



A la venta desde el 3 de marzo de 2021



ROMAIN

C



H



E



F



FORNELL



Francia en la mesa



El mejor representante de la cocina francesa en España

Romain Fornell es uno de los referentes ineludibles de la nueva cocina francesa desde que a los 22 años fue coronado con su primera estrella Michelin.

En *Chef*, reflexiona sobre el peso de la gastronomía de su país y cómo esta forjó su andadura de Francia a España, para encontrarse en una ciudad, Barcelona, en la que colisionaban sin miedo el lado más tradicional de la cocina mediterránea y la aparición de una rama rebelde, moderna y rompedora: la más disruptiva que jamás han presenciado los fogones del planeta Tierra.

Con pericia, recetas, sentido del humor y un profundo conocimiento del universo culinario, Fornell aborda en *Chef* las mil maneras de entender el plato en la mesa y nos acaba convenciendo de cuál deberíamos utilizar, de la definitiva: la suya.

PRÓLOGO de Guillaume Gomez

«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».

ROMAIN FORNELL



«Conocí a **Romain Fornell** hará unos veinte años, momento en el que ya se había instalado en Barcelona, y poco antes de que obtuviese esa **estrella Michelin que había conseguido en Francia a la temprana edad de 22 años**. He conocido a muchos chefs jóvenes que se trasladan al extranjero por razones varias... buenas o malas...

Romain fue de los que lo hicieron por convicción, por **deseo de conquistar espíritus y estómagos**, y de este modo, dar a conocer Francia, su cultura y su gastronomía en el extranjero. No por despecho o porque ya no encontrase su lugar, sino por amor y por marcarse un reto. Un reto, puesto que irte nunca es fácil, es algo extremadamente atrevido, sobre todo a un país en el que la gastronomía no tiene nada que envidiar a las de otros países, y cuya cultura de productos y gustos es

reconocida por doquier. Y por amor, ya que, es **por amor a la gastronomía francesa** y a los productos regionales de Toulouse, los de su infancia, que se fue a irradiar la cultura de nuestro país más allá de las fronteras.

Si bien **Romain ha sabido destacar por la alta calidad de su trabajo y de sus méritos**, está muy apegado al hecho de que «comer» es **vivir un momento más allá del plato**; es por ello que **ha desarrollado diferentes ofertas gastronómicas en Barcelona**. Hoy, Romain cuenta con nada menos que **una docena de ubicaciones** en las que podréis deleitaros.

La **competición** también constituye una parte importante de la personalidad de este **gran chef**, dado que agrupa a su alrededor a una generación de chefs que necesita mentores, y Romain es uno de ellos. Tuve la suerte y el privilegio de poder ayudarlos, bajo su petición, en su primera participación en la European Catering Cup; he visto esa vena en él.



Al no ser asiduo a los concursos, me solicitó de forma amistosa y humilde que asesorase a su equipo. Primera participación y primera victoria... Realmente, el equipo ya estaba listo antes de mi llegada, solo fue necesario proporcionarles confianza en sí mismos, prepararlos para competir y retocar algunos aspectos. Una vez hecho eso, ya no me necesitaban, Romain estaba listo para convertirse en entrenador oficial de los competidores españoles. Desde entonces, ha ido encadenando numerosas participaciones en eventos a nivel mundial, desde el World Gourmet Summit de Singapur al High Lights festival de Montreal, hasta convertirse en representante oficial de España en la competición más maravillosa del mundo culinario, Le Bocuse d'Or.



Después de pasar más de media vida detrás de los fogones, ¡ya era hora de que compartiese sus recetas con nosotros! Esta recopilación es el culmen de todo ello, con apasionados de la cocina, franceses, españoles, francoespañoles... Sin importar su procedencia, los platos explicados, descritos y presentados en este volumen te deleitarán. Romain Fornell nos recuerda estos **platos de toda la vida** en este **excelente libro de recetas** que colma de **consejos prácticos y concretos**: cómo cocer tal cosa, preparar tal otra, elegir este producto, el porqué de elegir aquel... o simplemente cómo no saltarse la cena.

