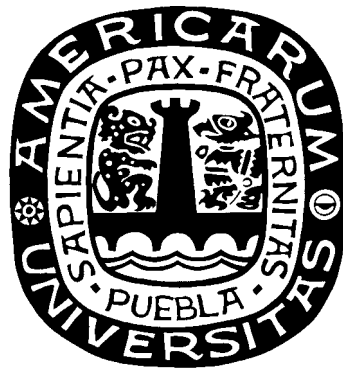


**UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, PUEBLA**

**Escuela de Negocios**

**Departamento de Hoteles y Restaurantes**



**La Nouvelle Cuisine: Evolución y situación actual en la cocina contemporánea**

**Tesis profesional presentada por**

**Mariana Olvera Park**

**Como requisito para obtener el título de Licenciado en Administración de Hoteles y Restaurantes**

**Director de tesis: Doctor Alfonso Rafael Rocha Herrera**

**Santa Catarina Mártir, Puebla**

**Otoño de 2006**



## CAPÍTULO I

### Introducción

#### *1.1 Marco Contextual*

La *nouvelle cuisine* es un movimiento gastronómico que tiene sus orígenes desde hace más de tres siglos. Es a partir del siglo XVIII, cuando Vincent La Chapelle, chef de la cocina del Conde Chesterfield, virrey de Irlanda, propone en 1733 en su libro *Le Cuisinier Moderne*, un estilo de cocina mucho más simple. Así mismo, propone una cocina sin fronteras, la cual estuviera abierta a gastronomías extranjeras, asimilando estilos diferentes e integrándolos a la cocina francesa de aquellos tiempos.

Sin embargo, aunque poco duró su auge, se dice que él sentó las bases de lo que es la actual gastronomía y se le considera un eslabón importante en la evolución de la cocina francesa (Neirinck y Poulain, 2001).

Durante algunos siglos, estas ideas quedaron en el olvido y no fue sino hasta fines del siglo XX durante la década de los setentas, cuando la *nouvelle cuisine* reaparece como reacción opositora a la cocina clásica, personificada por Auguste Escoffier, conocido como uno de los máximos representantes de la gastronomía francesa clásica (Rao, Monin y Durand, 2003).



Después de la muerte de Escoffier, la cocina clásica se había mantenido en auge durante tres décadas, sin embargo, al inicio de los años sesentas comenzó a perder popularidad, ya que en el mundo se presentaron movimientos sociales y económicos revolucionarios que transformaron en gran medida a la sociedad francesa. Hubo un crecimiento económico en el mundo y sobretodo, la ciencia formaba parte de todo. Así mismo, nuevas ideologías comenzaron a ser propuestas y adquiridas dentro del ámbito de la literatura, el cine, la música y la gastronomía (Neirinck y Poulain, 2001).

Fue así como a mediados de los sesentas, se popularizó la alimentación dietética y saludable, ya que para fines del siglo XX la delgadez se había convertido en un símbolo de distinción. Es en 1974 cuando se da el inicio de un movimiento culinario que fue en contra de los tecnicismos iniciales propuestos por la cocina clásica, se basó en el manifiesto de Gault y Millau (críticos gastronómicos) creado en 1973 que proponía diez mandamientos centrados en los valores de verdad, ligereza, simplicidad e imaginación.

La cocina clásica enfatizaba el poder del chef, menús excesivamente largos que requerían el uso de grandes inventarios, complicadas preparaciones que respetaban las reglas de cocción y el *mise en place* (preparación de ingredientes y utensilios a usar) y largos procesos de consumo. Por el contrario, la *nouvelle cuisine* enfatizó la autonomía del chef, con menús cortos que requerían alimentos frescos e inventarios pequeños, además promovió un servicio emplatado, teniendo todo esto como consecuencia, procesos de consumo más cortos (Rao et al., 2003).



El movimiento de la nueva cocina buscaba crear chefs que fueran inventores, más que técnicos. Fue así como este movimiento comenzó a tomar forma, a través de activistas dentro del ámbito como Paul Bocuse, Michel Guérard, los hermanos Troisgros y Alain Chapel, chefs que con el tiempo se convirtieron en los máximos representantes de esta nueva tendencia (Rao et al., 2003).

