



# La tierra del *bon appétit*



*A Francia hay que explorarla a profundidad, tocarla y entrar en ella. Su influencia ha dejado huella en todo el mundo gastronómico y mi meta es desentrañar el secreto del savoir-faire francés.*

TEXTO Y FOTOS: VIVIAN BIBLIOWICZ

Izq.: Encantador carrusel conocido como tiovivo en la plaza de L'Horologe.  
Der.: la Coquille Saint Jacques, coronada con trufas, es uno de los platillos estrella del Epicure de París.



El restaurante Daniel y Denise ofrece una cocina basada en el patrimonio culinario lionés.

## *La calle tiene una iluminación tenue que acompaña mi camino. Huele a mantequilla y champiñón. La curiosidad me lleva frente a Daniel & Denise, el bouchon lionés*

de Joseph Viola. Como no hice una reservación previa entro con timidez. Las mesas apeñuscadas con manteles a cuadros rojos están llenas. La gente conversa desenfadadamente y hay mucho ruido. Un mesero afanado lleva **un paté de foie gras de pato**, mollejas en hojaldre y ave de Bresse con morillas, de Madame Rachel Roussel-Voisard, lo cual me hace salivar y rezo porque haya una mesa disponible. Los perfumes de las lentejas y echalotes se confunden con el de la andouille: la salchicha local.

El crítico gastronómico **Maurice Edmond Saillard** (1872-1956) conocido como Curnonsky, consideraba a Lyon la capital de la gastronomía, pues su punto geográfico es el ideal para conseguir aves de Bresse, carne de los bueyes de Charolais, pescado del Dombes, caza y setas de los bosques cercanos, queso de las montañas lionesas y frutas y verduras del **valle del Ródano**.

Durante la Primera Guerra Mundial muchas mujeres perdieron sus empleos por lo que algunas se animaron a abrir restaurantes con una cocina sabrosa y económica ofreciendo los platillos que sus familiares más les chuleaban. Se les conoce como **les mères lyonnaises**. Su mayor círculo de clientes era los canuts –trabajadores textiles–. Ellas elegían los productos que la aristocracia despreciaba, como las vísceras y el cerdo para abaratar la preparación (pero no el sabor) y a partir de eso crearon los andouillettes y sabonet –salchicha hecha de cabeza de cerdo–. Con mantequilla, cebollas y mucho vino, preparaban auténticas delicias que con los años se convertirían en –quién lo diría– la comida de la aristocracia.

Me interesa conocer el trabajo de la nueva generación de chefs y me dirijo al **Atelier des Augustines de Nicolas Guilloton**. “Hemos hecho nuestro camino empujando y pidiendo permiso para pasar adelante. Quiero cocinar sin grasa y usar más vegetales”, me cuenta. Guisa el terruño y utiliza pescados de su proveedor Eric Jacquier. Los ahúma y monta sobre un duxelle de champiñones con caldo de chantarelas de Losaire. Los domingos, Nicolas va al campo con sus hijos, Adèle y Martin, a recoger el **cordero de Darfgoire** que servirá en el restaurante durante la semana.

Hoy es día de mercado en **Les Halles Paul Bocuse** (un mercado gourmet fijo). Inicié mi visita en la Boulangerie Maison Jocteur con una tarta a la praline. Vine a conocer a Colette en la Charcuterie Sibilia. A sus 86 años sigue trabajando al lado de su nieta Cloé Pupier. Mientras conversamos degusté la salchicha Jésus de Lyon y la de pistache envuelta en **pan brioche**.

Y por si no fuera suficiente también la Rosette –embutido que se madura en los montes al oeste de Lyon-. Los chefs son sus clientes asiduos, eso significa que algo está haciendo bien, pensé.

En la Brasserie des Confluence, localizada dentro del museo del mismo nombre, el chef **Guy Lassausaie** es tan popular que, para mediodía, es casi imposible encontrar lugar. Es mi día de suerte, me tocó sentarme en la mejor mesa: frente a la ventana desde donde puedo apreciar la bella arquitectura del museo.

