

Los restaurantes más famosos de Francia

Mirazur, la cocina de Mauro Colagreco entre la tierra y el mar.

La Costa Azul francesa, la famosa Côte d'Azur, concentra algunas de las localidades más elegantes y glamurosas del país. Cannes. Es en este lugar, en un majestuoso edificio de la década de los treinta aferrado a una montaña con grandes vistas al Mediterráneo y la bahía de la población, en el que el chef Mauro Colagreco quiso asentarse y desplegar su culinaria.

Encontramos en su minuta platos depurados e incluso pictóricos, en los que la interpretación de los productos es evidente y el contraste de sabores prácticamente una norma. Juegos de texturas y asociaciones audaces, a la par que sorprendidas, son vistas en preparaciones como el risotto de setas del bosque con quinoa y crema de parmesano, los pescados del día que siempre acompaña con un puré de apio nabo y salsa ahumada o los filetes de anchoa en espinas de anchoa fritas con jugo de los famosos limones de Menton.

Es igualmente destacable la bodega del espacio gastronómico, con una amplia selección de etiquetas de vinos de varias partes del mundo, con gran espacio dedicado a los champagnes y joyas que alcanzan en la carta precios de hasta cuatro cifras.

Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, pasos adelante en la cocina contemporánea francesa.

Situado en los jardines de los Campos Elíseos, Alléno Paris au Pavillon Ledoyen es uno de los restaurantes parisinos históricos. Uno de los establecimientos con más bagaje de la escena gastronómica de la capital. Y uno de los que mejor ha sabido asimilar las épocas en las que ha vivido adaptándose, en la medida de lo posible, a ellas.

El chef Yannick Alléno tomó sus riendas hace apenas tres años. Este cocinero francés, que aprendió al lado de grandes de la restauración gala como Gabriel Biscay, Roland Durand o Louis Grondard, hizo suya la cocina del restaurante. Llevando la tradicional y clásica cocina francesa a otro nivel, demostrando su maestría e imprimiendo un estilo inequívoco. Su sello, en esta casa, se ha elevado a lo más alto escribiendo una nueva página.

El paso dado es hacia la modernidad. La energía creativa de este profesional da lugar a una evolución de los cánones más clasicistas, sin abandonar sus influencias. Su trabajo con las salsas, tan comunes en la cocina del país, es encomiable. Ganan profundidad, delicadeza y finura, al mismo tiempo que crecen cualitativamente.

Extrae líquido de alimentos para elaborar platos y lograr dar forma a elaboraciones como la de mejillones de vivero, moules de bouchot DOP, con extracción de bacalao y acompañamiento de pommes voilées. Consigue combinar de forma excelsa carne de buey Wagyu, con unas cualidades fundentes superlativas, con tomates verdes confitados y unos raviolis crujientes de aceitunas. Y componer platos como la sopa caliente de erizo de mar servida con una cáscara de pomelo quemado y una piel de pato crujiente rematada con foie.

La Tour d'Argent, el clásico restaurante parisino

Quien fuese responsable del restorán parisino La Tour d'Argent entre 1947 y 2006, año en el que falleció, solía proclamar que «no hay nada más serio que el placer». Claude Terrail, que heredó la histórica casa de manos de su padre, André, era su alma. Entre sus paredes había pasado la mayor parte de su vida y entre ellas era feliz. Sirviendo a anónimos comensales o ilustres personajes con algo en común: su amor por la cocina.

Este restaurante posee el récord de haber atesorado durante más de medio siglo las tres codiciadas estrellas de la guía Michelin, esa que precisamente distingue de forma exclusiva lo que los comensales se llevan a la boca.

El ingrediente protagonista de las cocinas de La Tour d'Argent no cabe duda que es el pato, especialmente el pato prensado, animales que son criados en granjas propias. Son platos memorables de la casa como el canard à la presse, el caneton à la presse o el caneton «Tour d'Argent». Tantos palmípedos se han servido que, según sus propias cuentas, han sobrepasado el millón de ejemplares cocinados.

