Estils

Cuina francesa: un gran llegat amb poca oferta

Tot i ser una gastronomia molt influent, a casa nostra hi ha pocs establiments de qualitat que la representin

JOANA COSTA
BARCELONA

És indubtable que la cuina francesa és un referent des de fa anys per als xefs d'arreu del món i que és protagonista, sovint, de noves revisions de la mà de cuiners i experts, com la que ara ha fet el segell Planeta Gastro amb el llibre de Romain Fornell. *Chef. Francia en la mesa*. Ell és un dels ambaixadors d'aquesta gastronomia a casa nostra, ben poc representada malgrat la seva omnipresència mundial. "A Espanya quasi no hi ha cuina francesa –diu el xef–, perquè l'oferta gastronòmica d'aquí té molta identitat i és molt pròxima a la francesa". I per això, diu, costa trobar establiments com el seu –el Caelis, amb una estrella Michelin–, on es poden degustar tàrtars de carn, patés, *pâté en croûte*, salsa biarnesa, salsa d'or blanc i plats de *brasserie* i bistrot i altres propostes culinàries del país veí.

El producte, el secret de l'èxit

Per a ell, la cuina francesa té bàsicament dos orígens emblemàtics: París i Lió. "Aquestes dues zones es nodreixen de l'oceà, de les muntanyes i també del Mediterrani, es nodreixen de tot el territori francès", i això, diu, és l'element definitori de la gastronomia gal·la, que és sobretot una cuina de proximitat "a tots els nivells", ja que es proveeix d'agricultors, ramaders, viticultors i mestres formatgers. Tot el que hi ha a taula té aquesta marca de la terra. Per a Fornell, aquest tret la fa molt similar a la gastronomia catalana i espanyola, així com el fet que la cuina forma part de la cultura.

Ara bé, un dels trets diferencials és la tècnica, i en aquest àmbit hi ha un nom fundacional: el xef Auguste Escoffier, encarregat de popularitzar i codificar la cuina francesa tradicional i considerat el creador de la cuina moderna. "Ell va donar una mica més de seguretat als xefs per avançar cap a una cuina més sòlida i amb un repertori gastronòmic", diu Fornell. Són fills d'aquella tradició els xefs de la primera revolució com Paul Bocuse, els de la *nouvelle cuisine* i fins i tot la "tercera generació que va revolucionar la cuina", encapçalats per Ferran Adrià. "La primera gran cuina va ser la francesa i és la que nodreix els receptaris d'avui dia", defensa el xef. Quan li preguntem qui hi ha a casa nostra que estigui fent una bona proposta culinària digna d'aquest llegat anomena Albert Boronat, que gestiona L'Ambassade de Llívia, i el seu antic deixeble Eric Basset, amb el Bistrot Bilou, a Barcelona.

Un restaurant de frontera

Boronat és qui gestiona el restaurant de cuina transfronterera L'Ambassade amb la cuinera de la Bretanya Mélina Allair, tos dos formats durant anys amb Alain Ducasse als seus restaurants amb estrella a París, Mònaco, Suïssa i Portugal. Boronat també considera que la cuina francesa no té a l'Estat "la representació que es mereix" perquè la gastronomia local li fa ombra tot i que destaca com a bons establiments el Caelis, el Bistrot Bilou, i el Saddle, a Madrid. Al seu restaurant ell hi fa un híbrid de cuina catalana i francesa amb propostes clàssiques "amb tècnica francesa i producte català", sobretot. Tanmateix, remarca que "el més complicat" en aquesta cuina és triar el producte, ja que França té ingredients que a casa nostra són desconeguts, com el carabassó de Niça, la carxofa de la Provença o les mantegues salades de la Bretanya, amb embotits i formatges boníssims".

Boronat reconeix que la cuina espanyola també és molt bona, malgrat que "tots els grans cuiners han passat per l'escola francesa" i es confessa "molt xovinista" en la defensa de tècniques clàssiques franceses, i per això li sap greu veure el "maltractament" que li donen alguns establiments. El cuiner defensa com a tret diferencial la "cultura del producte i de la tècnica" que hi ha a França i lloa la tasca codificadora d'Escoffier. Per això, ell creu que un bon restaurant francès s'ha de basar en plats acadèmics com el *pâté en croûte*, la llebre *à la royal*, d'altres "més de bistrot" com la sopa de sopa i el *pot au feu*, i postres emblemàtiques com la *crême brûlée*, el suflé amb gelat de Chartreuse i el borratxo al rom.

De deixeble a mestre

Deixeble del Caelis i també deutor de la tasca d'Escoffier, Enric Basset valora les aportacions a la gastronomia francesa d'Alain Ducasse, Joël Robuchon i Paul Bocuse, un llegat que ell intenta reproduir al seu establiment, el Bistrot Bilou, a Barcelona, on intenta ser el "millor ambaixador" d'aquesta cuina, tot repescant fins i tot plats oblidats. "Intento expressar tota l'essència de la cuina francesa però amb accent català", diu. Ell també opina que hi ha pocs cuiners actualment que intentin dur aquesta gastronomia a l'àmbit català, i en aquesta missió lloa la feina, precisament, d'Albert Boronat. "En l'àmbit estatal pocs xefs han optat per una línia 100% francesa als seus restaurants", diu. Un client que hagi viatjat a França "tindrà records" dels plats emblemàtics, tot i que assenyala que el més important per reconèixer un bon restaurant francès és que utilitzi bons productes, que tingui plats clàssics i estiguin "ben executats i respectant les tradicions".

Al seu parer, França ofereix "desenes i quasi centenars" de plats emblemàtics, començant per la pastisseria amb dolços com el Saint Honoré i els Paris Brest i salats com el *beef bourguignon*, la sopa bullabessa i el xucrut. "N'hi ha milers", afirma. Basset també valora la "cultura del pa" i un gust especial per la mantega i la nata a l'hora de cuinar, una tècnica que al Mediterrani es trasllada a l'oli d'oliva. "A França les salses i els plats sempre porten una mica de mantega o nata i això fa que el sabor sigui una mica més gormand i diferent", considera. Per a Basset, qualsevol proposta que vulgui ser francesa passa per un gust "equilibrat i generós", però sobretot per un ingredient imperatiu: el fet que les arrels dels plats s'endinsen a cadascuna de les regions. "Els plats tenen les seves tècniques i temps de cocció en funció de la seva zona, siguin avantguardistes, clàssics, tradicionals o futuristes". "S'han de respectar –diu–, sense intentar agafar camins més curts".



El *paté en croûte* que preparen el restaurant L'Ambassade de Llívia, on fan una proposta híbrida de cuina catalana i francesa. ALBERT BORONAT

Similituds
La cuina francesa, com la nostra, es basa en el producte de proximitat

Fama
Els plats emblemàtics francesos són coneguts i valorats arreu del món

Una parada obligada per menjar formatges

En l'escassa oferta de cuina francesa disponible hi ha un altre lloc destacat que no s'ha de passar per alt: el carretó de formatges del restaurant Castell de Peralada, custodiat amb gelosia i mestratge pel cap de sala, Toni Gerez, que defensa que el seu carretó és un dels millors de l'Estat i "molt difícil" d'igualar. Ell treballa amb 300 formatges diferents –quasi una tercera part francesos–, dels quals n'ofereix una setantena cada dia, que Gerez es desviu per explicar als clients.