Así que, **déjate guiar, descubre y redescubre, pero ¡atrévete!** Sitúate ante los fogones y sigue los consejos del chef Fornell, **probando, saboreando y deleitando a los que más quieres.**

Un libro para tener siempre a mano a modo de manual práctico. A base de consultarlo y de practicar, pronto la historia de tu cocina se asomará entre sus páginas junto a las huellas de tus logros, por lo que **acabará convirtiéndose en un imprescindible**».

Guillaume Gomez
Chef del Palais de l'Élysée





L'APPRENTI: ASÍ EMPEZÓ TODO

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. **Dejé el colegio a los 15 años, y tratando de aprender algo práctico fui a parar a 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»

Descubrí que 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.

¿QUÉ ES SER 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.



Vichyssoise

Ingredientes (para 4 px)

Sifón de vichyssoise: 40 g de mantequilla | 40 g de aceite de oliva suave | 100 g de cebolla | 100 g de patatas agrias | 500 g de puerros | 250 g de caldo de ave | 300 g de leche | 250 g de nata | 2 piezas de cargas de gas para sifón | Sal y pimienta

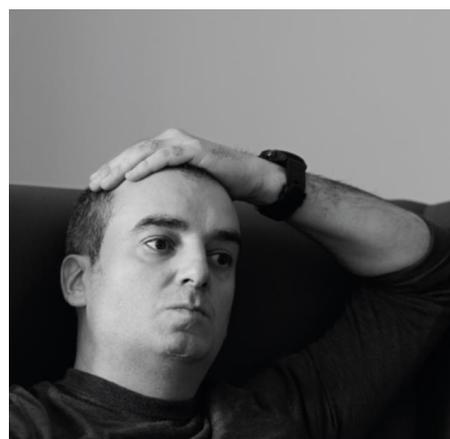
Otros: 20 g de caviar | 4 vasos de hielo | 1 pieza de sifón de 1 litro

Preparación:

Limpiar la cebolla, la patata y el puerro, aprovechando solamente la parte blanca de este. Cortar todas las verduras en dados de 3 cm y rehogarlas en una cazuela con el aceite y la mantequilla durante 10 minutos. Salpimentar y cubrir con el caldo de ave y la leche. Cocer todo a fuego lento durante 15 minutos. Incorporar la nata, llevarlo a ebullición y retirar la cazuela del fuego. Triturar la crema, pasarla por un chino fino y reservarla en un sifón con dos cargas de gas. Reservarla en el frigorífico. Para acabar, se sirve la vichyssoise en el vaso de hielo y se adorna con el caviar.



«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. 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 completamente 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».

LA PRIMERA ESTRELLA

Un día estoy en Barcelona trabajando y recibo la llamada de **Jacques Blanc**, presidente de la región de Aubrac, y me ofrece ocuparme de la cocina de un hotel que iba a ser renovado de inmediato. **La Chaldette** (así se llamaba el lugar) era un sitio cojonudo, supernuevo y, teniendo 20 años, era un lugar estupendo, inmejorable. Yo trabajaba en aquellos años con **Emmanuelle Ferrié**, mi exmujer y madre de mis dos primeros hijos, su hermana Céline y el novio de su hermana, Eric, que años después trabajaría de nuevo conmigo. Fueron dos años de trabajo intenso, de mucho estrés, pero de gran aprendizaje. Dos años bestiales.

La prioridad era –obviamente– trabajar con productos de la zona. Lagos, ríos, ternera, cordero, el maravilloso buey de Aubrac, un montón de buenas setas... Y, por supuesto, no tuvieron que decírmelo dos veces: **con todo aquello, producto cien por cien local, yo me monté una carta simpática**. Podría decir cojonuda, pero para mi yo de 20 años era simplemente simpática.

