

Raimundo García del Moral Garrido

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

Raimundo García del Moral Garrido

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

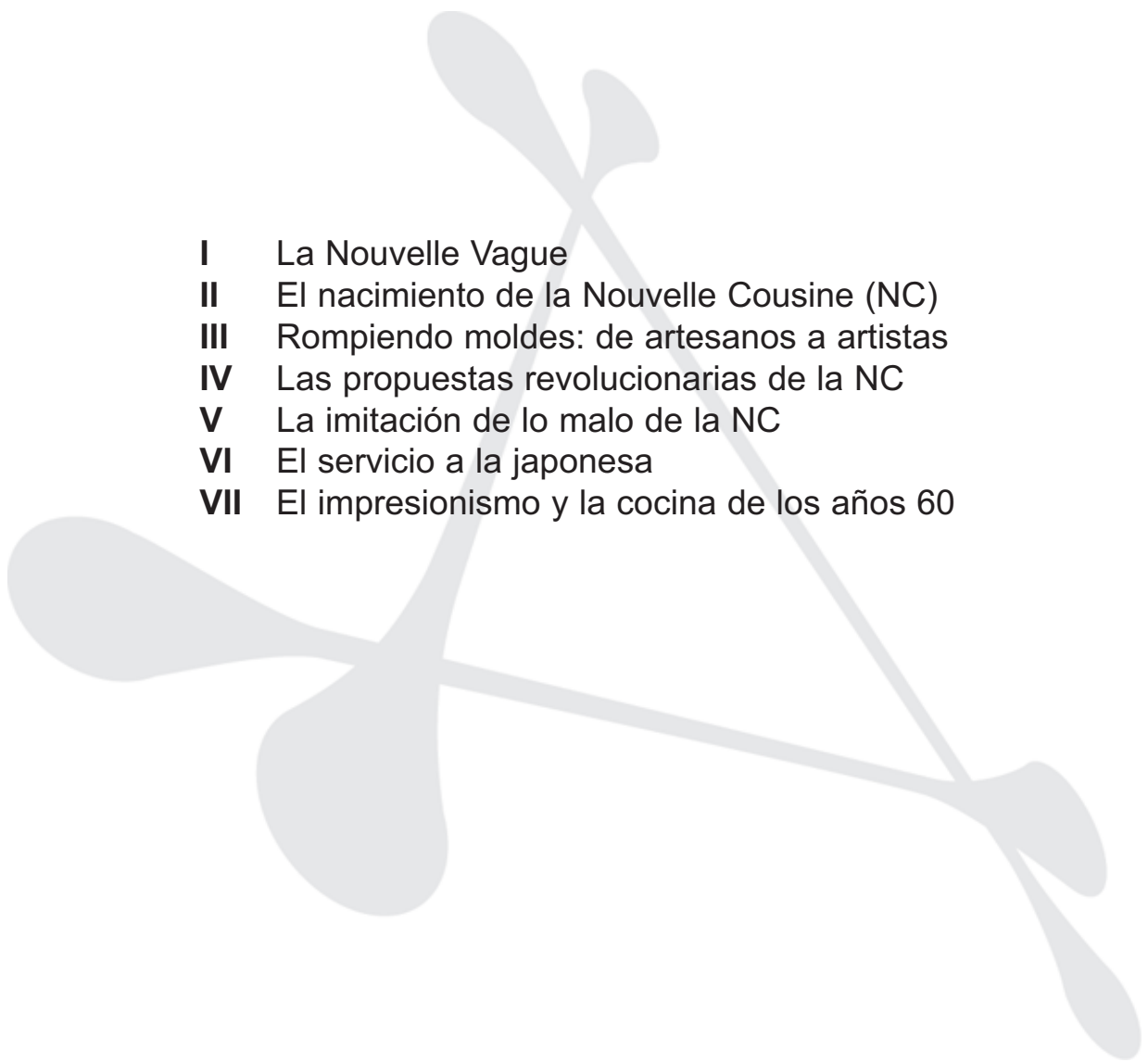
Raimundo García del Moral Garrido
Catedrático de Anatomía Patológica
en la Universidad de Granada y
Gastrónomo.

