

*Joan DeJean*

LA ESENCIA DEL ESTILO

NEREA

Ilustración de cubierta: Hyacinthe Rigaud, *Retrato de Luis XIV*, 1701

Título original en inglés: *The Essence of Style*

Dirección de la colección: José M.<sup>a</sup> Mínguez

© de los textos: Joan DeJean, 2005

© de la edición castellana: Editorial Nerea, S. A., 2008

Aldamar, 36, bajo

20003 Donostia-San Sebastián

Tel. (34) 943 432 227

Fax (34) 943 433 379

nerea@nerea.net

www.nerea.net

© de la traducción: Cristina García Herrero / Torreclavero

© de las ilustraciones: los autores

Esta obra ha sido publicada con una subvención de la Dirección General del Libro, Archivos y Bibliotecas del Ministerio de Cultura, para su préstamo público en Bibliotecas Públicas, de acuerdo con lo previsto en el artículo 37.2 de la Ley de Propiedad Intelectual.



Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro pueden reproducirse o transmitirse utilizando medios electrónicos o mecánicos, por fotocopia, grabación, información u otro sistema, sin permiso por escrito del editor.

ISBN: 978-84-96431-24-9

Depósito legal: SS-1463/2008

Diseño de cubierta y maquetación: Eurosíntesis Global, S. L.

Impresión y encuadernación: Orvy Impresión Gráfica, S. L.

# Índice

INTRODUCCIÓN	<i>Una vida de lujo</i>	11
CAPÍTULO I	<i>Más es más</i>	27
CAPÍTULO II	<i>Reinas de la moda</i>	39
CAPÍTULO III	<i>Esclavas de la moda</i>	61
CAPÍTULO IV	<i>Las zapatillas de Cenicienta y las botas del rey</i>	79
CAPÍTULO V	<i>El chef y la crème brûlée</i>	99
CAPÍTULO VI	<i>Cafés con leche y glamour</i>	123
CAPÍTULO VII	<i>La primera botella de champán</i>	137
CAPÍTULO VIII	<i>Rey de diamantes</i>	145
CAPÍTULO IX	<i>Espejos mágicos</i>	159
CAPÍTULO X	<i>Luces de la ciudad</i>	179
CAPÍTULO XI	<i>Un paseo sin lluvia</i>	193
CAPÍTULO XII	<i>De compras por París</i>	205
CAPÍTULO XIII	<i>El rey mejor perfumado</i>	221
CODA	<i>La mejor fiesta del mundo</i>	235
AGRADECIMIENTOS		241
FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA		245
LISTA DE ILUSTRACIONES		255
ÍNDICE ANALÍTICO		257

## CAPÍTULO V

### *El chef y la crème brûlée: el nacimiento de la alta cocina*

«**B**ernard Loiseau dispara a las estrellas». En enero de 1991, *The Economist* utilizaba este titular para identificar al famoso chef del establecimiento La Côte d'Or, en el pueblo borgoñón de Saulieu. Loiseau (pájaro, en francés) se dejaba fotografiar blandiendo un rifle de caza. Y la frase hacía referencia a un rumor que se confirmaba dos meses después: estaba a punto de recibir su tercera estrella, la máxima calificación que otorga la guía de restaurantes más poderosa del mundo (la *Guía Michelin*, a veces llamada la Biblia de los gastrónomos). Nadie habría adivinado que, tras doce años, aquella expresión resultaría irónica. Desde la propiedad cercana a su restaurante (célebre en todo el mundo), Loiseau utilizó ese rifle contra sí mismo el 24 de febrero de 2002. La noticia acaparó las portadas francesas durante días. Los periodistas no cesaban de repetir que nadie conocía a ciencia cierta por qué se había suicidado, pero sus compañeros de profesión no lo dudaban: debido a las estrellas. Entre ellos, el mejor chef de nuestros días afirmaba en una entrevista poco después de la muerte de su buen amigo: *Il avait des soucis*, «estaba preocupado».

Paul Bocuse hacía referencia a lo que muchos en Francia habían denominado la reciente *ignominia* de Loiseau: la *Guía GaultMillau*, la segunda más influyente del país vecino, hizo bajar la calificación de su restaurante del puesto 19 al 17 (sobre 20 posibles). Y había añadido el comentario de que su *cuisine* era «agradable pero nada más». Por otra parte, según afirmó la cadena estatal de televisión France 2, en el informativo que informó de su suicidio, el cocinero temía estar a punto de ser *dégradé* ('degradado', como un oficial militar despojado de su rango). La expresión evocaba el extendido rumor de que se encontraba a las puertas de una deshonra mayor: perder la tercera

estrella, la que había conseguido en 1991. Pero esta vez, la habladuría no se confirmó. Cuando, cuatro días después de su muerte, se publicó la edición 2003 de la *Guía Michelin*, La Côte d'Or conservaba sus estrellas.

En Francia todos comprendían que tal calificación pudiera inducir un suicidio. Por ejemplo, Marc Veyrat, que dirige dos establecimientos de tres estrellas, admitía: «durante los dos meses anteriores a la publicación de la guía, no puedo dormir». Otro chef de tres estrellas, Pierre Gagnaire, describe el suyo como «un oficio donde detrás de la fachada existe sufrimiento y cansancio», ocasionados por «una combinación de negocio y arte que te obliga a mantenerte siempre en el filo de la navaja». Y añade: «Entiendo bien su desesperación; cuando ofreces todo a una profesión... y de repente, la gente te quiere menos, te critica... ». Incluso los ministros franceses de Cultura y Agricultura hicieron constar que el solo nombre de Loiseau evocaba la perfección culinaria, y alabaron «una profesión extremadamente dura, que ha hecho tanto por el país».

Sin embargo, en Inglaterra, los informadores no daban crédito a lo ocurrido. Y eso a pesar de que los chefs ingleses también tienen que enfrentarse a la tiranía que ejerce la *Guía Michelin*. Pero informadores y cocineros coincidían en que si la presión por mantener la calificación se hace demasiado fuerte, se puede bajar a una estrella. Por ejemplo, Marco Pierre White había sido un chef de tres estrellas con un modernísimo establecimiento en Knightsbridge. Y aseguraba que él lo hizo así porque estaba cansado de «ser juzgado por gente con menos conocimientos que yo de cómo cocinar». *The Independent* lo resumía bien: «El criterio de Michelin-GaultMillau nació en Francia, ha existido durante siglos y pertenecerá siempre a ese país, en el que la gastronomía es una cuestión de vida o muerte». Y en Estados Unidos, nadie intentó siquiera entender lo que pudo originar la muerte de un famoso chef, dueño de un fabuloso restaurante y de un hotel cuya reciente renovación había costado dos millones y medio de euros. Un cocinero en la cima de su poder que prefirió matarse antes que hacer frente a las críticas. Allí, los informadores de su suicidio para la prensa norteamericana adoptaron en general un punto de vista opuesto al francés: prefirieron aminorar el papel de las clasificaciones y centraron la atención en una historia de depresión.

La publicación de un libro de cocina en 1651 inició el proceso por el que Francia se convirtió en un mundo gobernado por *el criterio Michelin-GaultMillau*, un lugar en el que la preparación de los alimentos puede ser literalmente una cuestión de vida o muerte. En realidad, fue la primera obra moderna de este tipo y el presagio de una revolución culinaria. Como resultado, la comida se convirtió en *cuisine* y la *cuisine* se hizo francesa. A partir

de aquel momento, las recetas que siguen siendo la base de la tradición gastronómica de Francia empezaron a formar parte de un patrimonio universal. En 1651, François Pierre, chef profesional (en aquella época, esto significaba que era el cocinero de una familia noble), tomó prestado el nombre de un ilustre precursor: el del cocinero de Enrique IV, La Varenne. Y utilizó tal apodo para firmar un libro cuyo título constituye una joya del máquetin: *Le cuisinier français* (*El cocinero francés*).

