

ROMAIN C H E F FORNELL



Francia en la mesa



R O M A I N   C   H   E   F   F O R N E L L



## Francia en la mesa

Fotografías de Xavier Torres-Bacchetta

Textos de Toni García



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Romain Fornell, 2021

© del texto: Toni García

© de las fotografías: Xavier Torres-Bacchetta, 2021

Diseño de interior y maquetación: Karakter Studio

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Primera edición: marzo de 2021

© Editorial Planeta, S. A., 2021

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

ISBN: 978-84-08-22834-9

D. L.: B. 4.811-2020

Impresor: TG Soler

Impreso en España – *Printed in Spain*

<b>Prólogo</b>	<b>7</b>
<b>L'Apprenti</b>	<b>11</b>
<b>La Chaldette en Aubrac</b>	<b>33</b>
<b>Ritz</b>	<b>57</b>
<b>Bailar la salsa</b>	<b>81</b>
<b>Mi mundo dulce</b>	<b>103</b>
<b>El paraíso</b>	<b>131</b>
<b>El arte de la mesa</b>	<b>153</b>
<b>La cocina es una maratón</b>	<b>175</b>
<b>Cocinar para grandes fiestas</b>	<b>199</b>
<b>Siempre me quedará París</b>	<b>219</b>
<b>Agradecimientos</b>	<b>234</b>
<b>Índice de recetas</b>	<b>236</b>



# L'Apprenti

«Soy malo hasta el hueso  
malo hasta el hueso.»

George Thorogood and the destroyers,

*Bad to the bone*



## **Todo el mundo sabe que los franceses nacemos donde queremos.**

Yo tuve el buen gusto de nacer en Barcelona.  
No, no hablo literalmente. Digamos que a los  
17, cuando llegué aquí, desde donde escribo  
estas líneas, encontré algo que andaba buscando.  
No hablaba castellano ni catalán y tampoco me  
entendían muy bien en francés, pero enseguida  
supe que estaba en casa.



Nací en Toulouse, una ciudad al sur de Francia que no llega al medio millón de habitantes. Su tradición culinaria no es gran cosa si la comparas con imperios gastronómicos como Lyon o París, pero allí aprendí a cocinar cuando en realidad lo que quería era no aprender nada. Me explico: a los 15 años dejé el colegio. No me gustaba estudiar, no me gustaban los profesores, no me gustaban mis compañeros, no me gustaban las sillas, no me gustaban los pupitres, no me gustaban los timbres ni las puertas. De hecho, no me gustaba nada.

Así que lo dejé, pero como a los 15 no era tan tonto, decidí que en lugar de vagabundear por la ciudad o dedicarme al tráfico de drogas, trataría de aprender algo práctico. Al fin y al cabo, aprender es aprender. Así es como acabé en una escuela de cocina, en la que finalmente pasaría tres años. Me sucedió algo raro en aquel sitio y es que yo, un chaval que odiaba las cadenas jerárquicas o la disciplina, empecé a pensar que sí, que estaba bien rendir pleitesía al orden en lugar de al caos, y —¡qué coño!— que mandar molaba.

Y otra cosa todavía más importante: se me daba bien cocinar. Nunca he tenido una iluminación tan clara sobre nada en mi vida como el primer día que me puse el delantal,

cogí el cuchillo y descubrí que –al igual que mi padre– podía coger tres ingredientes que aparentemente no tenían relación entre sí, manipularlos, mezclarlos y sacar un plato maravilloso. Había otros chavales allí cocinando conmigo, pero yo era el mejor. Y, como me gustaba, me esforzaba más y, cuanto más me esforzaba, mejor era. Porque con la práctica llega la destreza y con la destreza la excelencia. Y, de repente, el chaval de 15 años que detestaba que le dieran ór-



denes empezó a pensar que no había nada mejor en el mundo que dar órdenes. Y que aquello era lo que quería hacer el resto de mi vida: cocinar y mandar. Y no en este orden.



Puedo recordar nítidamente el primer plato que preparé: unas lionesas con chocolate y helado de vainilla. También recuerdo igual de nítidamente lo que pensé a continuación: «Coño, ¿con tres productos y un horno, puedo hacer esto?». Y lo siguiente: «Si modifico un par de detalles, me saldrá aún mejor». He olvidado muchas cosas, algunas a propósito, otras sin pretenderlo, pero nunca he olvidado nada que tenga que ver con mi cocina.