Un día cualquiera apareció una mujer. Era un domingo, con el restaurante completamente vacío, ni un alma, ni una mesa ocupada: un panorama desolador si uno es hostelero en invierno en París, pero de lo más normal del mundo si uno es hostelero en invierno en Aubrac. La mujer me dice que quiere probar el menú degustación. Yo estaba solo en la cocina porque no había trabajo, pero ella insistió en que quería ese menú y, aunque yo le ofrecí alternativas, se negó a ceder: **quería el menú degustación y punto**.



Así que, teniendo en cuenta que teníamos 20 habitaciones y solo dos estaban ocupadas y yo no quería enfadar a nadie y menos a un huésped, le preparé el maldito menú degustación. Ella se comió y se fue. **A la mañana siguiente resultó que era la inspectora de la guía Michelin**.

¿Qué le serví? Pues allá vamos: un capuccino de lentejas, unos macarrones rellenos, un pichón en costra de especias y un tipo de torrija que solíamos hacer porque teníamos un pan muy rico y lo utilizábamos a menudo para eso. Cuatro platos que le harían despertar el apetito a cualquiera. Creo.

Al tiempo, a los 15 días de dejar el restaurante porque los números no salían y un intento fallido de bajar el alquiler del local, mi padre estaba en casa arreglando el jardín, cuando se le acercó el vecino y le dijo: **«¡Hostia!, le han dado una estrella Michelin a tu hijo»**.



Capuccino de lentejas

Ingredientes (para 4 px)

Sopa de lentejas: 2 (9 g) dientes de ajo | 1 (80 g) cebolla | ½ (60 g) zanahoria | 1 (50 g) pimiento verde | 30 g de patata | 300 g de lentejas pardina | 1 hueso de jamón | Agua | 2 g de comino | 1 hoja de laurel | Sal y pimienta negra | Aceite de oliva

Nata montada: 150 g de nata 35 % M.G.

Otros: cebollino | Trufa negra | AOVE

Preparación:

Para la sopa: Poner a remojo las lentejas durante 12 horas. Limpiar las verduras y cortarlas toscamente en dados de unos 3 cm. Salpimentar. Rehogaras en una cazuela con el aceite de oliva durante 10 minutos, suavemente, sin que adquieran color. Agregar el comino y las lentejas, rehogar (de nuevo) suavemente durante 2 minutos. Cubrirlas con agua, añadir el hueso de jamón, limpio de partes rancias, junto con la hoja de laurel, y cocerlas durante 30 minutos.

Agregar las patatas troceadas y proseguir con la cocción durante otros 15 minutos. Retirar el hueso de jamón y la hoja de laurel, y rectificar de sal y pimienta, si fuera necesario. Triturar las lentejas. Colarlas y reservarlas.

Para la nata: Verter la nata en un bol frío y montarla con un batidor de varillas manual. Reservarla en el frigorífico.

Acabado: Calentar la sopa de lentejas y servirla en un plato hondo con una quenelle de nata montada, trufa laminada y cebollino picado. Finalizar con el aceite de oliva.



«Me llamó el mismísimo Alain Ducasse, que es el equivalente a que te llame el papa si eres cura. Yo era un cocinero de 22 años que había ganado una estrella Michelin: el más joven que nunca había ganado una estrella Michelin. Claro que iban a llamarme, pero yo quería vivir aquí, en Barcelona, y no iba a darme por vencido. A veces me preguntan si pienso en qué habría pasado si hubiera vuelto a Aubrac a sacar brillo a mi estrella. Solo tengo una respuesta: No».

ÍNDICE DE CONTENIDOS

- Prólogo
- L'apprenti
- La Chaldette en Aubrac
- Ritz
- Bailar la salsa
- Mi mundo dulce
- El paraíso
- El arte de la mesa
- La cocina es una maratón
- Cocinar para grandes fiestas
- Siempre me quedará París
- Agradecimientos
- Índice de recetas



3 RAZONES POR LAS QUE LEER ESTE LIBRO

1. **Romain Fornell** es sin ningún tipo de duda **el mejor representante en España de la extraordinaria cocina francesa**, su mejor embajador.
2. El libro se sumerge en **la cocina francesa, en su tradición, sus elementos y sus productos más emblemáticos**, y también en su realización, a través de las manos y de la trayectoria del reconocidísimo chef.
3. La alta cocina francesa está históricamente reconocida como **la mejor cocina mundial junto a la española**. Este es el **primer libro dedicado a esta gastronomía en España**.