Durante la segunda mitad del siglo xvii comenzó a explorarse una nueva ciencia que mucho más tarde se llamaría gastronomía. Y el libro de La Varenne inició la revolución culinaria que culminó con su creación. Como resultado del proceso que empezó en 1651, cocinar y comer dejaron de considerarse una simple necesidad para convertirse en un terreno donde la sofisticación resultaba posible y deseable. Desde entonces, valores como el refinamiento y la elegancia han gobernado este terreno. Para la segunda mitad del siglo xvii, la cocina francesa comenzaba a ser descrita con términos que nunca antes habían pertenecido al vocabulario del escritor culinario: primoroso, delicado, refinado, cortés, civilizado... El movimiento que impulsó La Varenne hizo que la cocina compartiera los valores promovidos por todos los defensores de las nuevas tendencias francesas (de la *couture* a los cafés). Transformó la comida en algo esencial para la nueva civilización del buen gusto de aquel país. También durante los últimos cincuenta años del xvii, y como parte integral del mismo proceso, París se convirtió en la capital de la gastronomía internacional: había comenzado la era de los chefs estelares, de los restaurantes y de los platos *imprescindibles*.

Gracias a la corriente impulsada por La Varenne, surgió una radical distinción entre *comida* y *comida refinada*, la que conocemos con el término francés *cuisine*. Desde el principio, la auténtica fue solo la *haute cuisine* francesa. Y las primeras palabras de aquella obra, «Nuestra Francia», constituyen un prelude a un extendido elogio a la superioridad del estilo de vida de ese país. Como resultado, todas las demás culinarias comenzaron a considerarse inferiores. También los libros de cocina italianos (protagonistas hasta entonces en Europa) empezaron entonces a hablar de preparación *alla francese* o *perfezionato a Parigi*. Rápidamente, la forma gala de trabajar los alimentos predominó en toda Europa occidental, que en 1750 se conocía ya como *la cuisine française*. Tal doctrina se aceptó sin cuestionarse durante tres siglos y medio, el reinado más largo de un uso nacional sobre el mundo culinario.

Siguiendo esta teoría, existe otra afirmación: los franceses son los únicos maestros auténticos de la *haute cuisine*, de ahí el título de La Varenne. Por otra parte, hay que tener en cuenta que el libro hace referencia a un *cuisinier* y

nunca admite la posibilidad de *cuisinières*, cocineras, ya que las mejores casas y las familias más refinadas contrataban hombres al frente de sus cocinas. El regreso de las mujeres al escenario de la alta cocina solo se ha producido, y tímidamente, en el siglo xx. En Inglaterra, la idea de la superioridad culinaria gala fue proclamada hacia 1653, cuando La Varenne publicó allí su libro bajo el título de *The French Cook*. Era la primera vez que una obra de este tipo se traducía: «De todas las cocinas del mundo, la francesa se considera la mejor» (imaginemos el Londres puritano de 1653, solo cuatro años después de la decapitación de su rey). Muchos afirman que *El perfecto pescador de caña*, de Izaak Walton, fue la publicación más importante de aquel año, pero la recopilación de La Varenne podría competir con él. Medio siglo después, los chefs galos tuvieron la posibilidad de desarrollar carreras similares a los actuales cocineros de tres estrellas: los más conocidos llegaban a ser celebridades internacionales, y los aristócratas europeos (sobre todo ingleses) se los disputaban, llegando a pagar fortunas para disfrutar de la tiranía de su *haute cuisine*.

Las características más destacadas de la nueva cocina francesa resultaban una innovación total. Durante la segunda mitad del siglo xvii, o bien el tipo de comida que les gustaba a los franceses cambió por completo de repente, o bien las numerosas obras sobre el tema publicadas tras el éxito de La Varenne otorgaron a los galos paladares más sofisticados. Tanto si el ímpetu procedió de los comensales o bien de los chefs, lo cierto es que durante casi cincuenta años el país remodeló radicalmente todo lo relacionado con la forma de preparar los alimentos. Cuando apareció *Le cuisinier français*, no se había publicado en Francia ningún otro libro de cocina durante más de un siglo. Sin embargo, a finales del xvii las obras sobre el tema se convirtieron en un sector importante para la industria editorial del país. Por ejemplo, la recopilación de La Varenne se reimprimió doce veces en solo cinco años, y cuarenta y seis veces antes de 1700. Pronto se tradujo a los principales idiomas europeos; nunca hasta entonces uno de estos volúmenes había gozado de un seguimiento internacional.

Durante las cinco décadas posteriores, las guías culinarias llovían de las imprentas francesas. Y se estima que alrededor de nueve mil ejemplares de estos nuevos títulos circulaban en aquel país hacia la segunda mitad del xvii, cifra enorme para un tiempo en que un millar de ejemplares suponía una excelente edición. Desconocemos quiénes leían esas obras, pero, obviamente, el tema interesaba a muchos fuera del reducido mundo de los chefs profesionales. Los nuevos libros habían alcanzado el primer mercado de masas con publicaciones sobre la preparación de los alimentos. Además, por primera vez, los cocineros aficionados recopilaban y consultaban este tipo de obras, como

seguimos haciéndolo todavía hoy. *El cocinero francés* anunció al mundo la llegada de un estilo único de comida refinada, disponible y aceptada por un extenso público internacional. Antes de mediados del siglo xvii, muy poca gente había tenido acceso a platos exquisitos, preparados y servidos de forma delicada. De repente, en 1650, se abrieron las puertas de la perfección culinaria a una clientela más amplia. Los nuevos libros sobre el tema crearon una definición geográfica concreta de la *cuisine* de calidad que no se asemejaba a nada que hubiera existido antes, pero que ha perdurado desde entonces. En primer lugar, si los comensales observaban que el menú presentado en la mesa era francés sabían que la comida sería elegante. En segundo lugar, esa sofisticada preparación de los alimentos se realizaba no solo en aquel país, sino allá donde hubiera chefs galos y fieles seguidores de La Varenne. Cuando por fin aquel estilo refinado se aceptó universalmente, fue siempre definido como francés, aunque su práctica no se redujo a sus fronteras.

Resulta fácil adivinar por qué *El cocinero francés* se convirtió en un éxito semejante: sencillamente, fue el libro de cocina más revolucionario de todos los tiempos. Sus predecesores eran meras recopilaciones, colecciones de recetas seleccionadas de forma arbitraria y poco organizadas. No ofrecían la sensación de participar de una tradición culinaria: sus autores no esperaban compartir valores comunes con sus lectores o enseñarles técnicas básicas. De hecho, antes de 1650 existieron pocos signos de la emergencia de una cultura nacional de cocina gala. Sin embargo, La Varenne demostró de un solo golpe que Francia se estaba convirtiendo en el primer país que estaba desarrollando un auténtico arte culinario. La Varenne fue precursor en codificar técnicas y recetas, proceso necesario para que conceptos como *haute cuisine* y *cuisine* francesa pudieran tener un sentido. Este autor publicó por primera vez los métodos que desde entonces han servido como cimientos para la profesión culinaria: por ejemplo, abrió su libro con una explicación sobre la preparación del uso de caldos. Después fue capaz de sistematizar fórmulas que requerían el conocimiento de aquellas prácticas de referencia, mezclas básicas como la combinación de hierbas, ahora conocidas como *bouquets garnis*, y los típicos ingredientes crudos.

En un principio, la alta cocina se encontraba más abierta a las variaciones de lo que ha estado después. Por ejemplo, los *bouquets garnis* no eran todos idénticos (la ahora clásica hoja de laurel no se mencionó por primera vez hasta el libro de cocina de Menon, de 1746). Entonces se denominaban *bouquets*, otros los llamaban *paquets*; algunos incluso *nouets* o anudados. Pero, a partir de ese momento, el autor de una guía culinaria podía estar seguro de que sus lectores conocerían ciertas reglas aceptadas por todo el mundo. Por otra parte,



esta obra incluye numerosas referencias cruzadas. En lugar de una simple acumulación de recetas, su creador concibió por primera vez un libro de cocina como un conjunto unificado. De esta forma nació también una guía culinaria que se consulta con comodidad: fórmulas claras y fáciles de seguir, agrupadas en secciones y numeradas. Para su segunda edición, La Varenne añadió algo hoy evidente, pero que nadie había incorporado antes: una lista por orden alfabético.