En la Rue d'Amboise, una pequeña calle detrás de la **Place des Celestines**, se encuentra **Terroir**, un café local donde sirven sólo productos regionales. Escucho a mis vecinas de mesa: “¡qué bueno que exista un restaurante simple, directo y bien ejecutado!” **Para Jean Francois Têtedoie**, lo importante es romper con estereotipos y concentrarse en el producto. Su padre Christian es el presidente de la asociación de Maître Cuisinière de France, y su madre capitanea el bouchon **Le Cafe de Peintre**, así que la buena cocina la trae en la sangre. Mientras degusto unos huevos ahumados y crotones gratinados con queso Beaufort, producido en Saboya, me comenta Jean Francois que estudió en el Instituto de Paul Bocuse, chef con estrellas Michelin desde 1965, considerado padre de la gastronomía lionesa. Habla con orgullo de Têtedoie, el restaurante de su padre, que se encuentra en la colonia de Fourvière. Él también fue estudiante de Bocuse. A sus 20 años trabajó como chef privado de François Mitterrand.

Al día siguiente visito el **Cafe de Peintre** para conocer a Florence, la madre de Jean Francois, y así cerrar el círculo familiar. El menú del día incluye la quenelle (croqueta) de pescado con salsa homardine, de Colette Sibilia. La hierven por 20 minutos, se infla y adquiere una textura inigualable.

Comer bien está inscrito en el ADN de los lioneses. La gastronomía es algo serio para ellos.

#### MECAS CULINARIAS

**Eric Frechon** dirige el restaurante **Epicure del hotel Bristol**, galardonado con tres estrellas Michelin. Estoy ante un hombre serio, elegante y de pocas palabras. Reconocido como el mejor **Ouvrier du France** a los 30 años, lleva otro tanto

detrás de los fogones. Es alguien que ha sabido manejar muy bien la fama a pesar de haberla recibido tan joven. Su infancia en Seine-Maritime –una pequeña villa normanda entre la tierra y el mar– lo hace amar tanto a los pescados como a la carne. Me describe con una pasión indescriptible la elegancia, la finura y la belleza del **caviar iraní osciètre royal**. “Soy un chef de todos los tiempos. Hago la cocina que me gusta comer y compartir”, precisa. Y me queda claro que esa humildad es la que describe a un chef de primera como Frechon.

El **sommelier Baptiste** me abre el apetito con Champagne Bollinger Special Cuvée, mientras observo el salón de Epicure: tapicería de Lille del siglo XVIII, lámparas de cristal Baccarat y cubiertos Christofle. La brigada del servicio está a cargo de Frederic Kaisen. Consta de seis maître d’hôtel (chefs de rango) y 10 asistentes quienes visten uniforme de color crema o negro, según la jerarquía.

Me emocioné cuando llegó el primer tiempo: **caviar de Sologne y muselina de papa**, servido en una lata dorada con cucharita de nácar. Un barquillo incrustado en el plato lleva una ñapa de caviar. Lo maridan con Riesling Grand Cru Muenchberg, Domaine Ostertag, 2012. Poco importa lo demás, el mundo se detiene cuando ingiero el primer bocado.

Luego presentan langostinos royales fríos con crema al yuzu maridados con Sologne, Puligny-Montrachet, Domaine Jacque Carillon, 2011. Me impresiona la permanencia del mar en este bocado. La

nuez de Coquilles Saint-Jacques, jugo de ostras, crema chantilly al limón y curry, servida con ñoquis y trufa blanca de Piemonte, merece por sí sola un tratado de cocina. Después, aparece un **carrito con quesos** afinados por Marie Anne Cantin y Bernard Antoine. Enseguida una gelatina de casis me prepara el paladar para el postre: Citron de Menton al limoncello con sabor de pera y limón confitado. Por si fuera poco, el café lo sirven acompañado de magdalenas y ganache de chocolate y oro.

Continúo mi periplo gastronómico con **Pierre Gaignaire**, un hombre de porte elegante, trato sencillo y sonrisa franca. Afirma que la modernidad sin historias, recuerdos, raíces y cultura, es nada. Posa la mano a la altura del corazón y me explica que **sus platos son intuitivos e instantáneos**, pues su cocina es emocional. “Es el rigor que te permite hacer cosas creativas. Hay que respetar a los productos y entender que la naturaleza no es cuadrada”, afirma.

