

Nouvelle Cuisine

"NOUVELLE CUISINE"...SIN DUDA LA MAS COQUETA DE TODOS LOS TIEMPOS

La quincena anterior nuestro artículo sobre cocina fusión tuvo un éxito inesperado, uno de nuestro lectores nos solicitó más artículos de cocina y nos sugirió escribirnos sobre las tendencias anteriores a la cocina fusión y como influyeron en ella.

La cocina fusión no hubiera existido de no darse anteriormente una tendencia que marco sin duda un autentico cambio, et voilà...

Llegó la revolución de los fogones, la "nouvelle cuisine" la más coqueta de todos los tiempos, rompió con los tradicionalismos existentes, no solo revolucionaron si no también evolucionaron el arte culinario con grandes dosis de creatividad.

Fueron los periodistas y críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Millau, los que bautizaron con el nombre de "Nouvelle Cuisine" en los años 70 a esta nueva tendencia promovida por jóvenes cocineros que mostraban cierta rebeldía contra las rígidas normas de Escoffier* para la alta cocina.

Sin duda estos dos grandes periodistas tuvieron mucho que ver con las nuevas tendencias, su revista "Gault & Millau", esta considerada junto a la guía Michelin, como las mejores guías gastronómicas del mundo, en 1973 publicaron los diez mandamientos de la "nouvelle cuisine":

- 1.- No cocer demasiado.
- 2.- Utilizaras productos frescos y de calidad.
- 3.- Aligerar tu carta.
- 4.- No ser sistemáticamente modernista.
- 5.- Te servirás no obstante de las aportaciones de las nuevas técnicas.
- 6.- Evitar los adobos, fermentaciones, etc.
- 7.- Eliminar las salsas blancas y tostadas.
- 8.- No ignorar la dietética.
- 9.- No trucar las presentaciones.
- 10.- Ser inventivo.

¿Pero quienes eran esos jóvenes cocineros? Un grupo que alcanzó fama internacional y que hoy en día se consideran los mejores Chefs del mundo.

Probablemente fue Paul Bocuse el primer Chef de la "Nouvelle Cuisine" o al menos así lo calificaron Gault y Millau. Bocuse nació el 11 de febrero de 1926 en Collonges-Au-Dor, Francia. Durante años trabajó junto a grandes Chefs aprendiendo de cada uno de ellos, participó activamente en la II Guerra Mundial.

A partir de 1959 se hizo cargo del restaurante familiar en Lyon, Francia, consiguiendo en 1961, su primera estrella Michelin siendo nombrado "Le meilleur ouvrier de France".

En 1965 consiguió que el restaurante de su familia fuera catalogado como el más prestigioso de Francia, siendo el primero en conseguir las 3 estrellas Michelin.

Hoy en día junto a su esposa Raymonde, sigue al frente, regentando su fabuloso restaurante que sin duda se ha convertido en lugar de peregrinaje de gourmets de todo el mundo.

"Se necesita poco para hacer las cosas bien, pero menos aún para hacerlas mal." Paul Bocuse

Su rostro amable esconde a un hombre emprendedor, estamos hablando de Michel Guérard, otro de aquellos jóvenes cocineros que cambiaron definitivamente la cultura gastronómica.

Nació el 27 de marzo de 1933 en Vetheuil, Francia, sus inicios fueron como pastelero, enseguida despuntó y en 1958 es nombrado "Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie".

En 1965 abrió en Asnières su primer restaurante "Le Pot au Feu" famoso por su cocido.

En 1974 junto a su esposa Christine, inicio la restauración de la Finca Colonial a la que era muy aficionada la emperatriz Eugenia.

Consiguiendo en 1977 las 3 estrellas en la guía Michelin.

Hoy en día, Les prés d'Eugénie es un "Relais Chateaux" y "Relais Gourmands" en el que caminan de la mano la alta cocina y la dietética.

"Lo único que temo en la vida es aburrirme" Michel Guérard

Hijos de un restaurantero, Jean y Pierre Troisgros tambi?n formaron parte del grupo de j?venes que desarrollaron "la nouvelle cuisine". Desde los quince a?os trabajaron en las cocinas, recibieron educaci?n gastron?mica en Paris donde empez? una gran amistad con Paul Bocuse.

