

m i c h e l g u é r a r d

Le Prés d'Eugénie. Les Landes, Francia

"soy partidario de probarlo todo, siempre que se preserve el buen gusto"

A las puertas de los tres cuartos de siglo, el chef francés Michel Guérard continúa en lo más alto, siendo uno de los corresponsables en activo del movimiento de la nouvelle cuisine. Fue él antes que nadie quien ya a mediados de los 70 asesoraba una gran firma alimentaria, a través de Michel Guérard Conseil S.A., creando una gama de productos que llevaría su propio nombre. Fue él quien fusionó conceptualmente dos mundos hasta la fecha reñidos, como el de la dieta y la gastronomía, a través de su Cocina Esbelta Activa. Desde entonces, este gran profesional no ha hecho otra cosa que combinar sabiamente ingredientes como "el buen gusto", la libertad creativa y la rica tradición de la gastronomía gala. Su papel relevante y pionero también en el territorio de los balnearios, le han convertido en un empresario avanzado a su tiempo y con una sensibilidad especial inclinada a integrar con armonía lo saludable en lo goloso, evitando excesos innecesarios.

Y es que el paraje de Le prés d'Eugénie, su tres estrellas Michelin, en Eugénie-les-Bains, en la provincia de Las Landas (Francia), parece literalmente sacado de un paisaje aristocrático de hace un par de siglos. Quién sabe si se ha inspirado para su recreación y mantenimiento en alguno de sus queridos pintores impresionistas franceses, desde Monet a Matisse, pasando por otras figuras ilustres como Gauguin. Eran pintores malditos para su época, como tantos otros artistas a lo largo de la historia, y los paralelismos entre pintura y cocina no son pocos, a juicio de Michel Guérard.

En estas páginas, reflejamos sus reflexiones alrededor del estado actual de la cocina a nivel internacional, francés y español. Reproducimos el entusiasmo con el que se refiere a este oficio y a todas sus posibilidades creativas, pero también salen a relucir ciertos aspectos preocupantes que tienen más que ver con la coyuntura económica, con los prejuicios culinarios, con la formación reglada, con las burdas copias y con los obstáculos que la nueva generación de cocineros en Europa se está encontrando. Una nueva generación, por otro lado, que merece la admiración de Michel Guérard y con la que sabe entablar una correspondencia muy rica.



#### ¿Qué representa para usted la cocina?

Un oficio, una pasión, un compromiso, un medio también de ganarse la vida, ligado a la obligación de transmitir el propio saber. En definitiva, el sentimiento de pertenecer a un grupo de individuos que se honran de prestigiar el trabajo manual, del que Paul Valéry decía, a propósito de la mano del artesano y del artista, uno no hubiera sido nada sin el otro.

#### ¿Hacia dónde se dirige ahora la cocina, cuál es su tendencia actual?

La gran influencia de mi amigo Ferran Adrià ha marcado a muchos espíritus por todo el mundo... ¡pero no es Ferran Adrià a quien vemos. Asistimos, aquí y allá, a plagios caricaturescos donde la forma barre el fondo! Sin embargo, nadie se atrevería discutir que la gran ola de creatividad generalizada hoy en día es algo excelente por sí mismo y permite que este oficio se inscriba entre los más vitales y dinámicos.

En cuanto a tendencias, podríamos imaginar, por ejemplo mañana, el retorno con fuerza de la gran cocina clásica (rústica o de palacio) revisitada y fundamentada de historia y respeto por los productos. Es lo que está haciendo el talentoso Yannick Alleno con su sublime puerro a la bechamel, trufa y jugo de asado.

#### ¿Qué opina de la cocina española?

Para mí hay dos cocinas españolas hoy en día: "la antigua", que practica la excelencia de la simplicidad y la revalorización de productos notables, que se continúan encontrando en ciertos bares y restaurantes intemporales; "La otra", talentosa e insolentemente vanguardista, una cocina que calificaré de arte y ensayo pero que tiende tal vez demasiado a generalizarse, corriendo peligro, a su paso, de establecer un nuevo conformismo.

