

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

**Chef: Andrea Del Rosario Henning
Fonseca**

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Francesa

Tema: Restaurantes

Grado: 6to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 04/06/2021

Villa flores, Chiapas

Paul Bocuse

Hablar de los mejores chefs de la cocina francesa obliga a mencionar a Paul Bocuse, uno de los fundadores de la Nouvelle Cuisine. Fallecido el año pasado, su legado permanece muy vivo en su restaurante L'Auberge Paul Bocuse, emplazado cerca de Lyon.

Un estilo de cocina que se separó de los tradicionales cánones de elaboraciones complejas, caracterizó a Bocuse. Fue la suya una versión modernizada de la cocina francesa clásica, un activo agente innovador, buscando siempre lo nuevo. Se caracterizó por el énfasis en los ingredientes frescos, las salsas ligeras y por combinaciones inusuales de sabores. Su róbalo relleno con mouse de langosta envuelto en hojaldre se transformó en el plato estrella de L'Aberge.

Otro de sus platos famosos fue la sopa de trufas, compuesta de paté de hígado de ganso y de trufas, horneada con cobertura de masa de hojaldre. La corriente de la Nouvelle Cuisine convirtió a Paul Bocuse en el símbolo internacional de la cocina francesa.

Alain Passard

Líder de L'Arpège, su restaurante parisino, llega a la cumbre con una historia junto a figuras de renombre. Gaston Boyer fue un gran maestro para Passard; con él obtuvo dos estrellas Michelin a los 26 años. El rasgo de identidad de Passard es su afán de utilizar únicamente productos estacionales cultivados orgánicamente. Defensor a ultranza de los insumos frescos, cultiva sus propios vegetales, los que utiliza en la cocina de L'Arpège. Todo es orgánico en los jardines y huertas de Passard. En su restaurante, los menús se suceden acompañando a las estaciones. Es así que los platos clásicos conviven con algunas improvisaciones en función de los productos que cada día llegan de la huerta. Las recetas están destinadas al protagonismo de cada ingrediente individual, en una integración que los realza todo. De la huerta a la mesa, L'Arpège es considerado como el templo de la cocina orgánica.

¿Ejemplos de sus famosas preparaciones? Coloridos raviolis vegetales, remolacha con infusión de aceite de geranio, cebollas gratinadas con frutas del bosque, puré de naranja con espinacas, velouté de zanahoria y ajo. Algunos pescados y mariscos, combinaciones de toques de mar y lo mejor de la tierra, protagonizan sus creaciones sublimes. Un chef músico y pintor, con el espíritu poblado de armonías y de bellas imágenes, que transmite a sus platos. Un equilibrio perfecto entre salud, sabor y color es el resultado de la integración de sus habilidades artísticas, incluidas las culinarias.

Michel Bras

Aubrac, la tierra que lo vio nacer, siempre jugó un papel esencial en la cocina de Michel Bras. Es una región muy salvaje y natural. Crecer allí, le hizo amar la naturaleza y desarrolló en él una extraordinaria sensibilidad que se transformó en una filosofía de vida. Las emociones y el respeto por esos productos nacidos en la tierra, son el signo que identifica la cocina de Michel Bras. No en vano es considerado un gurú de la flora en la comida. Fue uno de los primeros chefs en utilizar plantas silvestres y flores comestibles. El producto es el rey de sus preparaciones y las técnicas lo sirven y lo realzan. Una cocina casi minimalista y sensible que ha cambiado el curso de la cocina contemporánea.

¿Un plato estrella de Michel Bras? El famoso coulant de chocolate, el postre volcán con exterior de bizcocho e interior fundido. El foie gras de pato natural y el gargouillou de verduras tiernas, ha sido también destacado por los comensales.

Anne-Sophie Pic

No hay dudas de que la genética llevó a Anne-Sophie por los caminos de la gastronomía. Sus abuelos eran cocineros y desde su infancia creció en este contexto, rodeada de aromas que provenían de las preparaciones del restaurante familiar. La cocina de esta extraordinaria chef deja a un lado las espesas y mantecosas salsas empleadas por los franceses clásicos. En su lugar, se inclinó por métodos novedosos y más livianos con un ligero toque asiático.

Pero esta chef no dejó de mantener, aunque renovados, alguno de los platos míticos de su padre o de su abuelo. Entre ellos destacan la corvina con caviar y el cangrejo de río gratinado. Reinventa las recetas de sus antepasados con nuevos ingredientes y renovados procesos. Pescados, mariscos, crustáceos, lubinas, bogavantes conviven en su carta con las carnes rojas y aves de corral. Pollito cebado de Bresse, molleja de cordero asado y caramelizado, pichón escalfado en caldo con guisantes, liebre al estilo real, son algunas de las tentaciones del menú.

Jean-Christopher Novelli

Novelli forma parte de la diáspora de chefs franceses por el mundo. Si bien comenzó su carrera en París, muy joven se instaló en Inglaterra. Sus restaurantes en Londres forman parte de su imperio personal. Además de estos, posee otros negocios de hostelería en Ciudad del Cabo y en la Normandía francesa.

Es un chef que sigue su corazón, y su corazón ha tenido experiencias de todo tipo, algunas bastante negras. Pero Novelli ha sabido transformarlas en oportunidades de aprendizaje; quizá por estos altibajos en su vida, su estilo se es original y siempre renovado. Los platos de este gran cocinero tienen algo de barroco y mucho de natural. Es como si un caleidoscopio le mostrara imágenes que el gran chef reproduce en sus elaboraciones. Las miniaturas impresionan y divierten; sus elaboraciones con carne son excepcionales. Vieiras y langostinos frescos, cebolletas recién cortadas, hierbas, salmón, y variados y originales aderezos son sus ingredientes preferidos. Juan-Christopher Novelli es un francés que deja muy bien parada a su tierra natal fuera de ella.