Mientras todas las guías precedentes habían consistido en recopilaciones, La Varenne se presentaba a sí mismo como un autor: hablaba en primera persona y proporcionaba su propia visión de cómo la *cuisine* clásica debía prepararse. Además, en aquel volumen de 1651 se fijaron de forma evidente las grandes líneas de la cocina moderna francesa. Cualquiera que conozca los libros de Julia Child reconocerá numerosas recetas que hoy se han convertido en clásicos. Pues bien, aquel escritor codificó muchas de ellas, y otras parece que fueron creaciones suyas (como *boeuf à la mode*, *poissons au bleu*, *oeufs à la neige*).

A *Le cuisinier français* le siguió dos años más tarde otra obra casi igual de revolucionaria: *Le pâtissier français* (esto es, *El pastelero francés*), primer libro dedicado por completo a la repostería, entonces definida como el arte de hacerlo todo con hojaldre (¡las empanadas eran un asunto serio!). En las colecciones medievales apenas existieron recetas de este tipo, hasta que, ya en el siglo XVI, aparecieron algunas de forma dispersa. Por su parte, La Varenne incluyó ciertos platos horneados, pero escasos postres. Se conocía tan poco sobre la repostería que el primer editor holandés de aquella obra (1655) se quejaba de que «en muchas ciudades europeas importantes no se practica este arte».

Igual que La Varenne, el autor anónimo de aquella obra sabía que estaba abriendo un camino. Además, también él se identificó como francés y definió su arte como quintaesencia de lo francés. Hacia esos años, las publicaciones anónimas resultaban muy corrientes y no era en absoluto sorprendente en un nuevo género como el de las guías de cocina. Como su famoso predecesor, el volumen era fácil de consultar: las recetas iban numeradas y llevaban título. Además, el libro se divide en capítulos, y cada uno empieza codificando las preparaciones básicas necesarias para la categoría respectiva (*crème de pâtissier*, hoy *crème pâtissière* o crema pastelera; *glace de sucre* o glaseado).

No sabemos cuántos tipos de masas existían hasta entonces. *El pastelero francés* ofreció la primera explicación de todos los trucos de repostería, y estableció el método actual de realizar la *pâte feuilletée* u hojaldre (solo con mantequilla y superponiendo las capas correctamente). También incluyó muchos

clásicos del repertorio de la confitería: *beignets*, *chaussons aux pommes*, *choux*, *gaufres*. Hasta ese momento no habían aparecido recetas de *gâteaux*, de pasteles. También se incluían tartas de fruta, sobre todo una de manzana que a todos sigue encantando. Además, el autor se muestra mucho más riguroso que La Varenne, ya que, por primera vez, un libro de cocina indicaba los tiempos exactos de cocción, los niveles de temperatura y la cantidad precisa de cada ingrediente utilizado. Algunos aseguran que toda esa precisión suponía que la obra iba dirigida tanto a aficionados como a chefs profesionales. En cambio, otros afirman que un auténtico maestro pastelero sabe que ese ámbito no permite la improvisación.

A finales del reinado de Luis XIV, el estilo culinario francés se había convertido en una parte esencial de la imagen de París como capital de la elegancia y el lujo, ya que la comida comenzó a transformarse en una atracción turística. Las guías aconsejaban a los visitantes que viajaran a aquella capital para probar los nuevos platos preparados *à la mode*. En 1670, dos décadas después de que La Varenne anunciara el asalto galo a la cocina mundial, Savinien d'Alquié relataba en la primera guía gastronómica francesa lo que los extranjeros afirmaban en París: «desearían tener cien estómagos para poder comer todo lo que se les ofrecía, pues nunca habían probado nada tan bueno». Por entonces, los lectores de toda Europa le hubieran creído cuando se jactaba de que «en Francia se encuentra la mejor comida del mundo». De este modo, como resultado de la revolución comenzada por La Varenne, en veinte escasos años se reescribieron las reglas básicas de un universo culinario de siglos de antigüedad.

Los chefs franceses fueron los primeros en reducir de forma radical, y a menudo en eliminar, las especias orientales (nuez moscada, canela, jengibre, etcétera), que fueron los sabores dominantes en la cocina medieval europea. De la misma manera que Luis XIV impulsó la producción francesa de los artículos exóticos de lujo (como la porcelana), en una demostración de eurocentrismo, decidió sustituir los condimentos extranjeros por hierbas autóctonas. Entre ellas predominaron el perejil (denominado por algún autor *nuestra especia*), el tomillo, el cebollino y la cebolleta. Y de los productos asiáticos solo permaneció la predilección por la pimienta, que dejó de utilizarse en raras ocasiones para ocupar el puesto que aún ocupa en la actualidad, como compañera de la sal.

Por primera vez en la cocina occidental, se produjo una radical separación entre lo dulce y lo salado. Antes del nacimiento de la *haute cuisine*, el sabor azucarado formaba parte de cada plato. Sin embargo, los nuevos chefs galos permitieron que la sal y la pimienta dominaran hasta el final de la comida

y, gradualmente, empujaron lo dulce al último plato, que empezó a llamarse *le dessert* ('el postre'). Además, redefinieron la dulzura: la miel dejó de ser un ingrediente de las recetas, ya que por fin se disponía de azúcar en el país, gracias al comercio con sus colonias en el Nuevo Mundo. Este componente no se usó excesivamente en la cocina francesa clásica, porque era muy caro (en 1711 alcanzó su precio más elevado: unos 480 euros la libra). Antes de la revolución culinaria francesa, las combinaciones agridulces (a menudo basadas en vinagre y miel) constituían un elemento esencial para la preparación de los alimentos. Por lo general, aquellas mezclas se sustituyeron por un único ingrediente, que representa aún hoy a la *cuisine* francesa por excelencia: la mantequilla. En la Edad Media, las clases pobres cocinaban con ella, mientras que los ricos preferían aceite o manteca. Y en las recetas del siglo XVI también se mencionaba en ocasiones. Pues bien, *El cocinero francés* la redescubrió por completo, ya que casi la mitad de sus recetas la requieren.

En parte bajo la influencia de la mantequilla, las salsas empezaron a tener el papel que siguen ocupando hoy en la *haute cuisine*. Hasta mediados de siglo se sirvieron a un lado, como un condimento totalmente separado y destinado a realzar el sabor. Pero durante el reinado de Luis XIV, se convirtieron de forma progresiva en una parte esencial del plato, a lo que contribuyeron nuevas maneras para espesarlas. De este modo, el de La Varenne fue el primer libro de cocina que explica un *roux* o salsa rubia. Por su parte, Pierre de Lune en 1656 y François Massialot en 1691 popularizaron el uso de reducciones de carne y pescado, y de *coulis*, sólidos concentrados de caldo que ligaban con harina o nueces en polvo. Pronto comenzaron a tomarse en serio como una señal de refinamiento, ya que en 1670, un autor de guías culinarias afirmaba que en París se degustan salsas tan exquisitas que «pueden resucitar a quienes están en el umbral de la muerte».

