



Răbdările gu

Uneori, un restaurant de două stele Michelin dintr-un sat de provincie poate fi o experiență mai palpitantă decât unul de

Pentru 90% din populația lumii, numele „Michelin” duce automat cu gândul la celebra marcă de cauciucuri. Pentru restul de 10%, individualizați și prin termeni precum „gurmanzi” sau „connaisseurs”, aceeași denumire derulează instantaneu în minte filmul unor farfurii generoase, pe care tronează arhitecturi gastronomice de mare virtuozitate. Și unii și ceilalți au dreptate, în felul lor. Ghidul Michelin al restaurantelor de lux a pornit, în 1926, ca un simplu artificiu de marketing prin care compania producătoare de cauciucuri încerca să stimuleze călătoriile cu mașina prin Franța. Orchestrată de specialiști culinari anonimi, evaluarea restaurantelor se făcea, ca și în ziua de azi, pe criterii de inovație, calitate și individualitate gastronomică, semnificația fiecărui palier de stele fiind legată direct de conceptul de călătorie: un restaurant de o stea reprezenta „un loc în care merită să faci un popas”, unul de două stele, „un loc pentru care merită să faci un ocol în drumul tău”, cât despre localurile de trei stele (cele mai multe situate în Franța), acestea meritau „o călătorie dedicată”. De-a lungul timpului, stelele Michelin au egalat faima companiei care le-a născocit, stârnind pasiuni și împărțind dreptatea - și gloria - în universul plin de orgolii și rafinatele al gastronomiei internaționale. Importanța lor a devenit atât de mare încât, în 2003, celebrul chef francez Bernard Loiseau s-a sinucis în momentul în care „Le Figaro” a bătut un apropos privind posibilitatea ca restaurantul său, „La Côte d’Or”, să își piardă una dintre cele trei stele Michelin. Un motiv în plus pentru ca prima imagine care mi-a venit în minte când am intrat în restaurantul de două stele Michelin „Les Puits Saint Jacques” să fie cea a actorului francez Louis de Funès în comedia „L’aile ou la cuisse” (Aripioară sau picior), unde acesta interpreta rolul unui critic culinar pretențios, ce semăna groaza în rândul patronilor de restaurante. Coincidență sau nu, în aceeași seară în care am făcut cunoștință cu creațiile culinare ale lui Bernard Bach, chef-ul responsabil de cele două stele (câpătate în 2008) ale „Les Puits Saint Jacques”, restaurantul primea încognito vizita evaluatorului culinar de la Michelin. Sau, cel puțin, aceasta era bănuiala pe care ne-a împărtășit-o personal Bernard Bach, venind să ne salute între două feluri de mâncare și un „patience” (așteptare), adică o tăviță cu gustări de dimensiunea unei monede - jeleu de sfeclă roșie cu cremă de ricotta, rață afumată și, respectiv, crocheta de cartof cu smântână.

Un „patience” joacă rol de „amuse bouche” sau aperitiv, dar sună mai poetic și are gust mai bun când îl consideri „o mică așteptare”. Tot așa cum un vin de Bordeaux este „o virgulă” între două furculițe de merluciu, iar o gustare care face legătura între al treilea fel și delicata dulce a serii se numește „pre-desert”. Aproape în ciuda exclusivismului și a terminologiei sofisticate, „Les Puits Saint Jacques” („Fântânile Saint Jacques”, în traducere liberă) se află în Pujaudran, un fel de sat francez mai măricele din Gasconia, cu alei pietruite, clădiri vechi și scunde, unde la ora opt seara nu mai vezi nici țipenie de om pe stradă. Este însă, așa cum susțin și cele două stele Michelin,

Surmande ale francezilor

trei stele din inima Parisului. Trei posibile motive: este mai relaxat, mai prietenos și, mai ales, se străduiește mai mult...

de Diana-Florina Cosmin





un loc pentru care merită să faci un ocol de 25 de kilometri din Toulouse, cel mai apropiat oraș. Acesta este și paradoxul încântător al Franței: uneori, poți găsi lucruri extraordinare acolo unde te aștepti mai puțin.

