



CAPITULO III

Análisis de la Información

Este capítulo está destinado a la presentación y al análisis de la información encontrada, que incluye la historia de la gastronomía francesa desde la época medieval hasta el origen de la *nouvelle cuisine*, así como la descripción de las características más importantes de la tendencia culinaria en cuestión. Por lo otro lado, se presentan los máximos representantes de la *nouvelle cuisine*, así como las técnicas respectivas de cada uno. De igual forma, se habla de las nuevas cocinas que han sido resultado de la evolución de esta filosofía culinaria. Con respecto a lo anterior, se presentan las opiniones de expertos que a su vez, expresan su punto de vista sobre la *nouvelle cuisine* en la actualidad. La información es complementada con algunas definiciones que contribuyen de manera importante para los análisis realizados, los cuales presentan diversos enfoques e interpretaciones de la *nouvelle cuisine* durante su proceso de evolución. En éstos, es analizada la *nouvelle cuisine* desde un enfoque artístico y otro científico. Por otro lado, se le analiza con el objetivo de definir si éste movimiento representó una moda o si en realidad fue una tendencia. Más adelante, se considera el fenómeno de la globalización para analizar el proceso de evolución de la *nouvelle cuisine* en la actualidad. Finalmente, se analiza la presencia de este movimiento culinario en México.



3.1 Breve Historia Antigua de la Gastronomía Europea

La historia y la cultura de la gastronomía son dos elementos de gran influencia en la evolución del arte culinario. Los chefs y cocineros contemporáneos le deben sus habilidades y técnicas actuales en gran parte a aquellos que sentaron las bases de la gastronomía precisamente durante su proceso de evolución. La gastronomía es un reflejo de la sociedad, es a través de su historia, como podemos conocer de alguna manera el desarrollo de la sociedad misma (“Larousse Gastronomique”, 2001).

Este recorrido por la historia de la gastronomía francesa iniciará con el recuento del legado culinario que dos antiguas civilizaciones, los griegos y los romanos, dejaron a las sociedades europeas para sentar las bases de sus cocinas.

3.1.1 Los Griegos

Al hablar de los orígenes de la gastronomía europea se recurre a los griegos, antigua civilización quien es considerada la responsable de promover los diversos hábitos alimenticios de las antiguas sociedades.

Es a través de los escritos de Arquestrato, poeta del Siglo IV a.C., los cuales dan a conocer que los griegos dependían en gran medida de la pesca y de los productos del mar, así como de la importación del trigo para la elaboración de pan. De la misma forma, se menciona que los griegos tienen una clara noción de métodos de cocción, como el freído y el asado. Sin embargo, esta civilización no es precisamente caracterizada por la creación de



platos muy elaborados o por la implementación de técnicas complejas, sino simplemente, por ser una sociedad que apreciaba la gastronomía y el buen comer.

Una vez que la gente adquirió más conocimientos sobre los alimentos, los griegos se volvieron más exigentes en cuanto al tipo de alimentos que consumían y a las combinaciones que sus cocineros creaban. Como consecuencia, para poder alimentarse de manera más saludable sin gastar mucho dinero, los griegos recurrieron a la ciudad de Siberius, cuna de la gastronomía en aquella época, en donde se encontraban muchos cocineros provenientes de Sicilia. Fue a partir de aquí y de la influencia siciliana, de donde se obtuvieron deliciosos e innovadores platos que pudieron satisfacer las necesidades de esta civilización, transformándola en una sociedad que consideró la preparación de alimentos un arte culinaria (Gillespie, 2001).

3.1.2. Los Romanos

La civilización romana contribuyó en gran medida a la evolución de la gastronomía en el viejo continente. Tanto Lúculo como Apicio en Roma (Siglo I adC), fueron responsables del desarrollo de las artes culinarias de aquella época (Neirinck y Poulain, 2001).

Los antiguos romanos eran caracterizados por su interés en nuevas creaciones gastronómicas y en la utilización de nuevos métodos de cocina. Es a través de sus grandes conquistas, lo que da pie al desarrollo y al crecimiento de la gastronomía. Los nuevos ingredientes que traían desde las tierras conquistadas incrementaron la variedad y la disponibilidad de productos. Así mismo, la influencia que obtenían de los países conquistados fue un factor importante para esta evolución. Lúculo, sobre todo, siempre



trajo consigo, diversos y exóticos ingredientes de sus viajes con los cuales se creaban platillos especiales que eran ofrecidos en los grandes banquetes que acostumbraba a dar. Apicio por su parte, escribió el primer libro de cocina en donde se incorporaron algunas recetas y métodos de cocina (Gillespie, 2001).

Los romanos estaban sumamente interesados en la agricultura y en la ganadería. Así mismo, se dedicaban al comercio de sal principalmente con los etruscos y griegos, con los cuales se llevaba un intercambio comercial que a un mismo tiempo permitía el intercambio de ideas entre culturas. Por otro lado, el uso de especias y hierbas finas que durante la época medieval se hace muy frecuente se le debe a los Romanos, así como la preparación de bebidas alcohólicas ya que fueron ellos quienes transportaron la uva y el vino en sus viajes. Por otro lado, el uso del *garum*, un condimento obtenido a través de la fermentación de las entrañas de pescado, es un ingrediente que más adelante será utilizado en Inglaterra y en los territorios Galo-Romanos y en la propia Roma (Gillespie, 2001).

Sin duda ambas civilizaciones sentaron bases importantes en cocina. Sin embargo, es esencial recordar que la cocina francesa, la cual retoma algunas de estas bases, también juega un rol importante en la historia de la gastronomía al sentar las bases de la cocina de gala. Es por ello que a continuación será posible pasar al estudio de la historia de la cocina francesa, verdadero origen de las artes culinarias.

3.2 Etapas Relevantes en la Cocina Francesa

3.2.1 La Edad Media: Inicios de la Cocina Francesa

A fines de la Edad Media, la cual es ubicada entre los Siglos V al XV, Taillevent, conocido como el primer gran chef francés, da a conocer en el Siglo XIII a través de sus escritos los



orígenes de la cocina francesa ya que hasta entonces, los conocimientos gastronómicos se transmitían de boca a boca, es decir, del maestro al aprendiz. En su obra de *Le Viander*, Taivellent, quien trabajó al servicio de la corte de Francia, le da suma importancia a las salsas y a las especias. Así mismo, se encuentran indicios de una cocina caracterizada por estar basada en principios de alquimia (Neirinck y Poulain, 2001). Por otro lado, Gillespie (2001) menciona que en *Le Viander*, la cocina de Taivallent demuestra que hay una gran influencia de los griegos y los romanos.

Así mismo, durante la Edad Media las casas contaban con grandes chimeneas en las cuales los cocineros podían entrar y sentarse alrededor de los fogones los cuales contaban con soportes o ganchos para sostener los asadores. Se requerían de grandes fogones para los asadores largos, ya que cocinaban los platillos en fuego intenso (Reynés y Valencia, 1986).

A fines de este periodo, durante el Siglo XIII se comenzaron a utilizar mesas para la decoración de los platillos y además, se perfeccionaron los utensilios fijos de cocina como por ejemplo, las sartenes y cazos con mangos muy largos así como los calderos de grandes dimensiones que son los antepasados de nuestras ollas (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.1.1. Técnicas de cocción. Durante la Edad Media había un número limitado en técnicas cocción. Es decir, las técnicas se reducían a cuatro solamente: el asado, el hervido, la fritura y el braseado. El hervido era una práctica utilizada hasta finales del Siglo XIII, técnica que era aplicada después del proceso de maduración de la carne con el fin de evitar



el riesgo de intoxicación que pudiese haber al dejarla en reposo, ya que la carne roja no se comía fresca, debía asentarse y madurar (Neirinck y Poulain,2001).

3.2.1.2. Las salsas de la Edad Media. Pudlowski (1991), menciona que las salsas de la Edad Media (Siglo XIV) eran salsas ácidas y muy sazonadas. Más tarde, Neirinck y Poulain (2001), confirman que las salsas de aquella época tenían como base líquidos ácidos, como el vinagre, zumo de limón o de uvas verdes, los cuales se mezclaban con elementos de sabor fuerte como la canela, el clavo de olor y la pimienta. Como resultado de esto, se crearon las bases que dieron pie para la tan famosa mostaza.

De igual manera, las salsas sin materias grasas son características de la época. No era que los ricos de la Edad Media no poseyeran los medios para la obtención de las mismas, en realidad ellos preferían comer sus guisados con salsas sin grasa ya que al contrario de las especias, éstas fijaban los aromas volátiles y exaltaban el gusto propio de un producto en vez de esconderlo (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.1.3. La importancia de las especias. Durante la Edad Media, entre los Siglos XII y XV se incrementó el auge en el uso de especias. Fue precisamente en el Siglo XIII, a partir del retorno de Oriente de Marco Polo, cuando el comercio de éstas estaba ya perfectamente organizado. Los grandes festines siempre consistieron de una gran variedad de platillos, sobre todo de carnes. Siendo que no había métodos muy sofisticados de conservación y de higiene, generalmente, se hacía uso de las especias con el fin de esconder los sabores de carnes viejas con sabores fétidos y desagradables (Pitte, 2002). Por otro lado,



Gillespie (2001), confirma el uso frecuente de canela, jengibre, azafrán y pimienta en los guisos de la época.

En un principio, el uso excesivo de especias también se debió a que se les habían otorgado fines medicinales y terapéuticos. Aunado a esto, las especias eran un símbolo de riqueza y poder. Debido a que en un principio eran ingredientes muy difíciles de conseguir, las especias se volvieron ingredientes muy caros y por consiguiente, quienes las consumieran demostraban prestigio, clase y ausencia de necesidad (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.2 El Renacimiento y los Productos del Nuevo Mundo

Durante la época del Renacimiento (Siglo XV-XVI), los grandes festines estaban sumamente ligados a la religión. Durante el Siglo XV, algunos retóricos condenaban el buen comer, considerándolo un sinónimo de la gula. Sin embargo más tarde, los grandes festines en honor a princesas, coronaciones, y aniversarios de reyes entre otras celebraciones, tenían como propósito asegurar la continuación de las dinastías reales, otorgándole a los banquetes y a la comida un poder divino (Pitte, 2002). Así mismo, se considera que estos grandes festines eran celebrados únicamente por la nobleza y el clérigo, debido a que aquel que fuera tan aficionado a la caza era porque que el animal que cazara lo consideraba como un alimento apropiado a su rango. Los animales salvajes como la nobleza, nacen libres y por lo tanto, este privilegio hacía a la nobleza digno de alimentarse de los mismos, mientras que para los campesinos, esto era totalmente imposible (Neirinck y Poulain, 2001).



El Renacimiento, en el sentido literal de la palabra, tiene que ver con un nuevo nacimiento, el cual definitivamente se lleva a cabo en la cocina de esta época. La transición tanto social, como cultural y económica que se llevó a cabo entre los años de 1341 y 1626, fue muy grande, sin embargo, en lo que respectó a la gastronomía, se puede decir que fue un periodo de evolución muy lento, en el cual la gastronomía parecía haberse estancado (Gillespie, 2001).

Neirinck y Poulain (2001) demostraron que *Le Viander* reinó en la cocina durante casi dos siglos ya que desde el final del Siglo XV hasta comienzos del Siglo XVII era una de las obras culinarias con mayor número de ediciones en aquellos tiempos. El éxito de esta obra fue tal, que el Renacimiento mantuvo muchas de las características y técnicas utilizadas en la cocina medieval. Hasta el Siglo XVII, las prácticas alimenticias en toda Europa eran muy similares, casi idénticas. Por lo cual, se considera que durante esta época hubo una europeización culinaria. No fue sino a finales del Siglo XVII, cuando comienzan a haber señales de fuertes cambios en la cocina.

Durante el Renacimiento, la exploración del Nuevo Mundo introdujo nuevos ingredientes a Francia, como el chocolate, la papa, el aguacate, los tomates y la vainilla, por citar algunos. Así mismo, se llevó desde Perú el maíz y en 1560 se comenzó a cultivar en Francia. No sólo fueron productos vegetales lo que se trajo de América, sino también animales como el guajolote, proveniente de México. Lógicamente, los nuevos alimentos despertaron cierta desconfianza en los europeos, y en ciertos casos hasta el rechazo. Se dice que en Francia, a pesar de los periodos de hambruna, los franceses se negaban a incluir la papa en su dieta. Para introducir su consumo, el Rey Luis XVI, mandó al agrónomo Agus-



tín Parmentier a cultivar sus jardines, colocando guardias de día y de noche. Cuando llegó el tiempo de cosecha, se eliminaron los guardias y en pocos días, no quedaba nada. En los meses siguientes, no sólo Francia, sino toda Europa se alimentaba de papas (“Cocina Mexicana e Internacional”, 2001).

Así mismo, como resultado de las constantes guerras entre Francia e Italia, la relación entre ambos países creció, llevándose a cabo un intercambio de frutas y vegetales entre ambos países (Gillespie, 2001). Por ejemplo, de Italia se llevaron a Francia, productos como los espárragos, alcachofas, cerezas, fresas, albaricoques, naranjas, y finalmente, melones, los cuales adquirieron mucha popularidad (Pitte, 2002).

Además, a partir del casamiento de Catalina de Médicis de Florencia con Enrique II de Francia, hubo un enorme desarrollo y progreso en los valores gastronómicos franceses. La influencia italiana se hizo presente en los modales y en la decoración de la mesa, se introdujo el tenedor y se perfeccionaron los utensilios de cocina (Gillespie, 2001).