Por otra parte, los tipos de alimentos cambiaron también de forma radical. Por ejemplo, de las mesas aristocráticas desaparecieron las grandes aves que, como el pavo, habían sido el manjar tradicional de los banquetes medievales. Los nuevos libros de cocina francesa incluían principalmente ternera, cordero, aves de corral y caza. Además, las clases altas empezaron a comer cerdo por primera vez. Y la que hoy parece la carne típica francesa, la vaca (después de todo, no hay nada más clásico en un *bistrôt* que el *steak-frites*) se utilizaba sobre todo para realizar concentrados de caldo. En aquellas nuevas guías culinarias se codificaron por primera vez algunas de las hoy tradicionales preparaciones de ternera: *boeuf à la mode* (La Varenne) y *boeuf bourguignon* (Pierre de Lune especificó en 1956 que debían usarse buey charolés y *marc* de Borgoña). Pero la pasión francesa por *la vache* comenzó de verdad a partir

del siglo XVIII, y bajo la influencia de la cocina nacional que a los franceses más les gusta denigrar, la inglesa. En efecto, en 1735 *Le cuisinier moderne* (*El cocinero moderno*), de Vincent La Chapelle, que había trabajado en Londres, presentó a sus compatriotas el *bifteck*. También desapareció el gusto medieval por la foca, la marsopa y la ballena. En cambio, los aristócratas del siglo XVII preferían el pescado que los restaurantes refinados seguían sirviendo: el lenguado, el rodaballo y la trucha.

Por otra parte, durante la Edad Media se pensaba que las verduras eran indigestas, burdos alimentos para campesinos. En cuanto a la fruta, en 1683 Nicolas Venette fue la primera autoridad médica en defender sus virtudes. De este modo oficializaba el mensaje que los autores de obras culinarias habían empezado a predicar a mediados de siglo, como Nicolas de Bonnefons en *Le jardinier français* (*El jardinero francés*, 1651), y *Les délices de la campagne* (*Las delicias del campo*, 1654). Con ambos volúmenes, este escritor se convirtió en el portavoz de un punto de vista sobre los alimentos y de su preparación distinto de todo lo imaginado hasta entonces, e increíblemente familiar para nosotros, gracias a gurús de la cocina como Alice Waters; es decir, hacer uso de los ingredientes más refinados y frescos preparados de la forma más sencilla posible.

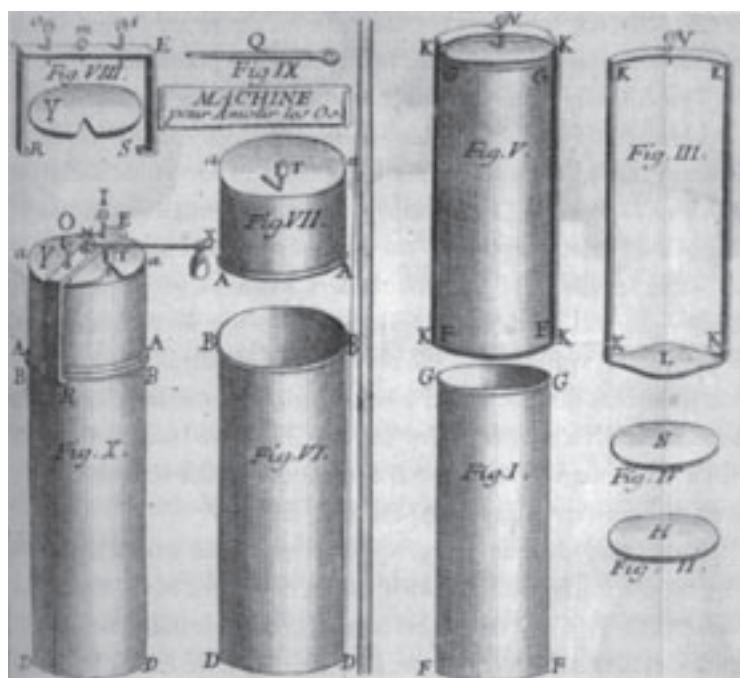
Bonnefons fue el primero en animar a los aristócratas a cultivar sus propios jardines. Durante la segunda mitad del siglo, huertos y plantaciones de frutales aparecieron en las grandes propiedades de toda Francia. De entre ellos, el más famoso, *le potager du roi* (el huerto del rey) se ha recreado recientemente en Versalles. Este autor también alentaba a sus lectores a saborear las magníficas materias primas que podían producirse de tal modo. Sus recetas se centraban en resaltar la atención sobre «el auténtico sabor que debe darse a cada ingrediente» y en rechazar el uso de extraños condimentos que «disfrazan el gusto principal». Se quejaba de que las sopas de otros cocineros sabían todas igual, mientras que «un caldo de col debe estar completamente imbuido con la esencia de la col, y lo mismo uno de nabo».

La segunda mitad del siglo XVII representó una edad dorada para las frutas y verduras. Comenzaron a cultivarse muchas más variedades que antes. Por ejemplo, a principios de ese siglo, en Francia había sesenta clases de peras, y casi cuatrocientas en los días de Bonnefons. De igual modo, espárragos, alcachofas y espinacas comenzaron a ser importantes para la gastronomía nacional. Y *El cocinero francés* mencionó por primera vez la fresa en un libro de cocina. Se pusieron de moda las verduras frescas y tiernas, lo que explica que el guisante se convirtiera en la superestrella de todas ellas. Parece que en el Versalles de 1660 se le presentó a Luis XIV un cajón de guisantes, y le

encantaron. El antojo real hizo explotar una locura que duró medio siglo. Las comedias satirizaban al *loco* capaz de pagar cualquier precio para conseguir los primeros de la temporada. En mayo de 1696, la esposa morganática del rey, la marquesa de Maintenon, afirmó que la corte estaba como *enloquecida*; solo se hablaba sobre ese producto, sobre «los guisantes ya comidos, los que se están comiendo, los que se van a comer». Por otra parte, también se inició la producción de magníficas mermeladas y jaleas. Hoy en día, las confituras francesas se encuentran entre las más refinadas; su reputación comenzó con el interés por las frutas delicadas y la aparición de varios libros conocidos como *confituriers*, que describían formas de secarlas y conservarlas (*en leur naturel*, según la expresión de Bonnafons).

Al finalizar el reinado del Rey Sol, sus compatriotas comían muchos de los platos que se presentan aún hoy en los menús de los restaurantes. A tal respecto, ningún libro de cocina resultó más influyente que el vanguardista volumen de François Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois* (*El cocinero real y burgués*, de 1691). Fue el siguiente superventas culinario tras *El cocinero francés*, y se reeditó constantemente hasta mediados del siglo XVIII. Esta obra tan popular abrió camino en muchos sentidos. Para empezar, marcó la consagración de una preparación que ha tenido desde entonces un papel protagonista en la cocina francesa: el estofado. En el siglo XVI habían aparecido algunas recetas parecidas (llamadas *hachis* o *haricots*). Sin embargo, en las décadas finales del siglo XVII comenzó a usarse la palabra moderna *ragoût*, si bien no en el sentido que La Varenne le dio, con el fin de referirse a una salsa o condimento añadido a una preparación, para lograr lo que los ingleses llaman un *haut goût*, un sabor que despierta el apetito; hoy, en su significado moderno, un guiso.

Sin duda, la olla a presión constituyó la invención culinaria más original del siglo XVII, y probablemente fomentó el nuevo método para guisar carne. Aún hoy, no existe cocinero que utilice este ingenio de forma tan excelente como los franceses. En concreto, lo prefieren cuando quieren servir un estofado y no pueden pasar en la cocina todo el día. El nuevo artilugio lo permitía, ya que, en palabras de su creador, Denis Papin, servía para preparar «todo tipo de carne en muy poco tiempo». Este personaje ideó también un sistema para refrigerar la evaporación, que se sigue considerando un predecesor del aire acondicionado. En 1662 publicó un libro donde describía su mayor invención, una auténtica precursora de la olla a presión moderna (figura 18). De este modo, informaba a los lectores de que podían adquirir una realizada por *mon-sieur* Houdry, un maestro soldador, de la rue de la Ferronnerie (por cierto, este invento se conoce aún en alemán y en otros idiomas como *la olla de Papin*).



18. Diagrama de la primera olla a presión, descrita en 1682 por su inventor, Denis Papin, como una «máquina para ablandar huesos y cocinar todo tipo de carne en muy poco tiempo».