Cátedra de Gastronomía de Andalucía. Universidad de Córdoba

Raimundo García del Moral Garrido

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

Ideas Fuerza

- 
- I** La Nouvelle Vague
 - II** El nacimiento de la Nouvelle Cuisine (NC)
 - III** Rompiendo moldes: de artesanos a artistas
 - IV** Las propuestas revolucionarias de la NC
 - V** La imitación de lo malo de la NC
 - VI** El servicio a la japonesa
 - VII** El impresionismo y la cocina de los años 60

Raimundo García del Moral Garrido

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

ARGUMENTO

Mayo de 1968. En Francia las calles se llenan de jóvenes que quieren romper moldes en busca de nuevas sensaciones y experiencias. La burguesía europea se conmueve con la revuelta de sus hijos gritando por las calles de París.

Fue entonces cuando al amparo de lo que se denominó como la nouvelle vague –la revolución de las artes–, la cocina vive su tercera transformación con la llegada de la nouvelle cuisine francesa, la cual rompe también moldes.

Así lo sostiene Raimundo García del Moral, quien repasa las aportaciones de los mayores líderes de este movimiento gastronómico que se impulsa en la segunda mitad del siglo XIX.

Michel Guerard, Senderens, los hermanos Troisgros y Alain Chapel sientan las bases de una revolución que ya no tenía lugar en los grandes hoteles de lujo, sino en los restaurantes propiedad de los chefs.

Lo importante eran los sentidos y la originalidad. Lo que conlleva la aparición del cocinero artista y una nueva terminología para los platos impregnada de sentimiento, vocación y poesía.

“Transformaron al chef en el creador de una cocina donde primaba lo natural, la belleza, la innovación técnica, la elegancia de los aromas y la pureza de los sabores”.

Empezaron a realizar mezclas heterodoxas reuniendo en un mismo plato ingredientes del mar y de la montaña. Se redujo al mínimo el volumen de cada plato, marcando la tendencia el menú largo y estrecho. El plato se convierte en el centro de todo. Y todo sale perfectamente emplatado de la cocina.

La idea era impresionar al comensal, y para ello la Nouvelle Cuisine no sólo eliminó las cartas del menú y puso al mître a recitar la oferta de mercado de la estación anual, sino que impulsó el servicio de los platos a la japonesa, ocultos bajo campana, para que al descubrirla el comensal exclamara ohhh.!

Los Paradigmas de la Gastronomía se compone de una serie de cinco conferencias desarrolladas por Raimundo García del

Raimundo García del Moral Garrido

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

ARGUMENTO

Moral en el Máster de Gastronomía de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía de la Universidad de Córdoba en colaboración con la Fundación Bodegas Campos encontrándose agrupados en la web www.imatv.es bajo los siguientes títulos: Los paradigmas gastronómicos (I): 'De la cocina de los ricos a la cocina del pueblo. Antoine Carême'; Los paradigmas gastronómicos (II): 'La Alta Cocina clásica francesa. Las reglas de Auguste Escoffier'; Los paradigmas gastronómicos (III): 'La Nouvelle Cuisine francesa; o cuando el cocinero se convierte en artista'; Los paradigmas gastronómicos (IV): 'La Alta Cocina española de vanguardia; Ferrán Adrià y la abstracción culinaria' y Los paradigmas gastronómicos (V): 'El existencialismo gastronómico'.

Raimundo García del Moral Garrido

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

CONFERENCIA

Bueno, pues hubo que esperar casi un siglo para que hubiera algún movimiento en la cocina de Escoffier.

Ese movimiento supuso el tercer paradigma gastronómico, que aparece en mayo de 1968 y se caracteriza por la búsqueda de nuevas sensaciones y experiencias, a través de la Nouvelle Cuisine francesa. Este es el tercer paradigma del que yo me voy a ocupar ahora.

Tiene lugar ya en un período de tiempo mucho más corto. Si Escoffier ha durado 100 años prácticamente, la Nouvelle Cuisine francesa –digamos en activo, dura muy poco–, prácticamente no llega a 30 años; no llega a 30 años lo que dura la Nouvelle Cuisine francesa.

Tiene lugar también en París. Fijaros que aquí todos los movimientos han tenido lugar hasta ahora en París. Imaginaros que en París, no ya en mayo del 68, sino a finales de los 50 surge la Nouvelle Vague.