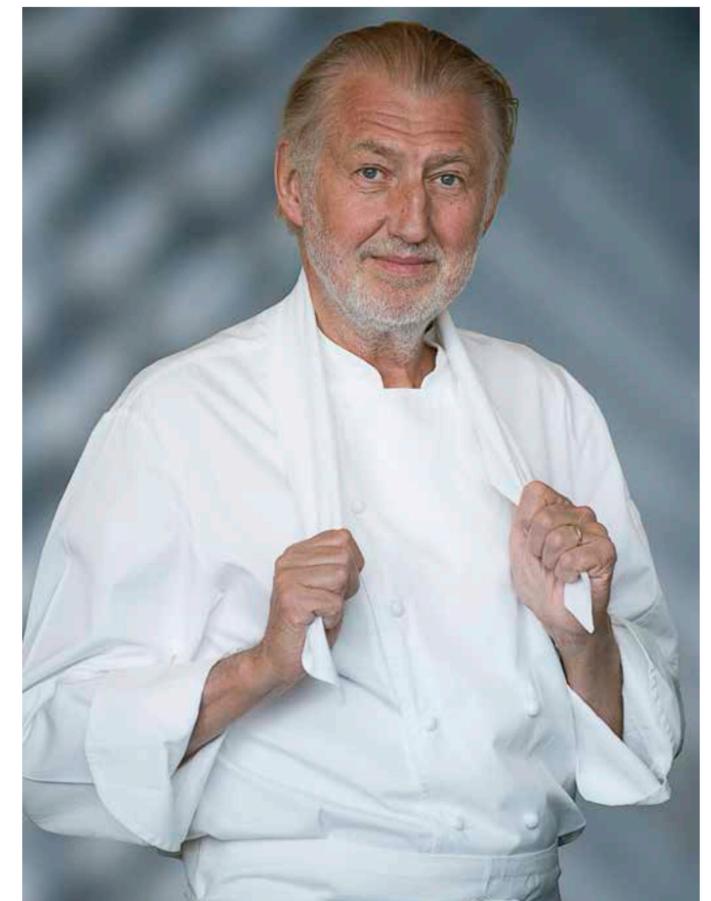
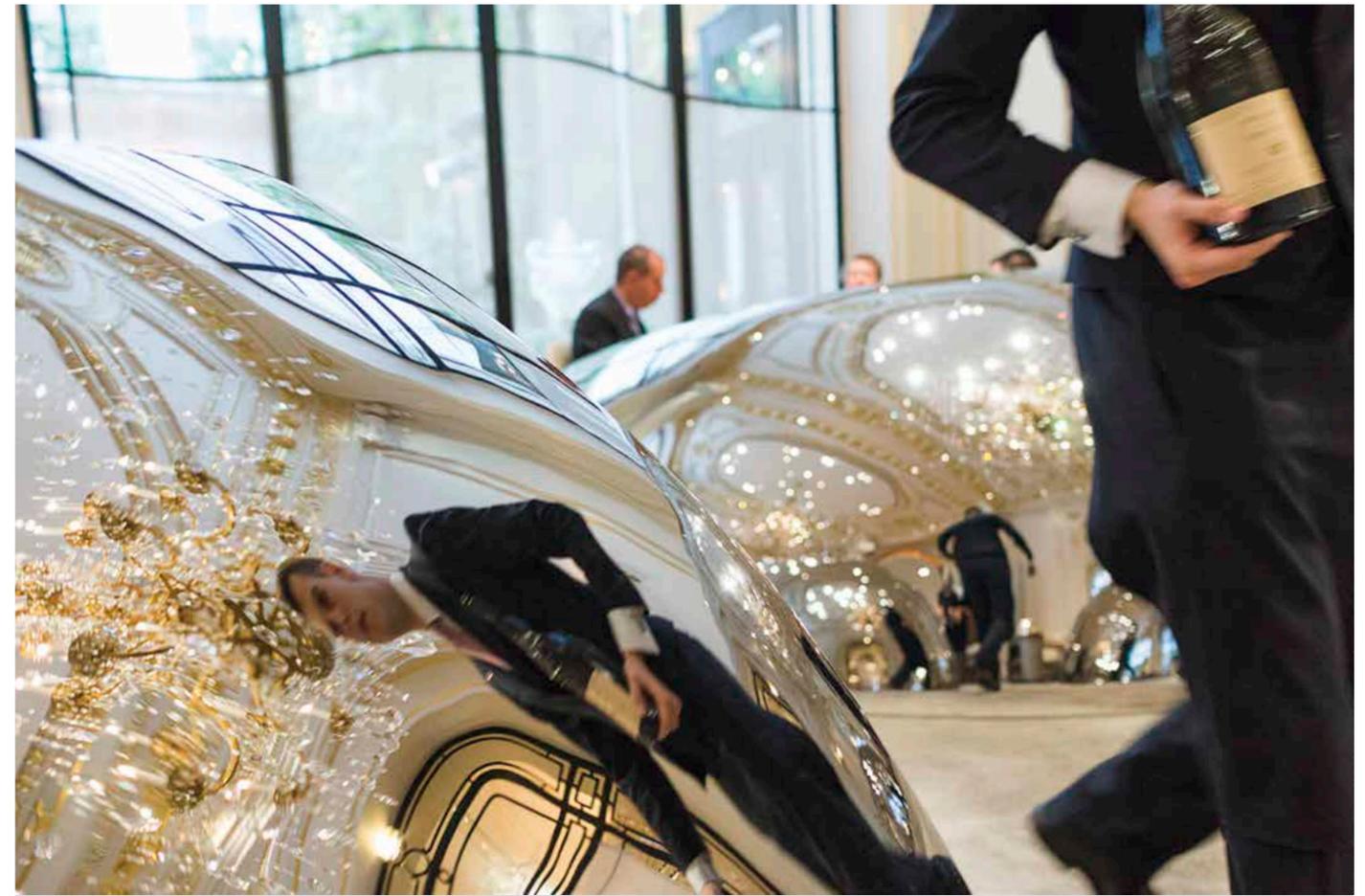
Un privilegio degustar su versión de Coquille Saint Jacques con langostinos grises, guisantes al ajo negro, reducción de zanahoria y fruta de la pasión. **Bastó con este plato para entender su autoridad en la gastronomía francesa**.

