



I MESA REDONDA DE LA GASTRONOMÍA / CLUB DE GOURMETS



La I Mesa Redonda de la Gastronomía, que CLUB DE GOURMETS organizó a principios del mes de diciembre en Madrid, ha supuesto una ocasión sin precedentes en España para que los profesionales —vascos, gallegos, castellanos, catalanes, andaluces, murcianos— y los aficionados a la gastronomía convivieran durante varias jornadas de trabajo, establecieran lazos y llegaran a conclusiones comunes, en las que se puede destacar un sorprendente grado de unanimidad. La promoción y el rescate de las cocinas regionales; la defensa de los vinos de calidad a través de una mejor educación enológica de los profesionales y de sus clientes; la reivindicación del aceite de oliva; la desaparición del poco afortunado «menú turístico» obligatorio, están entre estas conclusiones a las que, con un auténtico consenso, se ha llegado. Serán sometidas a la Administración.

La presencia de dos «monstruos sagrados» de la cocina francesa, Paul Bocuse y Raymond Oliver, también sirvió a los asistentes españoles para conocer los entresijos de la profunda evolución —quizás revolución— de la «nueva cocina» francesa, que como ejemplo tiene tanto interés a este lado de los Pirineos. No faltó pimienta, por ello, a la condena de los excesos de algunos seguidores de esa nueva cocina. «Servir un "foie-gras" o un salmón crudos es un abuso sin justificación», diría Bocuse. Por ello, parafraseando al «Emperador» de Lyon, podríamos decir que el punto en común entre los asistentes y los ponentes —Juan Mari Arzak, Luis Bettónica, Manuel Llano Gorostiza, Néstor Lujan, Oliver, Bocuse y el moderador, que llevó todo el peso de las jornadas, Víctor de la Serna— fue éste: no importa que se haga cocina antigua o «nueva cocina», lo que importa es que se haga buena cocina.

Resumimos en este número las intervenciones durante la I Mesa Redonda, que serán editadas próximamente «in extenso».

Luis Bettónica: Los medios de comunicación y la gastronomía

Luis Bettónica, el gran crítico gastronómico italo-barcelonés, sustituyó a Enrico Guagnini, presidente de la Asociación Internacional de la Prensa Gastronómica, retenido en Italia por una huelga. Su disertación sobre los escritores y los periodistas dedicados a la gastronomía trazó una historia de la literatura «gourmande» desde los remotos escritos del griego Ateneo, con su «Banquete de sofistas» en el que se discutían temas teológico-gastronómicos, y «en cierto momento se plantea el problema de que quizá la cocina sea la base de la piedad».

Recordó Bettónica las primeras obras sobre cocina escritas durante el actual milenio; el decanato se lo disputan el francés Taillevent y algún español, en particular el catalán Ruperto de Nola, cuyo tratado «superó inicialmente los éxitos del Quijote». Era el final de la Edad Media, «época extraña, ruda y al mismo tiempo delicada», en la que, según dijo Bettónica, «durante algunos siglos preocupó de manera especial el problema de trincar y cortar los

alimentos, especialmente las carnes; sobre este tema más de un erudito se empeñó en describir complicadas técnicas, minuciosos métodos, pintorescos tratados, en virtud de los cuales para trinchar carnes había que ser un licenciado en tan noble y difícil arte».

Por aquel entonces se encuentran obras como las de Juan de Aviñón (Sevilla, 1418), en la que, según relata Bettónica, se define el comer como «movimiento de los miembros de la boca, que obran otra vianda para tornarla a semejanza del cuerpo».

Abuso de las especies

También glosó Bettónica la figura del cocinero y autor Martínez Montaña, figura clave de la gastronomía renacentista: «Este gran cocinero español, que combatió, tanto en la cocina como a través de sus trabajos literarios, el exagerado uso de especies tan de moda en aquellos momentos, nos ha dejado un libro de cocina muy importante del que se registraron 25 ediciones entre los años 1611 y 1823, llamado «Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conserjería». Parecida difusión tuvo la obra de Juan de Altamiras.

Pero a las suntuosidades culinarias y literarias del siglo XVIII seguiría la revolución, que como la otra nos llegó de Francia: «Durante el Directorio y el Imperio, la cocina, como oficio, quedó perfectamente estructurada en Francia, y al mismo tiempo apareció en realidad la figura del escritor gastrónomo; es decir, el autor que escribe de cocina no simplemente de manera técnica, es decir, no trata solamente el tema culinario, sino que se refiere a la cocina desde un punto de vista literario, histórico, crítico y hasta podríamos decir didáctico, dirigiéndose al aficionado al buen comer, Grimod de la Reynière y, sobre todo, el gran Brillot-Savarin, inaugurarían esta nueva cadena literario-gastronómica.»