3.2.3 El Siglo XVII: Nacimiento de la Gran Cocina

A partir de la publicación de *Le Cuisinier Français* en 1651 por Pierre de La Varenne, se introdujo una nueva apreciación al arte culinario y a partir de este libro, otras obras culinarias comenzaron a surgir, en las cuales se oponían los tradicionalistas y los modernistas. Con su obra, La Varenne, da grandeza y reconocimiento a la gastronomía francesa ya que expone por primera vez recetas claras y bien organizadas. Así mismo, es La Varenne quien otorga su nombre propio por primera vez a un platillo (Neirinck y Poulain, 2001).



Por otro lado, L.S.R, del cual solo se conocen las siglas de su nombre, publica *L'Art de Bien Traiter*, en donde demuestra la importancia de una cocción lenta y del equilibrio de los componentes, proporcionando señas de una cocina razonada. Más adelante, Massialot es considerado uno de los autores más importantes de este siglo ya que con *Le Cuisinier Royal et Bourgeois*, propone la primera obra culinaria en forma de diccionario en donde hay una evolución notable de la cocina francesa. Es precisamente a través de su obra, en la cual se comienza a hacer una distinción entre las clases sociales ya que el burgués comienza a copiar los modos de vivir y comer de la nobleza. De aquí que ésta, comienza a buscar nuevos símbolos y refinamientos de diferenciación y distinción (Neirinck y Poulain, 2001).

La transformación a la nueva cocina clásica tiene su origen a partir del Siglo XVII, periodo en el cual, eran sumamente demandadas las habilidades de cocineros profesionales y con mucha experiencia. Sin embargo, y aun un tanto curioso, se retomó la cocina de la burguesía quien utilizaba las trufas como ingrediente principal en cocina. Fue precisamente de aquí, que las trufas obtuvieron su mayor apogeo (Gillespie, 2001). Además, durante esta época, se recomienda el uso de productos naturales, de hortalizas, y vegetales crujientes, así como la cocción *al dente* (Pudlowski, 1991).

3.2.3.1 El respeto por el gusto de los alimentos. Con el descubrimiento de América, tanto italianos como españoles, portugueses y holandeses dominaron los mares, y las especias inundaron el mercado europeo. Por lo tanto, las especias se encontraban al alcance de todos y pronto, éstas llegaron a ser menos apreciadas. Es precisamente la



implementación de métodos más complejos y la ciencia aplicada por el cocinero lo que logró marcar la diferencia entre las clases es (Neirinck y Poulain, 2001).

Es así como se disminuye el uso de especias y a finales del Siglo XVII, la cocina es caracterizada por respetar ante todo, el sabor auténtico de los alimentos. Es así como de esta idea, parten las nuevas teorías para la preparación de los fondos usados como base de muchos platillos. Sin dejar atrás a los *mousses*, éstos también enfatizaban el sabor de los alimentos a su manera, ya que aunque eran relativamente ligeros, se intentó preservar la esencia de la carne con que se elaboraban (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.3.2 Innovaciones en salsas y aderezos. De acuerdo a Gillespie (2001), las salsas adquieren una diferencia muy marcada en el Siglo XVII al incorporarse el uso de la mantequilla para su elaboración y como menciona Pudlowski (1991), las grasas invaden de manera inmediata a las salsas ácidas y sazonadas de la Edad Media. De hecho, en la obra de *L'Art de Bien Traiter*, un 55% de las recetas de platillos y un 80% de las recetas de salsas, contenían mantequilla. En esta época, los estándares de belleza habían evolucionado y el hecho de ser delgado era un símbolo de pobreza y de malnutrición (Pitte, 2002).

Además, la noción de las salsas es ampliada. Es decir, las teorías de los fondos de las cuales se habla anteriormente, se usan para que a partir del caldo que se produce a través de la cocción de un guisado se creen nuevas salsas sazonadas con un toque de especias y con una nueva textura y consistencia. Así mismo, mencionan que L.S.R y Massialot, consideran importante la asociación de las salsas y vinagretas con el tipo de carne con el que se va a servir (Neirinck y Poulain, 2001).



Estos nuevos conceptos se usan para la elaboración de jugos y *coulis*, los cuales enfatizarán el sabor de las salsas y además diversifican las mismas. Massialot, creó 23 *coulis* diferentes a partir de la salsa madre creada en un inicio por L.S.R. (Neirinck y Poulain, 2001).

Aunado a esto, Gillespie (2001), nos habla de la aparición del *roux*, basado en la mantequilla y en harina, el cual se convierte el agente espesante número uno de las salsas de la época.

3.2.4. El Siglo XVIII: El Siglo de la Corte Francesa

3.2.4.1 La alquimia en la cocina. El inicio de este siglo es caracterizado por la búsqueda alquímica de la perfección en la cocina. Y es a partir de este nuevo planteamiento, que la cocina francesa experimentó un refinamiento por excelencia. Aparentemente, la alquimia estaba en la búsqueda del alma de los alimentos, y su objetivo principal era el de encontrar el verdadero gusto de los alimentos, idea que de alguna manera influyó a los cocineros de la época (Neirinck y Poulain, 2001).

Es por lo anterior, que Menon, escritor y gastrónomo alquimista del siglo XVIII, establece “que la cocina es aquella que realza los elementos más importantes de los alimentos y toma ventaja de los extractos de la tierra que cada uno contiene, llevándolos a la perfección, purificándolos y transformándolos” (Gillespie, 2001, p.48).

En este mismo siglo aparece Vincent La Chapelle, quien propone en su libro *Le Cuisinier Moderne*, un estilo de cocina mucho más refinado y en donde se percibe la apertura a cocinas extranjeras para ser integradas a la cocina francesa. Además, en las obras



siguientes a la de La Chapelle, se expresa el interés por mejorar los jugos y los fondos con el fin de obtener el oro líquido del que tanto hablaban los alquimistas de la época (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.4.2 La cocina francesa desde la regencia hasta Luis XVI. El Siglo XVIII fue el Siglo de la Iluminación y fue precisamente en este siglo, cuando las cenas de la corte del regente, Felipe II de Orleans, eran caracterizadas por los *petits soupers*, los cuales eran grandes banquetes caracterizados por creaciones muy elaboradas y en donde dominaban los utensilios de plata (“Larousse Gastronomique”, 2001). Así mismo, en este periodo, la nobleza mostraba gran interés en el arte culinario. Los *snobs* gastronómicos, estaban en la espera de que alguna de las innovaciones gastronómicas del momento fueran bautizadas con sus nombres. Es en honor de Marie Leczinska, esposa de Luis XV, que Vincent La Chapelle crea el tan conocido platillo: “*Bouchés à la reine*” (Reynés y Valencia, 1986).

Durante los primeros años del reinado de Luis XVI, los métodos culinarios continuaron en un proceso de refinamiento, así mismo, el orden y la lógica en los menús fue establecido (“Larousse Gastronomique”, 2001).

Reynés y Valencia (1986), encontraron que los cocineros, pasteleros y reposteros se fueron multiplicando en este periodo. Los mismos, se auxiliaban de las ciencias para poder realizar sus tareas de manera más precisa y concisa.

En general después del reinado de Luis XVI, todo se organiza con mayor precisión, buen gusto y se fija sumo cuidado en la estética de los alimentos en la mesa. Existe una



preocupación por el embellecimiento de los platos para satisfacer y estimular no sólo el gusto, sino la vista en la experiencia del comer (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.4.3 El nacimiento de los primeros restaurantes. A fines del siglo XVII principios del Siglo XVIII, Procope abre el primer café en París (1756), conocido como *Café Procope* que se caracterizó por pegar en carteles las noticias del día. A partir de la apertura de lugares de este tipo, la gente comenzó a frecuentarlos ya que se convirtieron en centros de discusión y propagación de rumores. Fue precisamente en el café literario de Procope en donde políticos como Montesquieu y Rousseau discutían sus ideas políticas y de donde surgieron los preparativos para el movimiento revolucionario (Neirinck y Poulain, 2001).

Fue a partir de la apertura del primer café, que durante el Siglo XVIII, Boulanger es el primero en abrir un “restaurante”, el cual es denominado de esta manera, porque ofrecía caldos “restaurantes”, ya que quien los tomara había de ser restaurado o renovado.

3.2.4.4 Influencia de la Revolución Francesa en la gastronomía. La época de la Revolución Francesa tendrá un impacto importante en el desarrollo de la gastronomía no solo de Francia, sino de Europa entera (Neirinck y Poulain, 2001). El movimiento en sí, provocó un alentamiento en la evolución de la cocina, ya que después de la guerra, los grandes cocineros de la nobleza se encontraban en la encrucijada de seguir a sus jefes al exilio o quedarse en Francia para abrir sus propios restaurantes (Reynés y Valencia, 1986).



Sin embargo, a pesar del aparente rezago de la época, según Pitte (2002), la industria gastronómica no perdió popularidad.

Durante esta época, en la cual hay una fuerte propagación de restaurantes, se dio como consecuencia la expansión de la literatura gastronómica. Los nuevos ricos de la revolución sin tener conocimientos sobre las reglas de la gastronomía aristocrática comienzan a frecuentar los restaurantes. Por lo cual, Grimod de la Reynière y Brillat Savarin, críticos gastronómicos de gran renombre, satisfacen esa necesidad a través de sus famosas publicaciones, como lo fue el *Almanaque de los Golosos* (Neirinck y Poulain, 2001). De acuerdo a Gillespie (2001), tanto Brillat Savarin como De la Reynière, son los padres fundadores de la gastronomía moderna. En su obra la *Psicología del Gusto*, Savarin da a conocer todo sobre la gastronomía francesa de la época (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.4.5 Denominaciones culinarias. Una de las características principales de la gran cocina de esta época es el darle a los platillos los nombres de lugares, personajes importantes, y hasta nombres de personajes mitológicos. Es a partir de La Varenne en donde se le bautiza a un platillo con su nombre propio, más adelante esto notorio en las obras de Massialot, Menon, y en las publicaciones de Carême, llegando hasta *La Guide Culinnaire* de Escoffier. Esto tenía el fin de sacar al platillo de su banalidad, dándole un toque especial al otorgarle el nombre de algún famoso (Neirinck y Poulain, 2001).

El dar el nombre de uno para bautizar un platillo, era un símbolo de ennoblecimiento para la persona. Para Grimod de la Reynière, los nombres tenían un



significado metafórico y poético que reflejaba los sueños y las ambiciones de la sociedad francesa de la época. Es precisamente De la Reynière, quien a través de su *Almanaque de los Golosos*, instauró un jurado degustador el cual estaba encargado de bautizar los platillos que pasaran por dicho proceso , así mismo, es quien introduce el concepto de legitimización de los platillos (Gillespie, 2001).

3.2.5 El siglo de Oro de la Gastronomía Francesa

El Siglo XIX en Francia, se caracterizara por el auge en la restauración, así mismo, se consideró el siglo de la riqueza culinaria ya que los platillos eran complicados, cargados de salsa con fines ornamentales para poder satisfacer sobretodo a la vista más que al gusto. De aquí precisamente parte la moda de flamear los platillos y de montar espectáculos en la mesa (Pudlowski, 1991).

Es en este siglo que la gran cocina francesa se encuentra en la cúspide. Francia era considerada la capital culinaria por excelencia en donde se encontraban los chefs más populares del momento, como Carême. Durante ese periodo, los franceses ya tenían acceso a la mayoría de los ingredientes del mundo, además, es en este siglo cuando se afirman los principios cardinales que conformarían la gastronomía internacional (Gillespie, 2001).

Neirinck y Poulain (2001), dejan claro que la alquimia quedara atrás y al haber una fuerte evolución en las ciencias, los procedimientos culinarios se volverían más racionales y se desarrollaría una ciencia culinaria. Así mismo, hubo un progreso en el servicio y se modificó el uso del servicio francés por el ruso. Esto repercutió en la organización del trabajo en cocina y en la decoración de los platillos. El servicio a la rusa fue introducido por



el Príncipe Alexander Borisivitch Kourakine, quien era el embajador del zar en Paris. Este servicio presentaba diferentes platillos en una secuencia preestablecida que les daría más tiempo a los chefs para preparar y para decorarlos sin que se enfriaran distorsionándose así los sabores. De igual forma, este servicio sentó las bases para fundar el menú europeo y su secuencia actual, las cuales serán bien establecidas a principios del Siglo XX (Gillespie, 2001).

En este mismo siglo, la búsqueda de lo verdadero, lo sólido, lo espeso y lo consistente son las características que se buscan obtener en los platillos. Por tal motivo, los *mousses* adquirieron cualidades de “relleno” en lugar de simples acompañamientos como lo eran anteriormente. Así mismo, las recetas son más cargadas y se incrementa el uso de las grasas, es aquí cuando aparece la margarina. Cabe remarcar, que es en este siglo, cuando se considera a la gordura un símbolo de prestigio y belleza (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.5.1 La importancia de la decoración de los platillos. A partir de la implementación del servicio a la rusa, el servicio francés y el ruso se utilizaron simultáneamente. En 1860, el servicio a la rusa encabezado por Felix Urban Dubois, chef con gran influencia, trajo consigo el uso de los platos individuales para el servicio de cada platillo. Esto tuvo como resultado, el que los chefs se dedicarían a perfeccionar las presentaciones de cada uno de los platos, en lugar de decorar las grandes charolas que se colocaban antiguamente al centro de la mesa. Esto llevó a la creación de distintos tipos de guarniciones con el fin de presentar en cierta forma “miniplatillos” que serían los mismos platillos pero en menor escala (Sokolov, 1983).



Con el servicio a la rusa se buscaba respetar los productos, es decir, que fueran consumidos en su punto y por eso no era posible tardar mucho tiempo en su decoración. Esto, en lugar de eliminar la decoración, incrementó su importancia. Se desarrollaron dos tipos de decoración: la de los platillos calientes y la de los platillos fríos y pastelería. La decoración de los platos calientes tenía la función de realzar el platillo o darle altura y la otra, el de coronarlo es decir, de darle un toque final al platillo. Las piezas de soporte eran echas con anterioridad y se usaba el pan frito, la sémola y arroz por ejemplo. Por otro lado, los platos fríos constaban de piezas que eran elaboradas con mucho tiempo de anticipación ya que eran decoraciones muy complicadas que revelaban de alguna manera las influencias del romanticismo de la época (Neirinck y Poulain, 2001).