Le Taillevent, un exponente de solera parisina

Le Taillevent es uno de los restaurantes de postín imprescindibles en París. La casa que puede presumir de haber servido uno de los más caros de Europa, valedor de cada euro que costaba. Ser uno de los restaurantes referentes en Francia, el espejo en el que muchos se miraban. Y haber sido responsabilidad de André Vrinat, uno de los más reconocidos restauradores de la historia.

Inaugurado en 1946 y reubicado cuatro años más tarde en el antiguo palacete de Carlos Augusto Luis José de Flahaut de La Billarderie, más conocido como el Duque de Morny, el espacio consiguió su primera estrella Michelin apenas con dos años de rodaje.

Un gran festín en los contemporáneos salones del restorán puede dar comienzo con entrantes como el boudin de langosta azul, un clásico del lugar; unos langostinos crujientes acompañados de apio a la trufa; o unas verduras de invierno hervidas a fuego lento en un caldo pot-au-feu truffé. Como plato de mar puede optarse por un Saint-Pierre au Plat con limón, hinojo y albahaca; como

plato de carne por un foie gras asado con trufa negra y pasta fresca; y como postre por una selección de quesos, unos flambeados crêpes Suzette o un juego de texturas de almendras y avellanas caramelizadas.

Bouillon Chartier, un 'rara avis' parisino

Esta casa se ha convertido en una suerte de animal mitológico parisino. Un restaurante rara avis en el que se puede comer muy bien y a buen precio. Un establecimiento que no se ha convertido en leyenda «por accidente», como apuntan sus responsables. Ni tampoco permanece así «por dormirse en los laureles». Si continúa siendo lo que fue desde el principio es porque ha sabido mantener del todo intacta su razón de ser, aunque se encuentre en una urbe de las más caras.

El Bouillon Chartier abrió por primera vez en 1896 con una motivación muy simple: proporcionar comida decente a un precio razonable. Un lema sencillo, fácil, que sin embargo en una gran, popular y concurrida ciudad como la capital francesa se antoja a todas luces complicado. Tanto ahora, cuando es una de las ciudades más visitadas del mundo, como entonces, cuando igualmente París destilaba esa aura de distinción.

Saltan a la vista clásicos entre clásicos franceses como el pato confitado, el foie gras, una buena selección de quesos del país, un tartar de ternera o esas características salchichas a la parrilla con mostaza, la andouillette grillée. Platos que se acompañan por varias carnes, pescados y guisos, de gran calidad, así como sopa de verduras o caracoles que pretenden ejercer de entrantes. Para terminar podemos optar por sorbetes, un flan de chocolate, un puré de manzana, piña fresca o la insigne crema chantilly.

La Maison Troisgros, la continuación del legado de Michel Troisgros

La cocina francesa sería diferente, en gran medida, si en ella no hubiesen desempeñado un papel protagonista los hermanos Jean y Pierre Troisgros. Hijos de una saga de restauradores, compañeros de fogones de figuras como Paul Bocuse y responsables de la cocina de notables establecimientos parisinos durante su juventud.

Ellos fueron los que en 1957, cuando volvieron al negocio familiar y lo convirtieron en el famoso Les Frères Troisgros, revolucionaron la cocina gala con su trabajada técnica, su creatividad, una sofisticación sin precedentes y un respeto absolutísimo por el producto. Apenas dos años antes habían recibido una primera estrella Michelin, en 1965, con su propuesta consagrada, dieron la bienvenida a la segunda, y en 1968, siendo conocidos dentro y fuera del país, la tercera.

Junto a su esposa, maître de maison, y su hijo César, quien está llamado a continuar la historia de la familia, Michel presenta en el renombrado restaurante La Maison Troisgros una propuesta que vive del campo, la granja y el mar. Los

platos, las recetas, surgen conforme se desenvuelve la naturaleza. Nacen en el momento en el que el chef pisa el mercado o recibe en su cocina la materia prima más fresca, aquel género que en aquel preciso momento reúne las cualidades ideales para ser cocinado y degustado en todo su esplendor.