Parto de este templo gastronómico arrepentida de no degustar el resto del menú, pero necesito dejar espacio para otro ícono de la gastronomía francesa: **Alain Ducasse**, en el **hotel Plaza Athénée**.

**P. opuesta, arriba: encantador comedor del restaurante Alain Ducasse dentro del Hôtel Plaza Athénée de París; abajo, derecha: Pierre Gaignaire fue nombrado Best Chef of the World en 2015; izquierda: la Place des Corps Saints, en Avignon, es ideal para degustar una tartine del restaurante Ginette y Marcel.**

“Hay que respetar a los productos y entender que la naturaleza no es cuadrada”.

–Pierre Gaignaire (Best Chef of the World 2015)





El Palacio Papal es una de las más grandes construcciones góticas de la Edad Media. El papa residió en Avignon debido al reinante caos en Roma en el siglo XIV.



Los prestigiosos cuchillos de la Forge en Laguiole –marcados con una abeja– se inspiran en el sistema de cierre de la navaja española.

Escuché que **su vocación es identificar nuevos talentos** y ayudarlos a evolucionar. Me parece que ese tipo de personas, en cualquier ámbito laboral, son las que mejor legado dejan para el mundo: ¿para qué llevarse sus secretos a la tumba si se los pueden contar a gente que les darán un uso extraordinario cuando ellos ya no estén?

Imposible olvidar las lentejas verdes de Puy servidas con caviar y galleta de sarraceno. El menú incluye **legumbres del jardín del Château de Versailles**, quinoa cultivada en Anjou, consomé de castañas grilladas y cepas. También Saint-Jacques de Chausey, coliflor mini y trufa de Alba. Todo esto servido en un comedor con mesas de madera natural a la vista, pero con un servicio a la francesa. “Las formas de ayer y de hoy cohabitan y escriben una historia de armonía. Es tiempo de darle una interpretación de alta cocina a productos simples y modestos”, comenta Ducasse.

