

## Chefs franceses antiguos y contemporáneos importantes e influyentes

[Vatel \(1622-1671\)](#) El famoso cocinero francés Vatel y su amo, el célebre príncipe de Conde, son un excelente ejemplo. Vatel es uno de los grandes cocineros de los que se tienen menos datos; ni una sola de las recetas que preparó ha pasado a la posteridad.



Algunos dicen que era suizo de nacimiento, siendo su nombre de bautismo «Fritz Karl» Watel, pero sea cual fuere lo que sí es cierto es que sirvió al príncipe de Conde, probablemente como cocinero mayor de su corte.

«Monsieur le prince» era un caballero extraordinariamente excéntrico hasta el punto en que, cuando Louis XIV aceptó una invitación suya para visitar sus propiedades en Chantilly, estuvo dispuesto a arruinarse económicamente con el único fin de

impresionar al «Roi Soleil». Todo lo que al Rey Sol se le antojara en materia de vinos, mujeres y comida debía conseguirse como fuera y Louis tenía para todas estas cosas un apetito prodigioso. Vatel recibió instrucciones de no escatimar ni gastos ni esfuerzos en alimentar al glotón del Rey y en conseguirlo llegó al borde de la crisis nerviosa.

Todos los manjares disponibles fueron servidos al Rey. En el campo los refrescos se servían en lugares tapizados de junquillos. Pero, en un momento dado, Vatel, que no había dormido en doce días, no consiguió servir rustido a unas pocas mesas del séquito del Rey durante una de las suntuosas fiestas. Esto enfureció enormemente al príncipe e hizo que Vatel redoblara sus esfuerzos por complacerle aun estando al borde del colapso nervioso. Finalmente el desastre llegó cuando Vatel encargó pescado fresco para el Rey en los puestos pesqueros más cercanos.

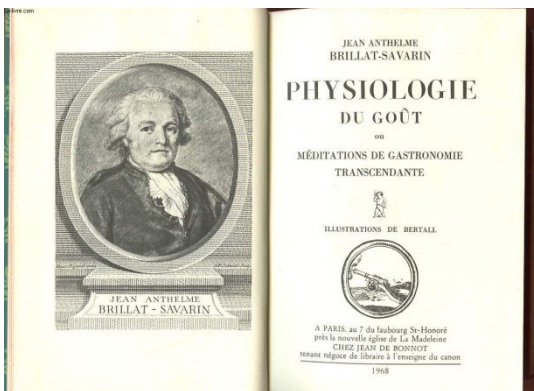
Vatel se levantó a las cuatro de la madrugada para ir a inspeccionar la calidad del pescado que iba a ir llegando y se encontró con que solamente se habían entregado dos cestos para alimentar a todo el séquito del Rey; no había ni para empezar «¿Esto es todo lo que hay?», preguntó al pescadero; a lo que éste respondió que ya no llegaría nada más refiriéndose a que no llegaría nada más de su pueblo.

Desgraciadamente Vatel no lo entendió así. «No pudo sobrevivir a esta desgracia», le dijo a su ayudante y se retiró a su habitación, allí fijó su espada en la puerta y se lanzó sobre ella, y nunca más tuvo que soportar a su irritante amo. Irónicamente, diez cargas más de pescado llegaron de otros puertos un cuarto de hora después de la muerte de Vatel.

Aunque al día siguiente se comentó en la mesa la plena dedicación del jefe de cocina, las fiestas y banquetes continuaron como si nada hubiera ocurrido. En cuanto al príncipe de Conde su extravagancia fue aumentando de año en año. Hacia el fin de su vida, anunció un día que él estaba muerto y que dado que los muertos no comen, él tampoco iba a comer.

Los médicos le engañaron explicándole que de hecho, los muertos sí comen, y desde este día hasta el de su muerte de verdad «Monsieur le Prince» no quiso comer sino era en presencia de cadáveres que los médicos le proporcionaban.

### Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)



**Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)**, jurista francés que ocupó importantes cargos políticos después de la Revolución, es el autor del primer tratado de gastronomía (*Fisiología del Gusto*, 1825).