Es precisamente, Antonin Carême, chef francés y repostero quien destaca en los *bufets* monumentales, en los cuales presentaba piezas que involucraban grandes construcciones decorativas, con una armonía y equilibrio insuperables (“Larousse Gastronomique”, 2001).

3.2.5.2 La influencia de las ciencias en la gastronomía. Las ciencias experimentales estaban en su apogeo y por tal motivo, se trata hacer de la cocina una ciencia por igual (Neirinck y Poulain, 2001).

James Gouffe, gran cocinero de la época, menciona: “no he redactado ni una sola de mis indicaciones elementales sin tener un reloj a la vista y la balanza en la mano” (Neirinck y Poulain, 2001, p.85). Por otro lado, Joseph Favre, chef suizo, fue creador del primer periódico enteramente realizado por cocineros llamado *La Science Culinaire* (la ciencia



culinaria) y que presenta nociones de ciencia en cocina. De igual forma, en su obra del *Dictionnaire Universel de Cuisine* se expresa en este sentido de la cocina: “ni siquiera menciono la energía empleada, las fuerzas gastadas, las observaciones y experiencias practicadas sin descanso para abrir un camino lleno de obstáculos que nos permita comprender el problema de la cocina científica...”(Neirinck y Poulain, 2001, p.85).

La cocina francesa alcanzó su máximo esplendor a fines del siglo XIX. Fue en esta época en que se crearon muchos libros de cocina en donde se le otorgaba un enfoque más científico y organizado a la cocina, como en los libros de Gouffe, Favre, y Dubois por ejemplo (Reynés y Valencia, 1986).

Es así como la denominación culinaria participa en la “cientificación” de la cocina, ya que al dar un nombre a los platillos se estandarizaron las salsas, guarniciones, métodos de cocción, etc. De esta manera se fijaron nombres específicos y estables, que permitieron asociar determinados nombres con alimentos y preparaciones haciendo así el trabajo más eficaz en la cocina (Neirinck y Poulain, 2001). Sokolov (1987a) menciona que el leguaje culinario de esta época representaba un código que evitaba las largas y complicadas descripciones de los platillos, aunque la denominación otorgada al platillo no tuviera que ver con el contenido del mismo.

Por otro lado, Antonin Carême fue quien se introdujo en el estudio por la obtención del osmazomo (*l'osmazôme*). El osmazomo era considerado la parte central de la carne, aquel jugo que le da el sabor y la consistencia adecuada durante su cocción. En su búsqueda por encontrar el mejor método de obtención de lo que se consideraba el “jugo esencial” de



los alimentos, utilizó medios alquímicos en los cuales analizó los elementos químicos involucrados en el proceso (Neirinck y Poulain, 2001).

Más adelante, la ciencia continuó contribuyendo al desarrollo de la gastronomía a través de descubrimientos como el de Nicolas Appert, quien con sus conocimientos de cocina, logra crear un proceso revolucionario de conservación de los alimentos: la esterilización, proceso conocido como la “apertización”. Por otro lado, Delessert logra la extracción de azúcar a partir de la remolacha, que más tarde comenzó a fabricarse industrialmente (“Larousse Gastronomique”, 2001).

3.2.5.3 Nuevos métodos de cocción. Durante esta época, los métodos de cocción se diversifican. Aparece nuevamente el braseado, del cual ya se tenían nociones durante la Edad Media, y el cual requiere de dos fases: una fase de dorado y después, una fase de cocción en una salsa, con un aderezo aromático. El braseado era una de las técnicas de cocción mucho más costosas y la más complicada. Más allá del cuidado constante que implicaba, exigía el uso de carnes de excelente calidad y sobretodo, un fondo de braseado bien preparado (Ali-Bab, et al., 1976). Más adelante, es Carême, quien establece la práctica del salteado, la cual era muy similar al braseado. Estos métodos se vuelven prácticas intermediarias entre el hervido y el frito, que buscaban conservar el sabor de las carnes. Es en esta época en la que Menon introdujo nuevas teorías y ciertas reformas a los métodos de cocción ya existentes (Neirinck y Poulain, 2001).



3.2.5.4 Nuevos productos y materiales de cocina. La introducción del primer refrigerador en Francia, se llevó a cabo durante el Siglo XIX. Fue en 1857, cuando Ferdinand Carré, crea el primer aparato que podía hacer hielo de manera artificial. Las primeras neveras de producción autónoma de frío se crean en 1922, mientras tanto, las cocinas hacían uso de las cámaras frías refrigeradas con hielo industrial (Neirinck y Poulain, 2001).

Con el paso del tiempo, el refrigerador se volvió una necesidad para la conservación de los alimentos, no solo en los restaurantes o en los hoteles, sino se difundió su uso doméstico. Los armarios fríos, permitían la conservación, entre otros muchos usos, como el de mantener la calidad gustativa de los productos que se mantenían en su interior (Ali-Bab et al., 1976).

En el Siglo XIX, aparecen las primeras cocinas de hierro, las cuales marcaron un paso determinante en la evolución de la cocina ya que según Reynés y Valencia (1986), hasta las mejores cocinas de la época, seguían siendo muy rudimentarias y contaban con utensilios muy rústicos que no permitían realizar de manera eficaz el trabajo. Se dejaron de usar los fogones de ladrillo y las nuevas cocinas contaban con un fogón interior, horno y chimenea integrada. Fue hasta 1850, cuando comienzan a surgir las primeras cocinas de gas, las cuales serían incorporadas en las cocinas mucho más adelante (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.5.5 La gastronomía y el nacimiento del turismo. Las costumbres francesas en cuanto modales en la mesa, así como sus delicias culinarias fueron tan reconocidas que se



expandieron desde las cocinas aristocráticas, las tabernas y los restaurantes de Francia a toda Europa y el resto del mundo (Gillespie, 2001).

Los franceses y las clases medias extranjeras que ya estaban acostumbradas al buen comer de los restaurantes en París, buscaban el mismo servicio y calidad en otros lugares de Europa. Más tarde, los llamados “palacios” abrieron sus puertas y gracias a la aparición del ferrocarril, la gente pudo viajar largas distancias con el fin de llegar a acogedores hoteles, en donde se les podía proveer de un servicio de primera clase y en donde se servían platillos finos y de la mejor calidad (Pitte, 2002).

Por otro lado, con el *boom* del automóvil, el viajero obtuvo un nuevo medio de transporte. Fue precisamente en esta época, cuando André Michelin creó su primer guía, en dónde se indicaba la dirección de numerosos hoteles y restaurantes que se encontraban en diversos puntos de Francia y que tenía por objetivo promover el turismo automovilístico (Pitte, 2002).

Fue así como a finales del Siglo XIX nace el turismo, por lo que se incrementó el número de viajeros que visitaban los lugares más lujosos de Europa en busca de las mejores tarifas y los mejores hoteles, que además les pudieran ofrecer excelente calidad en sus restaurantes. De aquí parte la popularidad de los centros de relajamiento y de aguas termales en Francia (Gillespie, 2001).

3.2.5.6 El transporte y el intercambio de alimentos. No fue sino hasta la entrada de los ferrocarriles en el siglo XIX, que las comunicaciones y el intercambio comercial aumentó y se expandió. Las únicas dos áreas en Francia en donde la cocina más que



regional se volvió “francesa”, fue en las periferias de Paris y el Valle de la Loira (siendo que estaba muy cercano a la capital del país), mientras que el resto de Francia aun basaba su alimentación en productos que la gente propiamente cosechaba . Fue gracias al desarrollo del transporte (no sólo del ferrocarril sino del transporte marítimo) que Paris se convirtió en el centro de intercambio alimenticio en Francia, importando y exportando productos no sólo en Europa sino con países del otro lado del mundo. A principios del siglo XIX, ya se podían obtener productos tales como el Gruyère de Suiza, el Parma de Italia, así como el bacalao de Canadá (Michell,1992).

La base de la comida Francesa, en gran medida son los productos que Francia obtuvo a partir del intercambio comercial de aquella época. Además de los vinos, los cuales eran fáciles de preservar y de transportar. Los vinos de Sancerre, Bourgueil, Chinon y Anjou se desarrollaron, ya que sus tierras hacían frontera con la ruta de navegación del Valle de Loira, el cual además, se había convertido en la zona predilecta para las residencias de los reyes. Por otro lado, Paris se encontraba sumamente cerca facilitando así la posibilidad de un intercambio comercial (Pitte, 2002).

Por mucho tiempo, Francia se dedicó a exportar patés, foie gras en particular; carne o pescado salado; jamones y diversos dulces; quesos; frutas y vegetales de gran calidad, así como preserves finas y productos *delicatessen*, los cuales eran sumamente apreciados por Roma. La importancia económica que obtuvieron estos productos ha trascendido a través del tiempo hasta nuestros días (Pitte, 2002).

De acuerdo a Jérôme Lippomano, embajador de Venecia para el Rey de Francia, Paris tenía todo lo que uno pudiera desear. Productos de todos los países llegaban ahí, así



como provisiones que llegaban a través del Río Sena desde Picardía, Normandía, Champagne, y Burdeos (Pitte, 2002).

Burdeos por otro lado, adquirió gran importancia económica debido a que se encontraba cerca a una de las rutas más importantes de Europa, la cual conectaba a esta región con Paris y también con las regiones del norte (Pitte, 2002).

El transporte no solo permitió el intercambio de productos, sino que a un mismo tiempo, la gente podía movilizarse más fácilmente de un lugar a otro. Por lo cual, Paris tuvo una fuerte entrada de inmigrantes, los cuales, influyeron de alguna manera la cocina de aquellos tiempos (Michell, 1992).

De hecho, fue precisamente durante la época de la Revolución Industrial, a mediados del siglo XIX, cuando la sociedad francesa alcanzó su mayor diversidad cultural. De igual forma, gracias a la Revolución Industrial y al ferrocarril, el cual permitió la disminución del costo del transporte, permitieron que otras regiones de Francia entraran al intercambio de productos y pudieran aumentar su productividad a bajos costos. Regiones como Languedoc, se beneficiaron del transporte para negociar con las regiones del norte enviando grandes cantidades de alimento, de muy baja calidad sólo para satisfacer las crecientes necesidades de obreros que se encontraban en el norte de Francia (Pitte, 2002).

A continuación se presenta un mapa que muestra la proveniencia de los diversos productos a las regiones en Francia.



Fig. 3.2.5 Cómo Paris se proveía gastronómicamente en el siglo XIX

De “French gastronomy: The history and geography of passion”, por Robert Pitte, 2002,

p.83.



3.2.6 Reestructuración de la Cocina Francesa

A finales del Siglo XIX principios del Siglo XX, cuando se encuentra en su apogeo el turismo, los restaurantes desarrollaron su estructura y su organización. Es cuando aparece Auguste Escoffier, conocido como el padre de la cocina clásica, quien sienta las bases de una cocina sumamente organizada y que estuvo basada en las técnicas de sus antepasados. Además, reestructuró la cocina buscando la simplificación y aligeramiento de las recetas ya que se adaptó a las necesidades de una sociedad moderna más dinámica. De igual forma, formalizó la ciencia culinaria, lo cual le dio mayor sofisticación a las técnicas y mayor precisión a las recetas (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.6.1 La internacionalización de la cocina francesa. Iniciando el Siglo XX, la cocina francesa ya había llegado a un nivel de supremacía mundial inigualable. Los chefs franceses trabajaban para los hoteles internacionales con más prestigio y en pocas palabras, Paris era considerado la capital gastronómica del mundo. Precisamente, esta época fue la más reconocida por la amplia popularidad que tuvo la literatura gastronómica. A través de la publicación de miles de libros de cocina escritos por Escoffier, Dubois, Bernard, y Curnonsky, entre otros, la gastronomía francesa llegó a todos los rincones del mundo (“Larousse Gastronomique”, 2001). De acuerdo a Reynés y Valencia (1986), los libros publicados durante este siglo dieron muestras de que las prácticas culinarias ya eran sumamente desarrolladas.

Así mismo a través de la Guía Michelin, se propagó la fama gastronómica de Francia, ya que esta guía dio a conocer los nombres de los hoteles y de los restaurantes más



prestigiados en Francia, además de que los clasificó por orden de mérito y proporcionó sus especialidades (Neirinck y Poulain, 2001).

3.2.6.2 La legacía de Auguste Escoffier. Con la publicación de *Le Guide Culinaire*, Escoffier estableció una doctrina culinaria que gobernaría las cocinas del mundo durante mucho tiempo ya que sistematizó la serie de códigos bajo los cuales se había estado rigiendo la cocina francesa. Sus fundamentos gastronómicos estaban basados en una variedad de salsas que tenían como base los famosos fondos, los cuales eran esenciales en su cocina (Gillespie, 2001).

Más allá de esto, Escoffier hace hincapié en la utilización de productos frescos y de buena calidad. Además, remarcó la importancia del *savoir-faire* o saber-hacer, el cual consideraba que era obtenido por medio de la práctica y la experiencia en el campo, y no mediante recetas ni teorías (Escoffier, 1969).

De igual forma, enfatiza la importancia del respeto del sabor original de los productos. Es por lo anterior que decía que, “*la bonne cuisine est celle ou les choses ont le gout de cequelles sont*” (p.114), lo que quiere decir que la buena cocina para él, es aquella en la que los ingredientes tienen el gusto que los identifica como tales (Escoffier, 1969).