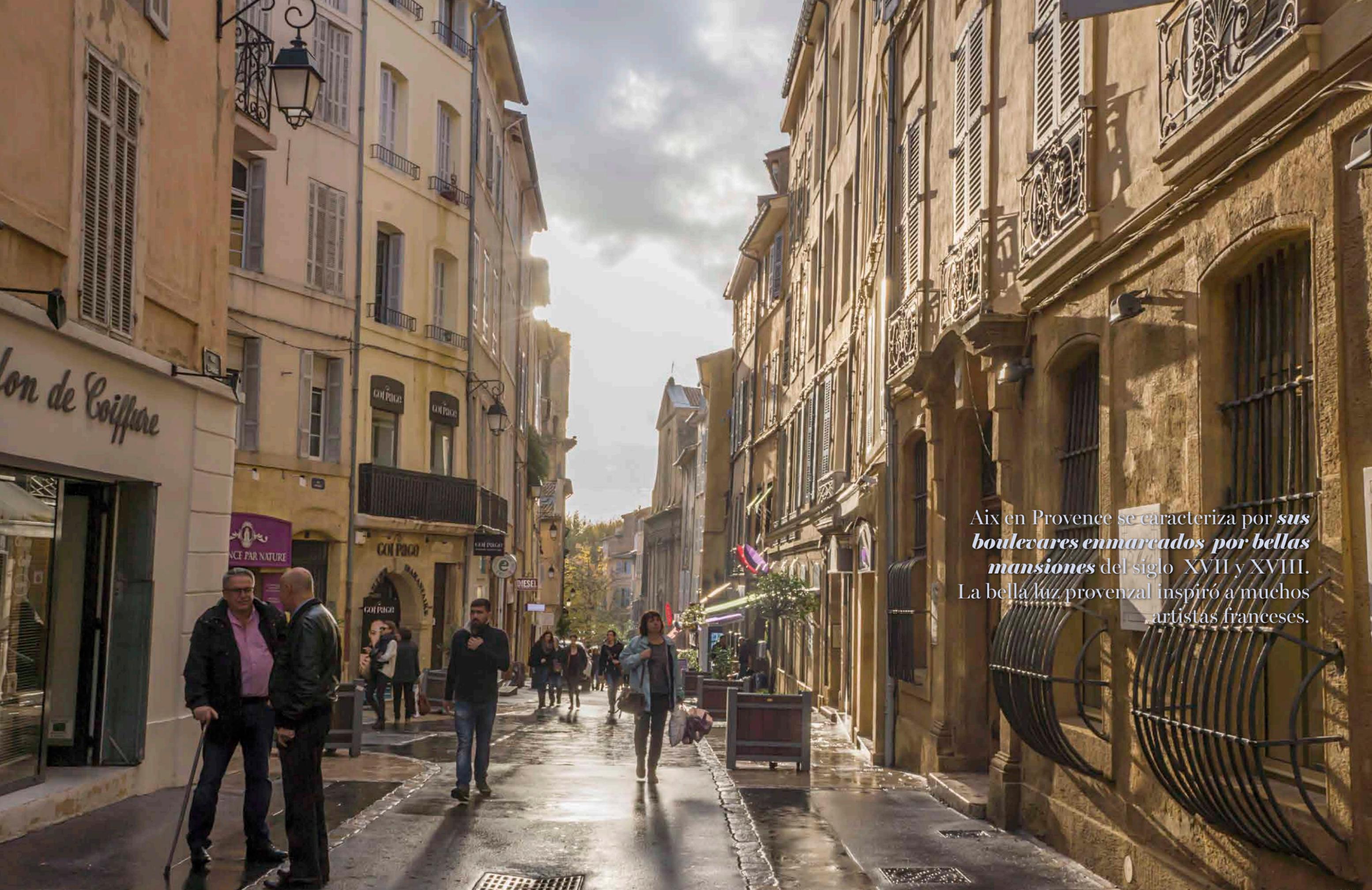
La aventura continúa en otro palacio parisino: **El Shangri-La**, con el chef Christoph Moret. La estacionalidad de los productos es lo que le da vida a su carta. “Lo que cocino hoy no es lo mismo que antes. A pesar de que a los franceses se nos conoce por nuestras salsas, cocino más ligero y con algunas influencias japonesas. **Somos los guardianes de la calidad** de los productos. Mi misión no es educar a la gente, sino sensibilizarla”, concluye Moret.

#### COCINA DE PAISAJES

**Laguiole es un pueblito conocido por sus cuchillos.** La arquitectura vanguardista proyectada por Philippe Starck, con una hoja de acero de 18 metros de altura que apunta al cielo, hace que La Forge de Laguiole –la cuchillería clásica de la región– no pase inadvertida. Virgilio Muñoz Caballero, quien obtuvo el premio al mejor artesano de Francia en 1986, me explica que cada uno de sus cuchillos está creado con las especificaciones que el cliente necesita, en todos cuida excepcionalmente su elaboración, diseño y materiales que utiliza entre los que destacan la madera, huesos, cuernos de vacas de Aubrac (las de los ojos maquillados) y marfil de mamut. Todos sus cuchillos están firmados con MV: sus iniciales.