«Para mí, el arte de la cocina no es solo el que se cuece en los fogones. No son solo las salsas, los estofados o los dulces que mis antepasados han convertido en clásicos en todo el mundo. No. Para mí –como francés– el arte de la cocina empieza en la mesa».



CHEF

Romain Fornell

Planeta Gastro, 2021

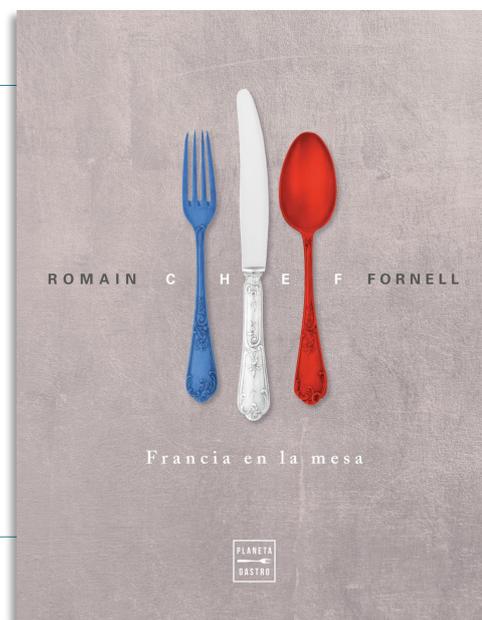
21,5 x 28 cm.

235 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 28,50 €

A la venta desde el 3 de marzo de 2021



Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 – 619 212 722

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro / instagram.com/planetagastro / Facebook: PlanetaGastro



¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?

Tartar de buey

(Ingredientes para 4 personas)

Tartar de buey
Una cucharada de pepinillo escudrido
Una cucharada de cebollino
500 g de carne de buey

Patatas crujientes
200 g de patatas agudas

Yemas curadas
3 huevos (las yemas)
Azúcar
Sal

Vinagreta de soja y jengibre
15 ml de aceite de oliva suave
15 ml de sésamo
15 ml de zumo de lima
40 ml de salsa de soja
12 g de azúcar
15 g de jengibre

Otros
1 cucharada de alcachofas fritas
Aceite de oliva suave
100 g de queso parmesano
20 g de ricotta

Tartar de buey
Limpiar la carne de nervios y grasa y cortarla en dados de 5 mm. Repartirla en raciones de 35 gramos, condimentar con la salsa y mezclar con el pepinillo y el cebollino picados.

Patatas crujientes
Cortar las patatas en juliana haciendo cortes gruesos y blanquear con aceite a 140 °C. Enfriar y volver a freír a 180 °C durante 5 minutos hasta que quedan doradas.

Yemas curadas
Separar las yemas de los huevos. Mezclar el azúcar con la sal (pp) y cubrir (por ambos lados) la yema de huevo. Marcarlas durante 1 hora y 10 minutos.

Vinagreta de soja y jengibre
Cocer el zumo de lima con el azúcar a fuego lento durante 2 minutos. Incorporar el resto de ingredientes, tréscar y colar.

Emplatado
Mezclar una parte de las yemas curadas y otra de la vinagreta con la carne y reservar un poco para hacer una salsa con la mezcla. Colocar el tartar en un molde redondo y cubrir con las alcachofas fritas y lascas de parmesano. Servir con las patatas y la ricotta aliñada al gusto, y acompañar con la salsa sobrante.

UN CHEF



Mi mundo dulce

El postre no es una cosa de vida o muerte. Es mucho más importante

