

Gastronomía **Buen apetito**

por **Lluís Ruiz Soler** lruler@diariodeungloton.com

Bocuse se revuelve en su tumba

► Perplejidad mundial ante el anuncio de la edición francesa de la Michelin: el restaurante creado por el Cocinero del Siglo XX pasa de tres estrellas a dos

El restaurante Paul Bocuse tenía el récord absoluto de permanencia en la categoría de las tres estrellas Michelin. La alcanzó en 1965, cuatro años después de conseguir la primera.

Entre los que piensan que el antiguo Auberge du Pont de Collonges debería estar entre los triestrellados a perpetuidad y quienes creen que no lo merecía desde hace tiempo, aumenta la perplejidad el hecho de que Michelin haya anunciado anticipadamente, ya que no presenta su edición de 2020 hasta mañana, la decisión de dejarlo con dos. Su artifice fue condecorado con la Orden de la Legión de Honor de la República Francesa y proclamado Cocinero del Siglo XX por Gault-Millau o por el Culinary Institute of America. Paul Bocuse murió hace año y pico, a los 91 de edad, y Michelin ha tardado un poco más de la cuenta —con Santi Santamaria fue fulminante— en repercutir su pérdida sobre unos sucesores que ahora mismo tienen cerrado el restaurante, para reformarlo de acuerdo

con la modernización acometida ya en su propuesta culinaria. De cualquier modo, lo que se pone de manifiesto es la necesidad de la guía de descomprometarse con el clasicismo y de hacerse notar a toda costa, ante el empuje de los rankings que apuestan por la vanguardia. El fin de una era también se refleja, tarde y mal, en la Michelin.

El caso es que, cuando uno asumió en su más tierna juventud que la gastronomía iba a ser una obsesión, lo primero que hizo fue ir a San Sebastián a ver aquello tan novedoso que llevaba entre manos un tal Arzak. Y lo segundo, seguir hasta Lyon, buscando en la Maison Bocuse los antecedentes. Probamos la versión original de la lubina en costra que José Manuel Varó convirtió en estandarte del Delfín de Alicante o de la sopa Giscard d'Estaing —trufa y foie bajo una cúpula de hojaldre— que en el Montemolar de Altea bordaba Carmen Sturm, jijonenca casada con un alemán: la primera mujer en obtener una estrella Michelin entre nosotros.



RESTAURANTE PAUL BOCUSE

Paul Bocuse ha pasado a la historia como el líder de la Nouvelle Cuisine, aunque lo que hizo fue, más bien, depurar el clasicismo francés: «Me gusta la mantequilla, la nata, el vino, y no los guisantes cortados en cuatro». Su libro *La cocina del mercado* encarna una tercera onda del big bang originado por Carême en los siglos XVIII-XIX y expan-

dido por Escoffier en los XIX-XX. El director de su restaurante, Vincent Le Roux, asegura que, «con dos estrellas en la tierra y una en el cielo», le seguirán saliendo las cuentas. Es probable que, paradójicamente, la perplejidad desatada por Michelin le haga superar su media anual de 45 mil cubiertos, no precisamente baratos.