

# Sabor y gestión

En el hall que lleva a la habitación nº7, un confesionario. Uno cree ver a Bernard Loiseau y escucha su pregunta, de ansioso irreprímible: “¿te ha gustado?” ¡Sí, padre! Su cocina le sobrevive. Y Dominique Loiseau redondeó, en diez años, un sólido grupo.

**Texto: Óscar Caballero**

**Fotos: Philippe Schaff**

**P**osta de diligencias en la que fuera Via Agrippa, Grand Chemin, Nacional 6 y hoy es la D906, Paul Budin crea en 1904 un hotel –calefacción y baños!– con restaurante, La Côte d’Or. En la primera guía Michelin con estrellas (1926), obtiene una. Las otras dos serán de Alexandre Dumaine (1895-1974), propietario desde 1930, quien lo convierte en etapa gastronómica obligatoria.

En marzo de 1975, Claude Verger se queda una Côte d’Or de capa caída. La pone en manos de Bernard Loiseau, 24 años, pero casi diez en cocinas, con iniciación a la dura en Troisgros. En 1981 ya recuperó 2\*, prestigio y clientes. En 1982, como además de cocinar bien está loco, se endeuda y se convierte en propietario.

Año clave: 1986. Conoce a Dominique, periodista de L’Hôtellerie, el diario profesional: diplomada en bioquímica y microbiología, profesora en escuela de hotelería, CAP –certificado de aptitud profesional de cocina– y el libro Higiene y

Restauración (Hoy, su bibliografía suma tres libros técnicos, un Bernard Loiseau Mon Mari y Tout Loiseau, con 350 recetas. Y es coautora de otros cuatro libros).

En 1989, altar. Esposa y fichaje: Dominique Loiseau será responsable de hotelería, comunicación y edición, en una empresa que nueve años después entra en bolsa, como Bernard Loiseau S.A., con Dominique como administradora.

Innovadora, su jardín no es cuadrículado, a la francesa, sino desordenadamente inglés: piscina escondida, huerto de hierbas aromáticas, fresas y grosellas negras, ocas enanas y patos –que fascinan a los críos–, cancha de petanca.

Dominique crea y supervisa: tienda, spa, suites, nueva sala de restaurante. Antigua y entrañable, la de Dumaine, junto a la recepción, destinada hoy a desayunos y pequeño museo, fue inscrita en 2010 monumento histórico. Y la bodega de Dumaine es hoy el fitness.



Dominique Louiseau, viuda de Bernard, está al frente de un consolidado grupo de restauración.

### Relevo forzoso

El 24 de febrero del 2003, Bernard Loiseau, depresivo, se mata con su escopeta de caza. Dominique se traga las lágrimas, reúne al personal, promueve chef de cocina al segundo y comunica, urbe et orbi, que la vida continúa. Primera decisión: rebautiza el establecimiento Relais Bernard Loiseau (RBL). En francés, relais es posta, parada. Pero también relevo. En 2004, tranquilizado, el consejo de administración la nombra presidenta. Un

año más tarde, Jaume Tàpies la llama como vicepresidenta –primera mujer en el cargo– de Relais & Châteaux (será reelegida en 2009). Y en 2010 es vicepresidenta del MOF –mejor obrero de Francia– rubro maître d'hôtel, servicio y arts de la table.

Como del matrimonio nacieron tres hijos, la infatigable se ocupó de comerles el



1



2



3



4

1 y 4. Terraza y detalle de la sala de Relais Bernard Loiseau; 2. Patrick Bertron, que ha relevado a Bernard Loiseau al frente de las cocinas de su restaurante; 3. Sus ancas de rana con puré de ajo.

coco: Bérangère (1989) bachiller –griego y latín–, diploma de gestión con stages en Asia y Estados Unidos y CAP de cocina; Bastien (1991) en la escuela hotelera de Lausana, y Blanche (1996), con las manos en la masa, tras el bachillerato será pastelera. Además de la vida, continuará el apellido.