Mencionando al «príncipe» Curnonsky, Bettónica glosó también las figuras españolas: Post-Thebussem, Emilia Pardo-Bazán, Julio Camba. A pesar de esas influencias, dijo, a principios de este siglo la literatura de la cocina quedó, en España, «bastante reducida al tratado culinario», y languideció.

Pero se llega a la segunda mitad del siglo XX y va a aparecer la nueva literatura gastronómica, la de los críticos y periodistas, la de las secciones gastronómicas que van adquiriendo puestos fijos en la prensa periódica. «Recordemos como precursores inmediatos al conde de los Andes con sus amenas críticas de restaurantes en «ABC», de Madrid; a Néstor Lujan con su sección «Coma bien», en «Destino», de Barcelona, dijo Bettónica.

Resucita la gastronomía

¿Qué significa este nuevo «boom»? Responde Bettónica: «Significa evidentemente que en estos años la gastronomía parece haber perdido ese matiz de elitismo, ese matiz de exclusividad, ese matiz de cosa reservada al recalcitrante pecador de gula, al glotón epicúreo, al parásito de la sociedad. Porque, digo yo, si en periódicos de gran solvencia, de gran tirada, en revistas muy importantes vemos cómo la sección gastronómica va teniendo cada vez más espacio, más atención, quiere decir que hay un amplio, un muy amplio sector del público al cual le interesa el tema».

De esta manera, afirmó Bettónica, la prensa puede hoy contribuir decisivamente a la difusión de la gastronomía. Sin embargo, en esta simbiosis periodista-restaurador que así se crea, puede llegar un momento de fricción: la crítica. De ello dice Bettónica: «Un restaurador me decía hace muy poco tiempo en una amistosísima charla: "Ustedes hablan, ustedes dicen, pero yo quisiera saber si ustedes conocen a fondo nuestros problemas para atender a un determinado número de clientes..." Yo le contesté que evidentemente no conocemos estos problemas y es muy difícil que lleguemos a conocerlos, entre otras cosas porque no forma parte de lo que realmente nos interesa. Nos interesa decirle al lector si le conviene o no ir a un determinado restaurante». Y esto —insistió Bettónica— con la inevitable subjetividad, pero sin opinar «ex-cathedra» y sin caer en la crítica por la crítica.

Durante el coloquio, muy animado, que siguió a la disertación de Luis Bettónica, José Guillermo Alcalde planteó el problema de las guías gastronómicas, lamentando Bettónica la carencia de

guías serias sobre toda España, realizadas en España. En cuanto a ser duros explícitamente con los restaurantes malos, como sugería Alfonso Carreño, en vez de sencillamente silenciarlos —de lo que se mostraba partidario Gonzalo Sol—, Bettónica se mostró de acuerdo, pero sólo cuando se tenga resuelto el problema, pendiente, de la información sobre los buenos restaurantes.

Manuel Llano Gorostiza: La Rioja y sus problemas

Manuel Llano, en su charla sobre la situación vinícola, anunció de entrada su intención de ceñirse a la de la Rioja, que conoce particularmente bien. Glosó —«aunque no quiero en este momento pecar de chauvinismo»— la progresión de los vinos riojanos desde los primeros experimentos del marqués de Murrieta con técnicas bordelesas allá en el cerro de Ygay, hasta el momento actual en que el vino de Rioja es «un vino de excelente calidad que no tiene nada que envidiar a los franceses».

Pero los problemas son múltiples, dijo Llano, empezando con las varias «invasiones» de la Rioja, que trajeron cosas buenas como las técnicas francesas, y otras menos como han sido las entradas sucesivas de las empresas bilbaínas, las jerezanas y las multinacionales, estas últimas «con sus computadoras, con sus problemas de termo-vinificación, de filtración esterilizante, de rayos ultravioletas, de infrarrojos, de maceración carbónica».

Si el vino de Rioja, con todo esto, sigue siendo bueno, Llano apunta que tiene gran mérito y afirma que se debe criticar «los problemas de estructura, no en viñas ni en bodegas, sino en la sociedad circundante, que ha hecho que nuestros vinos, a pesar de sus calidades, no lleguen a tener en el mundo la consideración que tienen los franceses».