Son productos indispensables en su despensa como los tomates, especialmente los cobra y corazón de buey, por su gran carnosidad; la granada, que con su vistosidad, elegancia y versatilidad ofrece posibilidades de todo tipo; la naranja y la lima verde, las frutas que aseguran uno de los rasgos más característicos de su cocina, el sabor cítrico de prácticamente todos los platos; así como otros ingredientes como el ruibarbo, la mostaza o la fruta de la pasión.

El primero lo emplea en postres, de diferentes maneras. La mostaza, preferiblemente mostaza de Dijon, la utiliza en sutiles toques en algunos de sus platos. Y la fruta de la pasión, por la que tanta debilidad siente, la disfruta muchas mañanas abierta por la mitad y espolvoreada con azúcar. Un placer inevitable.

Septime, la renovación gala está en manos de Bertrand Grébaut

Abordar exitosamente la cocina francesa no una tarea sencilla. Durante décadas, la que está considerada como una de las gastronomías más importantes del mundo ha influido decisivamente en tantas otras y ha definido el estilo de multitud de restaurantes gastronómicos de todo el mundo. Su variedad de ingredientes, su diversidad, su acervo cultural y especialmente su refinamiento, le han valido ser omnipresente y catapultar a los profesionales que mejor la han practicado a lo más alto.

Esos tiempos, desgraciadamente para el país galo, quedaron atrás. La gastronomía española y en especial los avances que desde nuestro país se han producido en los últimos años han revolucionado el planeta provocando el abandono paulatino del clasicismo de la cocina francesa y la adopción de nuevas técnicas, de la innovación, la experimentación y la recuperación de la cocina tradicional de cada territorio.

Una cocina que juega con los contrastes, las texturas, que se atreve con combinaciones imposibles dentro del clasicismo y arriesga con composiciones que nada tienen que ver con el conservadurismo. Estamos frente a platos como el venado con estragón y aceitunas de Kalamata o las pescadillas con achicoria y mantequilla de naranja.

Una apuesta arriesgada, pero que ha resultado ser todo un éxito, en parte también gracias a la labor democratizadora de la alta cocina que ha querido marcarse como meta de Septime y las filiales que el chef ha creado. Son Clamato, situada en la misma rue de Charonne que la casa madre y que hace de las ostras su leitmotive, y Septime La Cave, un concepto en el que el cliente elige uno de los muchos vinos que pueblan las estanterías que rodean el espacio y lo acompaña por platos sencillos a base de embutidos, conservas y patés con pan recién tostado.

Ober Mamma, por qué una pizzería ha conquistado París

En el París de los cambios incesantes y la renovación latente, hay un golpe persistente que sacude los corrillos de los foodies más frescos. Cómo una pizzería que sirve Spritz como churros está causando impacto en la gran capital francesa, cómo una propuesta a la italiana capta el fervor parisino.

En pleno Boulevard Richard-Lenoir hay una puerta abierta hacia esas terrazas milanesas con la vista en el Duomo donde el tiempo pasa despreocupado. La Gran Belleza, su quimera. Ese espíritu, tan en boga, resulta contagioso. Victor y Tigrane lo sabían. Punto para ellos.

Gastronómicamente, al descorrer una decoración generosa en referencias a la Italia más galantemente moderna, el plan abunda en dos básicos que rebasando el típico resultan demoledores: pizza y Spritz, Spritz y pizza. Complementos al margen, no necesitan mucho más para convencer al prójimo. Pizza napolitana tal que allí, la Mammargherita o la Regina Wild, trufada.

Épicure, la magnificencia de Éric Fréchon

Epicuro fue uno de los filósofos griegos más renombrados. El fundador de la escuela que lleva su nombre y basa su doctrina en la búsqueda del placer, exento de dolor. El pensador que rechazó el destino, la necesidad y la fatalidad. Y abogó por el hedonismo racional. Por los deleites de cuerpo y, sobre todo, de espíritu.