A propósito de España, me regocijo de contar entre mis amigos a numerosos cocineros españoles, de los que aprecio en particular, aparte de su talento, el profundo sentido de la amistad y la generosidad que me llegan directo al corazón.

#### ¿La cocina francesa se mantiene como referente indiscutible de la alta gastronomía internacional?

Sin ánimo partidista, creo que sí, sencillamente porque se apoya en una práctica y unas técnicas ancestrales, de varios siglos atrás, lo que le permite, a este nivel, continuar inscrita en un movimiento creativo a la vez que denso y reflectante. Es interesante, a este propósito, comprobar como los grandes cocineros franceses (por ejemplo Ducasse, Robuchon, Gagnaire, Savoye, Troisgros, Bras, Pourcel) son solicitados en todo el mundo para crear restaurantes con su enseña.

Me inquieta no obstante el abandono progresivo de las escuelas de hostelería francesas, de ciertas reglas fundamentales y de principios culinarios que corren peligro, en un determinado plazo, de estar rodeados de un prejuicio irreversible en nuestra institución culinaria nacional.



"nadie se atrevería discutir que la gran ola de creatividad generalizada hoy en día es algo excelente por sí mismo y permite a este oficio inscribirse entre los más vitales y dinámicos"

“existe una cocina española que calificaré de arte y ensayo pero que tiende tal vez demasiado a generalizarse, corriendo peligro, a su paso, de establecer un nuevo conformismo.”



#### ¿Qué importancia concede a la calidad del producto?

Para mí es esencial. El producto es la obra del creador, el cocinero debe sublimarlo desapareciendo tras él mediante cierta humildad y a la vez imprimiéndole su personalidad con elegancia. Esto supone, por parte del practicante, una sensibilidad natural y a la vez un pertinente, si no exhaustivo, conocimiento del producto.

#### ¿Productos como el foie gras, el caviar o el marisco son obligatorios en un restaurante de alta gama? ¿Qué cabida tienen los productos populares en este ámbito?

Si bien es cierto que se viene a un gran restaurante para vivir un momento excepcional a través de la degustación de platos elaborados a partir de productos que no se tiene la costumbre de comer a diario, la habilidad del cocinero debe proponer también sublimar productos considerados más modestos, pero a los cuales sabrá aportar su garra de artista completo.

Para mí, los filetes de “lisette” (caballas muy pequeñas) a la brasa fuerte, por el lado de la piel, sobre las brasas de una chimenea y depositados por el lado de la carne en un puré (“embeurré”) de col muy caliente, acompañado de un zumo de chalotas perfumado con un buen vinagre de vino rojo casero, son suficientes para la felicidad, aunque es necesario dominar la cocción de estos “lisettes”.

#### ¿Ha cambiado el concepto de lujo en lo que demandan sus clientes en los últimos años?

Primero habría que convenir una definición de este término. Para mí el lujo no es sólo sinónimo de fausto, de magnífico, de suntuoso, asociado a gastos astronómicos un poco triviales, y todavía menos a lentejuelas superfluas. El verdadero amante del lujo, desde mi punto de vista, es el que sabe discernir lo que no

se ve pero se percibe, el que sabe reconocer aquello que hay de distinción, sublime y excepcional, en lo simple y sobrio.

Yo creo que es este espíritu, esta definición del lujo, la que esperan nuestros clientes en Eugénie. El servicio con guantes blancos, por ejemplo, ya no es admisible hoy en día. Lo ideal en materia de lujo sería que fuera “interpretado” por una nueva generación de jefes de sala, menos agasajadores pero igualmente profesionales, comportándose con una elegancia no prestada, y proveyendo una cultura general y discreta, lo que reconozco que no es fácil de encontrar.

Lo que es más fácil obtener de nuestros colaboradores, y cada vez más apreciado por valiosos clientes, es la gentileza no fingida, la espontaneidad de una sonrisa, la elegante celeridad que propician el encanto, hoy en día, de muchos Relais et Chateaux a través del mundo.

El lujo es también todas las pequeñas atenciones que el cliente no se espera, las ideas originales que convierten su estancia en casi inolvidable y propicia las ganas de volver. El verdadero lujo es el detalle en sí.

