

NOTICIAS Y COMENTARIOS

GRANDES IMPULSORES DEL TURISMO: PAUL BOCUSE

Antonio Florenciano Lacal

Escuela Universitaria de Turismo de Murcia

Chef francés de proyección internacional, padre de la nouvelle cuisine y embajador culinario de su país en todo el mundo. En Julio del año 1995, su famoso restaurante de las afueras de Lyon cumplía treinta años con el galardón de «tres estrellas» que la Guía Michelin otorga a los restaurantes más selectos. Y para celebrarlo inauguraba en pleno centro de Lyon una brasserie especializada en cocina mediterránea.

Es el «león de Lyon», un auténtico rabelaisiano con aspecto de emperador romano y también un megalómano que gusta de ver su nombre en las fachadas de sus restaurantes, en los servilleteros o en las etiquetas de vino. Pero toda esta parafernalia publicitaria, que a menudo han utilizado sus más obstinados detractores para acusarle de haber convertido su establecimiento en una multinacional consagrada a la explotación de la «cocina de calidad» (patrocinando productos, asesorando restaurantes en los rincones más exclusivos del mundo, etc.) encuentra justificación en un hecho tan curioso como significativo: Bocuse tuvo que pedir en 1959 un elevado crédito al objeto de emprender acciones judiciales pertinentes para recuperar el uso comercial del apellido familiar, que su abuelo había perdido en 1921 al verse obligado a venderlo como marca registrada junto con la propiedad familiar. Siete años más tarde obtendría por fin el reconocimiento pleno de su personalidad.

Paul Bocuse nació el 11 de febrero de 1926 en Collonges-au- Mont d'or, en las afueras de Lyon. A los ocho años ya cocinaba unos excelentes riñones al vino de madeira: no en vano su padre había trabajado en algunos de los santuarios de la cocina francesa antes de abrir su propio negocio cerca de la antigua propiedad familiar. A principio de los años cuarenta, durante la ocupación alemana de Francia, Paul dejó los estudios para enrolarse en el servicio militar.

Tras la liberación, participó en París en los desfiles conmemorativos de la victoria aliada y, ya desmovilizado, comenzó la verdadera historia del cocinero. Primero trabajo en varios restaurantes, entre ellos el Lucas-cartin (junto a los hermanos Troisgros) y el entonces prestigioso Laperouse. Era la época en que, según sus palabras, los «cocineros eran explotados por los hosteleros». Trabajaban en los sótanos, en cocinas oscuras y sucias. Su único consuelo era el vino de Madeira reservado a los guisos.

Cumplidos los veinte años se instaló en Vienne, población situada al sur de Lyon, al objeto de iniciar su verdadero aprendizaje con uno de los más grandes chefs franceses, Fernand Point, que ha pasado a la historia con el apodo del SUBLIME y que por entonces regentaba un local de tres estrellas: La Pyramide. Allí perfeccionó Bocuse sus conocimientos de cocina clásica francesa y adoptó las renovadoras ideas del maestro sobre el tiempo de cocción de las verduras, que únicamente debían ser frescas.

En 1956 regresó al pequeño restaurante familiar y permaneció junto a su padre durante tres años, hasta la muerte de éste. Entonces, gracias a la ayuda de unos amigos, compró la propiedad que su abuelo había perdido: una antigua abadía que él convirtió en la Abbaye de Collonges al tiempo que ampliaba y modernizaba el pequeño local, que pasó a llamarse L'Auberge Paul Bocuse.

En 1961 el restaurante recibió una estrella en la prestigiosa Guía Michelin y, simultáneamente, Paul Bocuse fue declarado Meilleur Ouvrier de France, alta distinción que convierte a un cocinero francés en un reputado profesional. Al año siguiente se le otorgaría la segunda estrella Michelin, y en 1965 la tercera, máxima calificación que mantiene hasta el día de hoy. Su consagración profesional se había consumado definitivamente.

Durante los años sesenta Bocuse se decantó cada vez más por la «tradición Escoffier» (a quien el chef número uno de la cocina española, Juan Maria Arzak, considera el mejor cocinero de todos los tiempos antes de Bocuse), al tiempo que promocionaba su cocina por todo el mundo. A fines de esta década fundó, con otros chefs de prestigio, la asociación Grande Cuisine Française, que se conocería con el nombre de «la banda de Bocuse» y cuyo objetivo, según explica él mismo, era «afirmar nuestra independencia. Defendíamos la idea del cocinero-patrón, dueño de su local y de su cocina». En este sentido, muchos lo consideran el líder indiscutible del movimiento de liberación del chefs. Sin embargo, este movimiento que había surgido como reivindicación de unos pocos, no tardó en ser explotado con gran éxito por publicaciones como Gault et Millaud, que lo convirtieron en el «invento» de la nouvelle cuisine française. Un error que, según Bocuse, tuvo consecuencias especialmente nefastas: «seamos claros: la cocina francesa hizo aguas al romper con la tradición. Al final, se perdieron las referencias. Nada en el plato y todo en la cuenta –esa es una visión de la nueva cocina. En resumen, no hay nueva ni vieja cocina; sólo mala y buena».

El 25 de febrero de 1975 fue distinguido con la Legión de Honor por el entonces presidente de la república Valéry Giscard d'Estaing; era la primera vez en la historia que un chef recibía tal honor, y con tal motivo decidió ofrecer una comida en el Palacio del Elíseo en la que presentó su más famosa creación: la sopa VGE, de ave con trufas bajo costra de hojaldre.

Los negocios que llevan su apellido como marca abarcan desde panaderías en Japón hasta un barco para 750 pasajeros que propone la vuelta al mundo en cien días, pasando por numerosos restaurantes (el más concurrido de los cuales es el de Euro Disney), un programa semanal en la televisión alemana, una línea de productos Bocuse (chocolate, café, té, vinos, licores), una escuela de cocina en Japón, etc. Su empresa, Paul Bocuse Collonges, emplea a un equipo de setenta personas y su máxima es «confiar en mis colaboradores y ser el primer cliente de mi casa: hay que sentarse a menudo a la mesa donde comerá el cliente y entonces se ve la cocina de otra manera».

Este hombre, cuyo rostro ha sido portada de las más importantes revistas de información general de todo el mundo, encarnando toda una época de la cocina francesa, ha conseguido aglutinar en su país a todas las industrias y oficios relacionados con la alimentación bajo la Unión Francesa de la Cocina y de la Mesa, de la que es copresidente. También es el creador del Bocuse d'Or, un premio que congrega a los mejores chefs del mundo, y un activo colaborador de la Escuela de Artes Culinarias y Hostelería de Ecully, cerca de Lyon. Su credo, pasado el sarampión de la nueva cocina, es «la cocina de la abuela, la de mercado, el buen producto, más importante aún que el cocinero... También son esenciales la lumbre, porque un cocinero sin lumbre es como una prostituta sin culo, los aderezos y, lo más difícil, la técnica de la justa cocción».

Bocuse es autor de seis libros, entre los que destacan *Le Gibier* (libro-juego publicado en 1973) y *la Cuisine du marché* (1976).

Las jóvenes generaciones de cocineros franceses, e incluso de otras nacionalidades ven en él al indiscutible maestro que no ha dejado de ofrecer una de las más convincentes cocinas de Francia. Su restaurante es un obligado motivo de peregrinación para los amantes de la cocina de todo el mundo. Y cuando se le pregunta por el problema de la dieta, él contesta socarrón: «Soy cocinero, no médico; lo siento». (J.G.). Difusora Internacional, apartado «Protagonistas». Año 1995.