Anthelme Brillat-Savarin autor de estos aforismos sobre la «*cuisine*» y de otros muchos muy conocidos, ha sido, con toda probabilidad el más grande de los gastrónomos, excepción hecha del romano *Apicius* cuya verdadera identidad aún no ha sido bien establecida todavía.

Brillat-Savarin nunca pudo disfrutar en vida de una gran fama, pero disfrutó tanto de la vida que no necesitó realmente la fama.

Anfitrión bondadoso, invitado afable y compañero agudo, consideraba la buena comida y los buenos vinos una de las cosas más importantes de la vida. Una vez que alguien le preguntó qué vino prefería, si el borgoña o el clarete, respondió: «¡Ah!, Señora mía, esta es una cuestión cuya investigación me produce tanto placer que voy posponiendo de día en día el pronunciamiento de un veredicto.»

A fama le llegó con la publicación en 1825 de su libro *La Physiologie du Gout* (La fisiología del gusto), obra que desafía toda clasificación pero pertenece a este puñado de libros que nunca pasan de moda. Brillat-Savarin murió al año siguiente de la publicación del libro a la edad de 71 años, no sin haber dado antes al mundo la más pujante discusión que jamás se haya escrito sobre la comida y sus cintos en las personas de buen comer, obra maestra cuya realización le llevó treinta años.

El más grande de los «*bon vivants*» franceses comió como era natural en la ciudad de Belley —«*Belley es su nombre y Belley es su naturaleza*», escribió casi un siglo más tarde Michael Stein. Nombrado alcalde de Belley después de la Revolución Francesa, tuvo que huir a América durante el Reino del Terror.

En América vivió en *Connecticut* durante varios años y más tarde escribió sobre su estancia en este país algunos de sus más inspirados textos.

Gordo y gregario, el sabio de Belley permaneció soltero toda la vida, quizás porque le gustaban demasiado la comida y las mujeres para casarse y posiblemente por estar enamorado de su prima, la bella y mundana *Madame Récamier*.

A su regreso a Francia, se convirtió en una figura familiar en los cafés de París, acompañado de su pequeño perro siempre a su lado esperando pacientemente alguna golosina de su amo. Muchos le ridiculizaban, pero siempre estaba presente en todos los banquetes más importantes. Se explica que fue invitado del vizconde *Francois Rene de Chateaubriand* en aquella memorable cena en la que se inventó el suculento filete de Chateaubriand en honor del novelista.

Brillat-Savarin, que era abogado, y que escribió sobre política económica y leyes, e incluso se atrevió con algunos cuentos licenciosos, descendía de una larga dinastía de gastrónomos. Su verdadero nombre era Brillat solamente pero se añadió el guión y el Savarin porque su tía abuela, que también era persona de buen comer, le dejó toda su fortuna a condición de que añadiera su apellido al suyo.

La hermana de Brillat-Savarin, *Pierrette* también gustaba de la buena comida y de hecho murió en la mesa, cuando tenía casi cien años. Sus últimas palabras pueden contarse entre las más insólitas de la historia: «Y ahora, ¡que me traigan el postre!»

Aunque Brillat-Savarin era también hasta cierto punto un excéntrico (a menudo llevaba en los bolsillos pájaros muertos hasta que estuvieran lo suficientemente «maduros» para ser cocinados como a él le gustaba) su reputación nunca sufrió menoscabo a causa de sus muchas excentricidades. Ningún libro de cocina ha superado todavía su biblia de la gastronomía, ni tan siquiera el clásico *Larousse Gastronomique de Prosper Montagné*. «*Dime lo que comes y te diré quién eres*» declaró una vez Brillat-Savarin.

Los *tests* gastronómicos de su libro tienen fama de ser pequeñas obras maestras de la penetración psicológica y de ser casi tan brillantes como sus discusiones sobre comida.

El libro de Brillat-Savarin puede también considerarse como el primer libro de régimen (en él, el autor da consejos de cómo mantenerse delgado, aunque condena duramente las mujeres esqueléticas), además da recetas y menús para varios tipos de presupuesto; uno de los menús más extravagantes incluye *pâté de foie gras* de Estrasburgo.

