

CHRISTOPHE BLAIN

EN LA COCINA CON
ALAIN PASSARD



ASTIBERRI



EN LA MESA CON ALAIN PASSARD

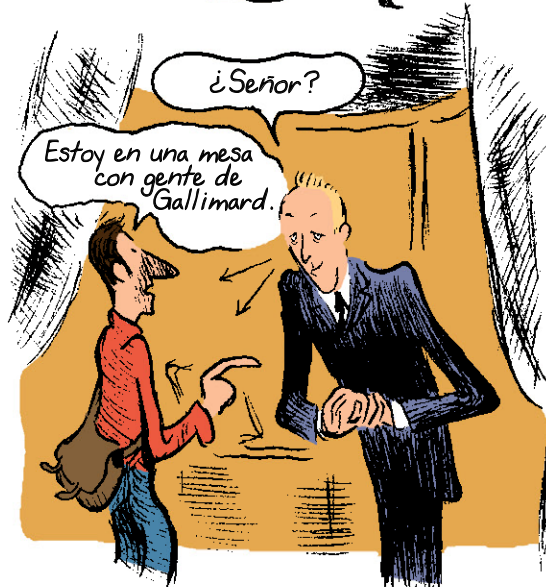




cristal opaco



ventanas austeras



UN POCO MÁS TARDE.





* 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.



* El tomate está relleno de fruta (manzana, pera...) con especias (clavo, vainilla, jengibre...).

**Guisantes “caviar verde”
y pomelo rosa
a la menta fresca**



**Cogollo de repollo “crudo”
al parmesano**

Guisantes “caviar verde” y pomelo rosa a la menta fresca

Para 4 personas

En un sauté grande, funda lentamente una buena nuez de mantequilla con 4 tazas de té de guisantes “extrafinos”, 4 chalotes frescos cortados muy fino y un diente de ajo fresco machacado. El tamaño del sauté es importante: los guisantes deben estar a ras, no unos encima de otros. Al removerlos, se tiene que ver el fondo del sauté. Añada 4 cucharadas de agua, cúbralo con papel vegetal para mantener los aromas y déjelo a fuego lento hasta que suba el humo durante 4 o 6 minutos, según el tamaño de los guisantes.

Luego, añada 4 hojas de menta fresca o melisa cortada muy fina, una pizca de flor de sal y sírvalo en 4 boles de sopa calientes.

Añada un cuarto de pomelo sin hollejo en cada bol y cortado en rodajas finas.

¡En esta receta, la idea es calentar los guisantes “extrafinos”, no cocerlos!

¡Para guisantes de mayor tamaño, no dude en añadir un poco más de agua y mayor tiempo de cocción!

¡“Caviar verde” porque un guisante “extrafino” es tan grande como un huevo de esturión, pero sobre todo, igual de tierno!

Vamos a ponernos aquí, eh. Hay un calorcito rico



Suave.

Hoy, Alain me enseña recetas en la cocina en hora punta. ¡Dios mío! Tengo calor y hambre.

Ya verás. Son muy frescos. Han llegado esta mañana.

guisantes



Siempre una buena mantequilla.

Hay que usar siempre sautés grandes.

Hay que derretir la mantequilla, que apenas humee.

Tendemos a utilizar recipientes demasiado pequeños.

Ves, así está bien, es lo suficientemente grande.



Una hermosa chalote.



Me encanta tocar con las manos, así, sentir las cosas

En tu casa debes trabajar sin guantes, tiene que ser todavía mejor.



Jamás. Nunca trabajo sin guantes.

Estoy acostumbrado a los guantes.

Un ajo fresco recién sacado de la tierra.



Lo cubro.

papel vegetal



A fuego muy lento.

Va muy despacio.

Apenas un hervor.

Trabajo sólo con el vapor.



Ves, el gesto es importante, que remueva el producto.



Siempre el vapor.

¿Ves el vapor de ahí?

mh



Un poco de sal.

Alain echa las verduras en una taza. Pone tres rodajas finas de pomelo.

Pongo las rodajas de pomelo encima, unas tras otras.



Añade menta fresca.

Melisa.