A partir de esta idea, propone una gran variedad de salsas y de guarniciones que acompañan los productos base y que además, por medio de las asociaciones adecuadas, contribuyen a resaltar el sabor del producto fundamental. A través de estas nuevas combinaciones, surgen numerosos platillos que constan de guarnicione que le otorgaron



cierto dinamismo a los platillos de época y los cuales fueron denominados “a la gastronómica” (Neirinck y Poulain, 2001).

Escoffier presentó el Nuevo Testamento en la cocina ya que en comparación a Carême, él propuso la sencillez tanto en los procesos de elaboración como de decoración. De hecho su frase era: *Faites simple*, o mejor dicho “hecho simple”. De esta manera eliminó grandes y suntuosas decoraciones que hasta el momento habían predominado en la cocina. Así mismo, eliminó las largas pretenciosas cartas y en su lugar, implementó los menús a precios fijos en los grandes restaurantes de los hoteles como el Savoy y el Carlton en Londres. Entre otras cosas, implementó lo que se conoce como la organización actual en la cocina y luchó por mejorar las condiciones de trabajo de los cocineros (Gillespie, 2001).

3.3 Los orígenes de la Nouvelle Cuisine

Después de la primera guerra mundial, la cocina parece momificada. No hubo avances, la economía del momento no permitía hacer viajes ya que la situación económica no era del todo favorable. Por lo tanto, la cocina se apegó a lo clásico, siguiendo los principios de Escoffier. La homogenización del servicio y de la cocina en general, se habían industrializado y la gente ya no sabía comer, según Austin Croze: “La cocina era una cocina sin alma” (p.114). Por consiguiente, Croze propone “el regionalismo de la mesa” y la cocina francesa retoma la cocina casera y rústica de las cocinas regionales olvidadas durante la guerra (Neirinck y Poulain, 2001).

Es precisamente a través de la Guía Michelin, que los restaurantes regionales se dan a conocer y logran fama mundial, promoviendo las especialidades de cada región. Un



ejemplo de ello, fue el restaurante *La Pyramide*, de Fernand Point, quien es considerado el primero de los grandes cocineros contemporáneos. Es a él, a quien se le atribuyen los inicios de la *nouvelle cuisine*, ya que los principios básicos de cocina los siguió utilizando, pero de una manera mucho más simple y eliminando el exceso de procedimientos y reglas que rebosaban en la cocina clásica. Además, promovió la idea de un menú fijo que cambiaría día a día. Su cocina se centró en la utilización de productos de excelente calidad y sobretodo en la utilización de la mantequilla (Gillespie, 2001).

3.3.1 Nacimiento de la Nouvelle Cuisine

La década de los sesentas está marcada por un crecimiento económico importante que permite el desarrollo en las ciencias, las cuales invaden diversos ámbitos de la vida cotidiana promoviendo una idea de progreso. Sin embargo, la gastronomía no participó en este proceso, siendo que el hombre aun no se podía dar el lujo de realizar gastos innecesarios, por lo cual, la gastronomía presenta un periodo de estancamiento aparente. Sin embargo, dentro de los cambios que propone esta nueva década esta la del esteticismo alimentario, la cual promovió un cambio en los modelos de estética corporal. De aquí que, esta nueva sociedad considerara la delgadez un símbolo de distinción popularizando así, la dietética racionalizada y medicalizada. Así fue como nutriólogos y expertos alimenticios contribuyeron para conjuntar la idea de salud dentro del concepto del buen comer (Gillespie, 2001).

De igual forma, se dio un retorno a lo natural y a lo rústico, esto, en oposición a la gastronomía industrializada que caracterizaba la época. Fue así como a fines de la década



de los sesentas, que se popularizó una alimentación biológica-vegetariana que propone reconquistar la naturaleza y armonizar la relación del hombre con la tierra. Estas nuevas ideas, dieron origen a los principios que más adelante fueron base para establecer los pilares de lo que sería *nouvelle cuisine* (Neirinck y Poulain, 2001):

1. Alimentación sana =dietética
2. Imposición de la delgadez como nuevo modelo de estética
3. Búsqueda de la armonía con la naturaleza
4. Negación por un orden social establecido

Es en el año de 1972, cuando Michel Guérard se une a los críticos gastronómicos, H. Gault y C. Millau, con el fin de trabajar en la creación de nuevas presentaciones más simples y naturales en la comida que dieron origen a lo que se conoce como *nouvelle cuisine française* (Gillespie, 2001).

La nueva cocina, mejor conocida como *nouvelle cuisine* es un tipo de cocina que fundamenta sus platillos en el uso de materias primas con un gusto natural y evitando la sobre condimentación (Reynés y Valencia, 1986).

Se partió del pasado para crear nuevas combinaciones y nuevas presentaciones. De hecho, se le considera una renovación de las técnicas de la cocina clásica establecida por Escoffier (Sokolov, 1987a).

La *nouvelle cuisine* estuvo caracterizada por promover nuevas preparaciones en salsas. Al buscar lo natural, se impusieron nuevas formas de cocción y se modificó ligeramente la práctica de los fondos. Por otro lado, se intentó aligerar las salsas al disminuir el uso de mantequilla, sustituyéndola con crema ácida, yogurt y mantequillas



ligeras. Así mismo, se suprimió el uso de harina, la cual fue sustituida por los purés de vegetales para darle espesor a las salsas. (Neirinck y Poulain, 2001).

La entrada de esta nueva tendencia culinaria, trajo consigo la renovación de los *mousses*, los cuales simbolizaron la ligereza que buscaba la *nouvelle cuisine* para satisfacer las necesidades una sociedad preocupada por su figura (Neirinck y Poulain, 2001).

La *nouvelle cuisine* estuvo caracterizada también por la utilización de pequeñas porciones de alimentos y decoraciones con un estilo muy particular, influenciado por la cocina japonesa (“Larousse Gastronomique”, 2001).

Además, es importante mencionar que la *nouvelle cuisine* promovió la individualidad del chef, ya que se le dio la oportunidad de innovar y crear nuevos platillos con un estilo propio. Gillion (1981), por ejemplo, menciona que: “Lo divertido de la *nouvelle cuisine*, fue la libertad de bautizar a los platillos en base a la misma originalidad y toque personal con los que estos eran concebidos” (p.9).

La nueva filosofía queda concretada hasta que Gault y Millau establecen en su manifiesto los diez mandamientos de la *nouvelle cuisine* y que se basaron en cuatro valores: la verdad, la ligereza, la simplicidad y la imaginación (Rao et al, 2003):

1. No sobre cocinar los productos.
2. Es necesario utilizar productos frescos y de buena calidad.
3. Es importante hacer los menús más ligeros.
4. Evitar el uso excesivo de prácticas y técnicas que sobrepasen lo moderno o innovador.
5. Identificar las ventajas de las nuevas técnicas.



6. Eliminar las salsas oscuras y blancas, evitar salsas y preparaciones difíciles de digerir.
7. Considerar el concepto de la dietética en las creaciones culinarias.
8. Evitar copiar presentaciones, simpleza ante todo.
9. Ser creativo
10. Evitar los prejuicios. Apertura a lo nuevo, a las cocinas de nuevas culturas.

Finalmente, este manifiesto reflejó la esencia de la *nouvelle cuisine*, la cual jugó un papel importante en la liberación culinaria, trayendo consigo un nuevo y revolucionario lenguaje gastronómico entre los chefs, además de una apreciación diferente de una nueva lógica e identidad en cocina (Rao et al. 2003).

3.4 Las bases del menú en la Nouvelle Cuisine

Los Hermanos Troisgros, Jean y Pierre, chefs franceses discípulos de Fernand Point, quien los incursionó en el arte de la *nouvelle cuisine*, basaron sus recetas provenientes del pasado, en lo natural:

Obtenemos nuestros caracoles frescos de chicos estudiantes de la comunidad de Roanne, quienes los cazan en la campiña que no se encuentra muy lejos de aquí. De aquellas personas que tienen sus huertos, obtenemos sus mejores y más frescos vegetales, y el salmón lo obtenemos de los pescadores que trabajan en nuestro río local, el Allier. Y, tal cual como las amas de casa lo hacen, salimos cada mañana al



mercado a comprar únicamente la producción de la temporada, la mejor, con calidad y frescura irreprochable. (Troisgros, 1978, p.9)

La *nouvelle cuisine*, promovió un cambio profundo que no solo influyó la cocina, sino que participó en el gran torbellino social alrededor del cual revolvían nuevas ideologías que buscaban el redescubrimiento del cuerpo y la reunificación del ser humano.

Se retomaron ideas provenientes del pasado, y se habló de respetar el gusto propio de los alimentos. Ya lo había hecho Massialot en 1691 cuando se oponía al excesivo uso de especias que escondían el sabor original del producto. Es por ello, que los cocineros de la *nouvelle cuisine*, antepusieron su gusto por lo natural y lo fresco y adecuaron a la cocina nuevas técnicas de cocción y nuevos productos (Neirinck y Poulain, 2001).

3.4.1 Ingredientes

Los productos o ingredientes que predominan en la *nouvelle cuisine* incluyen las siguientes características (Bocuse, 1998):

1. Frescos
2. De buena calidad
3. Naturales
4. No tienen que ser necesariamente caros para ser buenos.
5. De temporada

Paul Bocuse, por ejemplo, se basa en la cocina de mercado (*cuisine du marché*), en donde la mayoría de las veces no se sabe el menú del día y es el mercado el que lo decide.



Así mismo, la base de su cocina son los productos de temporada, por lo cual, sus menús son susceptibles al calendario.

Sin duda, la frescura era un elemento esencial en la *nouvelle cuisine*, ya fuese en las legumbres, en las carnes o pescados semi crudos (Monroy de Sada, 2005).

Al tratarse de pescados, no se usaban productos caros, sino muchas de las veces hacían uso de las variedades más simples como el arenque, el patín y el salmón. Por otro lado, dentro de los frutos de mar usados con mayor frecuencia, fueron la langosta, el langostino, el mejillón, las conchas y las ostras, las cuales se comían “al natural” (Bocuse, 1998).

Al mismo tiempo, se empleaban hierbas frescas, entre las cuales predominaban el perifollo, el estragón, el eneldo, la albahaca, azafrán, salvia, tomillo, jengibre, hierbabuena y pimienta verde, las cuales no habían sido populares anteriormente. Siendo que la frescura era una de las prioridades en la *nouvelle cuisine*, muchos chefs contaban con su propia huerta de donde extraían diversas hierbas frescas que usaban para las preparaciones diarias (Monroy de Sada, 2005).

Con la *nouvelle cuisine*, se introdujo el uso de muchos productos que a la fecha siguen vigentes en cocina. El *foie gras* fresco, las trufas, setas silvestres, aceite de oliva, frutas exóticas y hasta las especias asiáticas son ingredientes que fueron característicos en las cocinas de Bocuse, Chapel, Troisgros y Guérard. Mientras que estos ingredientes aumentaban en popularidad, la mantequilla y el huevo en salsas, comenzaron a disminuir (Mariani, 2006).



Al perder popularidad los ingredientes grasos y la harina, aumenta el uso de aceite de oliva y otros aceites vegetales como el de cacao y nuez. Por otro lado, las mostazas son sazonadas con otros condimentos como los cebollines, chalotas y estragón. De igual forma, los vinagres adquieren una gran importancia, siendo estos de todo tipo de frutas, como el de cereza, pera, zarzamora, y manzana (Monroy de Sada, 2005).

En las recetas de los hermanos Troisgros, se identifican claramente estos ingredientes en la mayoría de sus recetas. Por ejemplo, para poder preparar la salsa de mostaza (*sauce digoinaise*), es esencial el uso de las chalotas, las cuales servían de condimento especial, así como el aceite de cacahuete o aceite de olivo, los cuales sustituían la mantequilla. Por otro lado, los berros son las hierbas frescas que predominan en la *nouvelle cuisine*, mientras que la salsa Tabasco es una salsa americana (compuesta a su vez con elementos extranjeros, como lo es el chile de Tabasco en México y sal de la Isla Avery en Lousiana), la cual representa el elemento extranjero el cual siempre se buscaba incorporar en la *nouvelle cuisine*. A continuación se presenta la receta original de la salsa de mostaza de los Hermanos Troisgros en donde se puede claramente observar lo antes mencionado:

Sauce digoinaise (Troisgros, 1978, p.25)

2 yemas de huevo	¾ T. aceite de cacahuete francés
1 C. de mostaza de Dijon	o aceite de oliva: buena calidad
3 C. de jugo de limón	1 chalote, picado finamente
Sal	½ manojo de berro (cerca de ¾
6 gotas de Tabasco	de T de hojas)



Aunque las especias jugaron un papel importante en esta cocina, el uso de condimentos en la *nouvelle cuisine* era muy distinto al uso que se les daba en la Edad Media. En esa época, las especias servían para esconder ciertos sabores, mientras que la *nouvelle cuisine* lo que buscaba a través del uso de especias era resaltar el sabor propio de los alimentos (Monroy de Sada, 2005).

Para la década de los setentas el avance en medios de transporte favorecieron la movilización de materias primas de un país a otro, haciendo sobretodo que Francia, capital de la gastronomía mundial, estuviera constantemente recibiendo productos exóticos y muy variados de regiones como Asia y América del Norte, por lo cual, la nueva cocina se caracterizó de igual forma, en el constante uso de productos extranjeros (Monroy de Sada, 2005). Un ejemplo de ello, fueron los guisantes traídos desde China (Bocuse, 1980).

Paul Bocuse considera importantes los métodos y el saber-hacer, pero para él, la selección de los productos esencial. De acuerdo a él, en la cocina no se inventa nada, en la cocina se crea usando los mismos productos base de siempre: Aves, carnes, vegetales, etc. (Bocuse, 1980).