Con su chef sommelier, Eric Goetzelmann (tres años mejor sumiller de Borgoña) Dominique concibió, en 2007, el original concepto del BLV (Bernard Loiseau des Vignes, en Beaune, a 250 metros de los Hospices; menús a 28, 75 y 95 €; degustación de 5 grandes borgoñas por 55 €): impresionante vinoteca borgoñona, con 70 excelentes blancos y tintos, de 5 a 45 € la copa. Y buena cocina, con 1\* desde 2010.

Después dotaron al RBL de su propia enoteca. Y en julio, replicaron el BLV en Dijon. Como Dijon es la capital de la mostaza y desde 1840, la Moutarderie Fallot persiste allí en elaborar la casi única mostaza de artesanía, el Consulting Bernard Loiseau le aportó tres sabores: flor de avellana y vainilla, hojas de cilantro y naranja confitada y cèpes con té ahumado.

Acuerdos similares con Albert Bichot –ocho borgoñas y un espumante–, Gabriel Boudier –3 licores y 5 cremas– y Mulot Petitjean –pain d'épices, nonettes, galletas y caramelos–, supervisados por Benoît Charvet, chef pastelero del RBL (a sus 19 años ya lo era del Lucas Carton de Senderens). En fin, Dominique y Bertron supervisan dos restaurantes parisinos del grupo. En Tante Marguerite (menús 38 y 75 €), refugio de parlamentarios, Pedro Gomes revisita clásicos de Borgoña: ragú de caracoles, lucioperca Loiseau en vino tinto. Y en Tante Louise (29, 39 y 61 €), a dos pasos de la Concorde, Damien Boudier borda riñón de ternera en su grasa.

### Bertron cocina Loiseau

La sorpresa del chef es que no hay ninguna: diez años después del suicidio de Bernard Loiseau, su cocina sigue en manos de Patrick Bertron, el cocinero que en aquel triste 2003 llevaba ya dos décadas junto al inventor de las salsas sin salsa.

Bertron desembarcó en 1982 –“tras la escuela hotelera, trabajé en dos hoteles restaurante del litoral bretón y en un gastronómico de Rennes”– en una Côte d’Or con 2\*. En 1991 celebra la tercera, consciente de haber participado. Un año más tarde le tientan con un puesto de chef. Pero “el valor que más cuenta para mí es la fidelidad”. Se queda. ¿El suicidio del chef? “Cerramos cuatro días y Dominique me convenció para seguir”. Hombre introvertido, Bertron era el perfecto segundo de un extrovertido como Loiseau. Pero, con 21 años en la casa, sentía como propia la singular –y mal conocida– cocina de Loiseau: la multiplicación de intensidad del sabor.

“Un producto y sabores francos. Así era la cocina del señor Loiseau. Yo busco dos detalles; subrayar un sabor. Y limito al máximo materias grasas y azúcar. Es mi identidad. Me gusta lo depurado. El señor Loiseau nunca hizo demostraciones. Pero fue un pionero. Abandonó guarniciones y adornos. Buscaba el sabor con jugos, concentraciones largas sin caramelizar. Un gusto que hacía ¡clac! en el paladar. Su revolución empezó en 1983, 1984. Con sólo un par de platos al principio. Cuando llegué, aún había un poco de crema y mantequilla. Pero la idea era, ya, la de restituir el sabor en su esencia.

Hoy mismo, mi mayor premio es el cliente sorprendido por el sabor neto en un chuletón de ternera, una salsa. La reducción siempre se hizo, pero a fuerza de crema. Aquí, el gusto lo fija el agua. Reducción lenta; ligar con decocciones y jugos. No somos artistas sino artesanos del sabor. Con técnica y útiles modernos. Hoy sabemos controlar la naturaleza del calor, la temperatura, la cocción que cada producto necesita. Evolución permanente. Cuando empezó el vacío, todo salía tibio; ahora, sale caliente”.

### ¡A la mesa!

Indispensable, probar la revisitación Loiseau de las ancas de rana –jambonnettes de grenouilles à la purée d’ail et au jus de persil; 62 €–, esencia moderna –pero de los 1990– de un plato antiguo. Otros clásicos: lucioperca con piel crujiente y fundido de chalota, salsa de vino tinto (75 €); pechuga de ave y foie-gras de pato salteado con puré trufado (92 €) y molleja de ternera dorada con puré trufado (115 €).

