

Delicii în stil franțuzesc

Mai mult decât orice alt popor, francezii au o relație specială cu delicatesele culinare și cu băuturile fine. Sunt gurmanzi fără a face excese, *connaisseurs* fără să epateze și experți în secretele unei vieți tihnite fără să pară că se străduiesc prea mult. Dincolo de rețete și de secrete, francezii pot preda oricând lecții despre naturalețe, seninătate și, mai ales, de respect pentru „viața bună”.

de Diana-Florina Cosmin





PHOTO: ANDREW CHURCHILL



Emoțiile de la capătul furculiței

Dacă am reduce gastronomia franceză la o ecuație cu două variabile, (ne)cunoscutele „x” și „y” s-ar numi „foie gras” și „brânzeturi”. ForbesLife România a pătruns în universul delicatelor Comtesse du Barry și în pivnițele străvechi ale unuia dintre marii „affineurs” de brânzeturi ai Franței pentru a vedea ce gusturi și arome noi mai pot naște două industrii cu sute de ani vechime.

de Diana-Florina Cosmin



Prima oară când am intrat într-un magazin de brânzeturi și alte delicatese culinare din inima Parisului, ideea de a cumpăra o specialitate Brie, un foie gras cu smochine sau o brânză Comté în Bucureștiul anilor '90 era la fel de plauzibilă și de apropiată temporal precum perspectiva unui picnic în Herăstrău, cu caviar și trufe. Deloc întâmplător, entuziasmul meu de la acea vreme era direct proporțional cu depărtarea țării noastre de crema gastronomiei franțuzești și, mai ales, cu propria curiozitate încă nesatisfăcută. După ce am reușit cu chiu' cu vai să aleg câteva feluri de brânză – în totală necunoștiință de cauză și mai mult „la ochi” – dintre zecile de calupuri care tronau, atent etichetate, pe rafturi, vânzătoarea mi-a aruncat prietenește și mai mult într-o doară, o remarcă ce mi-a adâncit și mai mult dilemele de gurmândă în formare: „Să știți că, în afară de ceea ce este expus, mai avem vreo 50 de tipuri de brânză și vreo 20 de foie gras”. Chiar și vreo zece ani (și considerabil mai multă



Joseph și Gabrielle Dubarry au fondat „Comtesse du Barry” în 1908, pornind de la premisa că pot realiza cel mai bun foie gras din lume. Numele brandului, inspirat de curtezana preferată a regelui Ludovic al XV-lea, a fost ales pentru că rezona foarte bine cu numele de familie „Dubarry”.



practică) mai târziu, universul brânzeturi-
lor și al delicatelor culinare franțuzești
își păstrează aura de mister, dar, spre deo-
sebire de mijlocul anilor '90, mă simt mult
mai puțin vinovată și „amatoare” decât pe
vremuri. „Nu te îngrijora, chiar și francezii
get-beget au nevoie de puțină educație gas-
tronică”, îmi mărturisește Luc Bramel,
directorul general al „Comtesse du Barry”,
compania franceză specializată, de peste
o sută de ani, în producția de delicatese
precum foie gras, terine, caviar, somon și
dulciuri după rețete tradiționale. „Lumea
are impresia că, dacă ești francez, ești au-
tomat și un mare gurmand și un expert
în mâncare fină”. Bunicii lui Luc, Joseph
și Gabrielle Dubarry (de la numele cărora
provine și jocul de cuvinte cu numele cur-
tezanei preferate a regelui Ludovic al XV-
lea, contesa „du Barry”), au pus, în 1908,
bazele unei mici afaceri de familie care
își propunea nici mai mult, nici mai puțin
decât producerea „celui mai bun foie gras
din lume”. Dând pe repede-nainte până în
2012, rafinamentul întregului concept a
crescut considerabil în ultima sută de ani,
ca și anvergura (35% din producția totală

de foie gras la nivelul Franței) sau cifra de afaceri (26 de milioane de euro în 2011). Astfel, compania își vinde acum produsele din Reunion și Noua Caledonie până în Japonia sau România și produce (printre altele) specialități de foie gras cu smochine, șampanie, cocos, fructul pasiunii, ciocolată, trufe sau orice altă combinație delicios de exotică. „Foie gras-ul poate fi combinat cu orice și poate sta pe masă lângă aproape orice”, punctează Luc. Și, că tot veni vorba, mai nou e o modă să-l mănânci cu „garnitură” de stridii și șampanie.