En el terreno de la repostería, Massialot fue también uno de los grandes innovadores de todos los tiempos. Introdujo los merengues y el que aparentemente es el postre más solicitado en los restaurantes elegantes de Estados Unidos hoy: la *crème brûlée* (incluidas algunas logradas variaciones, como *à l'orange*, con trozos de piel de naranja). Y fue en su libro donde el ingrediente considerado hoy esencial en cualquier postre refinado hizo su aparición inaugural: la receta de la *crème de chocolat*, que todavía puede seguir usándose (este autor también añadió un trozo de cacao a uno de sus estofados, exactamente como hacen a menudo los cocineros franceses con su *boeuf bourguignon*).

Durante la segunda mitad del siglo XVII, se dispuso de hielo por primera vez en Francia. Y a finales de siglo comenzó a utilizarse para realizar postres fríos (los primeros sorbetes y helados). De este modo, Pierre Masson publicó la receta original de la *crème glacée* en 1705, y La Chapelle, la del primer helado de chocolate en 1735. Por aquel entonces, este último ingrediente ya se encontraba más que instalado en el panteón culinario.

Las primitivas doctrinas formuladas en la década de 1650 transformaron con rapidez la concepción gastronómica francesa. Ya en 1670, Savinien

d'Alquié convirtió una parte considerable de su guía culinaria, *Les délices de la France (Las delicias de Francia)* en un paseo gastronómico por el país, al que calificó de «tierra de leche y miel de la que habla la Biblia». De este modo, informó a sus lectores sobre dónde acudir para encontrar el queso más refinado (apreciaba sobre todo el roquefort y el cantal), las sabrosas trufas y las aves de caza más rollizas. Era la primera vez que alguien imaginaba una tarea similar a la de Patricia Wells en su clásico de 1987, *The Food Lover's Guide to France*, que anima a autóctonos y turistas a buscar ingredientes frescos y de calidad para sus comidas.

Cuatro años después, en 1674, un chef profesional del que solo conocemos sus iniciales, L. S. R., publicó *L'Art de bien traiter* (o *El arte de agasajar*), libro que combina todos los aspectos del nuevo estilo francés en un método infalible para ofrecer fabulosos banquetes. Llamaba sin modestia *ciencia* a su procedimiento, y representa la primera prueba indiscutible de que la gastronomía sería una consecuencia inevitable de la nueva cocina. En efecto, el autor nos recuerda a los defensores de la *nouvelle cuisine* del siglo xx, ya que protesta amargamente contra lo que veía como un exceso de tradicionalismo, y defendía una simplicidad elegante. Según este escritor, para que los invitados se sientan como reyes no se necesita llenar la mesa con una superabundancia de platos y tampoco es necesario atracarse con los ingredientes más caros que se pueda pensar. Muy al contrario, una «selección exquisita» de los alimentos frescos de temporada cocinados «sin destruir su auténtico sabor» nos hará alcanzar nuestro objetivo. Por ejemplo, ¿la mejor manera de comer carne? Poco hecha y en su propio *jus* recién sacada de la plancha. Y los espárragos deben ser *croquantes*, y servirse a la temperatura ambiente solo con aceite y vinagre, o calientes con una modesta salsa holandesa.

L. S. R. conquistó mi corazón sureño al incluir una simple receta de pollo frito, quizás la primera vez que ese plato aparecía en letras de imprenta. Ese hecho prueba que en sus inicios, la cultura del refinamiento culinario era mucho más abierta de espíritu de lo que hubieran admitido los posteriores tiranos de la alta cocina. Aquel plato se servía con una salsa o únicamente con limón y un poco de perejil frito. Resulta difícil imaginar la visión de una gran comida tan radicalmente diferente de todas las definiciones anteriores de un banquete. Y es que este autor extendió la doctrina de la simplicidad elegante a cada aspecto de la organización de una fiesta: desde elegir un melón hasta cómo sentar a los invitados alrededor de una mesa ovalada o cuadrada, pasando por la manera de adaptar un menú ideado para seis comensales si otros dos tienen que incorporarse en el último minuto. Más que ningún escritor de la época, tuvo en cuenta la presentación de la comida; es decir la forma de disponerla sobre la mesa y



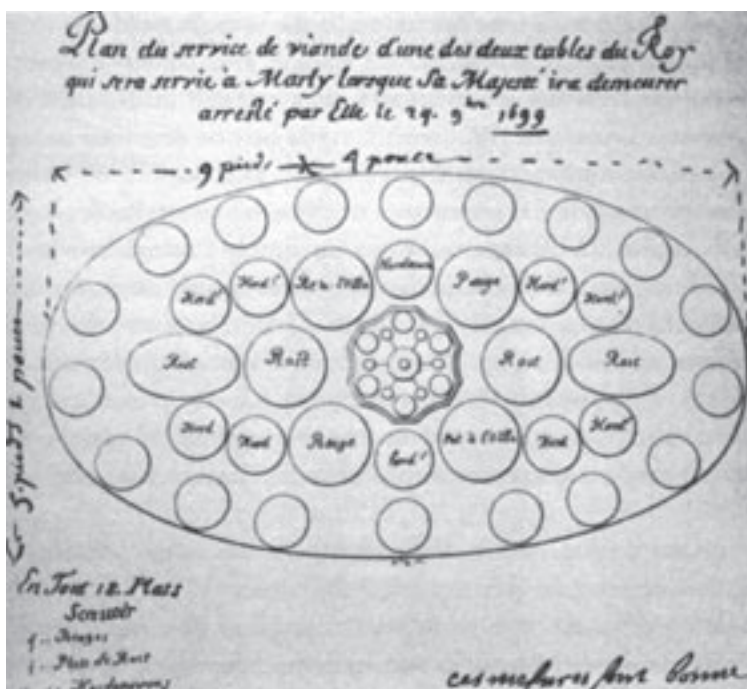
de servirla. L. S. R. estableció una versión perfeccionada para servir con elegancia una lujosa comida, conocida como *service à la française*, que se practicó en toda Europa hasta el siglo XIX. A partir de entonces, se sustituyó por el conocido servicio ruso, en que un criado sujeta la fuente para cada invitado. Al contrario, en el francés los comensales se sirven de bandejas dispuestas en el centro de la mesa. Por ejemplo, durante el servicio de la sopa se presenta una variedad de caldos, y los convidados eligen los que les apetecen y tienen a su alcance. Desde un punto de vista actual, un clásico banquete francés se parece más a lo que ocurre en un restaurante que en una casa privada. Por otra parte, a menudo no degustaban las mismas cosas que los demás, pero en cambio, podían probar algo de los otros manjares propuestos: una época que, al igual que la nuestra, comprendió la atracción del picoteo.

En un principio, el servicio francés fue un ritual orquestado que dictaba con absoluta precisión tanto el orden en el que debían servirse los menús como la disposición simétrica de los alimentos ante los invitados. La vajilla de cada comensal se alineaba alrededor de la mesa, y las fuentes ocupaban el centro, siguiendo un patrón preciso. Cada servicio se componía de un número exacto de platos grandes, medianos y pequeños, que ocupaban el mismo sitio durante la comida. Incluso se establecía el tamaño de las bandejas: las mayores medían 42 centímetros de diámetro, las intermedias, 38 y las pequeñas, 30.

La calidad de los banquetes se juzgaba por la manera de conjuntar todos los diferentes platos, y por el modelo geométrico en que se disponía la vajilla ante los comensales (figura 19). Para nosotros, esta última parte no suena excesivamente complicada, e incluso resulta difícil de imaginar que pudiera ser uno de los principales criterios para valorar una comida refinada o la valía de un chef. Sin embargo, algunas obras del siglo XVII (como *El arte de agasajar*) insisten en el hecho de que los invitados más importantes no estarán nunca satisfechos con una composición si esta no es espectacular. Incluso se recomendaba un ensayo general para asegurarse de que el diseño trazado alcanzaría las expectativas. Con precisión militar se calculaba cada aspecto de la disposición, desde el número preciso de cada tipo de plato hasta las dimensiones exactas de la mesa.