En forma de baluarte, codornices trufadas, lucio de río suavizado con crema de ástacos, espárragos tempranos con una salsa especial, dos docenas de hortelanos y de postres una gran pirámide de merengue de vainilla y rosas. Irónicamente, Brillat-Savarin tuvo que costear de su bolsillo la impresión de su inmortal obra *La Physiologie du Goût* y más tarde cuando su hermano vendió todos los derechos de la obra a un editor, sólo consiguió 120 dólares, aparte de que tuvo que dar además el auténtico Stradivarius del autor

### **Marc-Antoine de Carême (1784-1833)**



Marc-Antoine de Carême, «el rey de los cocineros y el cocinero de los reyes», como se le ha llamado, nació en París y era según sus propias palabras, «uno de los 25 hermanos de una de las familias más pobres de Francia».

Algunos estudiosos dicen que era descendiente directo de un famoso cocinero mayor del papa León X; este antepasado suyo inventó, según dicen, una exquisita sopa de Cuaresma ( raíz de lo cual el Pontífice le otorgó el nombre de Jean de Carême (Cuaresma), nombre que la familia adoptó desde entonces. De cualquier modo, Carême trabajó desde que tenía siete años como *pinche* de cocina.

Adolescente ya, fue aceptado como aprendiz de jefe de cocina estudiando con maestros como *Boucher, Laguipiére, Robert, Kichaut, Bardet, Lasne, Savart, Riquert* y *Robillard*,

hasta que finalmente creó la sutil síntesis que marcó el final de la cocina del Viejo Régimen y el comienzo de *La Grande Cuisine Française*, que es la cocina francesa clásica tal como hoy la conocemos.

Las creaciones de Carême reflejan muy bien sus considerables habilidades artísticas, sus pasteles a menudo se parecían más a una escultura que a un postre. Su exquisito gusto y meticuloso criterio (ilustrados en sus muchos libros), así como sus cenas de 48 platos, hicieron a la cocina francesa la soberana en Europa.

Entre los famosos para los que cocinó se encuentra *Talleyrand*, el zar Alejandro I, el futuro rey Jorge IV de Inglaterra, lord Castlereagh, el barón Rostchild (el hombre más rico del mundo) y Louis XIII de Francia que le otorgó el honor de llamarse «*Carême de París*».

De todos modos su lema era siempre «*Un amo: Talleyrand. Una ama: Cocinar*». Carême fue siempre fiel a su benefactor y resultado de esto es que fue el único cocinero de la historia que además hizo de espía al transmitir al ministro francés de asuntos exteriores información que obtenía en importantes cenas y banquetes por toda Europa.

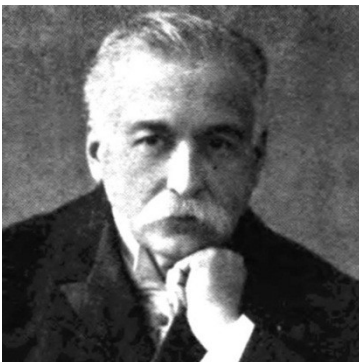
Carême creía que los amantes de la buena cocina sólo podían ser felices en Francia pero como espía disfrazado de chef transmitió a su país información desde la corte de San Petersburgo, los comedores del palacio del Emperador de Austria y la casa de los *Rothschild* entre otros muchos sitios que interesaban a Monsieur Talleyrand.

De todos modos, los triunfos culinarios de Carême fueron mucho más importantes que los diplomáticos. Durante sus viajes, Carême descubrió e introdujo en Francia exquisiteces tales como el caviar, y el *Paskha*, un pastel de queso cremoso muy típico de la cocina rusa y que los franceses adoptaron muy rápidamente y hoy es el famoso *coeur á la crème*.

Cuando estuvo en Inglaterra inventó un lujoso pastel que bautizó con el nombre de Manzana *Charlotte* en honor de la princesa *Charlotte* de aquel país. Durante su estancia en Rusia mientras estaba al servicio del zar Alejandro, como era incapaz de olvidar a la princesa, inventó un pastel de jalea con crema por encima en forma de corona y que llamó *Charlotte Russe* (este pastel sigue haciéndose hoy en día en muchas pastelerías). Entre sus éxitos más memorables está la organización de muchos banquetes pantagruélicos.

