

LOS MEJORES CHEFS DE LA COCINA FRANCESA



Históricamente Francia ha liderado la vanguardia de la gastronomía de primer nivel. Basta recordar que la **Guía Michelin** nació en el centro de Francia hace más de un siglo. En la actualidad, día marca la ruta de los mejores restaurantes del mundo. Seguramente seguirá haciéndolo por muchos años más.

Un camino necesario para conocer la gastronomía de un país es recorrer a quienes la hacen posible. **Los mejores chefs de la cocina francesa han dejado su huella en el universo gastronómico mundial.** Con su fama, producto de puro talento y habilidad, mantienen en alto la bandera de Francia dentro y fuera de fronteras.

Muchos y con fortalezas diferentes son los profesionales gastronómicos que pueden catalogarse como los 'mejores chefs de la cocina francesa'. Defendiendo la calidad y la fama de esta cocina, catalogada como una de las más refinadas del mundo, imprimen su sello y su identidad. Presentamos algunos destacados Chefs de la cocina francesa.

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'Auberge.

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 *foi gras* de pato natural y el *gargouillou* de verduras tiernas, ha sido también destacados 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 asada y caramelizada, pichón escalfado en caldo con guisantes, liebre al estilo real, son algunas de las tentaciones del menú.

. **Jean-Christophe 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-Christophe 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.

Herederero 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.

Patatas con caviar, sabayón de huevo, sopa de alcachofa con trufa y parmesano, salmonete con jugo de mantequilla y **algas** son algunos de sus platos que dejan huella en la memoria. **La estética de los platos completa el placer de los sentidos.**

Francia ha sido cuna de grandes chefs que han marcado la gastronomía de todos los tiempos. Guillaume Tirel, François Vatel, François La Varenne, Marie-Antoine Carême, Georges Escoffier son nombres históricos que han abierto el camino. Un camino que no ha dejado de transitarse por figuras de enorme talento.

S

Según la edición 2020 de la *Guía Michelin*, Francia tiene el mayor número de estrellas Michelin en todo el mundo. El segundo país es Japón, e Italia ocupa el tercer puesto.

Cada año, la *Guía Michelin* anuncia sus codiciados galardones: las estrellas Michelin. En ese momento cada país y cada restaurante se entera de si ha sido incluido en la lista de los galardonados y de si ha sido clasificado como un buen restaurante (una estrella), un restaurante por el merece la pena desviarse si uno pasa cerca (dos estrellas) o uno que merece la pena hacer un viaje especialmente (tres estrellas).

La *Guía Michelin* se expande cada vez más por el mundo otorgando distinciones a los restaurantes, incluidos los vendedores de comida callejera y los establecimientos de comida rápida de calidad, y por ello el número de restaurantes con estrellas Michelin en ciudades como Hong Kong o San Francisco

aumenta continuamente. No obstante, algunos países son considerados los “pesos pesados” de la alta cocina por poseer el número más alto de restaurantes con estrellas Michelin, como Francia, Italia y Japón.

¿Qué país tiene más estrellas Michelin?

Como la *Guía Michelin* es una institución francesa y la cocina francesa constituye la base de la cocina gourmet tradicional de la que han aprendido y tomado inspiración las altas cocinas de los países de todo el mundo, no es de extrañarse que Francia sea también el país que más estrellas Michelin tiene.

¿Cuántas estrellas Michelin tiene Francia?

Francia tiene el mayor número de estrellas, con sus 628 estrellas Michelin otorgadas en la *Guía* de 2020 (pero menos respecto a las 632 de 2019). Hay 513 restaurantes de una estrella. Francia es asimismo el país que tiene el mayor número de restaurantes con tres estrellas Michelin, que son 29, es decir más que cualquier otro país de Europa, empatando a nivel global con Japón. En Francia hay también 86 restaurantes con dos estrellas Michelin.

La *Guía Michelin de Francia 2020*

La gran novedad de la *Guía Michelin de Francia 2020* es que el restaurante *Paul Bocuse* de León, el establecimiento gastronómico del gran chef fallecido **Paul Bocuse**, ha perdido sus tres estrellas Michelin y ha sido degradado a solo dos estrellas.

El número de restaurantes con tres estrellas Michelin ha aumentado sumando tres nuevos, el restaurante de *Christopher Coutanceau*, en La Rochelle; el *Restaurante Kei*, de París, y el restaurante *L'Oustau de Baumanière*, de Baux-de-Provence.

Los 5 países con más estrellas Michelin en el mundo

Francia – Un total de 628 restaurantes con estrellas Michelin

- 513 restaurantes de una estrella
- 86 restaurantes de dos estrellas
- 29 restaurantes de tres estrellas

Japón – Un total de 577 restaurantes con estrellas Michelin

- 540 restaurantes de una estrella
- 8 restaurantes de dos estrellas
- 29 restaurantes de tres estrellas

Italia – Un total de 374 restaurantes con estrellas Michelin

- 326 restaurantes de una estrella
- 35 restaurantes de dos estrellas
- 11 restaurantes de tres estrellas

Alemania – Un total de 307 restaurantes con estrellas Michelin

- 258 restaurantes de una estrella
- 46 restaurantes de dos estrellas
- 12 restaurantes de tres estrellas

Estados Unidos – Un total de 169 restaurantes con estrellas Michelin

- 132 restaurantes de una estrella
- 23 restaurantes de dos estrellas
- 14 restaurantes de tres estrellas

¿Qué son las estrellas Michelin?

Las estrellas Michelin son distinciones que denotan la calidad de la buena comida, atribuidas en la *Guía Michelin*, que es la biblia de la restauración publicada por la famosa empresa de neumáticos francesa. Son consideradas el máximo galardón al que puede aspirar un restaurante.

¿Cómo hace un restaurante para ganar una estrella Michelin?

Michelin tiene muy bien guardados los criterios que aplica para adjudicar las estrellas, que siguen siendo un misterio tanto para los chefs como para los dueños de los restaurantes. Los inspectores de la *Guía Michelin* son siempre anónimos, pagan religiosamente la cuenta y pueden estar solos o acompañados. No hay manera de saber si un huésped es un inspector Michelin. Los responsables de la *Guía Michelin* suelen visitar varias veces un restaurante antes de decidir si merece una estrella Michelin, especialmente si se trata de adjudicar la segunda o tercera estrella.