În fabrica din orașelul Gimont, din provincia Gasconia, în sud-vestul Franței, se produc, anual, 70 de tone de foie gras, dar și alte specialități, iar din primul moment în care am urcat treptele până în încăperea unde, în ziua respectivă, tocmai se finaliza producția de **cassoulet** (echivalentul „français” și rafinat al fasolei cu costiță), m-a frapat atmosfera de farmacie. Deși se lucrează cu sosuri, carne proaspătă și ingrediente tipice unei bucătării aglomerate, totul părea într-o surprinzătoare și aproape suspectă ordine. Justificabil, după cum aveam să aflu, prin faptul că activitatea de producție începe la cinci dimineața și se încheie la cinci după-amiaza, ceea ce înseamnă că, la ora sosirii noastre, 16:30, abia mai aveam timp să prindem ultimul stadiu al preparării foie gras-ului. Sau, pe românește, al ficatului de rață, suprema delicată franțuzească. Pe masa pe care operează, cu mănuși și mască chirurgicală, un angajat „Comtesse du Barry” se află opt bucăți de foie gras, fiecare provenind de la o singură pasăre.

Pentru ca produsul final să fie de cea mai bună calitate, rațele folosite pentru foie gras sunt ținute în condiții speciale: cresc în aer liber, pe o suprafață minimă de trei metri pătrați și sunt hrănite - de mână! - cu boabe întregi de porumb. „În Franța se produce 95% foie gras industrial și 5% provenind de la fermieri”, explică Luc Bramel. „Noi alegem din acel 5%, doar o mână de furnizori”. Succesor al clanului Dubarry, Luc și-a vândut de curând cea mai mare parte a acțiunilor în cadrul companiei și se simte mai creativ și mai

O porție de foie gras poate sta pe masă lângă o sumedenie de alte feluri de mâncare. În ultima vreme, francezii îl savurează, pentru un plus de rafinament, cu stridii proaspete și șampanie.



PUBLICITATE

Vacanță în Antalya

Încântătoarea stațiune Kemer, aflată în apropiere de Antalya, te întâmpină cu sporturi acvatice, cu albastrul strălucitor al Mării Mediterane și cu ruine gata să îți arate o parte din istoria acestei țări.



TUI TravelCenter
prin **eurolines**

Închiriază o mașină și vizitează cele mai bune locuri și situri antice cum ar fi Hierapolis și Pamukkale, orașul antic Termessos, Kaleci (centrul vechi al Antalyei) și Cascada Duden.

Rafting în Canionul Koprulu. O activitate care îți va tăia respirația și pe care ți-o vei aminti tot restul vieții!

Sporturi pe apă – o gamă extrem de largă, de la scuba diving, wind surfing sau o cursă nebună către orizont cu bărcile de mare viteză.

Sensimar Kemer
Marina & Spa ☀☀☀☀☀

489€ persoană pe sejur

- Cazare 7 nopți în cameră dublă standard
- All Inclusive
- Hotel situat pe plajă, recomandat cuplurilor

Tarifele afișate sunt valabile în perioada:
11-18.06, 18-25.06.2012. Oferta este valabilă
în limita locurilor disponibile.

Tel: 031.4018.888 | tui-travelcenter.ro



Achită doar **729 €** pentru pachetul complet, care include biletul de avion cu plecare din București, taxele de aeroport, transferurile, 7 nopți cazare în cameră dublă standard, Al.

