

UNA HISTORIA DE LA NOUVELLE CUISINE

*Y cómo Alain Ducasse se convirtió
en emperador de la cocina mundial*

OSCAR CABALLERO



UNA HISTORIA DE LA NOUVELLE CUISINE

**Y cómo Alain Ducasse se convirtió
en emperador de la cocina mundial**

Oscar Caballero



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 o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Oscar Caballero, 2021

© de la fotografía de cubierta: Shutterstock

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Primera edición: octubre 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

ISBN: 978-84-08-23105-9

D. L.: B. 7.564-2020

Impresor: Liberdúplex

Impreso en España – *Printed in Spain*

SUMARIO

Aperitivo. Lo comido por lo vivido 15

Primera parte

La Nouvelle Cuisine descubre el Mediterráneo

Capítulo I

El chef al que la muerte no quiso 23

Capítulo II

Colorado al 27... de mayo de 1987: Ducasse

asociado a Louis XV 25

Capítulo III

Ceci n'est pas une biographie! (¡Esto no es una biografía!) . 29

Capítulo IV

El joven Ducasse se labró un camino real 31

Capítulo V

Zola y «la vulgaridad de los platos mediterráneos» 35

Capítulo VI

¿Y si la clave de Ducasse fueran sus nueve
primeros años en Mónaco? 39

Capítulo VII

De pionero del *stage* a superchef 43

Capítulo VIII

Gault, Millau, decálogo de la Nouvelle Cuisine y Bocuse . 45

Capítulo IX

¿Nueva cocina? En los años setenta todo ha de ser nuevo . 49

Capítulo X

La cocina es trabajo de equipo. Y de equipamiento 53

Capítulo XI	
Ya sabe hacer. Ahora tiene que hacer que otros hagan	57
Capítulo XII	
Pinitos mediterráneos en Juan-les-Pins, pasados en limpio en Mónaco. ¡Y a París!	61
Capítulo XIII	
Ducasse descubrió un Mediterráneo	65
Capítulo XIV	
El reinado de España y el triunfo de la verdura	69
Capítulo XV	
Edipo, verduras, cocciones cortas	73
Capítulo XVI	
El ADN de la cocina francesa, con AD de Alain Ducasse .	77
Capítulo XVII	
Resumen de lo insinuado	81
Capítulo XVIII	
Ducasse-Louis XV: «Producto canalla, cocción justa, servicio de alta escuela»	85
Capítulo XIX	
El buen chef es un buen jefe. Alta gastronomía para el Mediterráneo	87
Capítulo XX	
Ducasse: treinta y tres años. Louis XV: en treinta y tres meses, tres estrellas Michelin	91
Capítulo XXI	
El más difícil todavía: con verduras a París	93
Capítulo XXII	
El Mediterráneo desemboca en el Sena	97
Capítulo XXIII	
Así que pasen veinticinco años	101

Segunda parte

Entrevista en siete capítulos para que Ducasse precise su itinerario

Capítulo I

Una entrevista más formal 105

Capítulo II

Las pobres verduras solo como guarnición 109

Capítulo III

Todo estaba cocinado, y el color era más importante
que el sabor 113

Capítulo IV

Aprender sin copiar y buscar la diferencia 117

Capítulo V

Locura: la tercera estrella del Louis XV
en la cocina del Okura 121

Capítulo VI

Yo no he influenciado nada. La *cocotte* negra, si quieres .. 125

Capítulo VII

No quisiera ser recordado como el cocinero del puré 129

Tercera parte

Un contexto para el joven Ducasse. Y el advenimiento de Gault
y Millau

Capítulo I

¿En qué contexto crece el cocinero Ducasse? 135

Capítulo II

Lo crudo y lo cocido, los olores y la higiene.
Mitologías de los años setenta 139

Capítulo III

De la cocina oscura a 50 grados al luminoso
confort de los *Troisgros* 143

Capítulo IV

París no es una meca para el AD veinteañero 147

Capítulo V	
Gault y Millau. Uno serio; el otro, diletante, solo quería pasear	151
Capítulo VI	
Millau literario y Gault andarín marcharán juntos un día .	155
Capítulo VII	
Gault mira y come; Millau da estrellas a los olvidados de <i>Michelin</i>	159
Capítulo XVIII	
¿Cándidos como su público? ¡Por eso triunfaron!	163
Capítulo IX	
Una nota de Gault, una nota de Millau	167
Capítulo X	
Gault y Millau se independizan: diecisiete años de triunfos, con final infeliz	169
Cuarta parte	
¿Nueva, la Nouvelle Cuisine? Al menos tiene enciclopedia	
Capítulo I	
Nueva cocina, pero no siempre novedosa	175
Capítulo II	
Ventresca de caballa y salmón a la unilateral	179
Capítulo III	
En 1914, el chef Maincave guisaba futurista	181
Capítulo IV	
Claude Lebey & Robert Laffont, enciclopedia de la Nouvelle Cuisine	185
Capítulo V	
Gault&Millau 1992: ¿elBulli es francés?	189
Capítulo VI	
Raymond Oliver, precursor de la Nouvelle Cuisine	193