Hay un menú a 175 €, con tres clásicos, queso époisses y postre. En el menú a 150 €, gran plato Bertron: pichón con guisantes a la francesa y sutiles gnocchi de vitelotte al tomillo limón. Además, carpaccio de gambas Black-Qwehli, néctar de primores de zanahoria; filete de Féra –pescado del Lago Lemán– con acedera, jugo de salvia y piña y

carrusel de fresas con natillas al regaliz, parfait de menta, pimienta de Sichuan. Otro plato Bertron: Jeunes légumes et pousses d’herbes en potager, bouillon gourmand, nectars de carotte et de petit pois (55 €), primores, hierbas, remolacha blanca, espárrago silvestre, hinojo y zanahoria enanos. Y la increíble concentración del caldo de verduras. Eric Rousseau, 32 años en la sala, dirige un equipo sabio y simpático. Detalle: rara mantequilla del Jura, de la leche con la que se hace el Comté. Y otra de Poitou Charentes. El primer sumiller Baptiste Gauthier (mejor joven sommelier de Borgoña 2006), deslumbra con las 1.500 botellas –900 referencias– seleccionadas por Goettelmann.

El 3 de junio, esta crónica se nutrió de Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot 2008 de C. Buisson, Meursault Les Rougeots 2009 de Coche Dury, Pommard 1er Cru Les Saussilles 2010 de B & T Glantenay y Nuit Saint Georges 1er Cru Les Vaucraains 2009 de A. Michelot... Con moderación, por supuesto. □



Postre de frutos rojos de Patrick Bertron.



Un jovencísimo Georges Blanc como jefe de cocina, rodeado de su equipo.

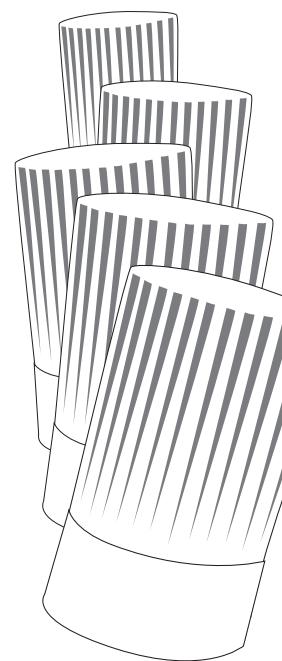


# SAGAS DE GORROS BLANCOS

(parte I)

En Francia hablan de hacerse un nombre cuando el apellido es ya célebre y el vástago pretende triunfar en el mismo sector. ¿Apellidos? Bocuse, Blanc, Bra, Haeberlin, Loiseau, Lorain, Marcon, Meneau, Rostang, Savoy, Troisgros... En alta restauración, tal vez por lo que ha costado afianzarlo, el apellido abre dinastías.

Texto: Óscar Caballero



**A**ugustin Passard, veinteañero, sólo escucha la llamada del teatro, no la llama que su padre, Alain, mima en l'Arpège, transmitida felizmente a una galaxia de jóvenes chefs. Tampoco hay un joven Gagnaire en la senda de Pierre.

¿Excepciones que confirman la regla?

Así, **Jean-Michel Lorain**, con formación de lujo –Girardet, Troisgros, Taillevent– dirige La Côte Saint Jacques fundada por su abuela, transformada en fabuloso Relais & Châteaux –a sus dos alas las une un túnel bajo la carretera–, por su padre Michel Lorain, quien ahora vive una segunda vida de viñatero, tras dejar un par de platos míticos: ostras cuatro sabores y trufa con col.