Denominaciones de origen

El retraso de España sobre Francia en lo referente a los Consejos de Regulación de Denominaciones de Origen afecta "particularmente, según Llano, a la Rioja; tienen, dijo, «pocos años y poca experiencia». Y ahora que van empezando a funcionar, mantienen sus sanciones y multas tan en secreto que se puede pensar, erróneamente, que siguen siendo inoperantes.

Criticó Llano la estructura financiera de las empresas bodegueras de la Rioja y la falta de ayuda bancaria —a pesar, dijo, de las excepciones que constituyen la presencia de bancos en algunas bodegas—. Criticó también el fracaso en algún detalle como ha sido el diseño de una botella exclusivamente riojana. Mencionó la escasa ayuda, durante años, de los agregados comerciales españoles en el extranjero cuyos semejantes —«afortunadamente hoy ya no existen»—, y el problema de la desaparición del «sommelier» en España y por ende la falta de consejos solventes a los clientes y de un buen aprovisionamiento y una buena conservación del vino.

En el debate que siguió, Víctor de la Serna advirtió que, en su condición de presidente de la Academia Internacional del Vino y de viticultor en la Rioja, se despojaba de su condición de moderador, «para convertirme en inmoderado». En efecto, participó muy directamente en el coloquio, que fue el más largo y variopinto de toda la Mesa Redonda.

Planteó Andrés Vicente el tema del posible fraude en los años que aparecen en las etiquetas, concurriendo Llano, que recordó la mítica añada de 1928 y la sospechosa cantidad de botellas de ese año en circulación, «problema del Consejo Regulador, por otra parte disculpable; estamos ya en un momento en que ya podemos exigir todo esto, mientras que hasta ahora francamente no lo podíamos exigir, bastante era con saber que el Consejo estaba reteniendo la llegada de vinos manchegos o la de vinos argelinos para coupages».

Las añadas no significan nada

Intervino entonces Víctor de la Serna, para recalcar el problema de la confusión geográfica en la Rioja —70.000 hectáreas, con 131 municipios y una sola denominación de origen—, comparada a la Borgoña —7.000 hectáreas, 15 municipios y 167 denominaciones de origen—, y el de la confusión de añadas, ya que los propios reglamentos del Consejo hacen que sean obligatorios los «coupages» de caldos de distintos años, y distintos pagos, que se mezclan en una sola botella bajo una sola «milésima» y una sola denominación. Abogó por una diversificación de las denominaciones riojanas, que permita a las tierras nobles y atlánticas de las Riojas

alta y alavesa, que plantan la fina uva del tempranillo y no la productiva y vulgar garnacha, el diferenciar sus productos de los inferiores de la Rioja baja.

Mencionó Llano el fraude, por él detectado, de vinos de la Rioja baja que tienen hasta dos grados más de la graduación alcohólica que anuncian en sus botellas; lo cual se debe —apuntó Víctor de la Serna— al uso de la mediterránea garnacha y al clima caluroso de este área, que hace que sus vinos pierdan la fina textura del buen caído riojano. Por otra parte, agregó Llano, la Rioja vende el doble del vino blanco que produce...

Se habló de los famosos caldos de Valladolid, de los que Llano dijo que podrían ser buenos, grandes vinos, sin defectos graves de vinificación, por ejemplo en las trasiegas, que son la causa de que tantas botellas de esa célebre marca se echen a perder (cien de cien abiertas en una boda eran puro vinagre, según informó C. Cortés).

Raymond Oliver: eslabón entre lo tradicional y lo nuevo

El cocinero famoso —catorce años ante las cámaras de la televisión francesa- y propietario del restaurante «Le Grand Véfour» que es Raymond Oliver fue presentado por Víctor de la Serna como «eslabón entre la cocina tradicional y la nueva»: cocinero desde 1925, su veteranía no le ha impedido unirse espiritualmente al grupo de los «jóvenes turcos» que son Bocuse, Troisgros, Haerberlin, Guérard, y ser con ellos un renovador de la cocina.

Oliver explicó, entre sonrisas, que había llegado a la conclusión de que la cocina es un humanismo por obligación, debido a una errata en el programa de una conferencia que debía pronunciar sobre este tema... pero entre interrogantes, que un tipógrafo olvidó, lo que —asegura Oliver— no le dejó más remedio que hacer suya esa aseveración.