#### ¿La excelencia en cocina es sinónimo de alto poder adquisitivo? ¿Qué piensa de la tendencia a desarrollar nuevas fórmulas de gastronomía de calidad a un menor precio?

La alta cocina tiene un coste bastante elevado, en particular en Francia, donde la legislación y la presión fiscal es draconiana. Afortunadamente, se dirige a una clientela internacional cuyos medios no acostumbran a ser un freno. En los hoteles de gran lujo, esta cocina, si está reconocida por guías, resulta un medio innegable de promoción y sirve de escaparate para vender mejor las habitaciones, contando con un margen significativo.

En 1993, para mantener el volumen de negocio de nuestro res-

taurante con estrellas Michelin Eugénie, que corría peligro de sufrir una erosión ligada al aumento de la presión fiscal, creamos un segundo restaurante: La Ferme aus Grives (la granja de los tordos), más rústico y afable, más accesible a nivel de precios. Fue lo que nos permitió conservar, incluso aumentar, nuestro volumen de negocio general, ampliando nuestra oferta y participando así de una mayor atracción por nuestro emplazamiento.

Pero esto no debe esconder las nuevas tendencias que se producen en materia de alimentación, en particular para el almuerzo, al menos en Francia, donde no se desea estar más de dos horas en la mesa ni, salvo excepciones, tener que ajustarse a complementos considerados hoy en día como excesivos. La imaginación debe pues encontrar respuestas a estas novedades. Nuestro papel es ocuparse de esto y nuestro placer, resolverlo.

Un restaurador es un empresario que, hoy por hoy y para mejorar su negocio, debe atreverse a mirar en el espejo su imagen tal cual es, antes que poner la cabeza bajo el ala y negarse a aprehender la realidad de las cosas. Su cometido pasa por intentar aportar respuestas económicas a la globalización, a la nueva Europa, a las nuevas reglas de la empresa, al nuevo consumo, encontrar la buena réplica en los clientes que saben lo que quieren, pero que cada vez son más y más exigentes y pertenecen, de forma creciente, a la terrible cultura del zapping.

#### ¿Está asegurada la calidad y exclusividad del producto en un futuro?

No me preocupa nada la calidad de los productos y su pervivencia. La demanda existente, desde siempre, mantiene la oferta.

#### ¿Qué es lo que más le ha sorprendido positivamente en la cocina y en general en la gastronomía en los últimos años?

Desde un punto de vista lúdico, la explosión del mestizaje y el multiculturalismo culinario. En Francia, después de A. Ducasse, J. Robuchon. J. Maximin, florecieron auténticos talentos que supieron refrescar en profundidad la cocina francesa. Son muy numerosos y no podría citarlos a todos. Me vienen a la mente espontáneamente P. Gagnaire, M. Bras, O. Roellinger, M. Troisgros, A. Passard, M. Veyrat. Hay otros que aparecen para tomarles el relevo de la gran tradición francesa: A.S. Pic, J.F. Pège, Y. Alleno, P. Barbot, G. Passédat, F. Antón, (aún no he tenido la ocasión de apreciar la cocina de Th. Marx), así como otros ingleses, italianos, belgas, holandeses, nórdicos... quienes participan con elegancia y convicción en los fundamentos de la nueva Europa culinaria.

Finalmente, tal vez debería haber empezado por ahí, los trabajos notables aunque excesivamente plagiados o “saqueados” de Ferran Adriá, ágil alquimista, inventor de nuevas sensaciones, fonámbulo del Cirque du Soleil, que nos ha dado a cada uno de nosotros los medios para renovarnos. Sus fundamentos rigurosamente clásicos han permitido a su don de invención loca devolver el sueño a lo palpable, evitando, con habilidad, la trampa del aprendizaje de brujo.

“me inquieta el abandono progresivo de principios culinarios que corren peligro, en un determinado plazo, de estar rodeados de un prejuicio irreversible en nuestra institución culinaria nacional.”