La Nouvelle Vague es la revolución de las artes. Se revoluciona la música, –la imagen es de un grupo musical de la época–, se revoluciona el cine, que había cambiado de manera radical. Ya no eran las producciones de Hollywood las que interesaban, ya lo que interesaba era la película en blanco y negro de aspectos concretos de la vida, con Jean Francois Truffaut, o con Godard.

Yo recuerdo perfectamente “Los 400 golpes”, en los artes y ensayos de la época, que era una película de la Nouvelle Vague.

Triunfa el neorrealismo de la posguerra italiana en Italia, esto ocurre en los años 50 –a finales de los 50–, y hay que esperar casi 10 años más para que aparezca la calle como protagonista en mayo del 68.

Y en ese momento surge la Nouvelle Cuisine francesa. De nuevo también de manera absolutamente sobrevenida. Es decir, la revolución iba por delante y la cocina estaba en otro sitio, ¿por qué?

Lo vamos a ver fácilmente; porque aunque la Nouvelle Cuisine rompió moldes, tiene dos características fundamentales, fue asincrónica con la nouvelle arts –ocurrió 10 años después de la nouveaux arts–, y la revolución culinaria la realizan reputados cocineros desde dentro del sistema, que renuncian a ser artesanos, según propuso Escoffier, y quieren ser artistas.

Raimundo García del Moral Garrido

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

CONFERENCIA

Estos protagonistas tenían todos tres estrellas Michelin, es decir, estaban ya reconocidos. Era de nuevo la salida de la nobleza a la calle, para ponerse al frente de la revolución gastronómica. No podía durar mucho, y aunque tuvo muchas cosas geniales, no podía durar mucho; duró 30 años, no llegó.

¿Quiénes la lideraron? Pues fundamentalmente Michel Guérard, Senderens, los hermanos Troisgros y Alain Chapel.

Porque Paul Bocuse –que fue luego el más conocido–, fue un señor que se subió al movimiento tarde. Él, en realidad, era más bien un cocinero de las ideas de Escoffier, lo que pasa es que es muy listo y se subió al carro adecuadamente. Y no sólo se subió, sino que lo lideró al cabo de unos cuantos años. Porque el genio lidera mal estos movimientos que muchas veces son mediáticos.

La revolución ya no tenía lugar en los grandes hoteles de lujo, sino en los restaurantes propiedad de los chefs. El chef ya también era empresario de su negocio, y eso daba importancia a que ya podía arriesgar más, porque lo que arriesgara lo iba a obtener él en beneficio.

¿Y qué hizo esta cocina? Pues cambiar los productos con los que se cocinaba.

Desaparecieron muchos productos de lujo. Y ganaron entidad nuevas hierbas aromáticas que estaban sólo en la cocina del pueblo, muchas veces del pueblo inmigrante.

Recoger las especias, también en esa cocina del pueblo. Empezar a traer frutas tropicales para ponerlas, no de postre, sino en ensaladas al comienzo del menú.

Incluyeron pescados azules en la mesa –que esto estaba prohibido en la cocina de Escoffier, Escoffier despreciaba los pescados azules–, lo que interesaba allí eran los pescados nobles, los pescados de río. Y de los pescados de mar los más nobles; la merluza, no el jurel, ni el boquerón ni este tipo de pescados.

Introdujeron diversas hortalizas humildes, incluyendo el nabo, ¿quién iba a comer nabo en un restaurante?, imposible de Escoffier. Y cada vez más sofisticados y exóticos ingredientes.

Raimundo García del Moral Garrido

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

CONFERENCIA

Impusieron algunas ideas, la originalidad, y los sentidos, contra las reglas de Escoffier.

Dijeron ellos; ¿cómo que aquí vamos a hacer siempre los platos como dice Escoffier?, Aquí vamos nosotros a inventar platos todos los días. Se metían en la cocina y cambiaban las reglas, cambiaban ingredientes, cambiaban normas; se convirtieron en inventores de platos. Y lo importante eran los sentidos –hacer disfrutar a los sentidos–, hacer que los sentidos encontraran cosas nuevas en los platos. Porque al final, ya sabéis, todos los días perdéis causas, dice el refranero español.