La cocina es una forma, aunque sea menor, de civilización, dijo Oliver, y como tal se desarrolló desde el Paleolítico. Subrayó que, a diferencia de cocinas como la china, Invariadas desde hace seis mil años, las hay como la francesa, que son móviles, adaptables y en constante evolución, lo que les da un Interés particular. {Sólo las cocinas de los países con viñedos han logrado evolucionar, añadiría al final de su disertación.} Sobre este tema recomendó «para las noches de insomnio» el gran tratado «Lo crudo y lo cocido», del filósofo y etnógrafo Claude Lévi-Strauss.

Pero, ¿por qué es un humanismo la cocina? Responde Oliver: «Porque ha sido necesario un enorme progreso entre la primera bullabesa, la de Plinio el Viejo, y la que hoy hace Michel en la "corniche", sobre Marsella».

Han sido necesarios verdaderos cataclismos históricos, como el descubrimiento de América por Colón o la invasión de Europa por los árabes, para que nuestra cocina se fuera enriqueciendo de elementos esenciales como son el tomate o el azafrán, afirmó Oliver.

Distinguió Oliver entre los tradicionalistas y los modernistas en la actual cocina; la cocina de aquellos es la de la mujer, altruista y que repite con amor una receta para sus seres queridos; la de los renovadores es la cocina del hombre, egoísta, que cocina para si mismo e inventa para demostrar su superioridad a los demás.

La pobreza es otra causa de evolución: zonas de escasos recursos en Francia como son Auvergne y las Landas han hecho grandes aportaciones gastronómicas desde su pobreza.

Oliver trazó la historia de la gastronomía francesa, desde la época galorromana, pasando por la gloriosa de Taillevent en la Edad Media, por los cocineros italianos de los Mediéis, por la Revolución francesa y la propularización de la gastronomía, por Napoleón III y el orden que dio al servicio de las comidas, seguido por la codificación de Escoffier, cuya «Biblia» sirve hoy de fundamento a la «nueva cocina» francesa. De ella dijo Oliver que lo que cuenta es que sea buena, no nueva o antigua. Y criticó la falta de rigor y de bases de algunos jóvenes: «Sin saber hacer una salsa bechamel no se puede lograr una Mornay».

Nuevo material

En la constante investigación culinaria francesa, Oliver destacó las posibilidades que ha dado el nuevo material, como los hornos infrarrojos. Recalcó que todos estos progresos son imposibles si no se hace, como toda la mejor «nouvelle cuisine» ha hecho, un gran uso de los productos regionales y de temporada: «Si se hace desde siempre, en Burdeos, lamprea con vino tinto y puerros, es que cuando la lamprea sube por el Carona es cuando hay vino tinto y se dan los puerros».

En el turno de preguntas, Jacinto Sanfelú asaeteó a Oliver con preguntas sobre la cocina española, de la que Oliver destacaría la paella, la zarzuela, los pescados.

Una larga discusión sobre congelación, que se dividiría entre este día y el del debate que siguió a la intervención de Paul Bocuse, permitió al gran conocedor que es Oliver informar que es perfectamente posible el congelar con buenos resultados alimentos frescos, si se congelan a fondo, a un mínimo de 38 grados bajo cero, por el procedimiento del nitrógeno líquido, y que se conservarán bien un mínimo de cien días —a veinte bajo cero, al menos—, pero que después se estropearán rápidamente los más grasos, como el «foie-gras».

Raymond Oliver aseguró que la cocina marroquí es la mejor del Mediterráneo... aparte de la francesa. Y defendió con entusiasmo el uso del ajo en la cocina, así como el del aceite de oliva.

Juan María Arzac: cortesía y firmeza con el cliente

Juan María Arzac, donostiarra, abogado, de treinta y cuatro años, es quizá hoy el primer cocinero-propietario de España, y los clientes se agolpan en su pequeño local guipuzcoano. Por ello, fue su tema las relaciones del cocinero; con esa clientela.

Distingue Arzac entre el cliente conocedor, generalmente asiduo de la casa, que llega a ser colaborador, amigo «y hasta conejillo de Indias», cuyas críticas, incluso severas, son imprescindibles, y ese otro cliente, a menudo de paso, que se distingue por su desconocimiento de la cocina y por su frecuente gusto a poner reparos a todo, para impresionar a sus compañeros de mesa.

Cuando un cliente rechaza un plato, Arzac defiende un peculiar «modus operandi»: inmediatamente se retira el plato y se sustituye por otro, quizá de jamón o de otra cosa, para dejar sentado que no se pretende discutir el derecho del cliente a rechazar el que recibió. Después, Arzac prueba el plato discutido; si considera que el cliente tiene razón, que está mal preparado, inmediatamente lo reconoce. Si no le encuentra peros, lo dice con tacto, pero con firmeza. «A menudo, lo que ha pasado es que el cliente estaba mal informado y esperaba otra cosa. Hay que explicarle, por ejemplo, que una salsa al oporto es necesariamente dulce».