En una fiesta militar que se celebró al aire libre en los *Champs-Élysées* preparó y sirvió comida para 10.000 invitados para lo que necesitó entre otras cosas: 6 vacas, 75 terneros, 250 ovejas, 8.000 pavos, 2.000 capones, 1.000 pollos, 1.000 perdices, 500 jamones, 1.000 carpas, 1.000 lucios, 18.000 botellas de Macón y 145 barriles de vino.

George Auguste Escoffier



Cocina francés fue codificado por George Auguste Escoffier, que a fines del 19 y principios de siglo 20 modernizado Careme de elaborar el estilo de cocina por su ingeniosa simplificación de los alimentos, y Escoffier se convirtió en la versión moderna de la alta cocina. Alta cocina el sentido de "alta cocina" en francés o en la cocina grande. En América del Norte, la alta cocina se refiere a la cocina de los grandes restaurantes y hoteles, que se caracteriza por la elaboración de preparaciones y presentaciones. Hasta la década de 1970, esta cocina se define por la expresión francesa

cocina clásica, y fue suplantado por la nouvelle cuisine. Hoy en día, la alta cocina no está definida por cualquier particular estilo.

Sin embargo, George Auguste Escoffier del trabajo culinario le faltaba una gran parte del carácter regional de los alimentos y la cocina que fue encontrado en las provincias de Francia. Gastro Turismo y la Guía Michelin o Le Guide Michelin, que es una serie de guías publicadas por Michelin durante más de una docena de países, ayudó a la gente de Francia y el mundo en el campo de Francia durante el siglo 20 y más allá, a la experiencia el sabor y olores de esta rica burguesa y campesina cocina de Francia.

En la parte suroeste de Francia, la cocina vasca, en referencia a los típicos platos de cocina y los ingredientes de la cocina del pueblo vasco, y ha sido una gran influencia sobre este tipo de cocina francesa. Los platos e ingredientes diferentes de una región a otra, pero muchos platos importantes de la Región se han convertido en los planos regional y nacional. Hoy en día, diversos platos que, una vez que se regional, sin embargo, han proliferado en distintas variaciones a través de Francia. Vino y queso son también HUGH partes de la cocina francesa, regional y nacional, jugando diferentes roles, tanto con sus muchas variaciones y el "Vins d'Denominación de Origen Controlada", o los vinos de AOC, reconocido oficialmente. (regulado denominación)

En todo el mundo siglos más tarde, entre los conocedores de la cocina francesa, gourmet innovaciones que se han señalado tanto por la Revolución Francesa y la gloriosa conquista de la "Empereur des Français Napoleon I", no han perdido su atractivo y popularidad, y Napoleón como un Pastelería ejemplo, Napoleóns se sirven hoy en día.

**Paul Bocuse** (nacido en [Collonges-au-Mont-d'Or](#) el [11 de febrero](#) de [1926](#)) Chef francés, fundador de la nouvelle cuisine. A partir de 1959 hizo famoso mundialmente el antiguo restaurante familiar. Con tres estrellas de la Guía Michelin (1961, 1962 y 1965), el local renovado, L'Auberge Paul Bocuse, se caracteriza por ofrecer una cocina natural en combinación con la dietética. Es el primero de su profesión que ha sido distinguido con la Legión de Honor (1975). Entre sus libros destaca *La cuisine du marché* [1976](#).<sup>1</sup>

## Paul Bocuse



Nace el 11 de febrero de 1926 en Collonges-au-Mont-d'Or, a diez kilómetros al norte de Lyon, en la región de Rhône-Alpes, hijo de Georges e Irma Bocuse, una estirpe de cocineros con solera desde el siglo XVII.

En 1942, a los 16 años, entra como aprendiz con Claude Maret, en el Restaurant de la Soierie de Lyon, donde aprende los misterios del abasto y el mercado negro, necesarios durante la Segunda Guerra Mundial.

En 1944, a los 18 años, se enroló voluntariamente en la Resistencia del General Charles De Gaulle. Se incorporó a la 1ª Brigada Libre. Herido en Alsacia, se sumó a los estadounidenses, participando en el desfile de la Victoria de París en 1945.