Lo nuevo es lo que impacta potentemente; lo que impresiona.

Lo que impresiona es los sentidos. Y entonces revolucionaron el fondo, no tanto las formas. Transformaron al chef en el creador de una cocina donde primaba lo natural, la belleza, la innovación técnica, la elegancia de los aromas y la pureza de los sabores.

En definitiva la Nouvelle Cuisine supuso la aparición del cocinero artista.

Esto lo hizo también una guía; la que creyó en estos cocineros. La guía de Henri Gault y Christian Millau. Estos hicieron una guía gastronómica ya mítica y que fue por el camino contrario a la Michelin, –la Michelin destacaba la cocina de Escoffier–, y esta guía empezó a destacar a la Nouvelle Cuisine francesa, como alternativa.

Esto lo hemos visto después. Aquí (en España) había unas guías –la guía Gourmetour, la propia de Michelin, etc–, que hacían una cocina, y llegó un señor llamado Rafael García Santos –a finales de los 80 principios de los 90–, y empezó a destacar a otros cocineros en esa guía que no eran reconocidos por los demás.

Fue el primero que sacó en una guía al Bulli –a Ferrán Adrià–, lo sacó con tres estrellas; con el máximo nivel.

Él heredó –Adrià–, una cocina estrellada. Pero le quitaron –cuando él llegó– estrellas. Es decir; cuando se fue el otro cocinero que había, a Barcelona, le quitaron estrellas al restaurante, y tardaron mucho en darle la segunda.

Raimundo García del Moral Garrido

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

CONFERENCIA

En la guía de Rafael García Santos, desde el principio, el Bulli era el mejor restaurante de España, en su opinión.

O sea que esto se repite, que la historia se repite. Pues esto es lo que pasó con la Michelin –que defendía la cocina de Escoffier de manera general–, y la guía Gault-Millau, que fue la que apoyó a la Nouvelle Cuisine francesa. Aunque luego se acabó convirtiendo a este movimiento –lógicamente–, la Michelin.

¿Qué cosas aportó la Nouvelle Cuisine francesa?

Bueno, pues las cartas con mucho menor número de platos. Escoffier había llegado en esos restaurantes de lujo a tener 60 platos –20 entradas, 10 o 15 pescados, 10 o 15 carnes, 10 o 15 postres–, una locura.

La Nouvelle Cuisine francesa ya ponía sólo 2 o 3, 4 primeros, 4 o 5 segundos. Vamos, 3 o 4 pescados, 3 o 4 carnes, algunos postres. Restringsieron la oferta.

Emplearon una nueva terminología para los platos impregnada de sentimiento, vocación y poesía, que ahora veremos algún ejemplo.

Trasgredían continuamente las reglas empleando antiguas técnicas con novedosos ingredientes. Por ejemplo hacer ensaladas con fruta tropical, que no era una cosa habitual. Las frutas tropicales se comían de postre sistemáticamente.

Mezclas heterodoxas en el mismo plato que Escoffier jamás haría. Escoffier jamás mezclaba ingredientes del mar con los de la montaña en el mismo plato. El mar y montaña es fruto de la nouvelle cuisine.

Escoffier decía; el pescado primero, un sorbete luego para eliminar los sabores y luego la carne. Eso del pescado, el sorbete y la carne sigue estando en vigor todavía. La Nouvelle Cuisine dijo: ¡no, no! lo del mar y la montaña, junto en el mismo plato.

Aligeraron salsas y fondos hasta hacerlas absolutamente livianas. Empezaron a hacer uso de inimaginables cortes de pescado. Y redujeron el volumen de cada plato hasta definir la llamada cocina minceur de Gérard. Eran muy pocas cantidades en el plato.

Raimundo García del Moral Garrido

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

CONFERENCIA

Roles en la sala. Pues bueno, antes —el ambiente, la atmósfera—, lo importante estaba en la sala. Aquí el plato se convierte en el centro de todo. Lo importante está en la cocina; el plato sale emplatado.