Una buena información al cliente sobre especialidades peculiares de la casa o de la región, y sobre los vinos —«nunca recomendar automáticamente el más caro de la carta»— son imprescindibles, recalcó Arzac.

Víctor de la Serna y el menú turístico

Después de la conferencia de Juan María Arzac, y también al final de la Mesa Redonda, Víctor de la Serna hizo dos completos resúmenes críticos de lo dicho por los distintos oradores. En esos resúmenes-debates se destacó el general ataque a la imposición de un menú turístico por el Ministerio de In formación y Turismo, y se abogó por que se devuelva a los restaurantes la libertad de establecer sus cartas a su gusto, con la inclusión de menús gastronómicos, si así lo desea el restaurador, precios acordes con la categoría del local y de los manjares que en él se elaboran.

A raíz de una intervención del cordobés García Marín se suscitó el tema del aceite de oliva y de su lamentable sustitución, hasta en las freidurías de las más castizas ferias andaluzas, por lamentables aceites de semillas. El marqués de Desio, en brillante intervención, advirtió — después de un recuerdo a los desaparecidos vinos alicantinos— sobre la amenaza del aceite de

cacahuete.

El rescate de la cocina regional no es problema, dijo Víctor de la Serna, de los buenos restaurantes del país, incluso los de lujo como «Horcher» o «Jockey», que hacen toda una gran labor, sino de los pequeños, los vulgares, los que fueron dignas y buenas tascas y hoy sirven cóctel de gambas. Marisol Vicente propuso al respecto unas reuniones periódicas entre los dueños de los restaurantes «y poner más ilusión en la cocina, que yo creo que muchas veces la gente se olvida de ello por el sistema bolsillo; el bolsillo es menos importante que el tener buenos amigos que van a comer a tu casa porque se encuentran a gusto».

A este deseo de mayor unión y contactos entre los buenos restauradores del país respondió Víctor de la Serna revelando que ya alguno, como Jacinto Sanfelú, está preparando algún organismo que consiga ese fin. Y, como apostilla, A. Flamarique pidió que se alentara el consumo de panes locales, artesanos, y no los de las panificadoras.

Néstor Lujan y las nuevas tendencias

Para el «maestro» de los escritores y periodistas gastronómicos, como le llamó Víctor de la Serna, el esfuerzo de simplificación y retorno a los orígenes que está en la base de la «nouvelle cuisine» —tanto por razones de la vida moderna, como de la carestía de los productos, como de las razones médicas—, es paralelo, semejante al esfuerzo de reencuentro con las cocinas regionales, que son la sencillez misma.

El movimiento creciente hacia el respeto a la naturaleza no es ajeno a toda esta tendencia, según señaló Néstor Lujan. Y las conservas no son, «per se», condenables, ya que «productos que conocemos y amamos como el caviar, el "foie-gras", el salmón ahumado, el salchichón, el chorizo, son conservas, aunque no nos acordemos de ello porque son tradicionales. Yo sólo estoy contra la mala conserva».

El gusto creciente de la gente, de las familias, por lo verdadero y lo tradicional, fue ilustrado por Lujan con el ejemplo del «pan de payés» que crece en popularidad en Barcelona, a pesar de la invasión del triste producto de las panificadoras, a las que atacó duramente; mencionó también el éxito de los dos artesanos de Arenys de Munt que siguen haciendo el pan de siempre. El retorno a los particularismos es notable hasta en la alimentación industrial, según apuntó Lujan.

Néstor Lujan cree ver los atisbos de un resurgimiento, tanto en España como en Francia. Recordó sus viajes con Juan Perucho cuando preparaban hace doce años su libro de la cocina española: «Entonces no se podía comer en Cuenca. Hoy hay tres o cuatro sitios donde se come muy honorablemente cocina del país. Y, aunque quizá sea una rara excepción, el otro día nos encontramos con media docena de platos manchegos muy dignos, en el parador de Albacete».

En cuanto a Francia, Lujan recordó el «callejón sin salida» de la fastuosa y cansina, carísima e indigerible cocina tipo Segundo Imperio, superada por el movimiento renovador de los jóvenes de la «nouvelle cuisine».