LA CERERE OFERIM PLECĂRI DIN:
Cluj (+49 €), Sibiu (+39 €),
Iasi (+69 €), Timișoara (+49 €),
Bacău (+29 €).

liniștit ca niciodată. Motivul: când businessul era unul de familie, se lovea inevitabil de reticența unor rude mai în vârstă, aflate în poziții-cheie. „Afacerea de familie e grozavă când totul merge bine”, punctează el, „dar devine teribilă când diferențele de viziune ajung prea mari”. Apoi simte nevoia unei precizări, în șoaptă: „Cum poți să convingi de nevoia de inovație pe cineva care are 75 de ani și vrea să păstreze totul așa cum era acum 50 de ani?”. De când a rămas doar General Manager (cu o participare minimă în cadrul acționariatului), poate să-și pună nestingherit în aplicare ideile, cele mai multe legate de apropierea brandului de tineret (în prezent segmentul forte de clienți fiind format din persoane cu vârste de peste 50 de ani). Asta pentru că, deși criza nu le-a afectat prea tare businessul, le-a șlefuit puțin strategia: „Vrem să promovăm un lux mai abordabil”, explică Luc. „Să-i facem pe tineri să ne treacă pragul, pentru că există produse și pentru ei”. Cum ar fi terinele de foie gras care încep de la 1,80 de euro sau vinurile de origine controlată create la Bordeaux pentru „Comtesse du Barry” și care se vând cu prețuri ce pornesc de la cinci euro. Chiar dacă nu se mai poate vorbi despre „Comtesse du Barry” ca despre o afacere de familie, există încă mulți angajați ai căror părinți au lucrat și au scris istorie aici. „Nu e o familie în sensul clasic, dar este una în fapt”, zâmbește Luc. Una care include și francizații companiei, chemați anual la câte un training-competiție de împachetat foie gras sau de pregătit specialități franțuzești. Din 2007 încoace, Cristian Preotu, proprietarul Le Manoir și deținătorul francizei „Comtesse du Barry” în România vizitează în fiecare an sediul din Gimont, iar oamenii din spatele brandului i-au devenit prieteni. „Sunt niște personaje în sine”, râde Cristi, „cu povești dintre cele mai surprinzătoare”. Spre exemplu, cine ar crede că responsabilă de magazinele „Comtesse du Barry” din Franța (65 la număr) a fost, cândva... bona copiilor lui Mick Jagger? Cu toții vorbesc, însă, cu la fel de multă înflăcărare despre brandul pe care și-au propus să-l ancoreze cât mai temeinic în realitatea secolului XXI, printr-un rebranding de imagine, 20 de noi specialități pe an (elaborate alături de bucătari de 1-2 stele Michelin), precum și prin lansarea unui concept de „tapas bar” cu delicatese franțuzești. Acesta din urmă reprezintă o noutate absolută pentru brandul vechi de 104 ani, care a debutat ca o companie de vânzări prin poștă și și-a deschis mai mult forțat primele magazine, în 1975, din cauza unei greve prelungite a poștei franceze. Dacă în urmă cu zece ani un magazin precum

„Comtesse du Barry” era de neimaginat în București, în prezent se orchestrează și o extindere către Serbia și Croația, tot cu sprijinul celor de la „Le Manoir”. „Mâncarea bună are nevoie de timp pentru a fi înțeleasă”, explică Luc. „Trebuie să-ți formezi o relație cu ea, să rafinezi unele gusturi, să experimentezi”. Fie că e vorba de un jeleu de ardei iute, de un cassoulet tradițional sau de un foie gras cu fructul pasiunii și șampanie roze. Tocmai de aceea, în toate cadourile „corporate” pe care le comercializează „Comtesse du Barry” în România (și care reprezintă 30% din vânzări, la fel ca în Franța), Cristian Preotu a decis să ofere și o broșură informativă privind modul predilect de servire al fiecărui fel de mâncare și a fiecărui vin ce însoțește delicatele. Asta pentru toți gurmanzii care nu se nasc neapărat cu rafinamentul gustului, ci se educă în spiritul „good food”. „Acum opt ani, când m-a contactat Cristi, nici nu-mi trecea prin minte că voi vinde caviar și foie gras în România”, punctează Luc. „Și totuși, iată!”.