Capítulo VII	
Puré y verduras: vieja cocina nueva	197
Capítulo VIII	
Al pan, pan. Y al vino, botella	199
Capítulo IX	
Ya MOF y chef pastelero, Guérard triunfa en el Pot-au-Feu	203
Capítulo X	
¿La cocina adelgaza porque Maxim's no quiso a Guérard? .	207
Capítulo XI	
Maxim's y Horcher: ocupaciones y colaboraciones	211
Capítulo XII	
De cómo se frustró, en el huevo, la cocina Guérard/Maxim's	215

Quinta parte

Las referencias de Ducasse: Guérard, Chapel, Vergé, Lenôtre

Capítulo I	
Michel Guérard: genio que figura	231
Capítulo II	
A Guérard lo descubrió un chileno francés	235
Capítulo III	
«Michel es el más imaginativo de todos nosotros.» Paul Bocuse	239
Capítulo IV	
Alain Chapel: «El ingrediente más importante es la verdad».	243
Capítulo V	
Chapel: único cocinero artista según Christian Millau	247
Capítulo VI	
Roger Vergé: el color y el calor del Mediterráneo	251

Capítulo VII	
Vergé en libros y vídeos. Y Bocuse polígamo asumido	253
Capítulo VIII	
El colmo de Gaston Lenôtre: alérgico a la harina	255
Capítulo IX	
Y a la postre, naturalmente Gaston Lenôtre	259
Capítulo X	
Precursor con capítulo propio: Pierre Troisgros y la dinastía	263
Capítulo XI	
Troisgros: tres generaciones y tres estrellas en Roanne	267
Capítulo XII	
El paladar ácido de Jean-Baptiste	271
Capítulo XIII	
Los Troisgros, con la cocina, entran en la modernidad . . .	273
Capítulo XIV	
El salmón con acedera, contado por Pierre Troisgros	277
Sexta parte	
Jaques Maximin ¡ole tus fogones!	
Capítulo I	
Jacques Maximin, el chef máximo	285
Capítulo II	
El tian como comprensión de la comprensión artística	289
Capítulo III	
Jacques Maximin se somete al cuestionario (<i>circa</i> 2005) . . .	295
Capítulo IV	
Maximin, restaurante en su propia casa, en La Colle-sur-Loup	303
Capítulo V	
Los platos suyos con otra firma y el chovinismo del comensal francés	307

Capítulo VI	
Con diecisiete comandos, cambia la cocina del Negresco . .	311
Capítulo VII	
Los Ducasse boy fueron, antes, chicos Maximin.	
¿Y las recetas?	315
Capítulo VIII	
«En el Negresco, por suerte, tenía en mi brigada	
dieciséis fieras.»	319
Séptima parte	
Bruno Cirino: porque él nació en el Mediterráneo.	
Capítulo I	
Entrevista con el otro manitas: el gran Cirino	325
Capítulo II	
Diálogo con Cirino en su Hostellerie Jérôme	
(La Turbie, entre Niza y Mónaco), junio 2002	327
Capítulo III	
Cirino: «Bocuse no hacía Nouvelle Cuisine,	
pero la difundía».	331
Capítulo IV	
Cirino y la Vieille Cuisine: «Buena salsa era	
la que se pegaba a la cuchara».	333
Capítulo V	
Siempre con Cirino. Palladin y su lámpara maravillosa . . .	337
Capítulo VI	
Cirino: «Yo quería hacer, solamente, la cocina	
que me gusta comer».	341
Capítulo VII	
Cirino y su lema: «De las cocochas al puerro,	
adaptación y sabor puro».	345
Capítulo VIII	
Cirino y sala: la cabeza del <i>gamberoni</i> , sin dar la tabarra . . .	349