Le fabrican a **Michel Bras** el cuchillo que usa en su restaurante **Le Suquet, galardonado con tres estrellas Michelin**, el cual es mi próxima parada. Me reúno con el hijo de Michel: Sebastian Bras, quien ha tomado el mando de Suquet.

“Hacemos una cocina viva. **Nos adaptamos a lo que nos ofrece la naturaleza.** Mis padres se encargan del huerto que está a 15 kilómetros del restaurante. Todas las mañanas, siete cocineros van a recoger las hortalizas que van a utilizar ese día en la cocina. Mi padre se dio cuenta de la riqueza de flores y hojas que hay en la zona de Aubrac, y creó el Gargouillou, un platillo mágico compuesto de 50 tipos de legumbres, plantas y



Aix en Provence se caracteriza por *sus*  
*boulevares enmarcados por bellas*  
*mansiones* del siglo XVII y XVIII.  
La bella luz provenzal inspiró a muchos  
artistas franceses.



Arriba: la oferta gastronómica dentro del mercado Les Halle Paul Bocuse en Lyon es interminable. Abajo: delicioso salmón de roca asado a la perfección en el 114 Faubourg. Derecha: el puente medieval de Avignon era el único puente fijo que cruzaba el río Ródano.



flores”, exclama orgulloso. Un buen chef debe sacarle todo el jugo posible a la flora y fauna que está alrededor de su restaurante, eso lo convierte en un ser humano consciente del medio ambiente y, sobre todo, en alguien preocupado en la prosperidad de los agricultores, pescadores y ganaderos de su comunidad, y Michel es un maestro en esto.

En una mañana de neblina voy a visitar el excepcional museo de **Pierre Soulage**. Aquí se encuentra el **Café Bras**. Después de disfrutar la maravillosa obra de Soulage me senté frente a un pot au feu –cazuela con alguna proteína que en este caso fue carne de la región y vegetales– acompañado de una croqueta de pepino encurtido, mostaza antigua y col braseada. Gran oportunidad para comer un plato casero hecho a la perfección. “Tuve la dirección de los Bras para crear platillos basados en asociación de productos, algunos poco valorizados, pero con el mismo rigor que un restaurante con estrellas”, comenta el chef Christophe Chaillou.

#### PEREGRINAJE POR TOULOUSE

En **Toulouse** divisé el **hotel Dieu St-Jacques**. La historia cuenta que los peregrinos que iban camino a Santiago de Compostela paraban en Toulouse y fueron quienes trajeron las conchas del Atlántico que les servían como utensilio para beber agua durante su recorrido. Por esa razón la concha se hizo el símbolo de la peregrinación. De ahí que la **Coquille St-Jacques** sea tan importante en la gastronomía francesa.

En el **restaurante Bibent**, de **Christian Constant**, pruebo la cassoulet, platillo típico de Toulouse, donde las alubias son las protagonistas. Se cuecen con grasa de oca junto a la salchicha local, ajo y pato confitado. Las cocinan lentamente, y la mejor debe traer costra.

Me entero que la revista *Wine Spectator* nombró al **Nº5 Wine Bar** como uno de los **mejores bares de Europa en 2015**: dos mil referencias de vino y 32 etiquetas para copeo. En pocos lugares se pueden degustar por copeo botellas de la altura de

Romanée-Conti. Mi fortuna fue probar un Château d’Yquem, Sauternes 1995. La carta ofrece culatellos de Brozze Domecq, pata negra lampiño y quesos de la afinadora Betty.

#### LA PROVENZA. SEDUCTORES DE PALADARES

Marsella respira pasión. Es un puerto agitado, contradictorio y heterogéneo. En **Le Panier**, un barrio que estuvo controlado por un monopolio de marineros de tierra, conocí a **José Orsoni** –propietario de la panadería de las navettes– y a sus galletas. Mientras las disfruto me cuenta que estas delicias conmemoran a los evangelistas que llegaban a la Provenza. Continué mi recorrido con L’Espérantine para degustar el chocolate con mazapán. Luego, a probar el helado negro de vainilla, creado por Nicolas Decitre.