Si hubiese vivido en nuestro tiempo manteniendo sus postulados, el de Samos seguramente hubiese gozado satisfaciendo uno de esos apetitos que distinguía como naturales y necesarios, el de alimentarse, en restaurantes como el parisino homónimo a él, Épicure. En el distinguido hotel Le Bristol Paris.

En 2001 el restaurante logró una segunda estrella Michelin y una tercera en 2009. Se ha consagrado como uno de los templos culinarios parisinos. Una meca de la alta cocina francesa. Del clasicismo y la distinción. Con un estilo apegado a la tierra, a los productos del entorno y de temporada, refrenda la ciudad de París como capital gastronómica internacional. Y su bagaje, su magnificencia, su soberbia, es posible resumirlos en un plato: sus celeberrimos macarrones rellenos de trufa negra, alcachofa, foie gras de pato y gratinado de queso parmesano curado. Bárbaro.

Alain Ducasse au Plaza Athénée: trilogía de pescados, verduras y cereales

Hace cuasi un año y medio que uno de los hoteles más exclusivos de París, el Plaza Athénée, abrió sus puertas tras varios meses inmerso en una gran reforma. El motivo de las obras era doble: por un lado, ampliar las instalaciones a dos edificios contiguos, y por otro, renovarse completamente.

Con el engrandecimiento del complejo se consiguieron doblar el número de habitaciones con vistas a la mágica torre Eiffel y, con la renovación, transformarse de arriba abajo sin perder la esencia de la casa centenaria que es. Y muestra de ello, más allá del propio hotel, es el restaurante al que da cobijo, el Alain Ducasse au Plaza Athénée.

Pero no es ejemplo por el magnífico trabajo de remodelación realizado en él por los diseñadores Patrick Jouin y Sanjit Manku, que también; sino por la revolución que el reconocido chef francés ha llevado a cabo en su propuesta. Esta viva institución de la gastronomía gala, un espejo en el que cualquier profesional de los fogones debería mirarse, ha querido continuar la labor que inició hace más de dos décadas dando un paso más hacia la cocina natural

Ducasse fija su objetivo: emocionar. Conseguir que el comensal forme con cada bocado un grato recuerdo. Brindar con sus recetas, con sus platos y la búsqueda incansable de la naturalidad gastronómica, una pureza de sabores que conecte. Y que proporcione salud. Y que nos haga vivir en armonía con el medio ambiente. Y que nos convierta en seres más respetuosos con lo que somos.

Hablamos de platos como el de arroz negro al horno con mariscos, calamares y pulpo. El de tayín de pescado mediterráneo de temporada con bulgur. O el de langostinos de la Bretaña sobre una cama de caviar dorado. Platos sencillos, pero tremendamente sabrosos. Recetas que escapan de la proteína animal, de las grasas y abogan por la ligereza. Aunque, cabe decirlo, los más carnívoros no deben sentirse desamparados. Porque el restaurante Alain Ducasse au Plaza Athénée oferta cada día, junto al menú degustación y sus propuestas a la carta, uno o dos platos de carne.

L'Arpège, el templo vegetal de Alain Passard

La historia del parisino restaurante L'Arpège no se explica sin abordar la trayectoria de su propietario y chef, Alain Passard, uno de los más destacados profesionales en activo de la cocina francesa. Comenzó a los 14 años en la profesión, trabajó bajo las órdenes de Michel Kerever, mano a mano cocinó en La Chaumiere de Gaston Boyer y entre 1980 y 1984 se ocupó del Le Duc d'Enghien, en el Casino de Enghien. Allí, con solamente 26 años, consiguió dos estrellas Michelin y se convirtió en el cocinero más joven en obtenerlas.