Octava parte

Otras conversaciones y verbatim palabra(s) de Ducasse

Capítulo I

De una conversación en el Plaza Athénée, hacia 1998 353

Capítulo II

Comer en Londres: Una estética nueva 357

Capítulo III

Cuatro historias de y con Ducasse 359

Capítulo IV

Conversación con Ducasse. A principios de siglo,
entre París y Mónaco 363

Capítulo V

Dos décadas de charlas con AD 367

Capítulo VI

Ducasse: patrón de todo, propietario de –casi– nada 371

Capítulo VII

Moustiers: canto de cigalas, para un Ducasse bucólico 375

Capítulo VIII

Ducasse, París y un falso Mediterráneo con crema
fresca en el tomate 381

Capítulo IX

Ducasse: Francia debe acoger al cocinero extranjero...
Pero que se marche luego 383

Capítulo X

Flash back Ducasse: salsas masticadas
y cocciones cortas (1997 *circa*) 387

Capítulo XI

Evolución Ducasse: «Hay que huir de la costumbre,
del hábito». 391

Capítulo XII

En el 2000, Ducasse era ya una pyme: chef, hotelero,
consultor, autor, editor... 393

Capítulo XIII	
Ducasse & la industria, en 2000. «¿Por qué no? Pero no todavía.»	395
Capítulo XIV	
Verde que te quiero verde. Y yo tampoco	399
Capítulo XV	
2019: el chef que prueba todo designó sus platos top del año	403
Capítulo XVI	
Ducasse 2.0: «El último emperador», para la prensa económica	407
Capítulo XVII	
Alain Ducasse en el Plaza Athénée. Viernes 30 de mayo del 2019	411
Capítulo XVIII	
Último <i>flash back</i> . «Siempre tendré un pie en el Mediterráneo.»	415
Cronología de la Nouvelle Cuisine... y+	419
Cronología Ducasse	489
Notas	511
Agradecimientos	535
Índice onomástico	537

EL CHEF AL QUE LA MUERTE NO QUISO

No hay sobrevivientes. Los restos diseminados del Piper Aztec imprimen ese mensaje en el cerebro de los socorristas, cuando cae la tarde del 9 de agosto de 1984.

Una tormenta de verano, tan brutal como efímera, destrozó el avión sobre una colina. La avioneta había despegado de Cannes con cinco pasajeros a bordo. Cielo azul y sol. Destino: Courchevel. Para ultimar detalles del restaurante de un Byblos des Neiges.

Como el crepúsculo difumina las imágenes –esa hora de visión incierta que los franceses llaman entre perro y lobo–, el helicóptero interrumpirá la búsqueda.

Pero en ese momento, un instante que puede valer la eternidad, el piloto tiene una intuición: aquella forma, ahí abajo. Desciende. La forma es efectivamente la de un hombre, desmadejado.

En el Piper Aztec, todavía a más de 3.000 metros de la tierra, ese hombre también tuvo una intuición cuando en medio de la inesperada tormenta el piloto quiso regresar, le pidieron que siguiera, el altímetro enloqueció y un imán pareció engullir el aparato.

Aquel hombre, sin saber cómo ni por qué, desabrochó su cinturón. Por eso fue el único expulsado del avión.

Y de la muerte, que se contentó con sus compañeros de viaje.

Dato importante para lo que sigue: aquel hombre tiene veintisiete años y nació y creció en una granja; bien alimentado por lo

tanto. Es fuerte y quiere vivir. Pero en el momento en el que desciende el helicóptero, el dolor que se ha detenido en cada espacio de su cuerpo deja paso a una agradable sensación de calor.

Traidora: el prólogo –le dirán luego– a ese abandono del moribundo, que baja las armas y se deja ir.

Entre brumas, sentirá vagamente que unas sombras lo rodean, se afanan, le plantan una transfusión allí mismo.

Si aquel hombre hubiera muerto, como correspondía, su historia no habría ocupado ni siquiera dos líneas en la historia de la gastronomía.

Pero ese moribundo, Alain Ducasse, superará el momento crítico. También el año de hospital con sus catorce visitas al quirófano, la visión limitada a un ojo, los casi tres años sin poder desplazarse sin auxilio y la ortopedia.

La catástrofe también diseñará su futuro: quien vuelve de la muerte no teme a los accidentes de la vida.

Desde su relativa invalidez ha conservado su puesto de chef de La Terrasse, el restaurante del hotel Juana (Juan-les-Pins, en la Costa Azul) en el que aquel mismo 1984 había empezado, para él, con una excelente noticia: sus primeras dos estrellas en la guía *Michelin France*, la que por entonces imprimía carácter. Aunque en su caso, el carácter venía de origen.

Por supuesto, ha debido modificar su trabajo.

«Como no podía ir al mercado, la base de mi cocina, tuve que dar instrucciones exactas, trasplantar la mirada que había ejercitado y delegar los trucos para identificar un producto –evoca hoy Ducasse–. Tampoco podía cocinar, lo que me obligó a redactar con precisión cada receta. Y tuve que agudizar mis papilas. Mi trabajo principal, en adelante, consistiría en pensar, guiar y probar.»