A su vuelta a Lyon continúa su aprendizaje con Eugénie Brazier (3 estrellas Michelin en 1933, célebre cocinera lyonesa), con quien, además de cocinar, trabaja de jardinero, ganadero y haciendo labores de mantenimiento.

Trabajó después en Lucas Carton, un prestigioso restaurante en la Plaza de la Madeleine, en el distrito octavo de París, con el chef Gaston Richard, con quien forja una sólida amistad con sus compañeros los hermanos Troisgros, Pierre y Jean.

En los años 50 los tres amigos formaron equipo en el prestigioso restaurante La Pyramide de Vienne, cerca de Lyon, donde aprendieron los refinamientos culinarios de los chefs Fernand Point y Paul Mercier gracias a la generosidad de este último, un personaje fuera de lo común.

En 1961 Paul Bocuse es elegido mejor cocinero de Francia y obtiene su primera Estrella Michelin.

En 1962 reforma el restaurante familiar, obteniendo la segunda estrella Michelin.

1965 es el año de su consagración, con la tercera estrella Michelin que corona el considerable trabajo realizado. Pero cuando parecía haber llegado al cenit, deberá renunciar al nombre de Bocuse, pues, en 1921, su abuelo paterno había vendido una tienda con el nombre, por lo que no podía usar el nombre "Bocuse" en su local, por lo que renuncia al apellido y rebautiza el local bajo el nombre de "Paul Bocuse".

En 1975 es galardonado con la Legión de Honor de manos del entonces presidente Valéry Giscard d'Estaing en el Elíseo. Para la ocasión creó su hoy célebre "Sopa de trufas Valéry Giscard d'Estaing".

En 1987 creó el concurso culinario mundial [Bocuse d'Or](#).

En 1989 [Gault-Millau](#) lo nombró "Cocinero del siglo". Es considerado también el "Papa de la Cocina".

En 1995 la escultura de [Daniel Druet](#) convirtió a Paul Bocuse en el primer Chef que entró en el museo Grévin de París.

El 30 de marzo de 2010 Paul Bocuse es nombrado el [Chef del Siglo](#) por el [Culinary Institute of America](#), la escuela de cocina más importante de los [Estados Unidos](#)

## Alain Ducasse



nacido el [13 de septiembre](#) de [1956](#) en [Orthez](#), es un famoso [chef](#) y un empresario francés. Diploma de la escuela de hostelería de [Burdeos](#) en [1978](#).

Tiene un estilo caracterizado por llegar a cocer los alimentos a muy bajas temperaturas y por lo tanto emplea muchos tiempos de cocción, emplea también bolsas de vacío (*sous vide*) para cocer algunos de los alimentos. Y utiliza métodos de cocción avanzados.

Alain Ducasse nació en 1956 en el suroeste francés. Comenzó a trabajar a los 16 años, obteniendo sus conocimientos de la cocina provenzal y mediterránea y fijándose en Alain Chapel como maestro espiritual.

En 1981, Alain Ducasse se hizo cargo de la cocina de La Terrasse, restaurante del Hotel Juana, en Juan-les-Pins, que obtendría en 1984 dos estrellas en la Guía Roja de Michelin (manual de cabecera para los gourmets). Sin embargo, sería en el Hotel de París de Montecarlo donde adquiriría su prestigio internacional al dirigir Le Louis XV, primer restaurante de un hotel en obtener las tres estrellas Michelin (máxima distinción de la guía).

Y éste sería el comienzo de una carrera inigualable: en 1998 se convirtió en el primer chef 'seis estrellas', ya que obtuvo tres estrellas Michelin por su establecimiento Alain Ducasse del Hotel du Parc de París (abierto en 1996) y otras tres para el monegasco Le Louis XV. Sin embargo, estas distinciones no serían más que la punta del iceberg: hoy Ducasse posee el mayor complejo de restaurantes de lujo del mundo, que incluye más de 20 locales en diferentes puntos de Europa, América, Asia y África.