En Roane el padre de los hermanos Troisgros abre un restaurante, sus hijos se encargan de la cocina y ?l el comedor. El Padre de los Troisgros al final de la comida llama a sus hijos al comedor para que charlen con los comensales, algo muy novedoso en esa ?poca, sin duda. En 1955 obtienen su primer tenedor en la gu?a Michelin, en 1965 el segundo y en 1968 el tercero.

En su pueblo pintaron la estaci?n de tren de color salm?n en honor al famoso platillo de Pierre, "salm?n emplatado con salsa acidulada".

Juan Mari Arzak, naci? en Donosti, Espa?a el 31 de julio de 1942, cocinero de poca estatura, risue?o y jovial pero con gran profesionalidad, desde muy ni?o vivi? entre los fogones del negocio familiar. En 1897 sus abuelos construyeron una casona que ha sido el punto inicial de la carrera profesional de esta singular Chef. Este espa?ol estudi? hostelera y trabaj? como practicante en los afamados restaurantes franceses de Bocuse, Troisgros, Senderens, etc...

El Restaurante Arzak, y ?l mismo, han sido reconocidos a nivel mundial con premios como el Nacional de Gastronom?a al mejor cocinero y restaurante, mejor cocinero y restaurante de Espa?a de la revista Club de Gourmets, tres estrella en la Gu?a Michelin, 18/20 en la Gault Millau, mejor cocinero de Europa por la Academia Europea de Gastronom?a, medalla de oro de Donostia, medalla de oro del Territorio de Gipuzkoa, Caballero de la Orden de las Artes y las Letras del Gobierno franc?s... en fin, la relaci?n de sus m?ritos ser?a interminable.

As? defini? Arzak los tipos de cocina "Existen tres tipos de cocina: la cocina de producto, basada en las materias primas casi en estado puro, como una chuleta a la plancha, por ejemplo, una cocina simple y sin complicaciones; la cocina popular, la del d?a a d?a, con una elaboraci?n basada en la tradici?n, la cocina nacida de la experiencia y la cultura; y la alta cocina que debe ser la que est? en constante evoluci?n, la que crea, la que experimenta".

Pero junto a estos genios del arte "coquinario", proliferaron plagarios cocineros que, confundiendo los principios de los creadores, mezclaron nuevas y viejas ideas para servir incomedibles platos bajo la bandera de la innovaci?n, desprestigiando el concepto de "nouvelle cuisine" porque la clave de la cocina creativa propuesta por Bocuse, Gu?rard, Troigros y Arzak nunca fue bien entendida por sus imitadores, al punto que el mismo Paul Bocuse la defini? como "Nada en el plato, todo en la cuenta".

Estos maestros incorporaron multitud de ideas de la cocina japonesa m?s tradicional a la concepci?n europea de los alimentos, creando as? la primera "fusi?n expresa". De este modo, sustituyeron los excesos en el punto de cocci?n de los pescados por su ant?tesis, es decir, dejarlos muy poco hechos, e introdujeron las guarniciones de algas y nuevas verduras, los sabores agridulces, las especias orientales y la salsa de soja. Sin embargo, la nueva cocina de Bocuse, Gu?rard, Troisgros y Arzak fue relativamente conservadora en su regusto por lo oriental pues tuvimos que esperar a la ?poca de los noventa para disfrutar en los restaurantes occidentales de los pescados y mariscos totalmente crudos que caracterizan al sushi y sashimi japon?s.

En "La Nouvelle Cuisine" lo primordial es la obtenci?n de la materia prima, que debe ser de primera calidad y a la que se le debe dar el trato que le corresponde. Antes del alba, Michel Gu?rard estaba ya en el reci?n estrenado mercado central de Rungis de Par?s. All?, el joven cocinero de Asni?res seleccionaba la mejor lechuga y el mejor bogavante al mejor precio, transform?ndolos despu?s en sus exquisitas creaciones, decisivas en el nacimiento de la nouvelle cuisine. Aquella fan?tica dedicaci?n al producto, aquel sacrificio personal en el alba parisiense fueron ampliamente glosados y sirvieron para potenciar la nueva imagen de glamour del cocinero, oficio anta?o despreciado.