Tras cuatro años, Passard cambió Francia por Bélgica y en Bruselas, en el restaurante Carlton, volvió a conseguir otras dos estrellas de la guía gala. Con solamente dos años. El logro, de nuevo, lo llevó a abandonar el proyecto y establecerse con su propio negocio de vuelta en la ciudad de París. Compró el triestrellado L'Archevêque, hasta entonces bajo el mando de su mentor Alain Senderens, lo llamó L'Arpège y le puso todo su estilo a la cocina. Alain Passard quería olvidarse de la carne, dejarla atrás, y dedicar toda su creación y la de L'Arpège a los vegetales, a las verduras que él mismo cultivaba de forma biodinámica en una granja en las cercanías de París. Algunos dijeron

que estaba poco menos que ido, que aquello no iba a salir como él esperaba; pero se equivocaron. La cocina del mundo vegetal está siendo su gran legado y el epítome a toda una carrera.

En su restaurante de la rue de Varenne número 84 de la ciudad de la luz todo lo verde es realizado con excelsas combinaciones vegetales, frutas y también algún pescado. Tiernas judías verdes con uvas seleccionadas grano a grano; zanahorias y puré de naranjas con espinacas, limón confitado con jugo de remolacha y semillas de sésamo; una ostra con ligera espuma de espinacas, tinta de calamar y crema de ajo; o un velouté de zanahoria y ajo con una crema soufflée de tocino ahumado.

L'Arpège es todo un templo de lo vegetal que rompe prejuicios. La demostración más que evidente de que con verduras y frutas es posible realizar alta cocina de vanguardia en la que otros ingredientes, normalmente presentes, ni se echen de menos.

Le Chateaubriand, el bistró sin remilgos de Iñaki Aizpitarte

Las guías gastronómicas, los premios y las listas no escapan prácticamente nunca a la polémica y las críticas normalmente siempre falta alguien que lo merece. Menos veces, quizás por recato, se dice que sobra alguien que está. Y en general, cualquiera, adopta la postura de un felino en alerta cuando se hace público un fallo sobre tales asuntos. En contadas ocasiones, sin embargo, una decisión desata efusiones como las que afloraron con la aparición del parisino restaurante Le Chateaubriand en The World's 50 Best Restaurants.

De la noche a la mañana, sin prácticamente hacer ruido, este bistró llegó a la novena posición. Capitanado por el chef Iñaki Aizpitarte, no es lo que cualquier mortal entendería por un restaurante gastronómico, ni de casualidad pretende serlo. Este vascofrancés, exalbañil y exjardinero, se propuso crear el restaurante al que irían sus amigos y en el que se sentirían a gusto comiendo de lujo. Una casa con cocina elaborada y con cierto refinamiento, sí, con calidad, también, pero en el que el producto suele ser humilde.

preparaciones sencillas y sinceras, en las que no se enmascaran sabores ni se usan artificios, las técnicas culinarias son más que normales y se interviene lo justo y necesario. Deconstrucciones de recetas clásicas, platos fruto de sus raíces vascas... una cocina que es joven, fresca, desenfadada y realmente excelente.

El Tast, una historia gastro con acento español en París

Ni flamenco ni bravas aceitosas ni guitarras. La diferencia, voltear un tópico, es en muchas ocasiones germen de un éxito. Aquí la historia formidable de unos españoles jóvenes, generación del 86, con edad de futbolista, que se han ganado la simpatía de sus vecinos del barrio parisino 18ème arrondissement. ¡El 18º! “Un barrio popular -me explican- a las faldas del Sacre Coeur (Montmartre) que durante mucho tiempo ha sido una de las partes marginales de la capital, pero donde desde hace no mucho los nuevos negocios se han instalado, así como galerías de arte, talleres, etc. Se está llevando a cabo una remodelación y con ello, una revalorización.