En lo que respecta a la carne, la más usada era la de ternera y la de oveja. En la cocina de Bocuse, por ejemplo, se utilizan partes del becerro como la lengua, la cola y la caña de ternera. Por otro lado, las verduras mayormente utilizadas en la *nouvelle cuisine*, fueron las papas durante el invierno y los guisantes en las épocas de calor. Sin embargo, el resto de las verduras no perdieron popularidad, de hecho, se incrementó el uso de los



rábanos, los espárragos, las berenjenas, la espinaca y otras hierbas frescas, así como los frijoles, todos en su estado natural o lo más natural posible (Bocuse, 1998).

De acuerdo a cocineros como Bocuse, gran exponente de este movimiento, las frutas podían ser consumidas a lo largo de todo el año, sin embargo, en variadas presentaciones que fueran de acuerdo con la estación, ya sea como puré en el otoño, en el brandy para el invierno y tal cual, fresca y jugosa durante la primavera o el verano (Bocuse, 1998).

En lo que respectó a los postres, los productos que predominaban en la *nouvelle cuisine*, fueron los helados, los soufflés, las tartas y las frutas en compota (Monroy de Sada, 2005).

3.4.2 Técnicas

En cuanto a las técnicas de preparación, la *nouvelle cuisine*, promueve el seguir recetas y procesos base, sin embargo, ésta le da un lugar a la iniciativa y a la improvisación. De acuerdo a Bocuse, cambiar un producto por otro en el último minuto, es completamente válido si se sigue la misma línea de sabores. Las técnicas debían ser siempre las tradicionales con un toque innovador que haría la diferencia (Bocuse, 1980).

De aquí que la nueva cocina se caracterizó por retomar siempre las bases, pero haciendo uso de ingredientes diferentes en las recetas tradicionales. Lo que la *nouvelle cuisine* promovió fue definitivamente innovador, sin embargo, no fue un cambio completamente radical ya que siguió aplicando muchas de las técnicas de la cocina clásica. Sin embargo provocó tanto revuelo, por el hecho de que por primera vez se



usaron productos y mezclas que la gente no conocía. A estas técnicas se les conoce como técnicas de trasgresión que de acuerdo a Fishler (1993), implican la aplicación de técnicas pasadas con ingredientes más recientes o viceversa (como se cita en Rao et al., 2003).

Todo en la *nouvelle cuisine* se prepara al momento, no hay nada congelado a excepción de los *fumets*, los cuales son fondos de carne de res o de pescado, que se usan como base para las salsas y cuya preparación requiere de mucho tiempo (Monroy de Sada, 2005). Esto simplemente demuestra como la frescura seguía siendo uno de los elementos esenciales para la *nouvelle cuisine*, no sólo en lo que respectaba a los productos, sino a hasta en las preparaciones.

Por otro lado, siguiendo la influencia oriental que caracterizó la *nouvelle cuisine*, predominó el corte de hortalizas en julianas y sobretodo, en rebanadas muy finas (Monroy de Sada, 2005).

En cuanto a medidas y cantidades, la *nouvelle cuisine* fue ciertamente imprecisa, ya que la apertura a la improvisación y a la creatividad fue tal, que muchos chefs no se basaron en proporciones ni en medidas. Fernand Point, en su libro de cocina, no da ninguna medida o ningún peso. Por otro lado, Bocuse, se basa completamente en aproximativos, proponiendo la posibilidad de que todo aquel que siguiera sus recetas pudiera darle un sabor propio (Bocuse, 1980).

El hecho de que la mayoría de los chefs que promovían la *nouvelle cuisine*, utilizaran cantidades aproximativas para la elaboración de sus platillos, fue un factor que muy probablemente influyó en que la cocina haya perdido cierto orden, precisión y hasta metodología. Esto tuvo como consecuencia que cualquier persona se declarara promotora



de la *nouvelle cuisine*, escudándose bajo la idea de estar innovando en cocina sin realmente saber lo que hacía, y dejando atrás la verdadera esencia de este movimiento culinario. De acuerdo a Sokolov (1987b), de alguna manera la mala percepción de la *nouvelle cuisine*, llevó a que esta “creatividad” en cocina se convirtiera más bien en una anarquía en la mesa.

Sin embargo, es también muy probable que esta característica de la *nouvelle cuisine* haya sido resultado de la búsqueda de la simplicidad en procedimientos. De acuerdo a Bocuse, se debe de cocinar de manera sencilla, para él la cocina no debe de complicarse, lo cual implicaba el realizar una cocina para todos (Bocuse, 1998).

Para los chefs considerando su experiencia, no era complicado preparar un platillo sin tener una receta. Sin embargo, no fue lo mismo para todos aquellos que con poco o algún conocimiento de cocina intentaron sumarse a este movimiento culinario. Aunque las técnicas que proponía dicho movimiento culinario eran menos tediosas, esto no significó que las preparaciones dejaran de ser complejas. Seguían siendo inalcanzables para aquellos cocineros caseros que deseaban preparar alguna de las delicias que la nueva cocina proponía.

3.4.2.1 Procesos de cocción. La nueva cocina se basó en 5 procesos de cocción básicos: El braseado, el escalfado, el freído, el asado, y la cocción a la parrilla, cada uno dando resultados diferentes al producto (Bocuse, 1980).

Braseado: Se aplica a piezas de carne voluminosas, que se marinan de 5 a 6 horas antes y se les aplica un poco de grasa. Se mete dentro de un recipiente y se deja cocer a fuego lento.



Escalfado: Es una manera de cocción dentro del agua y bajo una ebullición poco perceptible.

Freído: Conocido como cocción en cacerola, en donde el producto se deberá cocinar en su propio jugo y en un poco de mantequilla u otra grasa.

Asado: Este se practica de dos formas, en el horno o asado en forma de “brocheta”. En ambos casos se requiere de calor para que se cueza por dentro el producto, sin embargo, este proceso creará una capa dorada en el exterior del mismo. Para realizar este proceso, se recomienda bañar constantemente el producto con un poco de grasa.

Cocción a la parrilla o a las brasas: El arte de esta técnica esta basado en el saber calcular la intensidad del fuego dependiendo del tamaño y grosor de la pieza colocada en las brasas. Además, solo se le da vuelta una vez y se tendrá que evitar usar utensilios que puedan picar la pieza ya que provocarían la pérdida de su propio jugo (Bocuse, 1980).

Los tiempos de cocción son también muy variables, dependen mucho del grado de calor de cada horno y de la cantidad de producto que se meta. (Bocuse, 1980). Sin embargo, predominaron los tiempos de cocción rápidos, la cual es una tendencia asiática que aun predomina en las cocinas contemporáneas. Las carnes se preparaban en su mayoría, asadas en el horno, con un mínimo de grasa o sin ella, cocinándola al vapor, estofadas o a baño María, métodos que permiten a la carne conservar mejor sus valores nutritivos (Monroy de Sada, 2005).

La simplificación de los platillos repercutió en los procesos de cocción. Los pescados por ejemplo, se servían rosados y enteros (incluyendo la espina). Mientras que



los vegetales debían cocerse muy poco, quedando crocantes y las pastas *al dente* (Bocuse, 1980). Los vegetales se cocían muy bien solo en los casos en los cuales se debían preparar en forma de purés, cuando se usaban como elementos espesantes (sustituyendo al *roux*), cuando se usaban de salsas base o para la preparación de *mousses*. Cabe mencionar que para esta cocina, los *mousses* de verduras y fruta ocupaban puestos importantes en los platillos de acompañamiento.

Siendo que la sociedad de lo setentas estaba sumamente preocupada por la dietética, la mayoría de las técnicas de cocción se concentraron no sólo en que no se perdieran los nutrientes de los alimentos, sino también se intentaron disminuir las grasas usando métodos como el hervido y el pochado, los cuales prescindían de las grasas.

3.4.2.2 Innovaciones en los fondos. Debido a que los chefs de la *nouvelle cuisine* estaban en busca de lo natural, se modificaron un poco las bases bajo las cuales los fondos se habían venido haciendo. Se promovieron los fondos reducidos pero poco cocinados. Anteriormente, los fondos usados en las salsas se dejaban mucho tiempo macerando, acentuando un sabor acre a los alimentos. La nueva cocina, propuso una cocción justa a la que después podría intervenir una reducción para concentrar el sabor del fondo (Neirinck y Poulain, 2001).

3.4.2.3 Aligerando las salsas. Las salsas por su parte, obtuvieron una consistencia mucho más ligera, al disminuirse el uso de harina y mantequilla como base de las mismas. Al disminuir el uso de ambos elementos, fue Michel Guérard quien otorgó a las



salsas una consistencia más espesa con la ayuda de productos lácteos bajos en grasas como la leche, el yogurt y la mantequilla. Además, con la ayuda de batidoras de gran velocidad, se incorporaron los purés de verduras para espesar las salsas (Neirinck y Poulain, 2001).

De acuerdo a los expertos, este tipo de salsas cambió completamente la experiencia gustativa, ya que al ligarlas con harina, estas se pegaban a la lengua, mientras que al emulsionarlas con otros elementos, se lograba desprender una serie de aromas que enriquecían la experiencia del comer (Neirinck y Poulain, 2001). Sin embargo, es importante mencionar que aunque se intentó disminuir el uso de la mantequilla, la mayoría de las salsas eran ligadas con ésta y con crema, por lo cual las calorías de las nuevas salsas “ligeras” eran mucho mayores que las calorías que contenían aquellas salsas que usaban la harina para aumentar el espesor de las salsas. Por lo cual, en su lugar la *nouvelle cuisine* se concentró en crear salsas que le otorgaran al comensal una experiencia gustativa mucho más enriquecedora.

3.4.2.4 Los mousses vuelven. La gente se preocupaba por alimentarse bien y sobretodo, por cubrir el estereotipo de belleza que se promovía durante la época de la *nouvelle cuisine*. Por lo cual, retomaron popularidad los *mousses*, los cuales se hicieron aún más famosos por la cocina ligera de Guérard. De hecho, gracias a los avances tecnológicos de la época en aparatos de cocina, como la batidora, los procesos de elaboración de *mousses* fueron simplificados (Neirinck y Poulain, 2001).



Los *mousses* eran una mezcla de alimentos picados y batidos que tenían como objetivo principal el deshacerse en la boca del comensal, dado a su cualidad ligera. Estos fueron la viva representación de la *cuisine minceur*, porque aunque parecían ser insípidos y sin identidad, los *mousses* al mismo tiempo era delicados, finos y succulentos lo cual, para el comensal de esa época, cumplían con todo aquello que se buscaba de la cocina (Neirinck y Poulain, 2001).

Los *mousses* eran ligeros y fáciles de digerir, lo cual implicaba cubrir dos necesidades importantes del hombre de esta época, la de alimentarse y la de preservar la salud, por supuesto, yendo de acuerdo con la nueva imagen de belleza, la esbeltez.

3.4.3. Decoración y Presentación

3.4.3.1. El lejano Oriente juega un papel importante: La influencia de la cocina japonesa. En la época de post guerra, productos exóticos llegaban a Europa de las tierras más lejanas gracias al transporte aéreo, como los mangos, los kiwis y hasta los aguacates. Así mismo, los franceses tuvieron la posibilidad de viajar mucho durante esta época, y por consiguiente el intercambio constante de ideas de país a país se hizo posible. De hecho, el propio Bocuse viajó constantemente a Japón, trayendo consigo nuevas ideas culinarias. Es por eso que aunque el movimiento nace en Francia, el nuevo estilo de decoración propuesto por la *nouvelle cuisine* se vio influido por la cultura japonesa. Precisamente de esta gran cultura asiática, surge la predilección por productos crudos y el énfasis de la estética en las presentaciones (Sokolov, 1983).



Las presentaciones inspiradas por la cocina japonesa, provenían de una antigua religión propia del Japón, conocida como Sintoísmo, el cual basa sus ideologías en la veneración hacia la naturaleza (Pitte, 2002). De aquí que la *nouvelle cuisine* enfatizó una de sus características: El gusto por lo natural.

Sin duda alguna, la *nouvelle cuisine* buscaba representar la naturaleza y la simpleza en sus platillos. Bocuse considera que los tiempos en los cuales aparte de ser un buen cocinero se necesitaban habilidades de un pintor o arquitecto, han pasado a tercer plano. Para poder realizar una buena cocina, no se requieren de presentaciones complicadas, sino de presentaciones sencillas en donde los productos estén bien cocinados y tengan un buen sabor (Bocuse, 1980).

Anteriormente, Carême hacía mucho hincapié en las suntuosas decoraciones que debían ser preparadas con anticipación para los grandes y extravagantes montajes de los cuales se hacía cargo. Con la *nouvelle cuisine* fue todo lo contrario, entre más sencilla fuese la presentación, mejor. Lo más importante en la presentación para esta cocina, era que todos los elementos de un platillo, estuvieran correctamente cocinados, que los alimentos mantuvieran sus propiedades nutritivas y que tanto los colores como los sabores de los productos se enfatizaran.

Como se menciona con anterioridad, dentro de los elementos esenciales en las presentaciones que caracterizaban la *nouvelle cuisine*, predominaba la sencillez. Sokolov (1983), menciona que el movimiento: “Se dedicaba a crear un estilo de tipo minimalista” (p.83) que no tenía nada que ver con el estilo expuesto por Escoffier. El estilo



minimalista implica simpleza, lo cual fue traducido por la cocina nueva por medio de platillos decorados con los menores elementos posibles.

Siendo que la *nouvelle cuisine* promovió el montaje de platos en cocina, existió la posibilidad de decorarlos con frutas y vegetales frescos, los cuales se acomodaban de tal forma que se creaban combinaciones de colores que realzaban el platillo. Tanto las frutas como las verduras, eran presentadas casi siempre de manera natural y sin cocción o muy poca (Bocuse, 1998). Ni las piezas decorativas, ni las raciones eran muy grandes, todo tenía una proporción moderada (Monroy de Sada, 2005).