En todo ello, Luján quiere ver una mayor cultura del restaurador y del cliente, y cree que hay motivos de un cierto optimismo sobre el futuro gastronómico.

En el debate que siguió, se registró la petición de Raimundo González de que los periodistas especializados contribuyeran activamente a esa tarea de incrementar la cultura gastronómica de profesionales y de clientes.

El «emperador» y su «banda»

Con cincuenta años, condecorado por Valéry Giscard d'Estaing y —por lo menos— tan famoso como su presidente, Paul Bocuse, que reina en Collonges au Mont d'Or, cerca de Lyon, es el «emperador» de la «nouvelle cuisine», el jefe más o menos oficioso de la pandilla de amigos, cocineros, que son sus apóstoles. Con su libro «La cocina del mercado» ha plasmado los principios de la sencillez, la búsqueda de los productos más frescos, los de temporada.

Quizá por todo esto empezó su disertación, la última de la Mesa Redonda, con una advertencia —como había hecho su amigo Oliver— a esos jóvenes que todo lo confunden y lo dan todo crudo, creyendo ser revolucionarios.

Bocuse cedió humildemente el padrinazgo de la «nueva cocina» al gran Fernand Point, ya fallecido, en cuyo restaurante de Vienne se reunieron a trabajar, hace quince o veinte años, jóvenes marmitones y pinches que allí fraguaron su amistad y aprendieron de Point los grandes principios de la frescura y la autenticidad.

De Point, dijo Bocuse: «Compró "La Pyramide" en 1924, cuando era un sitio especializado en banquetes: 284 durante el año anterior. Lo transformó buscando los productos de la región, y también de la Bresse, de donde era su madre. Llevó hasta el Delfinado las especialidades de la Bresse, o sea, en particular, el pollo a la crema. (Explicó que este pollo de Bresse, grande, gordo, que sólo come maíz, está protegido, como un vino, por una denominación de origen, y cuesta ocho veces más que un pollo industrial.) Este es un pollo matado por la mañana, guisado ese mismo día, y bañado en crema que también es de esa mañana. Eso era ya un poco la cocina del mercado».

Bocuse recordó la formación de su «banda», con los hermanos Troisgros, Outhier, Gaertner, Peyrot. «La Nueva Cocina nació un poco por casualidad», dijo. En particular se debió este movimiento a la unión de ese grupo de amigos en una asociación que comenzó a promover su forma sencilla y desmitificadora de ver la gran cocina francesa.

Pero Bocuse, como Oliver, subrayó que quizá se haya hablado demasiado de esa nueva cocina, que lo que importa es que sea buena, «francesa, española o de donde sea», recordando su cena en Madrid, la víspera, a base de mariscos y de un rodaballo con vieiras. Subrayó: «Decimos, porque somos muy duchos en relaciones públicas, que Lyon es la capital mundial de la gastronomía. Pero yo digo que en Lyon no hay grandes cocineros, sino grandes productos. Y eso hace nuestra fuerza: la elección de lo más fresco». Citó el ejemplo de la Mere Brazier, que durante cuarenta años sirvió el mismo menú, con sus fondos de alcachofas al «foie-gras», su «quenelle» de lucio y su pu-larda hervida. «En su sencillez y calidad, eso ya era, quizá, la nueva cocina. En Francia, por fortuna, el público acepta a regañadientes los productos demasiado industrializados, como el pollo con sabor de harina de pescado, que fracasó y ha sido sustituido por otros productos mejores.

¿Qué hemos cambiado? No hemos cambiado nosotros, sino nuestra forma de vida, responde Bocuse, que está «en total desacuerdo» con las cocinas dietéticas: «Si a nuestra cocina francesa se le quita la crema, la mantequilla y el vino, ya no es cocina francesa».

En el animado coloquio que siguió, Bocuse dio sus ideas sobre la congelación, junto a su amigo Oliver —como ya queda reflejado más arriba—, sobre la caza menor («no me gustan los adobos, y las perdices y conejos tiernos y jóvenes pueden muy bien comerse recién muertos») o sobre el queso («para conservarlo lo mejor es una neverita aparte, con unos cinco grados de temperatura y muchos paños húmedos recubriendo el queso»).

Concluyó Bocuse rindiendo un especial homenaje a Point y, sobre todo, a Oliver, que han conseguido sacar al cocinero del anonimato algo vergonzante de sus fogones y darle una dignidad y una personalidad nueva. Casi todos los restaurantes franceses de tres estrellas, observó, pertenecen a sus cocineros, y el futuro de la gastronomía es de los cocineros-patronos.