Guy Savoy

Es otro de los mejores chefs de la cocina francesa reconocido en el mundo. Tempranamente se incorporó a la Nouvelle Cuisine; lidera un restaurante en París y otro en Las Vegas, Estados Unidos. Heredero del talento de sus padres también dedicados a la gastronomía, Guy abrió puertas a sus propias ideas y fue definiendo su estilo. En el suntuoso marco de su restaurante a orillas del Sena, el chef ofrece sabores puros y marcados. Sus platos se caracterizan por el equilibrio en las combinaciones de ingredientes. Verdaderas obras de arte fruto del apasionamiento y del profesionalismo de un chef de primer nivel.

1.- Pavillon Ledoyen

En pleno corazón de los Campos Elíseos, el Pavillon Ledoyen es un elegante restaurante que acaba de conseguir su tercera estrella Michelin. El chef Yannick Alléno, al frente de sus fogones desde 2014, es parte fundamental de los éxitos de este establecimiento que ofrece una exquisita comida francesa tanto a la hora de la comida como a la cena. Su menú de 'tres estrellas' cuesta 380 euros por cubierto, pero para disfrutarlo tendrás que esperar –al menos– hasta junio, que es cuando su calendario tiene mesas disponibles

2.- Alain Ducasse au Plaza Athénée

El Hotel Plaza Athénée estado algunos meses en plena renovación, pero los resultados ha merecido la pena. Dos estrellas Michelin, ubicado prácticamente en el centro de París e inspirado en las piedras preciosas son algunas de las características más llamativas del restaurante Alain Ducasse del Plaza Athénée. La degustación de la más fina gastronomía se disfruta aún más estando rodeado de un ambiente de elegancia que solo abre sus puertas los sábados y domingos. Entre sus platos estrellas, las lentejas verdes con caviar, con un precio de 165 euros. El menú Jardín –que incluye tres platos, quesos y postre– cuesta 380 euros.

3.- Les Climats

En la Guía Michelin desde el pasado 2 de febrero, la calidad de las recetas de Les Climats se une a la perfección en un entorno de lo más original. Ideal para los aficionados al vino, el restaurante es una bodega abierta al público donde pueden contemplarse exquisitas botellas mientras se saborean los platos de la carta. Por ejemplo, calamares fritos con pimiento de Espelete y chorizo ibérico de bellota (42 euros); o rodaballo salvaje escalfado en horno bajo con coliflor cremosa (36 euros). Les Climats, con su peculiar estampado de leopardo, abre de martes a sábado sirviendo comidas desde las 12h hasta las 14.30h y cenas de 19h a 22h.

4.- Penati al Baretto

"La gastronomía italiana a dos pasos del Triángulo de Oro". Así se define Penati al Baretto, un restaurante que ha sabido ubicar lo mejor de las recetas italianas en pleno centro de París. Con una estrella Michelin, este establecimiento se guía con las directrices del chef Albertico Penati, quien ha elaborado un menú inspirado en el pintor Arcimboldo –famoso por sus cuadros manieristas del rostro humano creados a través de flores, verduras y frutas– por la elección de los productos estacionales provenientes de todas las regiones italianas. Consumir su risotto, ossobuco o su crema Torinese a los tres chocolates está al alcance de los bolsillos medios: un menú con entrante, plato principal y postre puede degustarse por 45 euros (60 euros en el caso de que se pida media botella de Chianti Classico).

5.- Rech

De nuevo Alain Ducasse vuelve a colarse en la lista de los mejores restaurantes de París. El chef francés se encarga de lo que para muchos es el mejor sitio para comer marisco y pescado de todo el territorio galo. Rech lleva caminando de la mano de este reputado cocinero desde 2007, momento en el que se decidió cambiar el rumbo del local y apostar los colores claros y el espíritu marinero en su decoración. La historia de Rech se remonta hasta 1925, cuando Adrien Rech montó una pescadería que pronto se convirtió en un lugar al que la gente acudía a consumir ostras. Su menú Dejeuner puede disfrutarse por 44 euros cada

cubierto durante el almuerzo (54 euros en las cenas), e incluye carpaccio de pulpo, guisantes con eglefino (haddock) o fresas al natural de postre.

6.- La Brasserie de l'Isle Saint-Louis

Además de los ricos platos que ofrece, el gran atractivo de La Brasserie de l'Isle Saint-Louis es su ubicación. Situado frente a unas maravillosas vistas de la Catedral de Notre Dame, este establecimiento recuerda los típicos restaurantes de la década de los 30. Tres generaciones han hecho del local un punto de encuentro para parisinos y turistas, que sucumben por igual a los encantos de una decoración vintage que incorpora las cómodas modernidades. Cuando hace buen tiempo, su terraza se convierte en un lugar de lo más cotizado para contemplar Notre Dame degustando una rica trucha asalmonada o una vinagreta de puerros. Abre de jueves a martes de 12h a 23h, y no es necesario hacer reserva. Su rango de precios se mueve en torno a los 40 euros.

7.- La Table du Connétable

Con dos estrellas Michelin, La Table du Connétable está especializada en cocina tradicional. Este restaurante, ubicado en el lujoso hotel de cinco estrellas Auberge du Jeu de Paume, ofrece la mejor cocina francesa custodiada bajo la mano del prestigioso chef Arnaud Faye. Abre de martes a domingo permitiendo disfrutar de sus platos solo a la hora de la cena (también al mediodía los viernes y sábados). El precio medio de su carta es de 130 euros, y entre sus recetas se encuentra una tortilla de langostinos por 58 euros.