



En la cocina con Alain Passard

Guión y dibujos: Christophe Blain

Astiberri Ediciones. Bilbao, 2011

Color. Cartoné

88 páginas. Tamaño 22,8 x 28,7 cm. 19 euros

Colección Sillón Orejero

ISBN: 978-84-15163-40-4

A la venta a partir del 11 de noviembre

Retrato de la pasión de un gran chef *Christophe Blain cuenta sus experiencias a lo largo de varios años en la cocina de un 3 estrellas Michelin*

Irresistible propuesta contada en cómic por parte de Christophe Blain, uno de los autores decisivos de la renovación del cómic europeo desde la segunda mitad de la década de los 90 del pasado siglo, que aúna la descripción de la vida entre fogones de un restaurante regentado por un chef de alta cocina en París a lo largo de 3 años y un compendio de recetas destinadas a hacer las delicias de los amantes del buen comer.

Del encuentro entre un gran chef de cocina y un gran autor de historieta sólo puede salir algo realmente sabroso. *En la cocina con Alain Passard* constituye la brillante demostración en un álbum a caballo entre el reportaje dibujado y la crónica gastronómica en imágenes. Apostado en un rincón de la cocina de *L'Arpège*, el 3 estrellas Michelin regentado por Alain Passard en París, Blain ha observado,

anotado, dibujado y también degustado el ajetreo cotidiano de la cocina de un restaurante donde la creatividad juega un papel tan importante como en la obra de un historietista.

Blain cuenta todo lo que no se suele ver: el reparto de las tareas, el trabajo de los cocineros, la intervención del “maestro”, pero también consigue transmitir a la perfección las emociones gustativas nacidas de la cocina de Alain Passard. El reportaje dibujado de Blain va acompañado de auténticas recetas del cocinero pero, y ahí reside la gran fuerza del dibujante, la simple lectura de este álbum casi bastaría para darnos la sensación de notar el sabor incluso antes de haberlas probado.

“Un auténtico libro de cocina lleno de humor. Una auténtica historieta. Un libro sensual y goloso. Un retrato delicado y sagaz de Alain Passard. Y una selección de recetas incomparable”. *Elle*

Christophe Blain nació en 1970 en Gennevilliers (Francia). Formado en la Escuela Superior de Bellas Artes de Cherbourg-Octeville, dibuja sus primeras historietas durante su servicio militar en la marina francesa, que serán recopiladas en 1994 en *Carnet d'un matelot*. Tras colaborar con David B. en la revista *Lapin*, consigue tener éxito con el álbum *El reductor de velocidad* (Norma, 2003-2007). En 2001 vuelve a triunfar con *Isaac el pirata* (Norma, 2008), una serie de aventuras históricas que recibe una excelente acogida de público y crítica, y que será recompensada en el festival de Angoulême de 2002. A la vez que prosigue con las aventuras de Isaac el pirata, inicia un western, *Gus* (Norma, 2007-2009), una especie de Blueberry con ecos de Woody Allen. En 2008 publica el segundo tomo de la saga, *Bandido guapo*, en el que profundiza en las complejas relaciones entre hombres y mujeres.

Alain Passard nació en 1956 en la Bretaña francesa. Se apasiona por la cocina desde su infancia, en la que es iniciado por su abuela. A los 15 años se convierte en aprendiz del chef Michel Kéréver y prosigue su formación con Gaston Boyer, en Reims, y con Alain Senderens en el gran restaurante parisino L'Archestrate, que comprará a los 30 años rebautizándolo como L'Arpège. Su carta, compuesta fundamentalmente de platos a base de pescado, verduras y mantequilla, le vale la primera estrella Michelin en 1987 y la segunda el año siguiente. A partir de 2001 decide dejar de servir carne roja en su establecimiento para concentrarse en las verduras, pero conservando el pescado y las aves. Ha sido recompensado por el Estado francés en dos ocasiones: la primera como Oficial de las Artes y las Letras en 2002 y Caballero de la Orden de la Legión de Honor en 2004.





* N. de la T.: Paté típico de Sarthe. Carne, generalmente de cerdo, cocida en su propia grasa hasta conseguir una pasta cremosa.

** N. de la T.: Marca francesa especializada en cuchillos y navajas.