### ¿Qué es lo que nunca haría en su cocina?

Soy partidario de probarlo todo... a condición, sin embargo, de que el buen gusto se mantenga presente. A este propósito, me gustaría recordar de nuevo que la línea de fuerza de la cocina es, y sigue siendo, el Gusto, y que su corolario inmediato es el placer. El cliente, creo, le gusta venir al restaurante a la búsqueda de una cocina rica en sabores y emociones, a la búsqueda de su autor, al que espera franco, íntegro y liberado de influencias excesivas, un autor que osa simplemente ser él mismo, sin tener que esconderse detrás de efectos inútiles. El cliente bosteza cada vez más frente a la cocina de "copiar-pegar".

### ¿En qué está trabajando en estos momentos?

En este momento, trabajo en la próxima carta de nuestro restaurante (ocho nuevas recetas), dejando campo libre a mi imaginación. Una cocina, a fe mía, bastante intimista, la más natural posible, pudiendo evocar ciertos desnudos de la fuente Bonnard, o la luz vibrante y tamizada de ciertos óleos de Matisse, el cual, en un pulso moderno con Picasso y estimulado por éste, llegó a dar a mi parecer lo mejor de sí mismo. Así pueden estar de cerca a veces la cocina respecto a la pintura.

La segunda parte de mis trabajos se la lleva esencialmente lo que denominé recientemente la Cuisine Santé Nature® (Cocina Saludable Natural), continuación de la Cuisine Minceur Active® (Cocina Esbelta Activa), al servicio de nuestro Grupo Termal familiar. Es una cocina que se inscribe a nivel nacional en el marco de una política de salud pública, teniendo relación en particular con el síndrome metabólico pero también con los últimos descubrimientos, como por ejemplo, aquellos que tienen que ver con la nutrición y el cerebro.

Por razones evidentes en materia de economía de salud, estoy cada vez más convencido de que las cocinas de todos los países desarrollados procurarán integrar progresivamente una noción de salud y naturalidad junto a la de placer, lo cual permitirá devolver la razón, dos siglos más tarde, al aforismo del famoso Brillat-Savarin, magistrado, gastrónomo y escritor francés, que declaraba muy a propósito: "dime lo que comes y te diré quien eres".



"al cliente le gusta venir al restaurante a la búsqueda de una cocina rica en sabores y emociones, a la búsqueda de su autor, al que espera franco, íntegro y liberado de influencias excesivas, un autor que osa simplemente ser él mismo, sin tener que esconderse detrás de efectos inútiles. El cliente bosteza cada vez más frente a la cocina de 'copiar-pegar'."

(Para cuatro raciones)

**VINAGRETA barroca**

**ingredientes**

- 30 g vinagre blanco
- 120 g agua
- 12 g azúcar
- 10 g piel de limón verde
- 10 g piel de limón amarillo
- 7 g jengibre
- 30 g pimientos rojso pelados

- 50 g vinagreta barroca
- 1 u. chile jalapeño picado

**elaboración**

Llevar a ebullición el vinagre de alcohol con el agua y el azúcar. Añadir el resto cortado en brunoise. Hervir por dos minutos. Retirar del fuego, agregar el chile, cubrir con papel film. Dejar infusionar de dos a tres horas. Por cada 50 gramos de mezcla agregar 20 gramos de aceite de oliva de la primera prensada.

**BOGAVANTE**

**ingredientes**

- 2 u. bogavantes de 500/600g
- 0,5 u. botella de fino blanco
- 100 g mesclum

**elaboración**

Ahogar los dos bogavantes en el fino blanco (debe ser en un recipiente alto, con el fin de que el alcohol recubra las cabezas durante seis horas). El bogavante muere de embriaguez. A continuación escaldar los bogavantes en agua muy salada durante un minuto. Retirar. Cortar las pinzas y volverlas a sumergir en el agua hirviendo dos o tres minutos más.

Pelar las colas de los bogavantes y las pinzas. Enfriar fuertemente las colas para que sea más fácil cortarlas finamente.

**MERVEILLES de camarones**

**ingredientes (8 unidades)**

- 8 u. hojas de pasta philo
- 60 g camarones pelados y corados en dos
- 12 g mango
- 8 g aceite de sésamo
- 3 g aceite de oliva
- 2 a 3 g cilantro fresco cortado sal y pimienta

Introducir 10 gramos de farsa en cada hoja y enrollar (9 centímetros de largo y 1 de diámetro).