Así mismo, este movimiento consistió en utilizar técnicas de cocina clásicas con nuevos ingredientes incorporando culturas alimenticias regionales o el uso de técnicas clásicas, con ingredientes antiguos pero presentados de una manera diferente (Rao et al., 2003). Con esta idea, en los años ochenta, los grandes exponentes de este movimiento comienzan a exportar las ideas de la *nouvelle cuisine* francesa. Guérard por ejemplo, va a Estados Unidos y Bocuse se dedica a recorrer varias partes del mundo, especialmente Japón (Neirinck y Poulain, 2001). Por otro lado, a través del intercambio de ideas que hubo a fines de esta década entre Francia y sus excolonias, así como la constante entrada de inmigrantes al país, fue que la *nouvelle cuisine* adquirió nuevas técnicas de cocina, sobretodo de la cultura japonesa. Además, fue así como la *nouvelle cuisine* influyó de manera importante en las cocinas de otras culturas (Rao et al., 2003).

La *nouvelle cuisine* fue un movimiento revolucionario que dio origen a diversas y controversiales opiniones. Sin duda, la *nouvelle cuisine* de los años setentas fue un movimiento de liberación culinaria que propuso una práctica creativa, sin embargo, para unos cuantos esta tendencia culinaria llegó a ser sumamente extravagante y con el tiempo



dejó de existir (Parseghian, 2005). Por otro lado, existen chefs que opinan todo lo contrario, y consideran que la *nouvelle cuisine* no ha dejado de existir, que solamente se han modificado ciertos elementos en cocina, pero que seguirá presente (chef G González entrevista, 7 de julio, 2006).

Actualmente, la *nouvelle cuisine* se ha modificado. Los chefs contemporáneos están simplificando lo clásico aún más, sobretodo en América, en dónde se ha buscado “casualizar” la cocina francesa , y la novedad que promovía la *nouvelle cuisine* se ha transformado en un concepto más dietético, más barato y más creativo (Strauss, 1994). Ahora, la *nouvelle cuisine* se ha transformado en *new french*, término que define a la evolución de comida francesa en Francia y en otros países (Bowen, 2004).

Esta evolución ha llevado a la *nouvelle cuisine* ha tener un encuentro con otras culturas alimenticias, hecho que ha tenido una doble consecuencia: primeramente, esto ha contribuido al desarrollo de cocinas locales lo que ha dado origen a la creación de nuevas cocinas. A un mismo tiempo, este encuentro ha influido de manera importante a la cocina francesa, de aquí que se habla de una nueva forma de *nouvelle cuisine* que se ha enriquecido con la utilización de productos y técnicas pertenecientes a otras culturas (Neirinck y Poulain, 2001).

Así es como finalmente, Bowen (2004) nos habla de la modernización de menús franceses y de sabores globales, los cuales proponen una nueva tendencia, la *Fusion-French*.

Actualmente, se reconoce la importancia de la *nouvelle cuisine* para el desarrollo de nuevas cocinas que proponen estilos nuevos y técnicas personalizadas. De acuerdo a Ferrán



Adriá, máximo representante de la gastronomía contemporánea, el inicio de la *nouvelle cuisine* representó un cambio de mentalidad que dio pie para que creadores de diversas partes del mundo desarrollaran un estilo propio de cocina (Neirinck y Poulain, 2001).

### ***1.2 Planteamiento del Problema***

A partir de que la *nouvelle cuisine* se instauró cómo una tendencia de gran importancia en el mundo de la gastronomía, los dos críticos, Gault y Millau, propusieron en sus diez mandamientos que la *nouvelle cuisine* innovaría respetando el sabor de los productos, se aligerarían las salsas, y sería receptiva a las cocinas extranjeras (Gómez, 2005).

Varios autores han propuesto sus puntos de vista sobre el como ha ido evolucionando el movimiento de la *nouvelle cuisine*. Unos mencionan que la técnica se ha distorsionado al paso del tiempo al estar abierta a nuevas influencias, afectando la reputación del movimiento con la inducción de abusos en las técnicas (Davidson, 1999). Por otro lado, otros mencionan que no es posible hablar de dichas desviaciones, sino de variaciones, ya que en la actualidad las cocinas son receptivas a otras culturas y su modificación es parte de un proceso de globalización (Neirinck y Poulain, 2001). Siendo que este movimiento culinario representó una etapa de la cocina en que se dio la transición de la cocina clásica a las cocinas contemporáneas, el movimiento de la *nouvelle cuisine* fue ciertamente conflictivo y difícil de definir. De aquí han surgido diversas contradicciones



que por un lado plantean la inexistencia de la *nouvelle cuisine*, y por el otro, defienden la presencia de la *nouvelle cuisine* en las nuevas tendencias culinarias.

