

Raimundo García del Moral Garrido

Los paradigmas gastronómicos (III): La nouvelle cousine; o cuando el cocinero se convierte en artista

Raimundo García del Moral Garrido
Catedrático de Anatomía Patológica en la
Universidad de Granada y Gastrónomo.

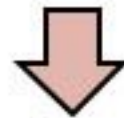
P
G
I
S

TERCER PARADIGMA GASTRONÓMICO: LA NOUVELLE CUISINE FRANÇAISE (1968-1993)

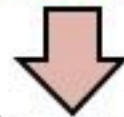
Raimundo García del Moral
Catedrático de Anatomía Patológica y
Dile tante Gastronómico

LA COCINA NO ES MÁS QUE LA REPRESENTACIÓN EN LA MESA DE LAS ILUSIONES Y CONFLICTOS DE LA SOCIEDAD DE CADA ÉPOCA

La Revolución Francesa y la ruptura con la opulenta cocina de la sociedad monárquica predecesora o **Primer Paradigma Gastronómico: El nacimiento del restaurante, el chef y el crítico gastronómico**



La eclosión de la alta burguesía durante la 2ª revolución industrial o **Segundo Paradigma Gastronómico: La Alta Cocina Clásica Francesa**



El mayo de 1968 y la búsqueda de nuevas sensaciones y experiencias : **Tercer Paradigma Gastronómico o Nouvelle Cuisine Francesa.**

LA NOUVELLE VAGUE DE FINALES DE LOS 50



MAYO DE 1968: LA CALLE COMO PROTAGONISTA



LA NOUVELLE CUISINE FRANCESA ROMPIÓ MOLDES

Dos características fundamentales:

- 1) Asincronía con Les Nouvelles Arts
- 2) La revolución culinaria la realizan reputados cocineros desde dentro
- 3) del sistema como renuncia a ser artesanos según propuso Escoffier

Los protagonistas:



Paul Bocuse



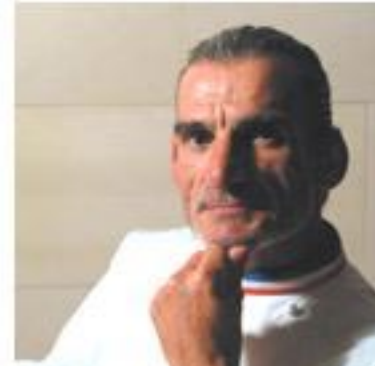
Michel Guérard



Alain Senderens



Hermanos Troisgros



Alain Chapel

Los lugares:

Los restaurantes propiedad de los chefs

Los productos:

Nuevas hierbas aromáticas, especias, frutas tropicales, multitud de pescados incluyendo los azules, diversas hortalizas humildes y cada vez más sofisticados y exóticos ingredientes

OTRAS REVOLUCIONARIAS PROPUESTAS DE LA *NOUVELLE CUISINE* FRANCESA

Las ideas:

La originalidad y los sentidos contra las reglas de Escoffier
Revolucionar el fondo, no tanto las formas y transformar al chef en el creador de una cocina donde prima lo natural, la belleza, la innovación técnica, la elegancia de los aromas y la pureza de los sabores. En definitiva, la NC supone la aparición del cocinero-artista

Los corresponsales:

- Henri Gault, Christian Millau y su mítica guía gastronómica

Roles en la sala:

- El plato se convierte en el centro de todo, de ahí su gran tamaño, que llega a ser de hasta 40 cm. de diámetro
- Se impone el servicio de los platos a la japonesa o bajo campana
- El maître recita la oferta de mercado o de la estación y el servicio, mucho más informal, pasa a segundo plano
- La salsera y el napado de los alimentos desaparece de la sala

OTRAS REVOLUCIONARIAS PROPUESTAS DE LA NOUVELLE CUISINE FRANÇAISE

Las ideas:

La originalidad y los
Revolucionar el f

el crea

innov

sabo

Los

- 4

Role

- E

- 3

- E

services,

- La salsera y el napado de los alimentos desaparece de la sala

- 1) Cartas con mucho menor número de platos
- 2) Nueva terminología para los platos impregnada de sentimiento, evocación y poesía
- 3) Trasgresión continua de las reglas empleando antiguas técnicas con novedosos ingredientes
- 4) Mezclas heterodoxas en el mismo plato (mar y montaña)
- 5) Aligeramiento de salsas y fondos
- 6) Uso de inimaginables cortes de pescado (*carpaccio*)
- 7) Incremento de la crudeza de los alimentos
- 8) Nuevas técnicas de procedencia oriental (*risottos, tajines, sashimis, etc.*)
- 9) Reducción del volumen de cada plato (cocina *minceur*)

PAN Y HUEVOS, PAUL CEZANNE (1865)



BODEGÓN CON HUEVOS, CLAUDE MONET (1888)



ENSALADA DE CANGREJO CON POMELO Y AGUACATE MICHEL GUÉRARD (1972)



LA NOUVELLE CUISINE DE MICHEL GUÉRARD



1



2



3

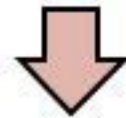


4

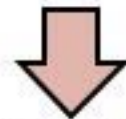
1. Isla flotante como un jardín con trufas y su puré caliente sobre sopa fría de guisantes
2. Salmonete con espaguetis e interiores de centollo
3. Ostra con jengibre, cilantro y chantilly de café verde
4. *Carpaccio* de bogavante

LA COCINA NO ES MÁS QUE LA REPRESENTACIÓN EN LA MESA DE LAS ILUSIONES Y CONFLICTOS DE LA SOCIEDAD DE CADA ÉPOCA

La Revolución Francesa y la ruptura con la opulenta cocina de la sociedad monárquica predecesora o **Primer Paradigma Gastronómico: El nacimiento del restaurante, el chef y el crítico gastronómico**



La eclosión de la alta burguesía durante la 2ª revolución industrial o **Segundo Paradigma Gastronómico: La Alta Cocina Clásica Francesa**



El mayo de 1968 y la búsqueda de nuevas sensaciones y experiencias : **Tercer Paradigma Gastronómico o Nouvelle Cuisine Francesa**



El nacimiento y desarrollo de la burbuja económica española o **Cuarto Paradigma Gastronómico: La Alta Cocina Española de Vanguardia**