**MARINADO**

**ingredientes**

- 200 g vermouth Noilly Prat reducido al glas
- 12 g zumo de limón
- 2 g sal fina
- 40 g aceite de oliva
- unas gotas de fino blanco

**SALSA cóctel**

**ingredientes**

- 60 g mayonesa
- 2 g fino blanco o Armagnac
- 10 g ketchup
- 0,5 u. limón verde (su zumo)

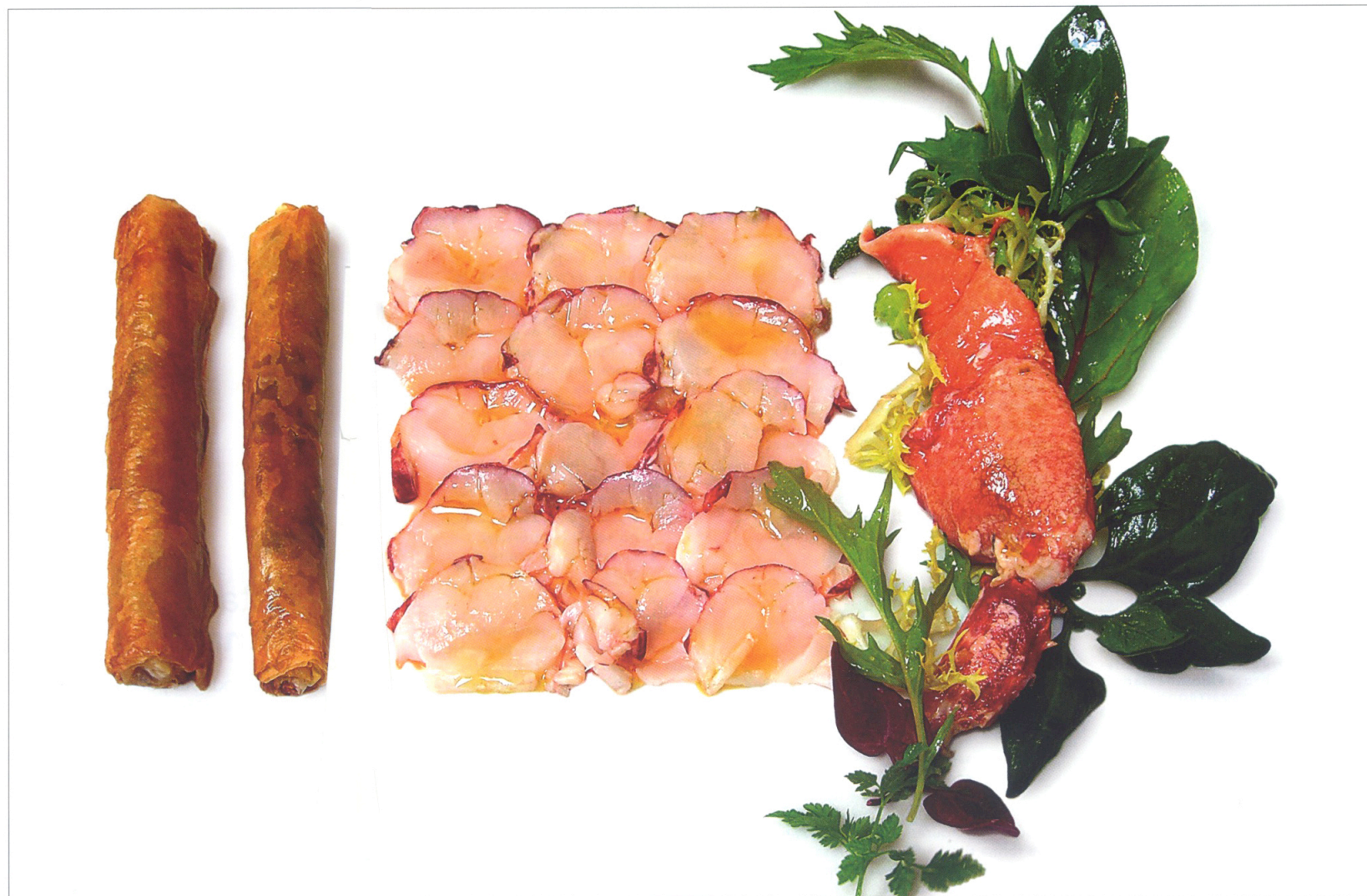
**elaboración**

Mezclar los ingredientes.