Finalmente, el problema está en definir si la *nouvelle cuisine* ha seguido las bases originales de la técnica, de tal forma que se le podría seguir considerando como tal en la actualidad, o si en realidad las bases han sido modificadas de cierta manera, que se pueda determinar que esta tendencia ya no se encuentra presente en su totalidad, y únicamente ha dejado sus principios más importantes como base para la creación de las cocinas actuales.

### ***1.3 Objetivo General***

El objetivo de la presente investigación es:

- Definir y analizar hasta qué punto la *nouvelle cuisine* ha evolucionado y trascendido en el tiempo mediante la investigación de sus orígenes, su proceso evolutivo y su influencia sobre las cocinas actuales.

### ***1.4 Objetivos Específicos***

Los objetivos específicos de la presente investigación son:

- Describir los orígenes de la *nouvelle cuisine* en Francia.
- Identificar las características principales de la *nouvelle cuisine*.



- Identificar a los representantes importantes de la *nouvelle cuisine* y sus métodos.
- Describir las cocinas precursoras de la *nouvelle cuisine*.
- Describir el proceso de difusión de la *nouvelle cuisine* a través del mundo.
- Identificar las principales cocinas contemporáneas que han sido resultado de la *nouvelle cuisine*.
- Analizar a la *nouvelle cuisine* desde una perspectiva artística y una científica.
- Determinar si la *nouvelle cuisine* representó una moda o una tendencia.
- Analizar las opiniones de expertos en referencia a la *nouvelle cuisine*.
- Analizar el efecto de la globalización ante el proceso evolutivo de la *nouvelle cuisine*.
- Identificar hasta que grado existe la *nouvelle cuisine* en México.

### ***1.5 Preguntas de Investigación***

- ¿Cuáles son los antecedentes históricos de la *nouvelle cuisine* en Francia?
- ¿Qué características representativas tuvo la *nouvelle cuisine* en sus orígenes?
- ¿Quiénes le han dado fama mundial al movimiento de la *nouvelle cuisine* y cómo han aplicado la técnica a sus cocinas?
- ¿Cuáles fueron las cocinas precursoras de la *nouvelle cuisine*?
- ¿Cómo se expandió la *nouvelle cuisine* fuera de Francia?
- ¿Cuáles han sido algunas cocinas contemporáneas importantes que han resultado de la *nouvelle cuisine*?





- ¿La *nouvelle cuisine* se apega más a un arte o a una ciencia?
- ¿La *nouvelle cuisine* representó una moda o una tendencia?
- ¿Cuál es la postura de los expertos en el ámbito culinario con respecto a la *nouvelle cuisine*?
- ¿Cómo ha afectado el fenómeno de la globalización sobre el proceso evolutivo de la *nouvelle cuisine*?
- ¿Se puede hablar de la existencia de la *nouvelle cuisine* en México?

### ***1.6 Justificación y Relevancia***

En los últimos años, los nuevos chefs continúan adecuando las cocinas contemporáneas a la temporalidad de los productos y a la utilización de productos frescos y locales, tal como lo hace Alain Ducasse, chef francés de gran reputación en la actualidad. Así mismo, éstos siguen apeándose a la creación innovadora de platillos, en donde se conjuntan tanto productos como técnicas provenientes de diversos países, demostrando así que además de que éstos son principios que inicialmente fueron promovidos por la *nouvelle cuisine*, el fenómeno de la globalización, característico de la época actual, ha sido un factor que ha contribuido fuertemente a la evolución de esta tendencia gastronómica.

Es así, como a través de esta investigación, se buscará demostrar si un concepto que se ha mantenido por tanto tiempo, como la *nouvelle cuisine*, sigue siendo válido actualmente a pesar de las circunstancias que definen la época actual o los cambios por los que ha pasado, han modificado de tal forma la preparación de alimentos, que posiblemente



la *nouvelle cuisine* actual ya no se representa de la misma manera que se hacía originalmente.

### ***1.7 Alcances y Limitaciones***

El marco de análisis de este estudio estará dirigido exclusivamente a la técnica conocida como *nouvelle cuisine*.

Por otro lado, el estudio estará limitado a la bibliografía existente en Internet o escrita. Así mismo, la investigación estará en función al análisis de algunas derivaciones culinarias importantes de la *nouvelle cuisine* en Francia y Norteamérica.