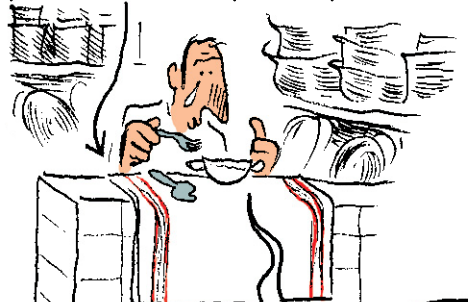
Es toronjil.

Tic Tic Tic

Te voy a preparar una mesita para que lo pruebes.



Alain me coloca en un borde con un paño (es sencillo, pero impecable)



¡Utiliza esto! Coge la salsa con esto, ¿vale?



Para lograr un crujiente de guisantes de esta clase, más les vale abastecerse directamente del huerto de A. Passard, cultivado con caballos y todo.

Me encantan los cítricos sobre los guisantes.

Sólo en color, ya es algo.



Cogollo de repollo “crudo” al parmesano

Para 4 personas

En una ensaladera grande, con la mandolina, corte muy fino el corazón de un repollo. Obtendrá una especie de chucrut crudo. Separe bien cada una de las hojas y añada una gran zanahoria fresca laminada al instante, un manojo de rabanitos rojos cortados en 4, otros 4 rabanitos blancos o negros cortados en rodajas muy fino con la mandolina, y las hojas cortadas de medio manojo de estragón. Aliñe con un gran chorro de aceite de oliva, 3 o 4 cucharadas de salsa de soja azucarada y 2 cucharadas de parmesano rallado. ¡Y ya está! Sirva con un pan de pueblo tostado y frótelo con una corteza de limón.

Para el aliño, el parmesano ofrecerá la sal necesaria para esta ensalada de col.

El estragón y sus sabores anisados aportarán frescor y amplitud.

Qué bonitos son, parecen corazones de buey. Es tierno como el rocío.

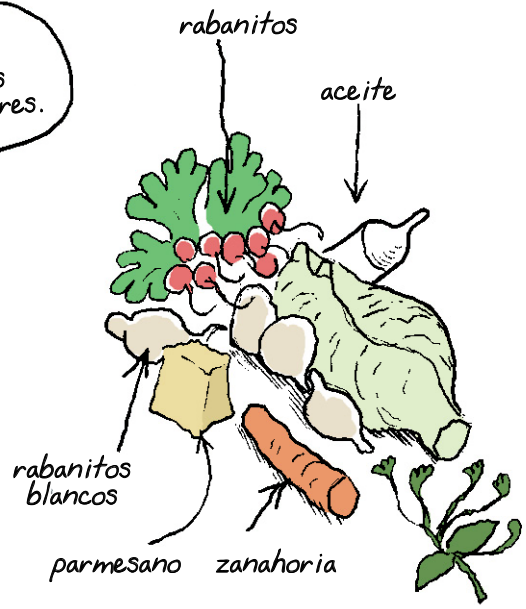


Palpa con amor. Palpa

Lo que me encanta es crear una historia. Reunir los ingredientes. Jugar con los colores.



Mira. Lo que he cosechado.



rabanitos aceite rabanitos blancos parmesano zanahoria

¿Es bonito, no?



Sí.

Tony, ven a ver.



Sí, chef.

Tony es el segundo de Alain.

Mira qué bonito, ¿no?

¡Sí, chef, sí, es muy bonito!



Alain prepara su ensalada. Manipula cada verdura con infinita delicadeza. Ejecuta cada etapa con gestos ceremoniales. Pero rápido, preciso, enérgico. Siempre marca un tiempo de pausa después, suspende el gesto y contempla lo que ha hecho con la mirada decidida y severa de la concentración.

Gesto suspendido encima del plato.



Lamina todo finísimo con la mandolina (es bonito).



De todas formas las crudités tienen que ser finas.

Ves, me encanta construir así. Aquí estamos a gusto.

Vamos a hacer una pequeña fantasía.

¿Qué es la fantasía?

El rábano.



Vas a un bistró, te sirven una ensalada así y piensas: "¡Ostras! Por fin ha vuelto la cocina de bistró".



EN COCINA

El turno de mediodía va a empezar. Me pongo en una esquina porque la cocina es pequeña.



El ambiente todavía es relajado.