Empezaré por el principio. ¿Qué es un chef? Un chef es un general. Uno no puede ser chef si es un simple soldado, pero, de la misma manera, un general sin ejército no es más que un soldado con hombreras. Y eso era yo al principio: un general sin ejército. Me gustaba gritar, y gesticular, me gustaba quitarme el delantal y tirárselo a la cara a cualquier idiota que se atreviera a llevarme la contraria. Alguien me preguntó hace poco cómo era yo a los 20

y le dije la verdad: «Un hijo de puta. Un perro. Una mala persona». No soportaba la mediocridad, pesaba 60 kilos y era como el núcleo de una bomba atómica, esperando a desencadenar la tercera guerra mundial. Mis padres no me habían criado así, pero así era yo.

De ser chef me gustó enseguida la libertad, la parafernalia, el ritual. Parecía un oficio hecho para mí. Podías cambiar lo que quisieras, podías crear lo que quisieras, podías hacer lo que quisieras, podías mandar a la mierda a quien te apeteciera. A ello se unía el hecho de que ningún plato se me resistía durante demasiado tiempo y eso afectaba a mi ego, que crecía descontrolado. Pero siempre hubo algo que me desconectó del mundo y que tiene que ver con este oficio, precioso y preciso, y fue ese momento en el que descubrí que ser chef era un modo de vida, un camino. Para mí nunca hubo plan B y supongo que por eso puse todos los huevos en la misma cesta, porque estaba seguro de que esa era la cesta en la que debían estar todos los huevos. Sigo pensando que hice bien y que mi yo de 15 años estuvo en lo cierto.

**Mi primer restaurante fue La Bohème, un establecimiento muy pequeño de cocina tradicional. Bueno, no era mío, me refiero al primer restaurante en el que tuve ocasión de hacer prácticas.**

Estaba en la Plaza del Capitol de Toulouse y aprendí algunas cosas. El restaurante era como una cueva y no tenía ningún glamour, pero me pasé unos meses allí, con dos tipos más, trabajando en la cocina, y me gustaba mucho ver al cocinero divertirse mientras trabajaba. Me quedé cuatro meses. Curiosamente, no recuerdo su nombre (el del cocinero), quizás lo he borrado de mi memoria. Vi que se lo pasaba bien, pero no fue mi mentor. Espero que si está leyendo esto no sienta ganas de venir a Barcelona a estrangularme.

De allí pase a la guarida de Gérard Garrigues en Toulouse: un restaurante llamado Pastel. Este tío había sido chef en París y ya era otra cosa, comple-





tamente distinta. Había una brigada entera de tipos en la cocina y yo no era nadie. Así que tomé una decisión: si llegaba el primero, a las 6:30 de la mañana, durmiendo tres o cuatro horas, rompiendo huesos para sacar el tuétano y abriendo kilos y kilos de vieiras, Gérard se fijaría en mí. Funcionó: al cabo de una semana se dio cuenta de que yo existía y empezó a enseñarme cosas. Y aquello sí, aquello fue otro nivel, uno maravilloso. Pura excelencia.

Años después, estaba allí con el gran Santi Santamaria y me dijo algo que aún recuerdo a día de hoy: «Es lo bueno de este país, que tenéis cocineros que cocinan». Y es cierto, Gérard no inventaba nada, pero tenía un repertorio clásico con un punto de creatividad que lo hacía extraordinario. Platos pequeños, buena guarnición y espléndida técnica: un gran cocinero, uno de los mejores con los que me he cruzado en mi vida y mi primer mentor. Estuve allí tres meses y me marcó muchísimo. Al final me escribió una carta: «Satisfecho de haberte dado tu primer galón en lo que espero sea el primer escalón de una carrera mágica». Mis padres estaban maravillados, porque –de repente– aquel niño gandul y buscabroncas que se juntaba con lo peor de cada casa podía ser algo en la vida.

**No he contado que yo quería ser sumiller, ese era mi objetivo de final de carrera. Pero la cocina se cruzó en mi camino.**

Ya se sabe: «La vida es lo que pasa mientras haces planes». Tampoco he contado que, más allá de mi vocación de dictador y mi amor por las dotes de mando de Napoleón, soy muy serio en el trabajo, serio hasta extremos insospechados porque la cocina –amigos y amigas– es algo muy serio.



# Lionesas

(Ingredientes para 6 personas)

## *Pasta choux*

10 g de leche

10 g de agua

40 g de mantequilla

1 g de sal

3 g de azúcar

60 g de harina T45

100 g de huevos

En un cazo, llevar a ebullición el agua, la sal, la leche, el azúcar y la mantequilla. A continuación, añadir (con el fuego apagado) la harina. Después, cocer a fuego medio hasta que se tueste y se pegue un poco en el fondo del cazo.

Pasar la mezcla a la batidora con la pala y añadir los huevos a intervalos. Una vez la masa tenga una textura homogénea, escudillar. Pintarla con yema de huevo y ponerla en el horno a 240 °C durante 15 minutos.

Rellenar al gusto.

