



“¿Cuánto lujo necesitan los comensales hoy? Las flores no hacen que la comida sepa mejor”
Michael Steinberger, crítico gastronómico.

ESTILO DE VIDA

Gastronomía ❖ Francia ha dejado de ser un referente culinario mundial y se sitúa a la zaga de España

“Si la crisis española persiste podría surgir un cliente menos receptivo a la vanguardia”

ENTREVISTA

ANA FRANCO
afranco@neg-ocio.com

“Nos hemos colado en las cocinas francesas más relevantes de la mano del crítico gastronómico Michael Steinberger, que acaba de publicar en España *Au revoir. Comida, vino y el final de Francia*, en el que pone a caldo la restauración del país vecino.

El estadounidense, colaborador de prestigiosos medios de comunicación como *The New York Times* y *The Economist*, era un francófilo de carne hasta que se percató, a principios de 2000, de que la crisis que sufría Francia como nación estaba afectando a sus fogones.

Mientras que hace unos años “comer mal en Francia era impensable”, hallar buenos restaurantes hoy en algunas ciudades galas es “un desafío”, según Steinberger. Y lo que más teme es la indiferencia de los jóvenes hacia su cocina, tanto como el avance de la comida rápida. En 2007, McDonald’s tenía más de mil restaurantes en Francia, que era el segundo mercado más rentable del mundo para la cadena.

El libro, lejos de quedarse en “los caracoles ya no saben igual que antes”, es imprescindible para ahondar en la estrecha relación que existe entre gastronomía, crisis y política. Deja a Francia maltrecha, pero el que fue un imperio gastronómico mundial tiene quién le releve: Japón, Londres, Estados Unidos y... España.

El milagro

“Lo que ha pasado en España en las dos últimas décadas ha sido un hito en la evolución de la cocina, tan significativo como el movimiento de *nouvelle cuisine* que se desarrolló en Francia a finales de los años 60 y principios de los 70. España ha eclipsado a Francia como líder intelectual de la cocina, como el lugar que genera las grandes ideas. Su influencia se dejará sentir durante mucho tiempo”, dice el crítico americano.

Pero si el avance de la alta coc-

na depende de una economía saludable, ¿no correrá España la misma suerte que Francia? Al fin y al cabo, el Bulli de Ferran Adrià, considerado durante años el mejor restaurante del mundo, va a cerrar en 2012 y en 2013. No es rentable, según sus propietarios. Y otros establecimientos tradicionalmente caros de Madrid y de Barcelona han rebajado el precio de su menú degustación.

“Lo normal es que la crisis que vive España esté afectando a sus grandes restaurantes. El problema de Francia no fue la recesión económica en sí, sino el hecho de que su estancamiento duró mucho tiempo, con recortes en la industria de la restauración. España, aunque con serios problemas, está muy lejos de alcanzar ese punto”.

Además, el sector hostelero francés lastra enormes trabas burocráticas y uno de los IVA más altos de Europa. Por eso en los últimos años miles de restaurantes y cafés han cerrado.

Según Steinberger, la economía española tardará en recuperarse, pero los logros gastronómicos no se evaporan rápido. “Para algunos, dado que la prosperidad de Estados Unidos e Inglaterra ha sido impulsada por las burbujas especulativas, el colapso de éstas negaría los logros culinarios que resultaron de esa prosperidad. Pero no ha sido así”.

Claro que también advierte de que si los males económicos españoles persisten o van a peor se podría crear un cliente más conservador y menos receptivo a la cocina de vanguardia como el que ha florecido en España en las últimas décadas.

El relevo

¿Quién podría hacer sombra culinaria a España en los próximos años? “Japón apasiona a mucha gente. Los chefs franceses ya se inspiraron en Japón en los 60, así que no es que haya sido descubierta ahora por los cocineros occidentales. El director de la



VIDELER PHOTOGRAPHY

Exigir demasiado:
“La democratización de la alta cocina es buena, pero los chefs pueden exigir demasiado”

Guía Michelin ha dicho que Tokio es la ciudad gastronómica más fascinante del mundo ahora mismo (aunque la minúscula San Sebastián bien podría ser una contrincante muy convincente)”, comenta Steinberger.

Si bien *La guía* ya no tiene tanto peso. “No es tan poderosa como lo fue; sigue siendo una publicación muy reservada, y la falta de transparencia y el secreto es un problema en la era de internet”. Muchos la tachan de favorecer a Francia. “No creo que podamos acusar a la Guía de mostrar parcialidad contra España. Creo que juega un rol crítico alertando al mundo de la

revolución que se está viviendo en las cocinas españolas. Las tres estrellas con las que galardonaron a Arzak en 1989 y a el Bulli en 1997 fueron un hito en el ascenso culinario de España”.

Precios abusivos

Michael Steinberger reconoce que los precios de los tres estrellas Michelin son abusivos. “Muchos de ellos son pozos sin fondo, lo cual es un gran motivo por el que los chefs emprenden proyectos fuera de sus restaurantes. Pero, ¿cuánto lujo necesitan o quieren los clientes en estos días? ¿Es necesario tener a cinco personas atendiendo una

EL CURRÍCULUM

- **Nombre** Michael Steinberger.
- **Profesión** Es crítico culinario y realiza colaboraciones sobre economía, finanzas, cultura y política para publicaciones como *The New York Times Magazine*, *The Economist* y *Financial Times*.
- **Formación** Economista.
- **Ideas** Considera que las causas del declive de la cocina francesa hay que buscarlas en una combinación de factores políticos, culturales y financieros. En su libro *Au revoir* visita bodegas, panaderías y restaurantes con estrellas Michelin, y realiza entrevistas con los grandes chefs Alain Ducasse y Paul Gagnaire, entre otros.

FICHA

- **Título:** *Au revoir. Comida, vino y el final de Francia*.
- **Autor:** Michael Steinberger.
- **Nº de páginas:** 316.
- **Editorial:** Urano.
- **Precio:** 18 euros.



mesa o gastar cientos de miles de euros cada año en flores frescas? Estas cosas no hacen que la comida sepa mejor”.

Para este experto, la definición de la buena mesa está empezando a cambiar. “La gente quiere comida fantástica en un sitio agradable, con precios razonables, y los chefs más jóvenes están respondiendo a esto. La democratización de la alta cocina es buena. Pero está el peligro de que los chefs se exijan demasiado a sí mismos, asumiendo demasiados proyectos fuera de sus restaurantes y fallando en los estándares que los han catapultado a la cima”. ♦