La decoración había cambiado y consigo las denominaciones de los platillos. En ese momento, las denominaciones eran descriptivas enfocándose a la descripción de lo natural, lo pequeño, lo ligero y lo fino. Así mismo, el hecho de que las denominaciones fueran descriptivas implicaban que éstas fueran más largas ya que enumeraban los elementos esenciales del platillo (Neirinck y Poulain, 2001). Además, de acuerdo a Pitte (2002), en caso de que en el platillo no se pudiera identificar algún ingrediente, las denominaciones en los menús debían de ser suficientemente claras como para que el comensal pudiera saber que comía o sino no, de acuerdo a Neirinck y Poulain (2001), las denominaciones debían de ser evocativas, ya que lo que atraería al comensal no sería el platillo, sino la manera atractiva y persuasiva que tuviera el nombre del platillo. Por ejemplo, “Rillettes de atún con mousse de aguacate perfumada con lima o agujitas de pintada con compota de petalos de rosa” (p.134).

De igual forma, para atraer al comensal algunos nombres de platillos inferían presentaciones de inusuales de los productos más comunes. Por ejemplo, mermeladas de



verduras, compotas de legumbres o sopas de postre. Así mismo, se propusieron nombres en platillos que sugerían las mezclas más extrañas e imposibles de crear, como lo fueron el huevo con caviar y vodka de Jacques Manière, la mermelada de berenjenas al vapor y azafrán de Michel Guérard, y la molleja de ternera a la crema de erizo de Alain Senderens (Monroy de Sada, 2005).

La *nouvelle cuisine* se volvió atractiva y popular por su manera de denominar los platillos. Se buscaban las palabras y los modismos más sutiles y adecuados para que por medio de estos, se lograra captar la atención de los comensales. En realidad, esta cocina se dedicó a retomar y a reinterpretar las técnicas de antes, matizándolas con nuevos elementos, siendo las denominaciones uno de ellos.

Es así como Alain Senderens, bautizó su “Salmon Shizuo” como, el “El Regreso de Japón”, en donde combinaba técnicas japonesas con francesas y hasta la salsa de soya la mezclaba con la típica mantequilla (Pitte, 2002).

Por otro lado, las salsas se usaron como base del platillo y encima de las mismas se colocaba la pieza importante. Ya no era como antes, cuando las salsas se usaban para “bañar” y al mismo tiempo esconder el producto. Las salsas se servían como base con el fin de que el comensal observara exactamente que era lo que estaba comiendo (Pitte, 2002). Los chefs le dieron diversas formas a las salsas sobre el platillo, siempre predominando lo sencillo. Además, en muchas ocasiones se usaban flores para adornar los platos y se cuidó mucho la decoración de los mismos (Monroy de Sada, 2005).

El hecho de que las salsas se sirvieran como base para dejar ver el producto, tiene mucho que ver con la ideología de los setentas. Como se menciona anteriormente, la



sinceridad y la naturalidad jugaban un rol muy importante hasta en el tipo de ropa que la gente usaba en aquella época, por lo cual, en la cocina, la *nouvelle cuisine* buscó expresar por medio de la decoración de sus platillos algo que fuera de acuerdo con las ideologías de esta época.

La influencia japonesa sobre la cocina francesa fue muy fuerte, ya que no sólo el servicio japonés se impuso sobre el servicio francés, dándole absoluta responsabilidad al chef tanto de la presentación como del sabor y preparación de los platillos, sino que el nuevo estilo de servicio promovió la presentación en platos grandes cubiertos bajo una tapa de plata para llevarlos desde la cocina hasta la mesa, mejor conocida en Francia como *cloche* (Sokolov, 1983).

El hecho de terminar un plato en cocina, requirió un extenso trabajo con las manos para decorar, lo cual aumentó la dificultad del trabajo, pero se logró la evolución en decoraciones de platillos dándole un nuevo enfoque estético a las presentaciones (Gillespie, 2001).

Otro gran ejemplo de la influencia de la cocina japonesa sobre la *nouvelle cuisine*, fue la cocina Kaiseki-Ryori, la cual es definida como una cocina de yuxtaposición. Este tipo de cocina, implica el ensamblado de diversos sabores y en el caso de la *nouvelle cuisine*, se propusieron platillos en los cuales en vez unificar los sabores de los diversos productos, estos eran servidos por separado, permitiendo al comensal participar en el resultado final del platillo y otorgándole la posibilidad de obtener una experiencia muy personal del mismo. Un ejemplo sería el plato de jamoncitos de rana con puré de ajo y jugo de perejil, en donde una vez salteadas las ancas de rana, estas son dispuestas en el



centro del plato junto con el puré de ajo y el jugo de perejil servidos por separado. Es finalmente, el comensal el que definirá la cantidad de cada elemento según su gusto (Neirinck y Poulain, 2001).

Esto es una técnica que hoy en día sigue vigente y que es muy popular. Tan sólo es cuestión de pensar en la comida rápida, en donde unas simples papas a la francesa se sirven con los condimentos aparte. Es decir, la salsa de tomate, la sal y hasta la pimienta se ofrece aparte con el fin de que el comensal dosifique la cantidad de cada ingrediente conforme lo desee.

En lo que respecta al servicio, lo que propuso la *nouvelle cuisine* fue muy distinto a lo que la antigua cocina clásica hacía. Seguía siendo un servicio atento y cortés, pero para hacerlo más rápido, el sistema tuvo que cambiarse y ahora el mesero llevaba los platillos de la cocina a la mesa.

No cabe duda que la *nouvelle cuisine* no solo revolucionó el arte en cocina, sino que a un mismo tiempo introdujo el servicio en platos individuales. De alguna manera, la *nouvelle cuisine* le dio un énfasis importante al platillo, llevando al comensal a considerar cada platillo como una composición individual, forzándolo a enfocar su vista al producto principal, cuando antes la vista se dirigía hacía una charola con un producto que debía ser repartido en porciones (Sokolov, 1987b).

La *nouvelle cuisine* revolucionó la cocina en todos los aspectos, sin embargo, las presentaciones de este movimiento fueron las que resultaron más representativas de esta tendencia y las cuales sentaron la pauta para las presentaciones de las nuevas tendencias culinarias.

3.4.3.2. Evolución de las presentaciones: Un comparativo



Figura 3.4.3 (a) Trucha asalmonada fría sobre mousse de tomate.

De “Escoffier Rey de los Cocineros y Cocinero de los Reyes”, por Anne Johnson, 1994, p.45



Figura 3.4.3 (b) Lenguado a la Rochelaise

De “Escoffier Rey de los Cocineros y Cocinero de los Reyes”, por Anne Johnson, 1994, p.51

Las imágenes 3.4.3(a) y 3.4.3 (b) muestran dos montajes clásicos que eran representativos de la cocina clásica de Escoffier. Ambos muestran que las presentaciones se realizaban en plano en toda la superficie del plato. Además, las salsas se servían como acompañamiento en la base del plato o aparte, a un lado del plato. Se podría considerar que las presentaciones eran “básicas”, es decir, se presentaban los productos esenciales tal cual, es por ello que en la imagen 3.4.3 (a), el pescado aunque es decorado con algunas hierbas, se presenta entero.

Por otro lado, se presentan a continuación imágenes de dos montajes contemporáneos, en donde las presentaciones son completamente diferente a aquellas de la cocina clásica.



Figura 3.4.3 (c) Chesapeake Bay
Soft-Shell Crab “sándwich”
De “French Laundry”, por Thomas
Keller, 1999, p.94



Figura 3.4.3 (d) Filete de róbalo
estofado, cubierto de ejotes en jugo de
huevo y vinagre. De “Bras-Laguiolle-
Aubrac-France”, por Michel Bras, p.83

Las imágenes 3.4.3(c) y 3.4.3 (d) representan dos tipos de montajes más recientes y que pertenecen a la cocina de autor, pero que muestran ciertos aspectos retomados de la *nouvelle cuisine*. La imagen 3.5.3(c) es un sándwich de cangrejo, el cual en primera, es resultado de la inspiración del chef, ya que es presentado de manera completamente diferente a un sándwich convencional. Por otro lado, al platillo se le ha dado altura al anteponer los elementos del sándwich uno arriba del otro, logrando una presentación



sencilla, sin rebuscar el plato. En este caso, la salsa es un elemento más, ya que se sirve una cantidad reducida que sirve de complemento a la presentación y a la vez, de aderezo para el sándwich. La imagen 3.4.3 (d) es otra forma de presentación en donde el arte en el plato juega un papel importante, ya que se conjuntan elementos naturales como las flores y pequeñas figuras hechas a base de salsa para darle el toque final al platillo. Por otro lado, el filete de róbalo es presentado ya limpio y porcionado, que a diferencia de la presentación de Escoffier, éste ya está listo para comer.

3.4.4 Receta de la Nouvelle Cuisine Vs Receta de la Cocina Clásica

La *nouvelle cuisine* representó un movimiento culinario antagonista a la cocina clásica ya que fue un movimiento de liberación culinaria en donde los cocineros dejaron los clásicos del siglo XIX y se lanzaron a la práctica creativa (Neirinck y Poulain, 2001). Existieron grandes diferencias entre cada cocina, sin embargo, para poder identificar las diferencias entre cada uno, se hará el comparativo de dos platillos, uno de cocina clásica creado por Escoffier y otro de *nouvelle cuisine*, creación de los hermanos Troisgros. Ambos son entradas y son platillos muy sencillos en donde se podrán observar claramente las diferencias.

Se iniciará con la entrada que propone Escoffier (Johnson, 1994):

Potage Saint- Germain

75 g. de puerro cortado en rodajas

Sopa Saint Germain

40 g. de lechuga cortada en tiras

750 g. de arvejas frescas (Chícharos)

Pizca de sal

150 g. de mantequilla

Pizca de pimienta



Pizca de perifollo, fresco y picado	600 ml de fondo blanco
75 ml de agua	6 ramitas de perifollo

Procedimiento:

Reserve algunas arvejas pequeñas para decorar y cocine el resto, a fuego bajo en 60 g de mantequilla, con el puerro, las tiras de lechuga y el agua. Licue hasta obtener un puré y luego pase por un colador fino. Ajuste la consistencia con el caldo, hierva y cuele de nuevo. Recaliente antes de servir. Cocine las arvejas reservadas en 15 gr de mantequilla. En el último momento, añada la mantequilla restante. Decore cada plato con las arvejas reservadas y una ramita de perifollo (Johnson, 1994, p.22).

Se comenzará por analizar el nombre de la receta: *Potage Saint- Germain* o mejor dicho, sopa Saint Germain. En la época de la cocina clásica, como se menciona con anterioridad, los nombres que se le otorgaban a los platillos tenían relación con personajes importantes de la época o con ciertos lugares debido a que los chefs en muchas de las ocasiones bautizaban los platillos en su honor. Esto por supuesto, no permitía al comensal saber cual era exactamente el contenido del platillo, y por lo tanto había que explicarlo. En realidad, los nombres de los platillos representaban códigos que solo el personal en cocina podía comprender.

En cuanto a los ingredientes, es evidente la presencia de la mantequilla, la cual era un elemento básico en cualquier platillo de la cocina clásica. Es por ello, que en el procedimiento también es posible identificar un uso constante de este ingrediente. Primero para cocinar las arvejas junto con el resto de los vegetales, después, para cocinar las arvejas restantes para la decoración y no solo eso, sino que la mantequilla restante de este proceso,



debe de ser añadida a la preparación final. Por otro lado, se encuentra el fondo blanco, el cual es un caldo de pollo que se usaba normalmente como base para la preparación tanto de salsas como de sopas. En la cocina de Escoffier, como se menciona anteriormente, el uso de estos fondos era esencial para la mayoría de los platillos, siendo que para él eran básicos en cocina. De igual forma, Escoffier hacía mucho hincapié en la frescura de los alimentos, es por ello que en la receta anterior se especifica que el perifollo, el cual es una hierba, debe estar fresco.

Ahora, se presentará una receta de la *nouvelle cuisine* preparada por los hermanos Troigros. Aunque es también una sopa de chícharos, existen algunos elementos que hacen evidente la diferencia de estilos entre una cocina y otra.

Potage aux cosses de petits pois

Sopa de Chícharo Dulce

700 gr de pequeños chícharos dulces sin pelar

4 puerros bien lavados

7 C de mantequilla

Sal

Bouquet Garni (pedacitos de tomillo, perejil y hoja de laurel en una pequeña bolsa de tela absorbente)

Pimienta, de preferencia blanca

1 lechuga mantequilla

7 C de crema ácida fresca

Procedimiento:

Elegir chícharos pequeños, recogerlos frescos en la mañana y, si es posible, ligeramente dulces. Eliminar las cáscaras y apartarlas. Cocer los chícharos en agua hirviendo durante dos minutos, después eliminar el agua e hidratarlos en agua fría y volver a colar. Cortar los puerros y freír con 4 cucharadas de mantequilla, añadir los



chícharos, el *bouquet garni*, sal y pimienta y añadir un poco de agua y dejar cocinar por una hora. Hacer puré tantos los chícharos como los puerros, añadiendo un poco del caldo que se preparó anteriormente. Regresar el puré y el caldo a la olla y dejar hervir. Cortar la lechuga y añadirla a la sopa. Mezclar y dejar hervir por un minuto. Añadir la crema fresca, mezclar y dejar hervir un poco más. Fuera del fuego, añadir la mantequilla sobrante y usar los chícharos sobrantes como adorno.

