

EL DECLIVE DE LA COCINA FRANCESA

Los padres de la gastronomía, el país que reinventó la cocina moderna y que ha liderado el mercado durante tantos años ya no es lo que era. Francia y sus chefs han marcado tendencia. Ellos decidieron cambiar el concepto y la filosofía de comer, la dotaron de significado artístico y la convirtieron en un valor turístico y económico de primer nivel. A Point, Ducasse, Chapel, Guérard, y a tantos otros, se lo debemos todo, pero les hemos adelantado. Así de fácil. Michael Steinberger, crítico gastronómico y figura de referencia en el sector en Estados Unidos, lo sabe y lo acaba de plasmar en un libro de título precursor: *Au revoir* (Tendencias Editores, 2010). En sus más de 300 páginas, Steinberger, amante declarado de la cocina gala, hace un recorrido exhaustivo por los puntos clave de una debacle difícil, sin evitar en muchos instantes la comparación con España y su inversa evolución.

Los factores que lo demuestran son varios pero ninguno de ellos tiene relación con la concesión de las afamadas estrellas Michelin. Francia, obviamente, y seguro que

Cultura, cambio de ciclo o pausa temporal, de momento, el prestigio es español

se lo merece, sigue encabezando el ranking de países por concesión de tan distinguida titulación, con 27 restaurantes con más de tres estrellas. España *sólo* tiene siete en este campo. Los factores a los que me refiero sí que podrían tener que ver con la lista de los mejores 50 restaurantes, que no otorga una institución gala. Entre los diez mejores establecimientos del mundo según San Pellegrino, cuatro son españoles (Adriá, Roca, Aduriz, Arzak) y no hay ni uno francés. Para ser exactos, sí que hay un cocinero francés, Daniel Boulud, pero está premiado por su restaurante de Nueva York.

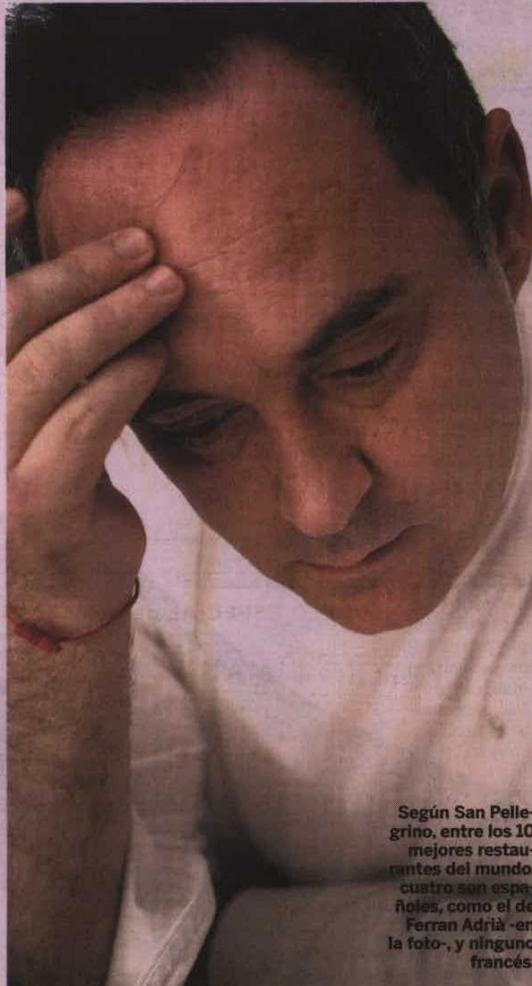
Steinberger también comenta otro ejemplo clarificador y que denota el cambio de rumbo. En 2006, el Instituto Culinario Francés no invitó a chefs franceses a su fiesta de gala en Nueva York. Sí que lo hizo con Adriá o Arzak. Sobran palabras, según el crítico. Pero el camino que ha hecho que la cocina española marque ahora el ritmo de la gastronomía mundial ha pasado por Francia. Se debe ser justo. Tanto el cocinero de El Bulli como la reconocida escuela vasca tienen sus cimientos en el país vecino y, por ejemplo, en el discurso que pro-

¡Au revoir, chère cuisine!

Francia ha perdido su puesto como capital culinaria. Las cocinas más reputadas se encuentran ahora en Nueva York, Londres y, por supuesto, en España



Michel Guérard y Alain Ducasse, dos de los grandes chefs franceses y símbolos vivos de la decadencia culinaria en el país vecino.



Según San Pellegrino, entre los 10 mejores restaurantes del mundo, cuatro son españoles, como el de Ferran Adriá -en la foto-, y ninguno francés.

nunció uno de los chefs galos más laureados, Paul Bocuse, en un congreso en Madrid en 1976.

El maestro francés disertó sobre la recién creada *nouvelle cuisine* y sobre sus valores, y enamoró a unos jóvenes cocineros embobados. Estos mismos chefs crecieron con estas ideas y las supieron ir adaptando a su propia cocina, y añadiendo herramientas "casi de laboratorio" para acabar reinando. Desde aquel lejano 76 hasta la actualidad, mucho ha llovido y algunos son los apuntes que Steinberger dibuja en el libro para explicar el por qué de una caída no pronosticada.

COCINA CARA Y ABURRIDA

A principios de los 80, Bocuse y compañía reinaban sin discusión. Crearon algo, lo bautizaron y supieron venderlo. La magia se fue apagando. Ahora, según Steinberger, su cocina "se ha vuelto rígida, sentimental, imposiblemente cara y aburrida". El dinamismo de antaño se había tornado en monotonía y no sorprendían. Ese papel lo habían tomado los españoles. Además, otros factores acompañaron el descenso. El consumo per cápita de queso y vino, productos tan franceses, ha bajado desde 1960, se prodiga cada vez más la *cuisine familiale* y la crisis financiera azota de mala manera a su economía y a su progreso. Los jóvenes franceses crecen indiferentes a lo que comen y al patrimonio gastronómico francés. Se están "dilapidando" ellos mismos, dice el crítico norteamericano.

Hace unos años, una élite gastronómica gala (Ducase, Bocuse y Savoy) pidió a la Unesco el título de Patrimonio de la Humanidad para su cocina. Se lo merecen, sin duda, pero la petición conlleva preguntas. ¿Quieren permanecer en esa cocina para siempre? ¿No evolucionarán? ¿Quieren un título póstumo? En sus manos está reciclarse y volver a ser lo que son: unos maestros gastronómicos, los padres de los nuestros. Y a Steinberger no le cabe duda de que lo pueden conseguir.

De momento, el prestigio y la evolución es española. Sin ir más lejos, hoy en día, pocos restaurantes con estrella franceses están llenos a diario. Será cultura, cambio de ciclo o pausa temporal, pero los alumnos han superado a los maestros, y la tendencia tiene visos de durar gracias a la nueva hornada de cocineros (Paco Roncero, Sergi Arola, Paco Morales o Ramón Freixa). Por mucho que diga la Guía Michelin...

Realizado por Andrés Sánchez Magro www.intereconomia.com/blog/blog-gato-gourmet