Tot așa cum nici eu nu mi-aș fi imaginat că brânzeturile franțuzești maturate pe care încercam să le „descifrez” în Parisul anilor '90 se vor regăsi cândva și pe rafturi bucureștene, cot la cot cu produsele





La fel ca vinurile, brânzeturile maturate necesită un terroir al lor: un spațiu dat, în care să se întâlnească toate coordonatele esențiale dezvoltării unui produs cu o savoare și o calitate aparte.



„Comtesse du Barry”. Înainte de a fi preluate de Cristian Preotu și al său „Le Manoir”, ele sunt „îmbătrânite” cu grijă în niște pivnițe din Bordeaux, vechi și ele de peste 400 de ani. Mai exact în depozitele subterane ale celebrului „fromager affineur” Jean d’Alos, care serveau cândva drept pivniță de vinuri pentru o veche mănăstire de maici. Fiecare tip de brânză, cumpărat proaspăt de la furnizori selecționați și maturat cu grijă în perioade cuprinse între două săptămâni și cinci ani, are propriul protocol de îngrijire, de care se ocupă non-stop două persoane, șapte zile din șapte. O brânză de capră, spre exemplu, se maturează într-un interval de până la trei luni, Gouda implică o așteptare de patru ani, iar parmezanul atinge recordul de cinci ani.

Pentru fiecare dintre zecile de tipuri de brânzeturi franțuzești, procedurile zilnice sunt diferite, ca și temperaturile la care sunt ținute sau spațiul ideal pentru maturare: spre exemplu, brânza Saint-Nectaire se maturează pe paie, pentru a-și păstra savoarea, fiecare bucată fiind zilnic curățată manual și apoi întoarsă pe partea opusă, spre a asigura formarea crustei, în timp ce alte brânzeturi sunt spălate cu apă sau...vin. Depozitarea se face aproape întotdeauna pe lemn, spre deosebire de cea industrială, care operează cu plastic. „Este mai dificil, se spală și se întreține mai greu lemnul, dar rezultatul

Fiecare tip de brânză este maturat cu grijă în perioade cuprinse între două săptămâni și cinci ani, având un protocol de îngrijire de care se ocupă non-stop două persoane, șapte zile din șapte.

de cu totul altul”, explică și Cristian Preotu, de la „Le Manoir”. În toată Franța există doar cinci astfel de pivnițe naturale pentru maturarea brânzeturilor, iar cea de la Jean d’Alos mai prezintă încă o particularitate: bolta înaltă, esențială pentru ca umiditatea să nu cadă dar nici să nu rămână nici impregnată în ziduri (formând mucegaiul), ci pur și simplu să se prelingă pe pereți, asigurând mediul propice și bacteriile necesare

dezvoltării brânzeturilor. În toată lumea există doar opt astfel de pivnițe naturale, fiecare reprezentând echivalentul pentru brânzeturi al „terroir”-ului de la vinuri: un microcosmos în care se întâlnesc toate coordonatele esențiale dezvoltării unui produs finit cu o savoare și o calitate aparte. De altfel, sistemul este atât de bine pus la punct încât cei de la Jean d’Alos pot determina, în orice moment, de la ce fermă și de la ce animal provine laptele folosit pentru un anumit calup de brânză. Ori, ceea ce în franceză s-ar numi „tracabilité”, caracteristică obligatorie pentru un produs din liga superioară. Deși mecanismul creării brânzei pare să se desfășoare după un algoritm exact, ceasul care tronează la câțiva centimetri de celebra boltă a pivniței arată o altă oră, cu vreo jumătate de zi în urma celei indicate de acele ceasurilor noastre. Semnul clar că migala artizanală este incompatibilă cu contorizarea lentă și permanentă a secundelor. Poate că ora exactă, citită la secundă, este pentru oameni grăbiți și stresați, ca noi. Ori poate, pur și simplu, în pivnițele Jean d’Alos și în lumea delicatelor franțuzești timpul se încăpățânează să treacă, de secole, după bunul plac. ■