Image not found or type unknown

Una historia de la Nouvelle Cuisine

Oscar Caballero

Fecha de publicación:
06/10/2021

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Telefóno: 91 423 37 11

Email:
lescudero@planeta.es

La historia de la *nouvelle cuisine* que conquistó el mundo, como nunca se ha contado, del invento de la cocina mediterránea en la alta gastronomía y de su gran emperador actual, Alain Ducasse

La historia de la *nouvelle cuisine* que conquistó el mundo, como nunca se ha contado, del invento de la cocina mediterránea en la alta gastronomía y de su gran emperador actual, Alain Ducasse

En este libro caben dos revoluciones gastronómicas: el nacimiento de la nouvelle cuisine francesa, en los 1960, entre una ensalada loca y un salmón con acedera, en platos de 33 cm, y el nacimiento de la alta cocina mediterránea, en 1987, en Montecarlo.

Los líderes de la primera —sin la cual no habría habido nueva cocina española— se llamaban Guérard, Troisgros, Bocuse, Gault, Millau. Y la religión que fundaron y a la que se convirtió medio mundo, tuvo incluso decálogo. Lo lanzó, en 1973, la revista Gault et Millau, que a su vez revolucionó la crítica gastronómica.

En cuanto al fenómeno mediterráneo de 1987, que por primera vez plantó una botella de aceite de oliva entre manteles de hilo y platería, tuvo sus ideólogos (Roger Vergé, Louis Outhier, Jo Rostang), sus eminentes discípulos (Bruno Cirino, Jacques Maximin) y sobre todo un codificador, Alain Ducasse.

Hoy, Ducasse dirige más de 50 cocinas en tres continentes y es líder mundial en número de estrellas Michelin.

Curiosamente, y hasta este libro, nadie había contado la historia de la nouvelle cuisine francesa en detalle, con la vida de sus protagonistas, ni la manera en la que la propia historia de Ducasse llegó a imbricarse en la de la nouvelle cuisine.

Este libro atraviesa el siglo XX —con un alto incluso en el París ocupado y la colaboración con los nazis de un luego famoso crítico— y llega hasta hoy, cuando Guérard anuncia que la gastronomía nunca muere y Ducasse, que había vuelto a innovar con la cocina naturalista, se reinventa.

¿Apuntes para una próxima revolución?

«Llegabas a trabajar cada día con la ilusión de que nada sería como el día anterior. Habría nuevos sabores nuevos colores. Y a los clientes les pasaba más o menos lo mismo. Por eso llenaban los restaurantes.» (Bruno Cirino)

Oscar Caballero

Oscar Caballero es corresponsal gastronómico de *Club de Gourmets* en París desde 1981 y desde entonces también de temas culturales y espectáculos para *La Vanguardia*. En *Leer* publica su Carta de París cada mes. Es el único miembro extranjero de la asociación francesa de críticos gastronómicos y de la Société des Gens de Lettres. Además es autor de una veintena libros, entre ellos el primero publicado sobre El Bulli.