En esta receta, el nombre del platillo es preciso y concreto: Sopa de chícharo dulce, lo cual hace que el comensal sepa de inmediato cual es el contenido de la sopa. En el caso de la *nouvelle cuisine*, los nombres que se les otorgaban a los platillos debían de ser claros y descriptivos. De hecho, como se menciona anteriormente, las denominaciones propuestas por la *nouvelle cuisine* se enfocaban a describir todo aquello que fuera pequeño y fino, y precisamente el nombre de este platillo en francés describe a los chícharos como *petits*, significando pequeños. En lo concerniente a los ingredientes, los chícharos provenientes de China se volvieron populares en la *nouvelle cuisine*. En esta receta, el producto extranjero eran precisamente los chícharos (sabiendo de antemano que los productos extranjeros predominaban en la *nouvelle cuisine*). Por otro lado, como ya se sabe, este movimiento culinario evitaba el constante uso de mantequilla, la cual es usada en muy pocas cantidades en esta receta. Sin embargo, tanto la mantequilla como los fondos fueron sustituidos en muchas ocasiones por otros productos lácteos que daban espesor a las salsas o a las sopas, en el caso de esta receta para lograr este efecto se añade la crema ácida. Finalmente, cabe señalar que el *bouquet garni* usado en esta receta fue un elemento importante de la cocina clásica y que a la fecha se sigue usando para darle sabor



a los alimentos. Por tanto, como se menciona con anterioridad, a pesar de que la *nouvelle cuisine* buscaba innovar, ésta se basó en algunas de las técnicas de la cocina clásica, como se puede ver en esta receta.

En esta receta, también se enfatiza la frescura que deben de tener los productos, principio elemental de la *nouvelle cuisine*. Por otro lado, uno de los procesos esenciales en la *nouvelle cuisine* en lo que respecta a vegetales, es la cocción *al dente*, la cual es claramente realizada en esta receta con los chícharos. En el caso de esta receta, al igual que en la receta anterior, se le debe añadir la mantequilla sobrante a la mezcla, sin embargo la cantidad sobrante es mucho menor que la cantidad que se le añade a la receta de cocina clásica.

Como fue posible observar, ambas son recetas para preparar sopa de chícharos, sin embargo, cada una corresponde a una época en cocina diferente. Se eligieron estas dos recetas porque aunque ambas buscan obtener el mismo producto, cada una lo logra por medio de productos y procesos diferentes. Claramente resaltan los elementos que hacen a la *nouvelle cuisine* diferir de la cocina clásica. Uno, son las denominaciones que se les otorgaban a los platillos. Otra, fue el uso de la mantequilla y los fondos que formaban parte esencial de todo platillo en la cocina clásica, mientras que la *nouvelle cuisine*, los sustituye con otros elementos, como la crema ácida. Finalmente, están los chícharos, productos extranjeros que provenían de Oriente y los cuales predominan en varios platillos de la *nouvelle cuisine*. A pesar de que en la cocina clásica se le consideraba al chícharo como un vegetal más, en ambas recetas se enfatiza la frescura que deben de tener los chícharos. Aunque existen diferencias, la *nouvelle cuisine* retomó



muchas de las bases que dejó a su paso la cocina clásica, como el uso del *bouquet garni* y enfatizó la importancia de la frescura de los alimentos que el propio Escoffier buscaba en su cocina.

En lo que respecta a los procedimientos, podía parecer que la *nouvelle cuisine* era más sencilla por el hecho de que sus presentaciones eran más simples y sobretodo, porque la elaboración de salsas entre otras cosas, era menos tediosa y complicada. Sin embargo, al igual que la cocina clásica, la *nouvelle cuisine* tampoco era tan sencilla, y como menciona Sokolov (1987b) refiriéndose a las recetas de la *nouvelle cuisine*: “Su preparación era tan intrínseca como cualquier otra cosa en la cocina clásica y además, casi siempre va más allá de las habilidades de quien no es profesional en el ámbito” (p.62).

Aunque la *nouvelle cuisine* nació como un movimiento culinario que se oponía a la cocina clásica, al final se puede decir que la *nouvelle cuisine* innovó a partir de las bases que la cocina clásica había dejado tras su paso por la evolución de la cocina. Aunque hubo nuevas formas de cocción, aligeramiento de las salsas, introducción de nuevos productos y decoraciones más sencillas, la *nouvelle cuisine*, no hubiera podido lograr nada sin haber tenido ya ciertas bases. La *nouvelle cuisine* llegó para adaptar el pasado culinario a la nueva forma de vida que caracterizaba a la sociedad francesa de la década de los setentas.

No cabe duda que la legacía de cocinas anteriores, siempre ha servido para dar un paso adelante en cocina. Así como se habla de que la *nouvelle cuisine* se basó en la cocina clásica para la creación de nuevos platillos, esta a su vez, se basó en la cocina



aristocrática en donde Carême había dejado ya ciertas bases. La evolución es continua, y se modifica a la par del tiempo y de las consecuencias que éste trae consigo. La *nouvelle cuisine*, retomó el pasado y lo hizo suyo, al adoptar y adaptar tanto productos como técnicas culinarias al presente que vivió.

3.5 Principales Promotores de la Nouvelle Cuisine y sus Técnicas

3.5.1 Paul Bocuse

Paul Bocuse obtuvo las bases de su cocina a partir de las enseñanzas de Fernand Point y su trabajo en cocina estaba fundado en las bases de la tradición de la cocina de Lyon. Retomó lo clásico, aplicando la nueva técnica pero sin llegar a los excesos, con los cuales la *nouvelle cuisine* estuvo por algún tiempo catalogada (“Larousse Gastronomique”, 2001).

Bocuse se convirtió en el principal representante de la *nouvelle cuisine* porque fue quien respetó al pie de la letra los principios establecidos por este movimiento. El se mantuvo en la línea de ideas simples, sin presentaciones muy elaboradas y promovió la preparación de platillos sin usar productos necesariamente caros, pero siempre de buena calidad (Bocuse, 1998)

Desde la muerte de su padre, se hizo cargo del restaurante familiar ubicado en Collognes, Francia, llamado *Restaurant du Pont du Collognes* y el cual recibió tres estrellas Michelin. De ahí que en 1961 recibiera la Palma del Mejor Obrero de Francia y se dedicó a la promoción de productos franceses, convirtiéndose en un embajador de la cocina francesa (Neirinck y Poulain, 2001).



A través de su tan conocida cocina de mercado (*La Cuisine du Marché*), Bocuse promueve la utilización de productos frescos y de temporada, los cuales definían los menús del día (Bocuse, 1980).

Las recetas, ya fueran simples o complicadas, estarían bien hechas siempre y cuando la compra y la selección de la materia prima fuese correcta. Retoma así mismo, algunos de los métodos de cocción asiáticos para lo concerniente a la preparación de las verduras. Para él, la *nouvelle cuisine* es la verdadera cocina, con tal de que se respete el sabor original de los productos y sobretodo hace hincapié en que, “la persona que esta cocinando haga las cosas con amor” (secc: Introducción). Finalmente, considera que la *nouvelle cuisine* es aquella que deja siempre algo a la improvisación y a la fantasía y a la que se le añade el toque personal de cada uno, pero siempre con medida y sin excesos (Bocuse, 1980).

En lo que respecta a excesos, no solo se refiere a la preparación, sino a la hora de comer. De acuerdo a Bocuse, uno debe de dejar la mesa cuando aún se tenga un poco de hambre. Un solo platillo en una comida o en una cena es suficiente ya que considera que aquel que hace un buen platillo, está seguro que dejará satisfechos a sus comensales (Reynés y Valencia, 1986).

Paul Bocuse fue miembro de un reducido grupo de promotores, quien dio al movimiento de la *nouvelle cuisine* gran renombre. Fue precisamente así, como grandes cocineros dejaron la cocina clásica y tomaron el riesgo de innovar a través de la *nouvelle cuisine*.



Este gran chef francés, se caracterizó por la aplicación de diversas técnicas culinarias muy personales, como por ejemplo, las marinadas las cuales permiten que las carnes ahí sumergidas se conserven, se suavicen y al mismo tiempo, absorban los sabores y aromas de los productos que forman parte de las mismas. Bocuse, usaba las marinadas tanto para productos crudos, así como para los cocidos (Reynés y Valencia, 1986).

Las salmueras, soluciones aromatizadas, eran usadas por Bocuse para la conservación de ciertos productos. Por otro lado, para su cocina usaba las gelatinas, las cuales provenían de ciertas partes de varios tipos de carne. Así mismo, durante las épocas de calor, les añadía grenetina a los fondos y los usaba para diversas preparaciones (Reynés y Valencia, 1986).

Sin duda, Bocuse con su cocina de mercado (*Cuisine du Marché*), así como sus diversas prácticas culinarias, hicieron que la popularidad de la *nouvelle cuisine* aumentara. No fue el hecho de usar productos caros o seguir técnicas muy complicadas lo que lo llevó a la cima de este movimiento, sino más bien fue el hecho de que se dedicó a ser sencillo y natural, buscando siempre la calidad en sus productos.

3.5.2 Roger Vergé

Roger Vergé fue uno de los principales miembros de un grupo de rebeldes culinarios que en la década de los setentas, transformaron los hábitos alimenticios en Francia y por consecuencia en el mundo entero. Además, enfocó su cocina en la perfección del sabor y la textura de los productos que elabora (Gillespie, 2001).



El gran chef, junto con su cocina son descubiertos por Henri Gault, que como se ha de recordar, fue uno de los iniciadores del movimiento *nouvelle cuisine*. Más adelante, al igual que Bocuse, recibe el premio de Mejor Obrero de Francia en 1972, así como su restaurante *Le Moulin de Mougins*, recibe tres estrellas Michelin (Neirinck y Poulain, 2001).

Como muchos otros, reitera que una de las prioridades de un chef debe ser siempre la selección de los mejores productos. Dice que si no se tiene una huerta y un gallinero propios, se debe de estudiar bien el arte de la compra (Hobhouse, 1994). Así mismo, considera que los alimentos deben de ser fieles a su región de origen. Él es un adorador de las cocinas regionales de su país, sobretodo de la provenzal, la cual se convirtió en la base de su tan famosa *cuisine du soleil* o cocina del sol (Gillespie, 2001).

Su cocina se caracterizó por tener un toque artístico. Se basó en las influencias de sus amigos, el escultor César, el pintor Roger Muhl y el vidriero Paul Van Linh para explotar sus capacidades creativas (Neirinck y Poulain, 2001).

De acuerdo a Vergé, un cocinero es juzgado de acuerdo a sus salsas. Las salsas representan para él un estado de animo o por lo general, la personalidad del chef. Para él, las salsas aportan el toque personal de cada chef a cada platillo. De acuerdo a él, “las salsas son para el cocinero como los colores para el pintor: esenciales” (Neirinck y Poulain, 2001, p.129).

Para realizar sus vinagretas el recurre al uso constante de aceites como el de oliva, algunos toques de hierbas y ciertas frutas para crear el elemento ácido de las mismas. Para él, la base de la sazón estaba en el tipo de aceite que se usara, en su caso, no



solo el aceite de olivo formó parte esencial de su cocina, sino el de nuez, ajonjolí, tornasol, maíz, pepitas de uva, soya, algodón, sésamo o amapola. Pasando a los vinagres a los que más recurría, eran el de sidra, el de jerez, de malvasía, miel, piña, frambuesas, cerezas, grosellas y hasta vinagres del alcohol (los cuales eran neutros en sabor, pero fuertes en ácidos). La acidez en ciertas salsas no sólo era obtenida por medio de los vinagres, en muchas ocasiones eran sustituidos por jugo de limón verde o por un toque de mostaza. Finalmente, dentro de las hierbas que Vergé usa en su cocina para condimentar sus aderezos, predomina el perejil, el perifollo, cebollón, estragón, apio y condimentos como el ajo, la cebolla, pimentones, sal y pimienta (Reynés y Valencia, 1986).

Para Vergé, la cocina es un arte que implica creatividad, sin embargo considera que no sólo basta en tener buenas ideas, sino que se requiere de una gran experiencia y sobretodo de contar con una técnica. Todos los exponentes de este movimiento culinario tenían algo en común, y eso era que todos con su estilo propio, seguían las reglas de la *nouvelle cuisine*, permitiéndoles innovar y seguir creando, pero dentro de cierto límite.

Es así como Vergé menciona que: “un chef es creativo, casando ingredientes de la misma manera en que un poeta casa palabras” (Gillespie, 2001, p.148). Para él, sus recetas no son revolucionarias ya que no ha inventado nada. El considera que “en la cocina se interpreta, se acomoda, se adapta, pero no se inventa” (Reynés y Valencia, 1986, p.43). El buscó recetas tradicionales que adaptó a su estilo, y que intentó hacerlas accesibles a los amantes de la gastronomía.



3.5.3 Los Hermanos Troisgros

Jean Baptiste Troisgros, era un amante del arte culinario y acostumbraba a decir que: “la cocina debía ser una armonía que reflejara las maravillas de la Tierra” (Troisgrois, 1978, p.9). Fue precisamente él, quien inculcó a sus hijos, Jean y Pierre, el amor por el arte culinario y fue quien los impulsó a trabajar con Fernand Point, de quien obtuvieron sus conocimientos gastronómicos (Gillespie, 2001).

Más adelante los Troisgros ponen en práctica sus conocimientos en el restaurante familiar ubicado en Roanne, Francia, el cual llega a obtener tres estrellas Michelin. El concepto que manejan en su restaurante es contemporáneo e innovador, y refleja las características rústicas de la cocina típica de esta región francesa (Gillespie, 2001).

Ellos no estaban de acuerdo con el uso de fondos en las salsas, conocidas como “llaves maestras”, es por ello que en su cocina los suprimieron, así como todo tipo de espesantes que incluyeran féculas. Así mismo, Jean estaba en contra de las prácticas antiguas en las cuales el platillo era terminado en la mesa. Para él, el platillo era responsabilidad del chef y debía de ser terminado en cocina. De igual forma, iba en contra de las decoraciones complicadas y de todas las guarniciones tradicionales. En general, ellos preferían todo aquello que fuera natural y fresco (Reynés y Valencia, 1986).