**EMPLATADO**

Con la ayuda de un marco cuadrado de 8,5 cm de lado, extender finamente un lecho de salsa cóctel. Disponer arriba los medallones de bogavante. Sobre la derecha del carpaccio disponer aromiosamente la mezcla de ensalada sazonada de aceite de oliva y colocar encima la pinza de bogavante previamente adobada con la vinagreta barroca. Saltear las dos marveilles y colocar a la izquierda del carpaccio. Con la ayuda de un pincel, pintar el carpaccio con el marinado de Nolly Prat. Terminar con un picado de perifollo. Añadir la cabeza del bogavante a la derecha del plato.

**BOGAVANTE ebrio de los pescadores de luna**





(6 a 8 raciones)

### SOPA verde

#### ingredientes

- 250 g guisantes
- 50 g espárragos verdes
- 200 g jugo de cocción
- 30 g mantequilla
- 1 u hoja de menta

#### elaboración

Cocer los guisantes a la inglesa y guardar el zumo de cocción. Enfriar a este último y refrescar rápido los guisantes (para que la sopa conserve un bonito color verde). Con una hoja de menta, emulsionar el agua de cocción de los guisantes, (150/200 g de según la calidad de los guisantes) con los guisantes cocidos, así como los espárragos, cocidos previamente como una verdura glaseada (es decir: con un poco de agua, mantequilla, sal y azúcar). Rectificar.

#### EMPLATADO

Colocar un aro de 6 cm de diámetro en medio de un plato hondo.

Colocar alrededor la guarnición de guisantes, tirabeques y biselados de espárrago. Decorar alrededor con los brotes de ensalada y las cintas de espárragos, pintados de aceite de oliva con la ayuda de un pincel y ligeramente sazonados de sal fina. Rellenar el aro con la isla flotante. Añadir una lámina de trufa sobre la parte superior. Verter alrededor la sopa verde, previamente glaseada en el refrigerador. En el último momento, recubrir generosamente la isla flotante de un cucharón de sopa de salsa de trufa bien caliente.

### GUARNICIÓN

#### ingredientes

- 50 g guisantes
- 40 g espárragos biselados
- espárragos crudos cortados en cinta
- 50 g tirabeques
- brotes jóvenes para ensalada
- sal fina
- 20 g aceite de oliva

#### elaboración

Cocer las verduras de la guarnición, de forma separada, a la inglesa, y refrescarlas rápidamente. Limpiar los brotes de ensalada.

ISLA flotante como un jardín de trufa rallada en puré caliente sobre una sopa de guisantes y glaseado verde

### ISLA flotante

#### ingredientes

- 150 g nata líquida
- 50 g jugo de trufa
- 1 u hoja de gelatina

#### elaboración

Calentar el jugo de trufa. Añadir la gelatina previamente hidratada en agua fría. Dejar dundir y verter un tercio de la nata. Sazonar al punto. Antes que la mezcla empiece a cuajar, agregar la nata restante y montar como una chantilly.

### SALSA de trufa

#### ingredientes

- 50 g Oporto tinto
- 25 g cognac
- 100 g glasa de carne
- 150 g trufas (en conserva cuando no sea la temporada)
- 1 u cucharada de aceite de trufa

#### elaboración

Reducir los alcoholes hasta obtener textura de sirope y efecto de espejo. Añadir la glasa de carne. Remover unos segundos hasta obtener una salsa lisa. Agregar las trufas picadas con el cuchillo y el aceite de trufa. Rectificar. Si resulta una salsa demasiado líquida, puede añadir una cucharada de pure de patata (o, más fácilmente, de copos de puré deshidratados).