vainilla y crema de avellanas encima de capas de merengue de almendras). También era apreciado por su hospitalidad, su carácter bromista y su ingenio. Fue Point quien ofreció, posiblemente, el mejor consejo para elegir restaurante: «Vaya a la cocina y estreche la mano del chef. Si es delgado, piénselo dos veces antes de comer allí; si es delgado y triste, salga corriendo». Para que conste, Point, con su metro noventa y tres, pesaba unos alegres 166 kilos. Sin embargo, no era su corpulencia lo que le ganó el apodo de Magnum, ese mérito hay que asignárselo al magnum de Champagne que se tomaba cada día.

Point, que murió en 1955, a la edad de cincuenta y ocho años (fue su circunferencia lo que lo mató), no produjo un libro de cocina compendio, a la manera de Carême y Escoffier;

su única contribución a la literatura está representada por una colección póstuma de sus recetas. No obstante, su aportación al capital humano de la cocina francesa sigue siendo inigualable. En la década entre el final de la Segunda Guerra Mundial y su muerte, formó a la colección más rutilante de talentos nunca reunida en unos fogones, una lista que incluía a futuros chefs de tres estrellas como Louis Outhier, François Bise, Claude Peyrot, Jean y Pierre Troisgros (que serían mentores no sólo de Guy Savoy, sino también de otro futuro receptor de tres estrellas, Bernard Loiseau) y Paul Bocuse, que acabó siendo considerado el más grande alumno de Point, su hijo adoptivo y su heredero. Tan codiciado era un lugar en el taller de Point que incluso entre los rechazados hay futuras leyendas. Un joven cocinero alsaciano llamado André Soltner, al que le dijeron que La Pyramide era el lugar donde trabajar, le escribió una carta a Point solicitando empleo. Fue rechazado y acabó emigrando a Nueva York, donde abrió un establecimiento llamado Lutèce, que llegó a ser el restaurante francés más alabado de Estados Unidos.

Como todos los chefs de su generación, Point estaba muy influido por Escoffier y, en armonía con el estilo predominante, sus platos eran descaradamente sustanciosos (es famoso que decía: «¡Mantequilla! ¡Dadme mantequilla! ¡Siempre mantequilla!») No obstante, Point se apartó de lo convencional de varias maneras importantes. Para empezar, servía las especialidades rústicas locales junto a sus creaciones más trabajadas, al estilo de Escoffier. También era un fanático de la frescura de los alimentos, lo cual puede parecer poco notable hoy, pero era una gran innovación en aquel tiempo. En la década de 1930, los principales restaurantes no solían cambiar sus menús para reflejar lo que se encontraba en el mercado, ni tampoco vacilaban en servir platos preparados el día antes. Point rechazaba todo esto; hacía gran parte de la compra él mismo, ad-

quiría lo que tenía el mejor aspecto y adaptaba su menú en consecuencia; además, insistía en hacerlo todo desde el principio cada mañana. Esta insistencia en la frescura serviría más tarde de piedra angular para la revolución de la *nouvelle cuisine*, que estaría encabezada por algunos de los antiguos alumnos más famosos de La Pyramide.