Jean-Michel, con excelente técnica y conocimiento de productos –los describe en Les collections de Jean-Michel Lorain (Glénat)– firma desde un bogavante con ensalada de palmitos frescos o raya de lenta cocción con leche de coco, a un succulento riñón empanado con alcachofas, tomate y alcaparras. Naturalmente, dada la zona, su bodega, esa ventaja de las sagas porque se la construye poco a poco, es rica en Borgoñas y Chablis. Y además del confort –lujoso SPA– un retiro en La Côte Saint Jacques puede incluir clases



1



2



3



4

1. Suprema de pichón y langosta sobre lasaña de berenjena, creación de Georges Blanc; 2. El citado chef con su brigada de sala; 3. En el pasado, Bernard Loiseau y su esposa Dominique con sus 3 hijos; 4. Actualmente, la viuda de Loiseau dirige el grupo con sus hijos Berangère, Bastian y la pequeña Blanche.

de cocina dictadas por el propio chef. Borgoñona, también, la saga **Blanc**, iniciada por el bisabuelo Jean-Louis en 1872, con una cafetería. Pero es su nuera Elisa, mujer de Adolphe, la Mère Blanc, quien inicia la tradición gastronómica: 2\* Michelin y, según Curnonsky, "mejor cocinera del mundo". Su nuera, Paulette, conserva el prestigio. Y su hijo, Georges, nacido en 1943, con brillantes estudios de hostelería, a sus 25 años se convertirá en el primer varón al frente de las cocinas Blanc. Más aún: construirá un imperio, con la considerada una de las cinco mejores bodegas del mundo –130.000

botellas y más de 3.000 DD.OO.–, creación personal, que no en vano en 1970 fue tercero en el concurso de mejor sumiller de Francia y en 1985 plantará 17 hectáreas de viña en las que hoy elabora 150.000 botellas anuales. Sin descuidar fogones: además de divulgar mundialmente el prestigio de las aves de Bresse, obtiene en 1981 la tercera estrella Michelin y Gault et Millau lo designa cocinero del año. Empresario, multiplica establecimientos, dota el gastronómico de helipuerto y le arranca al Estado una salida de la autopista 40, sólo para que el cliente acceda confortablemente a Vonnas. Hoy, cuando su hijo Frédéric le acompaña en cocina para garantizar la perennidad del complejo de albergues, hoteles, vino y restaurantes, la empresa –más de 200 empleados; 8 millones de euros en salarios–, gira unos 22 millones anuales. Y, con primera estrella en 1929, el restaurante gastronómico se jacta de ser el más antiguo en ese rango.

En la gastronomía, como en otras disciplinas, el apellido condiciona la vocación de los herederos



Padre e hijo: Michel y Jean-Michel Lorain.

[En el microcosmos es famosa la legendaria guerrilla que Georges mantiene con el patriarca, Paul Bocuse. De hecho, si su nuevo restaurante de Lyon se llama Le Centre —el centro— es sólo porque Bocuse bautizó sus brasseries Est, Ouest, Nord y Sud].

### Ilustres apellidos con lustre

Precisamente, **Bocuse** tiene un heredero pero fuera de Francia, Jérôme Bocuse puede jactarse de haber remado en solitario para engordar el prestigio y las arcas del imperio fundado por su padre, primero al frente del complejo que Paul, Roger Vergé y Gaston Lenôtre crearan en Disneyland y más tarde, también, como embajador itinerante del hoy mundializado Bocuse d'Or.

En cambio, **Bernard Loiseau** se hizo, solito, nombre y apellido. Y lo transmitió a Dominique, su viuda, que en dos lustros no sólo sostuvo sino que expandió el grupo.

Ya tiene a su lado a Berangère —23 años, estudios de economía y un CAP, el certificado de estudios de cocina—, mientras Bastian, 21, cursa estudios de hostelería y, con apenas 16, Blanche se sueña pastelera.

Carême inventó al chef, pero de príncipes y zares. Escoffier lo hizo reinar en grandes hoteles y le dio brigada. Dumaine y Point lo impusieron en el Siglo XX. **Raymond Oliver** y Paul Bocuse lo sacaron de la cocina.