Desde marzo de 2014 El Tast es faro vecinal. Una manera amable de transmitir una cultura. “Lejos del tópico vino + jamón + flamenco, hemos decidido apostar por el comercio local y el producto de calidad. El Tast es un pedazo de Valencia en París. La idea es acercar la cultura del bocadillo, el almuerzo, y el picoteo a un público francés. Tablas de embutido, quesos manchegos, tortillas, croquetas, coques de recapte, empanadillas de pisto con atún, todo esto regado con una selección de más de 100 cervezas artesanales producidas en la región de París. Los franceses conocen bien el producto español, al entrar en Tast no se convierten en simples turistas que buscan el tópico”.

Al calor de dos pueblos más próximos de lo que creeríamos se producen conexiones emocionales. “Uno de los bocadillos lleva el nombre de Benimaclet -barrio habitual de estudiantes en Valencia-, y son muchos los jóvenes que después de haber hecho el Erasmus allí reconocen el nombre del bocata y vienen a propósito a comérselo”. El Benimaclet lleva tortilla de patatas, unas lonchas de jamón y tomate a la catalana. Magdalena de Proust para ex Erasmus.

La Cevichería, donde París se marina con Perú

Y que pase el ceviche. El pescado marinado se ha colado sin remisión en nuestras vidas. En Bon Viveur oponemos cero resistencia. Las grandes capitales europeas consolidan incesantes su oferta con aroma cítrico. En Londres Martín Morales, icono peruano, de empresario tecnológico a rey gastronómico de la City más desenfadada, triunfa con sus pagos, la picantería Andina y el descriptivo Ceviche. Su libro, Cocina peruana. 100 maravillas de la gastronomía del Perú, arrasa en las bibliotecas gastronómicas de Latinoamérica, Inglaterra y España. Ceviche sin fronteras.

Siempre que un nuevo hábito culinario irrumpe en las mesa conviene preguntarse el porqué. En este capítulo la ecuación está clara. Una cultura gastronómica tan compleja y desarrollada como la del Perú encontró popes, como Gastón Acurio, repletos de visión empresarial. Rompieron la baraja de la endogamia internacionalizando sus platos sin parar. El talento en los fogones emparejado con la perspectiva comercial.

La Cevichería es uno de los restaurantes del momento y la influencia de negocio de Martín Morales se extiende por Europa. Poco tardará en aterrizar en España. Definitivamente París también puede marinarse con Perú.

Chefs Actuales

Mauro Colagreco

Mauro fue estudiante en la escuela de hotelería en La Rochelle., pero antes de triunfar en cocina trabajó con reconocidos chefs franceses: Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse y Guy Martin.

Después de eso el chef decidió abrir su propio restaurante con influencias de España y de Italia. Apenas seis meses después de abrir el Restaurante Mirazurganó el premio a revelación del año.

Christophe Bacquie

Cuando estaba Bacquie en la escuela hostelera el chef pensaba dedicarse al servicio. Sin embargo, su tendencia se movió a dedicarse a la cocina. Su mentor fue Raoul Gaiga y Jean-Yves Guého del Méridien Montparnasse.

Pasó doce años como chef de La Villa en Calvi en donde aprendió las técnicas necesarias para alcanzar una calidad inigualable, aprendió a buscar los mejores productos y la homogeneidad que debe haber entre el comedor y la cocina que ahora aplica en el Restaurante Christophe Bacquie.

Arnaud Donckele.

El chef es originario de Francia. Estudió en el Gourmand Prunier en París, fue alumno de chefs del calibre de Michel Guérard y Alan Ducasse y luego trabajó con el famoso chef Jean-Louis Nomicos.

Arnaud describe su trabajo como "un viaje rústico por el Mediterráneo". Su cocina en La Vague d'Or es ingeniosa y resulta en una mezcla de sabores que recoge la esencia de la buena comida y la cocina mediterránea.

Arnaud Donckele.

Emmanuel Renaut creció entre las vides de Reims y las montañas de Saboya. Cocinó por primera vez junto a sus abuelos, granjeros y pescaderos de quienes aprendió la importancia de los ingredientes.