Son los preparativos. Los cocineros preparan, limpian, pelan los productos. (A veces Alain también participa un poco. Sin duda para calentarse). Hay incluso un cliente que ha pagado un curso de cocina antes de comer. Está pelando.



FLAP FLAP

Tony, hazme un aceite de zanahoria.

Si, chef.

¿Qué tenemos hoy como ensayo?

El rábano, chef.

Hazme un aceite de rábano.

Muy negro.

En este momento estamos a tope con los aceites.

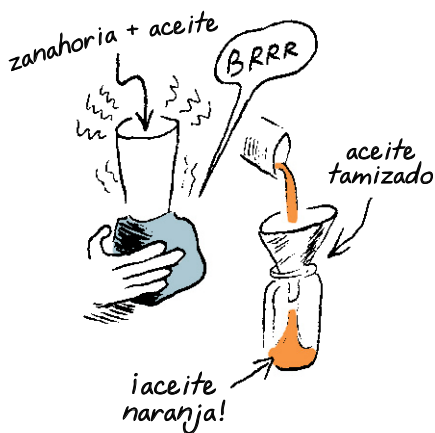
Hago aceites con verduras.

Mezclas la verdura machacada con el aceite. El aceite sube, está perfumado.

Cuando no te apetece una salsa muy pesada, haces aceite así.

Con aceite de oliva no, es demasiado fuerte.

Tenemos un buen aceite blanco de cacahuete.



Prepárame una ralladura de coliflor.

Si, chef.

¡Ja ja ja! Ya verás lo que es, lo utilizo para empanados.

Rallas la coliflor y guardas la pella.

La pella es más tierna.



¿Me preparas una crema inglesa, Tony?

Si, chef.



Un club sin restricciones. Salida a las 14.45 h en punto.

FLAP

primer pedido

“Un club” es un menú de mediodía. “Sin restricciones” quiere decir “sin restricciones alimentarias”. Los clientes no dudan en señalar lo que no quieren comer. En cocina toman nota en un tablero. Puede quedar así: SR. CALICO 12:30 h

“Sra. Vegetariana: sin huevo, sin grasa animal (mantequilla, nata...). Sr. ¡Come de todo!”. Algunos clientes habituales hasta hacen su régimen aquí. Piden al chef que elimine un ingrediente u otro.



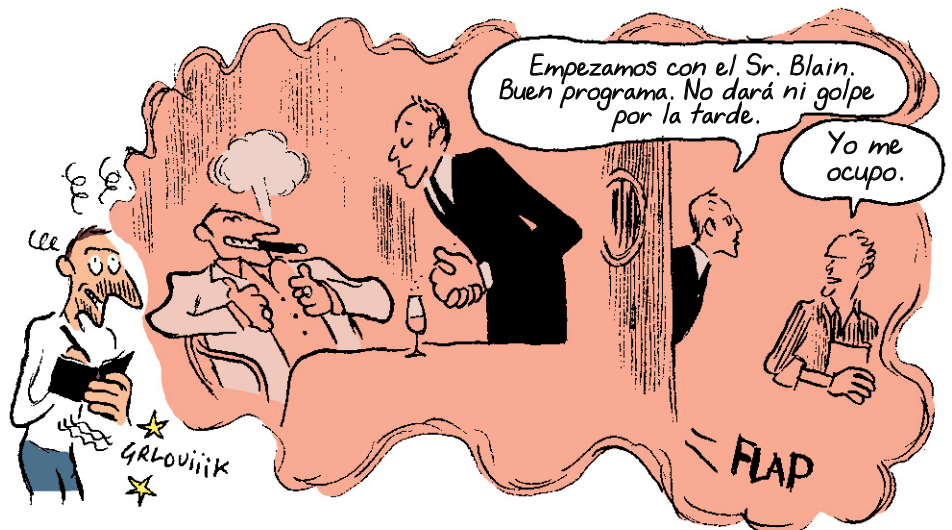
Alain tiene clientes privilegiados, conocidos suyos. Decide lo que van a comer, sin que tengan que pedir.



Con ellos improvisa, se sale de la carta, experimenta variantes de platos, prueba las novedades.