Visité la **tienda de condimentos Saladin**, en un mercado dominado por la comunidad marroquí. Entendí por qué la ciudad despidió ese olor a especias.

La **Boullabaisse** –una sopa hecha de distintos pescados– es mi razón de estar en Marsella. En Miramar, frente al puerto, la cocinan con azafrán genuino, y al menos seis tipos de pescado: cabracho, araña, rape, rubio, merlán y San Pedro.

El protocolo para degustarla empieza con la sopa, crotones y rouille –salsa de la cocina provenzal derivada de la mayonesa–. Luego llega una bandeja con todos los pescados con que se coció este elixir. Los filetean frente a tus ojos y te vuelven a servir la sopa incluyéndolos. Como dijo Alexandra, mi vecina de mesa: “C’est énorme!”

Continué mi viaje hacia **Aix en Provence**, lugar donde vivía la nobleza de Provenza. Tengo la oportunidad de conocer a un afinador de quesos, **Benoit le Marier**, quien se dedica a viajar en busca de los mejores productores y se abastece de quesos jóvenes que él mismo madurará hasta su punto óptimo. Francia cuenta con 450 apelaciones de origen y más de mil variedades. La primera apelación fue el **Comte**, en 1952; un queso de



En Aix en Provence, ciudad donde se instaló la aristocracia provenzal, la hora del aperitivo es una costumbre cotidiana.

pasta prensada cocida, y el más popular de Francia. Proviene de Franco Condado, donde las vacas de la raza Montbéliarde pastan cerca del río Jura.

Caminé siguiendo las marcas de bronce con el nombre de Cezanne, artista que nació y murió en esta ciudad. Atravesé la Via Aurelia, calle que une a Roma con Arles y continué hacia el mercado. Pasé por la tienda de **Calisson d'Aix**: deliciosos dulces de melón confitado y almendras. Los almendros llegaron a Provenza por el agrónomo Olivier de Serres, que a finales del siglo XVI los importó de Asia al sur de Francia.

El **chef Olivier Scola**, propietario del restaurante **Ze Bistro**, me invita a compartir su mesa. Sirve una cocina de terroir, o en palabras más coloquiales se podría definir como una cocina con denominación de origen. Empieza la aventura con el vino La Celestian de Châteauneuf du Pape. Lo marida con betabel blanco, amarillo y rojo con reducción de vinagre de frambuesa. Fresco y elegante. Continúa con macaroni con langostinos de Bretagne, calabaza, salsa de cúrcuma, espinaca y jengibre. Cierra con champiñones Mousserons, coulis de zarzamoras, rellenos de conejo salvaje –un plato local que le va muy bien al vino Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence–.

No podía abandonar la Provenza sin visitar uno de los viñedos más importantes de la región: **Château de Beaucastel**, en Châteauneuf du Pape, situado a media hora de Avignon, residencia de los papas de 1309 a 1377. Producen tres etiquetas: Côtes du Rhône, Coudoulet de Beaucastel; Châteauneuf du Pape, Château de Beaucastel; y Château de Beaucastel Vieille Vigne. Exportan el 80 por ciento de sus botellas. “El viñedo existe desde 1908. Los nazis se apoderaron de él por dos años y al irse destruyeron todas las botellas. Mi familia lo reconstruyó. Siento que **nuestro vino es**, sobre todo, **la historia de una familia**”, comenta César Perrin, quinta generación a cargo.

Sin duda, los protagonistas de esta historia que acabo de contar, son un modelo de **la gastronomía mundial** y los reyes del servicio. Su legado se está cultivando en todos los escalafones de la cocina francesa e internacional: desde los bouchons y los restaurantes contemporáneos, hasta **los templos de tres estrellas Michelin**, los cuales marcan el **savoir-faire francés**.

**VIVAN BIBLIOWICZ** es periodista colombiana-mexicana especializada en viajes de gastronomía, tiene dos libros de su autoría *Galope al Viento* y *Retratos*.

## LIBRO DE CONSULTA

### Siempre viene bien leer

August Escoffier, autor del libro *La Guía Culinaria*, publicado en 1902, fue el primer cocinero que recibió la Legión de Honor gracias a su labor, tanto de cocinero e inventor de recetas famosas (tournedos Rossini), como por su trabajo de ordenar y clasificar las recetas. Gracias a él hoy existen las jerarquías en la cocina que componen las brigadas. Es una figura legendaria en el mundo gastronómico.