Debido a que *El arte de agasajar* contiene advertencias sobre el orden y también recetas, a menudo se considera que esta obra forma parte de otra categoría de destacadas publicaciones culinarias del siglo XVII, destinadas más bien a aconsejar al *maître d'hôtel*. Este profesional vigilaba cada aspecto de la comida y la organización en una gran casa: compraba los alimentos, ideaba los menús, supervisaba al personal, planeaba los diseños de las mesas, etcétera. Las mejores guías para aprendices del oficio (Pierre de Lune, de





19. El diseño de un servicio de carne organizado para uno de los banquetes de Luis XIV, el 24 de septiembre de 1699. Observamos las medidas precisas y, abajo a la derecha, la frase manuscrita por el propio monarca, «La disposición es perfecta», lo que muestra que el Rey Sol había verificado personalmente la distribución de la mesa.

1662, y Audiger, de 1692) ofrecían todo tipo de indicaciones: desde lo que se debía presupuestar para el consumo de vino tinto del personal durante la semana, hasta el refinado arte de doblar manteles. De hecho, algunos de los modelos descritos en el volumen de 1659 *Le maître d'hôtel* parecen increíbles (el gallo, la gallina con sus polluelos, el lechón), pero como no se incluyen los diagramas, solo podemos creer en la palabra del autor.

En realidad, la obra de L. S. R representa una categoría por sí sola: es la combinación entre un libro sobre estilo y una guía culinaria. Podría decirse que fue el primer volumen que enseña todo lo que uno necesita saber para dirigir lo que llamamos ahora un restaurante. En el siglo XVII, el verbo incluido en el título, *traiter*, significaba simplemente ‘alimentar a alguien’. Pues bien, después dio origen a un sustantivo que mantiene vivo su antiguo uso, ya que en francés moderno un *traiteur* es un proveedor de servicios de comida. Sin embargo, en un principio, la palabra designaba una gama más amplia de actividades, todas lógicos vástagos de la profesión del *maître d'hôtel*. Y en realidad,

resulta fácil comprobar que la *ciencia* de preparar festines para corte y casas nobles se encaminaba hacia el negocio que hoy llamamos *catering*.

Quienes no eran grandes propietarios también llegaron a desear aquellos banquetes, tras haber empezado a leer sobre el tema en los nuevos libros. De este modo, un nuevo tipo de *traiteur* comenzó a ofrecerles una versión a pequeña escala de lo que se practicaba para los grandes señores del lugar: al principio servían comidas en sus humildes casas y luego en los propios establecimientos de restauración. A partir de ese momento aquellos profesionales empezaron a ser los precursores de lo que llamamos chefs, que abrieron los primeros negocios que hoy conocemos como restaurantes. Los particulares los frecuentaban no solo para celebrar bodas o algún otro acontecimiento especial, sino sencillamente cuando les apetecía una comida refinada, fuera de su domicilio. Por otra parte, no existen pruebas de que la mayoría de los *traiteurs* hicieran mucho más de lo que siguen haciendo hoy en Francia: preparar platos que uno compra en sus tiendas pero que come en la privacidad de su propio hogar. El lujo proporcionado por aquellos pioneros del *catering* no consistía solo en la preparación de la comida, como ocurre en nuestros días, sino que se basaba también en el hecho de servir los alimentos con elegancia, *à la française*.

En el París del siglo xvii, la comida se servía en público en distintos sitios: en posadas, cafés, cabarés (precursores de nuestros bares). Sin embargo, los nobles acudían solo *chez le traiteur*. Era la primera vez que los aristócratas tomaban alimentos en público, marcando el principio de algo tan evidente en la actualidad: salir a almorzar como una forma de entretenimiento. Esa práctica resultaba tan revolucionaria que en la novela anónima de 1665 *Les côteaux*, el personaje de un noble obsesionado por la comida tiene que explicárselo a sus compañeros: «¿Sabéis, marqués, qué tenemos qué hacer? / Vayamos a un *traiteur* y cenaremos allí. / Podremos comer cuando queramos».

El nuevo oficio tuvo éxito debido a que estos profesionales sabían ofrecer algo más que la mera presentación de los alimentos sobre la mesa. De la misma manera que ocurre aún en los restaurantes franceses que aspiran a alcanzar los niveles de la alta cocina, se trataba también de ofrecer un ambiente agradable. Y aquella profunda convicción en que la forma de disponer la comida resultaba tan importante como lo que había sobre el plato dio sus frutos. Por tal razón, los restauradores pronto comenzaron a regentar un próspero negocio por toda la ciudad. A principios de la década de 1690, la guía de Nicolas de Blégnny con las mejores direcciones de la capital francesa incluía una lista de treinta y cuatro *traiteurs* recomendados cuando la gente quería «agasajarse a sí misma con una comida refinada»; se había creado, pues, el nicho de mercado que la *Guía Michelin* intenta abarcar desde 1900. Los locales seleccionados

se encontraban por toda la ciudad: Aux Bons Enfants, cerca del Palais Royal; À la Galerie, en la rue de Seine; Aux Bâtons Royaux, en la rue Saint-Honoré. Entre los más modernos y caros se encontraban también Gerbois, en la rue Saint-Honoré; y Meunier, en la rue du Temple. Los que destacaban por su elegancia pronto se fueron apiñando en el nuevo barrio en boga de Saint-Germain des Près. Se podía cenar de forma exquisita por alrededor de ochenta euros; de forma modesta por la mitad de ese precio; y la comida más barata en un establecimiento respetable costaría unos veinte euros. A finales del reinado de Luis XIV se había desarrollado el primer escenario de la restauración en París. Pronto sería debidamente narrado por el abate Antoine-François Prévost, quien ubicó un episodio de su famosa novela *Mémoires et aventures d'un homme de qualité* (*Memorias y aventuras de un hombre de alcurnia*) en el establecimiento de uno de los célebres restauradores de la década de 1680, Fracin.

El éxito del restaurante implicaba que los placeres de la mesa ya no estaban reservados en exclusiva a los pocos afortunados que asistían a los banquetes de Versalles y otros *châteaux*. Como consecuencia, casi todo lo relacionado con qué, cómo y dónde comían los franceses ya nunca volvería a ser igual. Por ejemplo, antes de la llegada de la alta cocina, los hogares no tenían un comedor. Y el primer tratado de arquitectura que incluyó este tipo de habitación como parte del plano de un edificio apareció al mismo tiempo que *El cocinero francés*. En 1661, el entonces superintendente de finanzas de Luis XIV, Nicolas Fouquet, demostró encontrarse a la vanguardia de su tiempo cuando hizo construir Vaux-le-Vicomte, el primer *château* que incluía un comedor. Por ejemplo, el Versalles de Luis XIV no disponía aún de una sala reservada para los banquetes, ya que todos los festines públicos se celebraban en una parte de un amplio salón de recepciones. El rey solía tomar sus comidas solo, en la cama. Únicamente a partir de principios del siglo XVIII comenzaron a generalizarse este tipo de piezas. Y en 1735, Luis XV hizo sitio en la inmensidad de Versalles para un espacio reservado en exclusiva a los placeres culinarios.

Antes de la llegada de la alta cocina, incluso los mayores banquetes se servían sobre sencillos tableros, que se montaban sobre caballetes. Como aquellos siempre se cubrían con largos manteles, a nadie le preocupaba de qué estaban hechos o la imagen que tenían. Las primeras mesas que se realizaron específicamente para comer fueron destinadas a una persona: a Luis XIV, que tuvo la primera en 1673. Las de tamaño normal no aparecieron hasta la década de 1770. Incluso entonces, sus propietarios querían que ocupasen el mínimo espacio posible, y que sus lados se plegaran para poder empujarse contra la pared cuando no se usaban. No fue hasta la Revolución Francesa cuando las mesas fijas se convirtieron en el centro de los comedores galos.



20. Luis XIV y los miembros de su corte *à table* en 1687, durante un banquete ofrecido en su honor en el Hôtel de Ville de París. Observamos la elaborada disposición de los platos sobre la mesa y cómo los vasos se ofrecen por detrás. Resulta curioso que, aunque el grabado muestre un tenedor al lado de cada fuente, los comensales usan claramente sus manos para coger la comida. Una dama se está sirviendo de un plato que tiene enfrente y utiliza su propio tenedor en lugar de las nuevas cucharas para servir.