Reanudó o incluso llegó a crear con algunos de sus asociados:

- La cadena hotelera "[Châteaux et Hôtels de France](#)" especializada en los hoteles de encanto.
- cinco hoteles a los que puso nombre propio
- veinte restaurantes de muy alta gama alrededor del mundo (restaurante "Plaza Athénée" a [París](#), restaurante "Adour Alain Ducasse at the St. Regis New York" a [Nueva York](#), restaurante "Le Louis XV" en [Mónaco](#), tres de ellos recogen tres estrellas de la [Guía Michelin](#);
- un centro de formación;
- una escuela de cocina;
- y últimamente un 20% de la sociedad de cartera [Vega Finance](#).

El volumen de negocios generados por sus actividades económicas habría ascendido a 44 millones de euros en 2005 y llegaría a dar empleo a más de 1200 colaboradores. Es el único francés en formar parte de la clasificación de las cien personalidades más influyentes según [Forbes](#).

### Joël Robuchon



(7 de abril de 1945 en [Poitiers, Francia](#) - ) es un [cocinero francés](#) de fama reconocida internacionalmente. Fue el muy famoso cocinero del restaurante "Jamin" en París.<sup>1</sup> Ha escrito diversos libros de cocina especializados, posee además una amplia cadena de restaurantes a lo largo de todo el mundo y muchos de ellos poseen varias estrellas Michelin. Joel Robuchon es el cocinero que tiene más condecoraciones de todos los tiempos ya que cuenta con un total de 25 estrellas Michelin.

### Restaurantes

- Hong Kong - L'Atelier de Joël Robuchon (2 estrellas Michelin)
- Las Vegas - L'Atelier de Joël Robuchon (1 estrellas Michelin), [Joël Robuchon](#) (3 estrellas Michelin)



- London - L'Atelier de Joël Robuchon, La Cuisine de Joël Robuchon (2 estrellas Michelin)
- Macau - [Robuchon á Galera](#) (3 estrellas Michelin)
- Monaco - Restaurant de Joël Robuchon (2 estrellas Michelin)
- New York - L'Atelier de Joël Robuchon (1 estrella Michelin)
- París - L'Atelier de Joël Robuchon (2 estrellas Michelin), La Table de Joël Robuchon (2 estrellas Michelin)
- Taipéi - L'Atelier de Joël Robuchon
- Tokio - L'Atelier de Joël Robuchon (2 estrellas Michelin), La Table de Joël Robuchon (2 estrellas Michelin), Le Chateau de Joël Robuchon (3 estrellas Michelin)

Joël Robuchon ha abierto su último restaurante, La Grande Maison, en Burdeos (Francia), en diciembre de 2014.

Libro de Joël Robuchon

Esta biblia de la gastronomía le permitirá realizar tanto una cocina sencilla y familiar como una festiva o excepcional. He aquí todas las recetas que Robuchon creó en los restaurantes y que le llevaron al éxito en el mundo de la gastronomía.

Michel Bras



**Michel Bras** (nacido el [4 de noviembre de 1946](#) en [Gabriac](#)) es un popular [Chef francés](#) que se caracteriza por el trato que dedica a la naturaleza de los [alimentos](#).

A principios de los años ochenta, la restauración francesa estaba en plena efervescencia. Girardet, Chapel, Maximin, Vergé, Robuchon, Senderens, Bocuse, Guérard y compañía vivían, quien más quien menos, su momento de gloria: Alain Ducasse perfeccionaba su estilo neoclásico en Juan les Pins, Pierre Gagnaire se dedicaba a la experimentación pura en un antiguo estudio fotográfico de St. Etienne, Marc Veyrat definía una línea personal en Annecy... En este contexto, la fama de Michel Bras, un joven cocinero autodidacta de Laguiole, minúsculo pueblo en el centro de Francia, empezó a traspasar sus confines.

Trabajando la sustracción, Bras ha creado un estilo que ha cambiado el curso de la cocina contemporánea. Pocos elementos distintos en el plato, uso de hierbas autóctonas recogidas apenas unas horas antes, abolición de natas y salsas, nitidez, minimalismo, sensibilidad, rigor, extremo respeto por la estacionalidad de los productos y un fuerte arraigo a las propias raíces. ¿Cocina territorial? ¡Mucho más que eso, a menos que en las praderas del Aveyron pasten los

bogavantes y las lubinas! Se trata más bien de una cocina filosófica e intelectualmente influenciada por el Aubrac, una región virgen y salvaje donde el contacto directo con la naturaleza es inevitable. La genialidad y la sincera pasión de Michel Bras por todo lo bueno, bonito y auténtico han hecho el resto.