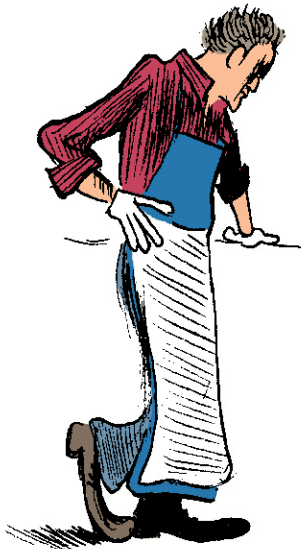


Sabe que son gourmets, su opinión cuenta. Les pregunta lo que opinan de sus creaciones.



Esto está ardiendo, ya empieza, es la hora punta.





Alain no grita nunca. Cuando regaña a un cocinero es seco y conciso. Parece relajado y de repente entra en acción. Es rápido, concentrado en el gesto. Cuando el ritmo se acelera, aprovecha la energía y la tensión, está completamente absorbido por su cocina, casi en trance.



Con la cuchara, Monsieur.*

Aprovecha tu mano derecha para girar.

Eso no lo has pensado.

¡Sí, chef.



Tienes que pedir gratin para acompañar las mollejas de ternera. Si no, no se darán cuenta. Está delicioso con la acidez de la Corinto.**

¡Sí, chef.



Qué bien. ¡Empezamos fuerte! Venga, venga, no decaigáis.



Jooo, mi pantalón.

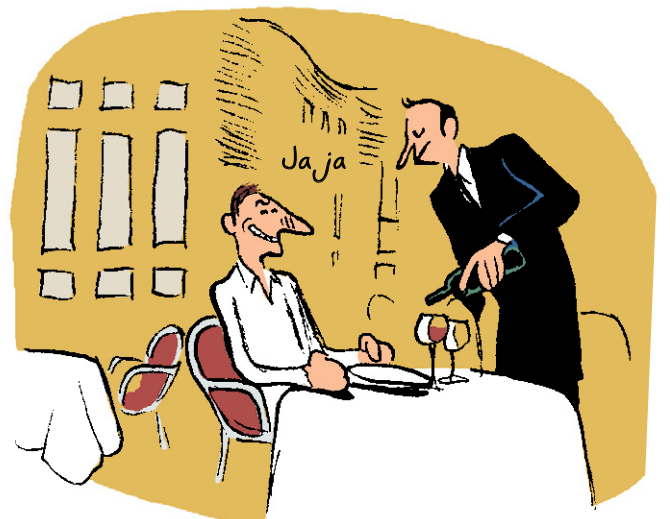
hum He reventado el pantalón.

Jiji, he engordado.

* En cocina se llaman "Monsieur", "Madame".
 ** Salsa a base de pasas de Corinto.



Empiezo a estar acostumbrado a comer en "L'Arpège". Tengo el paladar más fino de venir tanto.



Me he acostumbrado a la finura de sus platos. Los conozco. Me acuerdo bien del sabor tan fuerte a verde, a tierra de jardín. Encuentro en el plato la dulzura y amargor sutil de los olores de la cocina. En fin, estoy menos sorprendido.

Y eso que siempre hay algo que me sorprende.

Se hace el chulo.

Alain Passard, síii.
Extraordinario.
Como allí a menudo.
Sí, sí.

Mm ja ja



Esta vez, por ejemplo: mousse de speck sobre crema de pimienta rojo.

A partir de entonces entro en un estado de éxtasis.

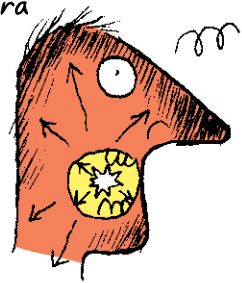
Segundo gran shock con el postre, con una galletita aparentemente inofensiva entre tanto pastelito. Y eso que no tiene sabor de ninguna especia rara. Es a base de almendra y ron.



AAA SUSPIRO.
Ya está.



Se deshace de inmediato, liberando nitidamente el sabor de la almendra y del ron.



¡Ostras!

Si fuera una piba, me enamoraría inmediatamente de Alain Passard.

Me acuerdo de aquellas escenas vividas en cocina después del turno.



Con los músicos, ya lo sabía.

He encontrado una nueva especie: los cocineros.