Luat la bani-mărunți, localul nu ar ține piept decorurilor spectaculoase ale restaurantelor cu ștaif din București: pereții sunt vopsiți într-un beige-discret, farfuriile sunt impecabil de albe, mobilierul este simplu și nepretențios, singurele detalii care individualizează decorul fiind câteva vase decorative și o fotografie-tapet reprezentând... două vaci pe ogor. Pentru ghidul Michelin însă, acestea sunt detalii nesemnificative. Contează experiența culinară și, în cazul bucătăriei lui Bernard Bach, aceasta debutează cu petale de cod pe o supă de morun desărat, aseasonate cu pesto de legume și cu o „înghețată de gaspacho” cu consistență de sorbet. Urmează un merluciu din Țara Bascilor, gătit „à la Bernard Bach”: așezat la cuptor, cu tot cu pielea, aceasta din urmă fiind scoasă doar la final, când peștele este filetat. I se adaugă o cremă bogată de mazăre (care sună mult mai delicios în franceză, în varianta „crème onctueuse”) și, deasupra, slănină (da, slănină!), provenind tot din Țara Bascilor. Un amestec inedit și mai ales gustos. Cel de-al treilea fel constă în bucățele de porc (crescut după standardele Label Rouge, un sistem francez care asigură cea mai înaltă calitate a cărnii) intercalate cu ceapă și sângete, ca un „cremes” și completat de mere, companionul tipic al sângetelor în gastronomia franceză. După încă o „așteptare” dulce urmează desertul propriu-zis: o salată de căpșuni confiate, cu dulceată de măsline negre și beza care – descrisă de șeful de sală înainte de servire, sună la fel de romantic precum o poezie: „Une crème légère et fromagère avec gelée de fraises et merengue italien fin et craquant”. Da, francezii au darul de a face orice să pară poetic, mai ales când vine vorba de mâncare.

Deloc întâmplător, marii amatori de gastronomie fină preferă adesea restaurantele precum „Les Puits Saint Jacques”, izolate în orașele mici, pe străduțe unde nu poți nimeri decât lăsându-te în seama GPS-ului, în defavoarea localurilor pretențioase din Paris. Totul dintr-un motiv foarte simplu, ce te duce cu gândul la ceea ce Jean Anthelme Brillat-Savarin (responsabil și pentru prăjitura numită savarină) numea, în cartea sa din 1825, „Psihologia gustului”, „convivialité”. „Plăcerea de a sta laolaltă și de a face un schimb sincer și amical de idei, în jurul unei mese”. Sau, mai simplu spus, capacitatea de a te simți bine în fața unei farfurii cu mâncare, adăugând acestei experiențe – fie ea desfășurată în propria bucătărie sau într-un local cu multe stele – un strop de bucurie sinceră și de ceea ce francezii numesc „humilité”. Smerenie. În marile restaurante pariziene, atmosfera poate fi uneori un pic prea sobră și formală pentru a simți acest „convivialité” și, în plus, diferența dintre două și trei stele Michelin nu stă numai în inovație și geniu culinar. De multe ori, un chef de două stele va fi mai îndrăzneț și mai creativ decât unul de trei, căutând să vină mereu cu ceva nou pentru a-și merita prestigiul și a accede la treapta superioară a podiumului. În schimb, un local de trei stele trebuie să facă față, după cum o dovedește și istoria tragică a lui Bernard Loiseau, unei presiuni infinit mai mari: să-și apere cu sfințenie statutul pentru a nu se trezi, peste noapte, cu stele lipsă. Mai puțin spațiu de manevră, mai multă „siguranță” și, adesea, mai puțin curaj.

Un lucru este sigur: gastronomia de bună calitate, neofortată și firească, nu s-a născut în localurile cu chelneri îmbrăcați în frac, ci mai curând în jurul unei mese zgomotoase, într-o bucătărie plină de copii, unde se râde, se discută și se savurează cu la fel de multă bucurie și „convivialité” fiecare bucată de slănină, porc sau dulceată de măsline. Astfel, în finalul unui festin culinar semnat de Bernard Bach, nu-ți rămâne decât un gând: să arunci un bănuț imaginativ în „fântânile” lui Saint Jacques, să-ți pui o dorință și să aștepti să revii. Cu multă, multă „patience”... ■