#### DÓNDE DORMIR

**Lyon:** Mamma Shelter; 13, rue Domer ([mammaselter.com](http://mammaselter.com)).

**París:** Le Bristol; 112 rue du Faubourg Saint-Honoré ([lebristolparis.com](http://lebristolparis.com)).

**Laguiole:** Gilles Moreau; 2 allée de l'amicale ([gilles-moreau.fr](http://gilles-moreau.fr)).

**Toulouse:** La Cour des Consuls; 46 rue des Couteliers ([lacourdesconsuls.com](http://lacourdesconsuls.com)).

**Marsella:** La Résidence Vieux Port ([hotel-residence-marseille.com](http://hotel-residence-marseille.com)).

**Avignon:** Hotel de L'Horloge; 1 rue Félicien David ([hotel-avignon-horloge.com](http://hotel-avignon-horloge.com)).

#### TIP FOTOGRÁFICO

### COMIDA EN LALENTE

Todas las regiones francesas tienen su encanto. Algunas escenas maravillosas se encuentran un poco lejos de donde nos situamos para captarlas, por eso es necesario llevar un telefoto para fotografiar tanto el primer plano, como el paisaje que lo enmarca. Para las fotografías de comida aconsejo una lente rápida, es decir con aperturas de mínimo f2 para obtener detalles importantes en situaciones de baja luz. Mejor aún, si es una lente fija, como la Sony Carl Zeiss Sonnar de 24 milímetros.



MAPA: DIANA MENÉNDEZ C.



**SITIOS MENCIONADOS**  
**Daniel & Denise** ([daniel-et-denise.fr](http://daniel-et-denise.fr)).

**Atelier des Augustines** ([latelierdesaugustines.com](http://latelierdesaugustines.com)).

**Les Halles Paul Bocuse** ([halles-de-lyon-paul-bocuse.com](http://halles-de-lyon-paul-bocuse.com)).

**Brasserie des Confluences** ([museedesconfluences.fr](http://museedesconfluences.fr)).

**Café Terroir** ([cafeterroir.fr](http://cafeterroir.fr)).

**Restaurant Têtedoie** ([tetedoie.com](http://tetedoie.com)).

**L'Espérantine** ([esperantine-de-marseille.com](http://esperantine-de-marseille.com)).

**Restaurante Epicure** ([lebristolparis.com](http://lebristolparis.com)).

**Pierre Gagnaire** ([pierre-gagnaire.com](http://pierre-gagnaire.com)).

**Alain Ducasse. Hôtel Plaza Athénée** ([alain-ducasse.com](http://alain-ducasse.com)).

**L'Abeille** ([shangri-la.com](http://shangri-la.com)).

**Le Suquet** ([bras.fr](http://bras.fr)).

**Café Bras** ([musee-soulages.rode-zagglo.fr](http://musee-soulages.rode-zagglo.fr)).

**Le Bibent. 5 Place du capitole, Toulouse** ([maisonconstant.com](http://maisonconstant.com)).

**Número 5 Wine Bar** ([n5winebar.com](http://n5winebar.com)).

**Le Cénacle** ([accorhotels.com](http://accorhotels.com)).

**Four des Navettes** ([fourdesnavettes.com](http://fourdesnavettes.com)).

**Le Café de Peintre** ([lecafedupeintre.com](http://lecafedupeintre.com)).

**Vanille noir** ([vanillenoire.com](http://vanillenoire.com)).

**Saladin épices du monde** ([saladin-epicesdumonde.fr](http://saladin-epicesdumonde.fr)).

**Miramar** ([lemiramar.fr](http://lemiramar.fr)).

**Ze Bistro** ([zebistro.com](http://zebistro.com)).

**Château de Beaucastel** ([beaucastel.com](http://beaucastel.com)).

**CÓMO MOVERSE**  
**Rail Europe** ([raileurope.com](http://raileurope.com)).

#### ATLAS

Francia



Es una meca gastronómica debido a que está rodeado por las Ardenas, los Alpes y los Pirineos, el océano Atlántico, el Rin y el Mediterráneo.

• Visita la fotogalería en [ngenespanol.com/traveler](http://ngenespanol.com/traveler)

Escucha nuestro Playlist