Durante el siglo xvii, el centro de la mesa constituía el foco de atención de esta pieza de mobiliario, y no el sitio individual de cada cubierto (figura 20). Los vasos se dejaban en un aparador, y si los invitados deseaban beber llamaban a un sirviente para que les trajera uno. A partir de la década de 1690, cuando la porcelana comenzó a fabricarse en Francia, solo existían fuentes de metal (oro para el rey, plata para los muy ricos, peltre para los más modestos). Los tazones para sopa se introdujeron durante la segunda mitad del siglo, ya que hasta entonces solo había escudillas que se utilizaban para beber.

Los tazones para sopa propiciaron una creciente utilización de las cucharas individuales, creando así una distinción respecto a las de servir. Los precursores de Emily Post en el siglo xvii trabajaron duro para convencer a sus lectores de que resultaba terriblemente grosero apartar la escudilla de la boca y emplearla para ofrecer a alguien una salsa deliciosa. De tal forma, en 1671 Antoine Courtin publicó su *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France (Nuevo tratado del civismo que se practica en Francia)*, donde se mostraba inflexible con los comensales que seguían utilizando las manos para coger la comida de las fuentes. En su lugar, debían usar las cucharas. Pero ni siquiera se molestó en intentar luchar contra la práctica de coger la comida del propio plato con los dedos y llevarla a la boca. El tenedor se introdujo en el siglo xvii (inicialmente con tres púas), pero no se generalizó hasta el xviii. Entre los cubiertos habituales se incluían ya cuchillos y cucharas, que se colocaban como aún sigue haciéndose en Francia, es decir, hacia abajo. Se dice que Luis XIV no tocó un tenedor en su vida. Tarde ya, en 1713, su cuñada señalaba que la mayoría de quienes compartían mesa con el rey utilizaban solo cuchillos y manos para comer.

La *cuisine* francesa creó un nuevo tipo de comensal, que ya no era una persona que se limitaba a comer, sino alguien que lo hacía con finura y discernimiento. Representaba un individuo para el que solo los franceses han creado un nombre: *gourmet*. En efecto, este no tenía nada en común con aquellos que solo engullían porque sí, o con quienes devoraban todo lo que se les ponía delante (una categoría para la que existe un término en castellano: glotón). Este tipo de expertos culinarios eran los ciudadanos de la nueva capital mundial de la gastronomía en la que se había convertido París.

En efecto, la palabra *gourmet* se creó a finales del siglo xvii: sus precursores demostraban tal conocimiento en cuestiones de enología que podían asegurar al instante si el vino había sido adulterado o si envejecería noblemente. Aquellos capaces de llegar a distinguir los alimentos más refinados en un principio se denominaron *côteaux* (en referencia a las laderas o colinas de viñedos donde se cultivan las uvas para producir muchos de los mejores

caldos franceses). Y pronto los dos términos se usaron indistintamente. Por otra parte, estos individuos también se conocían como *friands*, vocablo que hace referencia a alguien que adora la comida o que está obsesionado con ella. Estos fanáticos de la gastronomía en seguida comenzaron a actuar como aún hacen hoy los *gourmets*: están al tanto del mundo de la comida refinada con el fin de dictar lo que está de moda y lo que no, en todas las categorías (desde restaurantes hasta vinos). *Les côteaux* representa la parodia más temprana de la manía francesa por la cocina. Puede que sea la primera obra dedicada por completo al deleite de degustar los alimentos y a quienes viven para disfrutar de tal placer. Sus personajes actúan como todavía sigue haciendo la gente alrededor de las mesas galas: parecen encantados de comentar ciertos temas (como las intrigas amorosas), pero en realidad solo quieren hablar de comida (otras cosas que han degustado, dónde se consigue el pavo más delicioso, la mejor manera de preparar el pollo, el perfecto vino para beber con un pescado concreto). Los *gourmets* eran algo más que maniáticos de la cocina: pretendían tener paladares dotados por naturaleza y a la vez muy entrenados. Creían en la gastronomía como en una *ciencia*, de la misma manera que el autor de *El arte de agasajar*.

La revolución culinaria francesa vio nacer al primer chef famoso. Cuando los historiadores hablan hoy de François Vatel a menudo subrayan que fue un *maître d'hôtel*, y no un cocinero. Y es cierto, si por tal palabra se entiende que es alguien que se queda en la cocina. Pero los actuales chefs de tres estrellas hacen mucho más que eso. Los relatos del suicidio de Loiseau centran la atención en que, actualmente, estas celebridades gestionan un pequeño negocio: dirigen un personal de entre cincuenta y ochenta trabajadores; supervisan todos los aspectos de lo relacionado con la comida, desde la creación de los menús hasta las disposiciones florales del salón. Los niños mimados de la *Guía Michelin* son buenos herederos de Vatel. Pero en la juventud de la *haute cuisine* (desde finales de los años de 1650 hasta principios de 1670), Vatel orquestó algunas de las mayores fiestas de una época que sentó las bases del disfrute a gran escala. En concreto, estuvo a cargo de la preparación de la comida para dos de las heredades más prestigiosas de Francia: Vaux-le Vicomte (el castillo construido por Fouquet), y Chantilly (la propiedad tradicional del príncipe de Condé, jefe de una familia que muchos consideraban más noble que los Borbones entonces reinantes). El ingenio de Vatel fue legendario: los equivalentes en su siglo a los críticos de la *GaultMillau*, como Jean Loret, ofrecieron sus máximas calificaciones a los placeres gustativos y visuales que esperaban a los invitados de sus creaciones.



En dos ocasiones, Vatel fue sometido a duras pruebas como *maître d'hôtel*, cuando Luis XIV y las principales figuras de su corte visitaron Vaux y seguidamente Chantilly, por primera vez. Aquellas citas reales requerían la organización de varias comidas elaboradísimas por día. Incluso una *collation* o tentempié, servido tras un paseo por los jardines de la propiedad, implicaba una complicada disposición de una mesa y docenas de platos. La estancia de la corte en Vaux en 1661 fue un éxito de fábula: según Loret, la perfección del banquete principal resultó sencillamente *inconcebible*. La visita se convirtió en un acontecimiento legendario, ya que se dice que Luis XIV encontró todo tan a su gusto que, en un arranque de celos, ordenó el encarcelamiento de Fouquet durante el mes siguiente, acusándolo de malversación. Y después, decidió llevarse consigo a Versalles todo lo que pudo arrebatar a Fouquet (sus arquitectos, estatuas e incluso sus naranjos).

Sin embargo, Vatel se escapó. Se cree que huyó del país, y volvió a aparecer en 1669, al servicio de la familia Condé. Una década después de la extravagante fiesta de Vaux se puso al frente de una visita real a Chantilly aún más compleja, puesto que por aquella época, los estándares de grandeza se habían incrementado. Luis XIV y su corte llegaron un jueves, 23 de abril. Las festividades de aquella noche se desarrollaron rodeadas de un ambiente de hechizo: una luna de ensueño y faroles sostenidos por un ejército de sirvientes iluminaron una partida de caza; se lanzaron fuegos artificiales sobre los extensos jardines de la propiedad, recién alfombrados de junquillos para la ocasión. El tiempo era encantadoramente cálido, nada habitual para un mes de abril francés. De este modo, Vatel pudo servir un tentempié en el exterior: el rey y su séquito salieron a pasear y se encontraron en un bosquecillo hermosamente decorado con naranjos, limoneros, treinta arañas de luces, treinta candelabros, sesenta jarrones grandes de porcelana (de carísima cerámica china, puesto que en Europa no se había descubierto aún cómo fabricarla) llenos con flores primaverales y, en el medio, una fuente de mármol y oro que permitía que el agua cayera en cascada sobre conchas de mármol. La música, obra del mayor compositor de la época, Jean-Baptiste Lully, se interpretaba en el patio mientras los invitados degustaban toda una variedad de novedosas golosinas.