El “estilo Michel Bras”, que ha influido a decenas de cocineros de la última hornada, ha sido absorbido sin reservas por su hijo Sébastien, cotitular de la cocina, quien, bajo la tutela del padre, ha asumido la difícil tarea de evolucionar su filosofía. Los resultados de esta colaboración son prometedores: comenzamos con un sedoso canapé de boletos, tres deliciosos bocados en cuchara de salmonete con espinacas, pimiento con cereales y mollejas de cordero con salsa a la mostaza. Seguidamente, sucumbimos a la tentación de pedir el clásico gargouillou de verduras. Lo que aquí se produce es un fenómeno sobrenatural: la transformación en obra maestra de un simple plato de verduras hervidas es una hazaña imposible sin una enorme dosis de magia. Pero hay magia, ¡y hasta qué punto! Pasamos a una ventresca de San Juan de Luz con vinagreta de higos negros, brotes, queso blanco y hojitas anisadas; menos mágica que el gargouillou pero irreprochable. Proseguimos con mollejas y solomillo de cordero autóctono salteados con frutos secos, alubias coco, acedera de Guinea, polvo de cáscara de naranja y aceite al tomillo serpol; un plato de gran precisión y succulencia. Concluimos con una extraordinaria anguila del Loira glaseada, escalfada con un jugo muy líquido de aromas dulces y ligeramente ahumados, acompañada de alcachofas moradas y una juliana de rábanos y hojas de hierba de Santa María. Grandiosa. Llegado el momento del postre, tras una degustación de aligot, no podemos renunciar al irresistible coulant de chocolate®. Probablemente, después del melocotón Melba de Escoffier, el coulant es el postre más plagiado del mundo. Si Michel Bras se embolsara un euro por cada copia no autorizada, hoy sería multi-plurimillonario. Y, deben creerme, está a la altura de su fama.

Cuando un restaurante se encuentra en un lugar remoto como éste, es lícito preguntarse si verdaderamente “vale el viaje”. A nuestro entender, sí.

## Marc veyrat



**Marc Veyrat** (nacido el 08 de mayo 1950) es un chef francés de la [Alta Saboya](#) región, que se especializa en [gastronomía molecular](#) y el uso de plantas de montaña y hierbas. A pesar de que apenas se conoce en la escena culinaria de América, es uno de los chefs más famosos de la escena europea restaurante.

Veyrat es considerado por algunos como el mejor cocinero del mundo. Obtuvo un total de seis [estrellas Michelin](#) (tres estrellas para cada uno de sus dos primeros restaurantes). Además, él es el primer cocinero de obtener la calificación perfecta de 20/20 en la guía Gault-Millau, para sus dos restaurantes.

Él era el dueño de los restaurantes de *la Maison de Marc Veyrat* (o *l'Auberge de l'Eridan*) en [Veyrier-du-Lac](#) y *la Ferme de mon Père* en [Megève](#) .

El 24 de febrero de 2009, anunció que dejaría todas sus actividades en *la Maison de Marc Veyrat*, debido a su deteriorada salud. El hotel está siendo dirigido por sus hijos.

Él comenzó una cadena de restaurantes orgánicos "comida rápida" en toda Francia llamado *La Cozna Vera*. El primero se abrió en [Annecy](#) en 2008 y más tarde fue cerrado en 2010. Él tiene planes para construir otros restaurantes en [Épagny](#) , Bruselas y París.

Su trabajo fue presentado en el [Discovery Channel](#) 's *de Discovery Atlas: Francia Revelado* .

Marc Veyrat es conocido por su creatividad y el uso de ingredientes naturales y orgánicos. Se especializa en [gastronomía molecular](#) . En lugar de usar mantequilla, harina, huevos, aceite o crema, que en su lugar utiliza raíces, plantas de montaña, hierbas de monte, y flores silvestres cosechadas en los [Alpes franceses](#) .