O sea, ya no se hace nada delante del comensal, todo sale perfectamente montado de la cocina. Y en un plato que llega a ser de hasta 40 centímetros de diámetro para destacar que lo importante es el plato y su contenido, no lo que rodea al plato. Esa es la explicación. Pero ese plato de 40 centímetros salía 8 o 10 veces de la cocina, y entonces comía uno pequeñas cosas, pero 8 o 10 pequeñas cosas son grandes cosas.

El problema es que en España los que imitaron a la Nouvelle Cuisine imitaron lo malo, no lo bueno. Lo bueno era que serían 8 platos. Y aquí decían: mira, vamos a imitar este plato —pero sólo éste—, para que nos salga más rentable el menú. Y entonces ponemos un plato muy grande y sólo un plato —o dos como mucho—, pero con muy poca cantidad en el centro. Por eso aquí en España el concepto, el criterio, que teníamos de Nouvelle Cuisine no era el criterio francés.

En Francia se hablaba de menú largo y estrecho y aquí se hablaba de menú corto y estrecho. Es decir; que aquí era muy poquito —y dos platos—, y eso claro era un fracaso, porque la gente se quedaba con hambre.

Pero la culpa no era del plato, que era muy grande. La culpa era del que no ponía los 8 platos que tenía que poner. El plato grande lo que ponía en relevancia era que lo importante estaba en la cocina, venía servido en un plato, que era el centro de la mesa.

Se impuso el servicio de los platos a la japonesa; bajo campana. Significa que llegaba el plato con todo oculto. No se veía nada, ni se preparaba delante del comensal. Sino que se ponían todos los platos en la mesa y entonces se quedaban expectantes los comensales, y todos los cocineros a la vez llegaban y levantaban la campana para que el comensal —exclamara ohhh—, y olía y veía. Esto es nouvelle cuisine.

El mître recitaba la oferta de mercado de la estación. Ni siquiera —a veces—, había carta. Te contaban: pues hoy tengo esto, tengo esto otro que me ha entrado del mercado. Y el servicio, mucho más informal, pasó a segundo plano. Se acabaron los camareros con la servilleta —con corbata, con pajarita—, no, no, ya había señores que se incorporaban con

Raimundo García del Moral Garrido

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

CONFERENCIA

un uniforme muy discreto, que no parecía ni uniforme y ni parecían camareros. La salsera y el napado de los alimentos desapareció de la sala.

Podríamos decir que la cocina en los años 60 –o sea, hace prácticamente nada, hace medio siglo–, reprodujo lo que hizo el impresionismo a mediados del siglo XIX, o sea un siglo después; darle relevancia a los alimentos.

Por ejemplo, los bodegones impresionistas, –este pan y huevos de Paul Cezanne, o aquí ya podéis ver este bodegón con huevos de Claude Monet–, donde hay otra cosa en el cuadro. Son cuadros de alimentos, pero cuadros donde el movimiento influye, donde parece que se van a caer rodando los huevos, donde están difuminados en la mesa. Esto fue la gran aportación, podríamos decir; que los cocineros de la Nouvelle Cuisine eran impresionistas en la mesa.

Por ejemplo un plato de la época, de 1972, es la ensalada de cangrejo con pomelo y aguacate –la revolución; cangrejo en una ensalada–, o sea, eso no se entendía en la cocina de Escoffier. Pomelo, ácido y amargo, mezclado en una ensalada, no pegaba. Y aguacate, un fruto tropical desconocido en aquella época en Francia.

O platos con nombres absolutamente maravillosos, que luego se han mistificado en la cocina española de los últimos tiempos, aunque también eran un poco cursis, la verdad. El plato número uno es la isla flotante como un jardín con trufa y su puré caliente sobre sopa fría de guisantes, de Michel Guèrard.

O el plato dos, el salmonete con espaguetis e interiores de centollo –¿Cuándo se iba a mezclar un marisco con el pescado, íntegro el pescado, hecho entero, sin quitarle la cabeza ni los interiores, sobre pasta?–, qué horror.

Ostras con jengibre, cilantro y chantilly de café verde. O el carpaccio de bogavante, cortar un carpaccio –en vez de carne–, de un marisco.

Estos eran platos de la Nouvelle Cuisine de Michel Guèrard.

Bien, pues con esto acabamos un poco la filosofía de los tres primeros paradigmas de la cocina.