Todos coincidieron en opinar que el banquete de aquella noche fue magia pura, un *hechizo*, un cuento de hadas hecho realidad, una exhibición de refinamiento culinario más allá del sueño de cualquier gurú de la cocina. Y eso a pesar de que Vatel se había enfrentado a la mayor pesadilla de un *maître d'hôtel*: para la fiesta real llegaron tantos invitados inesperados que fue necesario acondicionar sesenta mesas para acomodarlos a todos, en lugar de las

veinticinco inicialmente previstas. A consecuencia de ello, dos de las mesas no pudieron acceder a los manjares más elaborados. Aunque el príncipe le aseguraba que la cena del rey había sido impecable, Vatel no cesaba de repetir que «había perdido el honor» y que no podría sobrevivir a tal *humillación*.

Las cosas fueron de mal en peor. Al día siguiente era viernes y, por tanto, día de vigilia según las costumbres católicas. Esto implicaba que todas las comidas debían realizarse con marisco. E igual que los actuales *chefs* de tres estrellas disponen de una amplia red de proveedores, nuestro protagonista envió mensajeros a numerosos puertos del país. A las cuatro de la mañana llegó a Chantilly el primero de ellos, aunque con muy poco género. Al preguntarle Vatel cuánto más iban a recibir, el joven contestó que no habría más (pensando que se refería solo al puerto del que procedía aquel lote). Algunas horas después, cuando el género empezó a llegar de toda Francia, el personal del castillo fue a buscar a Vatel a sus dependencias, pero lo encontraron nadando en su propia sangre: había apuntalado su espada contra la puerta para que le atravesara el corazón.

Los periódicos se deleitan hoy con lo buenas que son las catástrofes para vender periódicos. La muerte de Vatel hubiera cubierto las primeras páginas, de la misma manera que lo hizo la de Loiseau. Pero en la Francia del siglo XVII la información oficial sobre la visita del rey no mencionó el violento final de Vatel (no resulta de extrañar, en una época donde los actores abandonaban el escenario para matarse entre bastidores y evitar que el público tuviera que presenciar semejante derramamiento de sangre). Solo conocemos la historia debido a dos magníficas cartas en las que la marquesa de Sévigné narra los acontecimientos de Chantilly. Su relato nos ayuda a comprender por qué el suicidio habría parecido la respuesta lógica de un *maitre d'hôtel* ante el fracaso en agasajar al príncipe y a sus invitados reales con los manjares preparados para ellos.

En un país donde el catolicismo constituía la religión oficial, podríamos pensar que el suicidio se habría considerado tan pecado como comer carne en viernes. Sin embargo, al leer la historia de Vatel nadie evoca la culpa cristiana. Además, el espectáculo tenía que continuar. En la familia Condé, angustiada por salir airosa de la situación sin él, cundió el pánico. En aquel momento, la preocupación más inmediata era la visita real (que, según los rumores, costó más de ochocientos mil euros). Pero Vatel había formado a su personal con sumo cuidado y todo salió a pedir de boca: el monarca «comió muy bien; el perfume de los junquillos llenaba el aire; todo era encantador». La anécdota nos recuerda también el caso del restaurante de Loiseau, donde la noche de su suicidio se sirvió la cena como cualquier otra noche.



Tras la muerte de Vatel, alguien trató de explicar el asunto afirmando que el suicidio era fruto de una depresión. Y de nuevo, para nuestra sorpresa, el relato se parece demasiado al de los reporteros norteamericanos sobre Loiseau. Sin embargo, Luis XIV comprendió lo ocurrido. La opinión del mayor experto de la época en cuestiones de honor, el propio monarca, entendió la agonía de Vatel tanto como él: «recen mucho por él», dijo, y añadió: «tenía su propio código de honor».

Y quizás, lo más importante que podamos aprender de los primeros años de la *haute cuisine* sea el hecho de que el honor culinario podía justificar el suicidio. Desde el principio, la nueva comida, promovida como algo francés en su quintaesencia, estuvo muy relacionada con la honra de la nación. En su novela de 1721 *Las cartas persas*, Montesquieu lo resumía así: «Nada enorgullece más a los franceses que ver el gusto de sus cocineros gobernar el mundo de norte a sur». Y al menos para los anglosajones, el estatus del *maître d'hôtel* refleja a la perfección esta extraña sensación de rango otorgado a un genio de la cocina.

En efecto, aun cuando uno de estos profesionales estaba al servicio de una familia aristocrática, disponía de su propio ayuda de cámara. Además, como insignia de su filiación culinaria llevaba una toalla blanca doblada sobre un hombro, mientras que sobre el otro lucía una especie de capa suelta como la que portaban los nobles. Su sombrero resultaba también similar al de los caballeros; e incluso tenían derecho a llevar espada. Era como si, de repente, el estatus otorgado a la comida hubiera conferido a estos nuevos artistas su *propia clase de nobleza*. De esta manera, parece totalmente acertada la decisión de Vatel de usar la espada otorgada como miembro de su casta culinaria para preservar su honor. El *fardo* de su tarea había sido sencillamente «demasiado pesado», como señaló el rey (hubiera podido ser Bocuse, hablando de Loiseau). Según comentó él mismo, Vatel no podía vivir con la idea de haber sido humillado en público, de haber perdido a la vez su honor y su posición.

Desde entonces, los grandes cocineros galos han comprendido su decisión. Y cada vez que entro en uno de los principales templos de la gastronomía francesa pienso en Vatel («un hombre tan genial que fue capaz de dirigir un pequeño país», según decía Sévigné) y en el coste humano de sus herederos por mantener los máximos estándares de la refinada elegancia culinaria, ahora inherente a la civilización *à la française*.

Durante los tres primeros siglos de existencia, la cocina francesa no afectó demasiado a los norteamericanos. Esta situación comenzó a cambiar rápidamente con la aparición de los viajes aéreos en masa en la década de los sesenta.

Como sus precursores ingleses y alemanes de finales del siglo xvii, los turistas americanos regresan de sus visitas a París con la convicción de que «la mejor comida del mundo se encuentra en Francia». Pronto, los *chefs* y los restaurantes galos formaron parte del paisaje culinario de Estados Unidos. Salir a cenar se ha convertido en el principal acontecimiento de una velada, y en uno de los particulares placeres de la vida. Además, la *cuisine* francesa ha encontrado su sitio en las mesas y en el vocabulario de una nación donde la sofisticación culinaria nunca había sido algo deseado por el común de los ciudadanos.

La alta cocina adoptó un acento americano cuando, en 1961, Simone Beck, Louisette Bertholle y Julia Child publicaron el primer volumen de *Mastering Art of French Cooking (Dominar el arte francés de cocinar)*, casi exactamente tres siglos después de *El cocinero francés*. Se culminaba así la revolución culinaria lanzada por aquella obra del siglo xvii, ya que descubrió los misterios de la *haute cuisine* a una audiencia que La Varenne nunca hubiera podido imaginar: desde aficionados hasta cocineros profesionales que optan por comprar en supermercados y no en mercados tradicionales. Según se afirma en el prefacio del volumen, tuvo éxito debido a que sus autoras deseaban continuar la misión de La Varenne: «en todas partes, cualquiera puede cocinar al estilo francés con las adecuadas instrucciones». Beck, Bertholle y Child presentaron la alta cocina como un asunto de técnicas y reglas, en su mayor parte establecidas por su predecesor en 1651. Y desde hace unos cuarenta años, cuando Julia Child inició sus apariciones en la televisión con *The French Chef*, el mensaje inicialmente formulado en la nación de Luis XIV ha ido incorporándose a la herencia culinaria estadounidense. En la actualidad, la comida refinada que se sirve en Estados Unidos resulta a menudo comida francesa con apenas un toque propio. Ahora que conocemos *El cocinero francés*, nadie del otro lado del Atlántico olvida que todos los grandes cocineros tienen el corazón galo.