CAPÍTULO II

COLORADO AL 27... DE MAYO DE 1987: DUCASSE ASOCIADO A LOUIS XV

Con ese bagaje, y una inmersión cultural en el Mediterráneo que hará coexistir en su paladar la grasa de pato de la infancia con el aceite de oliva de Liguria, boletus y trufas con alcachofas y harina de garbanzos, Ducasse, apenas salido de su estado de convaleciente, jugará su futuro a una partida de póker.

Tiene una ventaja: es el único capaz de poner sobre la mesa semejante apuesta.

Rainiero III, príncipe soberano de Mónaco, quiere que su Montecarlo, huerto del siglo XIX transformado en paraíso europeo del juego y distinguido en 1864 por un palacio hostelero, el Hôtel de Paris, cuente con un restaurante gastronómico.

Quienes le rodean saben que con gran discreción transmitió esa inquietud a una docena de grandes chefs. Michel Pastor, gigante del negocio inmobiliario y una de las grandes fortunas del Principado, le susurra un apellido del sudoeste: Ducasse. Un intelectual hubiera pensado en Isidore Lucien Ducasse (1846-1870), literario conde de Lautréamont, nacido en Montevideo y muerto un día veinticuatro, a sus veinticuatro años, en la parisina rue du Faubourg Montmartre. Pero el príncipe, que importó Hollywood con Grace Kelly, de quien enviudó en 1982, es más de prensa rosa. Le interesa el Ducasse cocinero, un resucitado cuya cocina difiere de las que distinguen por entonces a la gran cocina, sea *nouvelle* o tradicional.

El príncipe sabe, por supuesto, que aquel cocinero ha superado un terrible accidente.

Pero ¿qué posibilidad de contratarle tiene frente a colegas con tantas o más estrellas, y seguramente mayor nombradía?

Rainiero ignora, pero no por mucho tiempo, que en el caso de aquel superviviente las posibilidades tienen mucho que ver con su osadía.

Por ejemplo, la de hacerle llegar un documentado detalle de su proyecto. ¿Utópico? Medio siglo más tarde, en una distendida conversación, en su «pecera» de la cocina del Plaza Athénée, de París, cuando más de cuarenta restaurantes y más de treinta estrellas Michelin han confirmado su talento para la cocina y los negocios, Ducasse intenta recordar dónde ha quedado el original. Porque lo ha conservado: el chef es también un coleccionista de baúles *vintage*, de libros de cocina, de cartas de restaurante. «La copia de aquel documento debe estar en alguna parte. Yo lo guardo todo. Pero raramente miro atrás. Tengo cantidad de cajas con papeles. Cerradas. En una de ellas, seguramente... Si la encuentro...»

Entre tanto, destila datos. El mítico documento contaba unos diecisiete folios e incluía la primera carta de platos del restaurante nonato. Su lectura –le dirán más tarde– provocó la primera sorpresa del príncipe: resultaba de una codificación de platos populares, de raíz mediterránea, pero transferidos al lujo. Nada que ver con la rutina del gran restaurante a la que la clientela de ese tipo de establecimientos, y el propio príncipe, estaba habituada.

Pero el sobresalto mayor se lo produjo, seguramente, una inédita y más que audaz promesa, el comodín tal vez que le valió el contrato.

«A grandes rasgos –resume en 2019 un Ducasse ya sexagenario– aquel insolente joven chef se comprometía a obtener las tres estrellas Michelin en un lapso máximo de cuatro años.»

Si se tiene en cuenta que nunca *Michelin* había dispensado su más alto galardón al restaurante de un gran hotel, y que además Montecarlo, domicilio del Hôtel de Paris, es un barrio de Mónaco, a su vez especie de añadido a la guía *Michelin France*, aquello podía sonar más a farol que a objetivo realista. Pero en francés hay

una palabra, *panache*, literalmente «penacho», que desde D'Artagnan es atributo de gascón en su otro sentido: brío, desenvoltura. La de quien apuesta todo contra la banca... y gana.

El príncipe, con la gigantesca sombra política de Francia sobre los poco más de dos kilómetros cuadrados de superficie de su rocoso principado, habrá dudado entre calificar al cocinero de arrogante o confiar en que su fuerte apuesta tuviera suficiente respaldo, que no en vano Mónaco vive en gran parte del casino.

Colorado al 27... de mayo de 1987, cuando la carta descrita en el documento estuvo por primera vez en manos de los clientes del flamante Louis XV, luego llamado Alain Ducasse-Louis XV.