A propósito de Oliver, resucitador del Grand Véfour (Café de Chartres) que a finales del siglo XVIII fuera uno de los primeros restaurantes de París y por lo tanto del mundo: de ascendencia mallorquina y bordelesa, era bisnieto de cocinera. Su hijo Michel creó, con el decorador Slavik, un modelo de auténtico falso bistró 1900: el Bistró de París, que, como el Grand Véfour, siguen sin Oliver al frente. Pero hay continuidad sobre ruedas: Bruno, hijo de Michel, pasea su food truck por Burdeos, con un hambourgeois (6,90 €) de charolais, patatas fritas en grasa de pato, bocata foie-gras...

### Sagas interrumpidas

La más cruel, la de los **Chapel**. En 1967, Alain tomó las riendas de La Mère Charles, en Mionnay, a 20 kilómetros de Lyon, restaurante fundado por su padre a finales del XIX. Creador solitario, Alain, autor —gran pluma de Jean-François Abert mediante— de La cocina es mucho más que recetas, murió en 1990. Su viuda, Suzanne, y el excelente chef Philippe Jousse, mantuvieron el restaurante, con el apoyo, luego, de David y Romain Chapel. Pero el hotel exigía renovación —15 millones de euros— y tras las vacaciones de enero 2012, ya no abrió sus puertas.





La saga de los Terrail: André, Claude y André Jr., responsable de la expansión de la casa familiar.

La de Taillevent es menos cruenta. El restaurante inaugurado en 1946 por **André Vrinat**, con segunda estrella en 1954, pasa en 1966 a manos del hijo, Jean-Claude Vrinat, quien 11 años después obtiene la tercera estrella. Gran restaurador, egresado de la alta escuela de comercio, informatizó la gestión antes que nadie, llevó la marca a Japón (un castillo, asociado con Robuchon; bodega y panadería) y en 1987 incorporó a su hija, Valérie.

Vrinat muere en enero 2008. Valérie Vrinat d'Indy sostiene el grupo tres años pero, justamente para preservarlo, en el 2011 vendió a los hermanos Laurent, Stéphane y Thierry Gardinier, propietarios del restaurante y hotel Les Crayères, de Reims, y de Phélan-Séjour, prestigioso D.O. Saint-Estèphe. Los Gardinier conservaron al chef Alain Solivères, en el puesto desde 2002; transformaron L'Angle du Faubourg –bistrot de lujo creado por Vrinat en 2001– en Le 110 de Taillevent y remozaron la bodega Taillevent del Líbano.

#### Hasta el pato un millón

El apellido **Terrail** sigue en cambio al frente de La Tour d'Argent. André Terrail (1877-1954), cocinero de condesas y

barones, director del Cavendish Hotel de Londres y del Café Anglais de París (lleva su celo hasta casarse con Augusta Burdel, hija del propietario), terminará por volver a esa Tour d'Argent en la que había sido aprendiz, a las órdenes de Frédéric Delair, inventor del pato numerado, fallecido en 1910. Propietario, reúne la fastuosa bodega del Café Anglais con la no menos importante de La Tour.

Pero la gran historia la inicia en 1947 Claude Terrail: crea el restaurante actual, en el sexto piso, con vistas al Sena y Notre Dame. Play boy mítico, propietario de una esquina cara y sin embargo en sala cada día, Claude Terrail combinó polo, coches deportivos y mujeres –de Ava Gardner a Eva Perón, se dice–, con trabajo tenaz.

El 29 de abril del 2003, para celebrar el pato un millón, promovió a su hijo André, al frente de la empresa. Tres años más tarde, Claude falleció. Tenía 88 años y hasta el final, prácticamente ciego, siguió en el tajo. [La leyenda quiere que su ictus haya tenido que ver con la pérdida de la segunda estrella. La Tour d'Argent ostentó tres, de 1933 a 1952 y de 1953 a 1996].

Al frente de los 15 sumilleres –y de las 450.000 botellas de la bodega– continúa el más parisino de los ingleses, David Ridgway, en la casa desde 1981, cuando su actual patrón celebraba su primer año de vida. Hoy, con 33, André, formación de economista, hijo tardío del matrimonio de Claude con Taja, renovó cocinas –¡hacia falta!–, conservó la tienda y el bistrot aledaños y desarrolló el restaurante en Japón.

Su saga sigue. Y la de esta historia. □