En su libro, los hermanos Troisgros, demuestran su gran respeto por las maravillas de la tierra. De hecho, Jean se preguntaba, “¿por qué echar a perder o encubrir el sabor de una buena carne, de un pescado o un marisco, o la frescura primaveral de las pequeñas



legumbres?” (p.10). Así mismo, enfatizaban que las salsas debían ser finas para acompañar adecuadamente, realzando pero sin dejar de ser lo que son (Troisgros, 1978).

Así como Bocuse, su cocina estaba basada en la selección de productos de acuerdo a la temporada y las cocciones siempre debían estar en su punto. En general, la cocina de estos famosos hermanos buscó simplificar procedimientos. De hecho, ellos promueven recetas de fondos y de *fumets* de pescado que fueran de alguna manera más sencillos de preparar que aquellos tradicionales que requerían de preparaciones largas y complicadas. Además, aplicaron la congelación para conservarlos y sobretodo, para no tener que esperar el mismo día en que se servirían para prepararlos (Reynés y Valencia, 1986).

Los hermanos Troisgros fueron grandes promotores de la *nouvelle cuisine*. Como Bocuse y Vergé, una de las cualidades de su cocina, era la frescura de los productos con los cuales cocinaban. Ellos provenían de un pequeño pueblo en donde todo lo conseguían fresco, y desde pequeños estaban acostumbrados a eso, por lo cual, en su cocina también exigían lo mismo. Así mismo, por medio de procedimientos simples, buscaban resaltar el sabor de sus ingredientes, respetando lo que cada uno de sus productos representaba.

3.5.4 Michel Guérard

Michel Guérard es uno de los precursores de la *nouvelle cuisine*. En 1965 compró un pequeño restaurante en Ansières, Francia conocido como *Pot au Feu*, en el cual Guérard presentó una cocina llena de imaginación culinaria (Reynés y Valencia, 1986).



Fue precisamente en este restaurante en donde se reunieron Bocuse y los hermanos Troisgros con Guérard y comenzaron esta nueva campaña culinaria, de donde surgieron las cocinas respectivas de cada uno (Gillespie, 2001).

Más tarde, Guérard se unió a los críticos Gault y Millau para poder iniciar un nuevo proyecto que dio origen a la cocina ligera (*cuisine minceur*), la cual promovía nuevas recetas contemporáneas y unificó los conceptos de dietética, estética, salud, ética y gastronomía. Durante el periodo de auge de su cocina, los *mousses* retomaron fama, ya que se rechazaban los alimentos muy cargados, muy grasos y de difícil digestión. Los procesadores eléctricos, los hornos de microondas y los procesos de cocción como el hervido y el pochado, estaban en su máximo esplendor (Gillespie, 2001).

En la cocina de Michel Guérard, la cocción era un proceso que se llevaba a diferentes niveles. El primer principio de cocción era por sometimiento a fuego vivo, el cual a su vez se clasifica en el proceso con coloración y el proceso sin coloración. En el caso del primero, se trata de dorar la superficie exterior del producto con el fin de que sus jugos y nutrientes no salgan. El proceso sin coloración consiste en cocer el alimento en un líquido hirviendo o al vapor. El segundo principio por su parte es la cocción por intercambio. En el caso de este principio también existen las mismas dos clasificaciones. El proceso con coloración consiste en freír o brasear carnes a fuego vivo en una materia grasa para mantener los jugos dentro del producto y añadirles un poco de vino hasta media altura. El proceso que no requiere de coloración es lo mismo que el anterior, pero sin dejar que el producto se dore (Reynés y Valencia, 1986).



Su cocina resumió en dos principios los procesos de cocción que la *nouvelle cuisine* propuso en una clasificación mucho más específica, sin embargo, la cocina ligera se mantuvo sobre la misma línea de la *nouvelle cuisine*, pero con un toque particular.

En lo que respecta a la técnica, Guérard sigue haciendo uso del *roux* (espesante que requiere de fécula de maíz y mantequilla), sin embargo, incluye nuevos espesantes a su cocina, como la leche fresca, el yogurt, quesos blancos, purés de verduras, emulsiones, foie gras y hasta alginatos provenientes de algas marinas y los cuales fungían también como agentes de enlace (Reynés y Valencia, 1986).

Guérard siempre ha estado interesado por los nuevos métodos, de ahí que, se dedicó a investigar la técnica de alimentos empacados al vacío (*sous-vide*), la cual es usada en ciertas ocasiones únicamente cuando resulta un medio eficiente para cocinar a bajas temperaturas. Por otro lado, Guérard hace uso de todos los procesadores modernos que existen hoy en día, con el fin de darle un toque espumoso a las salsas que realmente sean apropiadas para ello. El resto de sus herramientas son cuchillos y batidoras tradicionales, y una de las características más importantes de su cocina es la parrilla de leña, sobre la cual se cocinan langostas y otros pescados (Hobhouse, 1994).

Cabe señalar, que la cocina de Guérard, al igual que la de Bocuse, se basa en las estaciones para la preparación de determinados platillos. Hay unos cuantos que no cambian, pero hay muchos otros que rotan en función a la estación (Hobhouse, 1994).

Cada uno, con su estilo particular ha hecho de la *nouvelle cuisine* un movimiento culinario trascendental en la historia de la cocina. Guérard, con su cocina ligera, reitera la



importancia de la salud en la alimentación y promueve lo que el resto de sus compañeros promovían a través de la *nouvelle cuisine*.

Al preguntar a Guérard como cree que la cocina francesa se ha desarrollado desde 1978 y como se desarrollará, respondió que el movimiento de la *nouvelle cuisine* ha cambiado la visión que se tenía de la cocina francesa, coronando a la cocina francesa una vez más a la cabecera de la gastronomía mundial. Así mismo, considera que los mejores chefs del mundo siguen usando los principios de la *nouvelle cuisine* como un trampolín para trabajar con nuevas formas de comida (Hobhouse, 1994).

Para muchos, la *nouvelle cuisine* posiblemente ya haya desaparecido y es obsoleta, sin embargo, para muchos otros su esencia sigue presente en las cocinas actuales. Sin duda esta cocina ha dejado un legado importante, ya que se siguen retomando diversos de sus principios para las nuevas creaciones en cocina. Elementos como frescura, respeto por el sabor original de los alimentos, apertura a nuevos productos y nuevas técnicas, así como las presentaciones sencillas siguen formando parte elemental de las cocinas de actuales. La *nouvelle cuisine* puede ya no estar activa como antes, sin embargo, esto no significa que ya no exista, como todo arte, su valor y su importancia persistirán con el paso del tiempo y seguirá sirviendo de base para la evolución de la cocina.

3.6 Las Cocinas Actuales

3.6.1 Precursor de las Cocinas Contemporáneas: La Cuisine Minceur

En 1972 Michel Guérard, de quien se ha hablado anteriormente, se unió a los críticos culinarios Henri Gault y Christian Millau con el fin de avanzar y mejorar en



presentaciones más naturales y menos complicadas en los alimentos. De aquí partió una campaña publicitaria que promovía una ética culinaria contemporánea y nuevas recetas. A partir de lo anterior, los chefs se dieron a la tarea de lanzar “otra” *nouvelle cuisine*, que en pocas palabras, representó el inicio de la popularización de diversas cocinas personalizadas (Gillespie, 2001).

Con las diversas teorías que Guérard presentó, junto con las nuevas recetas propuestas en la Cocina Ligera (*Cuisine Minceur*), Guérard unificó la dietética, la estética, la salud, la ética y la gastronomía en una sola cocina. A partir de esto, fue que definitivamente, la cocina clásica de Carême y de Escoffier perdieron popularidad y en su lugar, se popularizó el respeto por los sabores y las texturas de alimentos individuales (Gillespie, 2001).

El objetivo de esta cocina era el de producir alimentos que fueran sanos y que permitieran al comensal llevar una buena alimentación. De aquí que los métodos como el pochado y el hervido, se popularizaron (Gillespie, 2001). De igual forma, las preparaciones se volvieron menos complicadas ya que se introdujo el uso de procesadores eléctricos, así como de los hornos de microondas que facilitaban y hacían más rápidas las tareas en cocina. Por si fuera poco, también a su cocina se le debe el regreso de los *mousses*. Por otro lado, Michel Guérard introdujo el uso de salsas más ligeras que estuvieran basadas en productos lácteos bajos en grasas como yogurt 0% calorías, crema baja en grasas, mantequillas ligeras y hasta purés de vegetales en lugar del tan conocido *roux*. De hecho, la base de su cocina ligera o cocina adelgazante, era la utilización de los



purés de vegetales en muchas de sus recetas ya que se armonizaban diversos aromas en un solo platillo (Neirinck y Poulain, 2001).

A partir de las nuevas ideas propuestas por la cocina ligera de Guérard, los nuevos cocineros se basaron en la autenticidad, en producciones naturales y en la simplicidad. De igual forma, esta cocina sentó los principios que gobernarían a la *nouvelle cuisine*, los cuales incluían la frescura en los ingredientes, la ligereza y la armonía de todos los componentes de un platillo, valiéndose de los procedimientos más simples, así como de presentaciones sencillas. A partir de lo anterior, fue que Gault y Millau, sentaron los principios básicos de la *nouvelle cuisine* en su tan popular manifiesto (Gillespie, 2001).

No cabe duda que la cocina adelgazante de Guérard tuvo una gran repercusión en el proceso de desarrollo de la *nouvelle cuisine*. Fue la primera en crear recetas específicas que se enfocaban en la salud del comensal y aquella que impuso las bases de lo que sería la *nouvelle cuisine*, el cual se popularizó en muy poco tiempo.

3.6.2 Nouvelle Cuisine del Terruño

Después de todo un siglo siguiendo las reglas de la cocina clásica no es fácil de pronto liberar a la cocina, dejar todo a la práctica creativa, así como adoptar y adaptar nuevos procesos y productos en cocina. La liberación culinaria encabezada por la *nouvelle cuisine* se tradujo en algunos excesos. De aquí partió un periodo en que se creaban combinaciones extrañas y presentaciones extravagantes que salían de cuadro. Sin embargo, esta temporada pasó rápido y los cocineros seguían en busca de innovar sin llegar a los excesos. A partir de entonces se buscó reavivar a la *nouvelle cuisine*, de tal



forma que los chefs readaptaron la cocina aristocrática a la época moderna y se apropiaron de las cocinas regionales, unificando dos ideas completamente opuestas: El lujo y refinamiento propuesto por la cocina aristocrática y el uso de productos muy sencillos propios de las diferentes regiones de Francia (Neirinck y Poulain, 2001).

Precisamente, fue la unificación de dos polos opuestos, lo que impulsó el desarrollo de la imaginación culinaria y lo que le devolvió la vida a una sociedad que se encontraba inmersa en un mundo industrializado, marcando así una nueva etapa en la creación culinaria.

De aquí parte el origen de la *nouvelle cuisine* de terruño, la cual se caracteriza por la utilización de técnicas y productos de las cocinas regionales. Además, es encabezada por diversos chefs franceses que juegan un papel importante, siendo Roger Vergé uno de ellos, a través de su cocina del sol (*cuisine du soleil*) en donde destacaba la cocina provenzal (Neirinck y Poulain, 2001).

Por otro lado, se encuentra Michel Bras, uno de los chefs contemporáneos más reconocidos en el mundo por su nueva cocina del terruño. Desde la ubicación de su restaurante en Francia, ubicado en plena naturaleza, hasta sus recetas que están ordenadas por estación, demuestran su amor y su devoción por la naturaleza. Es la tierra y lo que hay en ella, lo que lo inspira a crear en cocina, transmitiendo en sus platillos un sinfín de emociones (Neirinck y Poulain, 2001).

Esta cocina representó otro de los derivados de la *nouvelle cuisine*, ya que se desarrolló en gran parte siguiendo muchos de los fundamentos establecidos por la misma y, por otro lado, promoviendo el uso de productos regionales así como la reapropiación



de las técnicas de cada provincia, convirtiéndose así en sus características diferenciadoras y las cuales le otorgaron su popularidad.

3.6.3 Se Exportan Nuevas Ideas

Las ideas que la *nouvelle cuisine* proponía fueron llevadas a muchos lugares del mundo. Los chefs eran invitados a promover las nuevas técnicas culinarias, mientras que otros, se volvieron consultores de grandes cadenas hoteleras e industrias alimenticias. Por ejemplo, Verger se dirige a Bangkok; Robouchon y otros difunden las ideas en Japón, mientras que Guérard fundó las bases en los Estados Unidos de América y, finalmente, Paul Bocuse se dedicó a promover sus ideas en varios rincones del mundo (Neirinck y Poulain, 2001).

Por su parte, Raymond Oliver, gran precursor de la *nouvelle cuisine*, representa una figura trascendental para el desarrollo de este movimiento culinario. El fue responsable de los servicios de catering durante las Olimpiadas de Tokio en 1964, y fue quien creó el vínculo entre la cocina francesa y la cocina del lejano Oriente dando como resultado la *nouvelle cuisine*. Los japoneses quedaron maravillados con la cocina francesa, y Shizuo Tsuji fundó una escuela en Osaka en donde chefs franceses llegaron a enseñar. Durante estos viajes, chefs como Bocuse, regresaron a Francia con nuevas ideas y muchas otras técnicas que después fueron retomadas por los franceses. Por otro lado, Raymond Oliver como chef, describe que sus tendencias culinarias siempre se vieron influenciadas por los viajes que el realizaba. Un claro ejemplo de ellos, fue después de su



viaje a México, cuando sus platillos se caracterizaron por ser picantes y basados en maíz (Pitte, 2002).

Con la exportación e importación de las ideas, no sólo se aplicaron métodos y productos asiáticos en la cocina francesa como lo menciona Solokov (1987a), sino que también esto contribuyó a un desarrollo de las cocinas locales que, a su vez se manifestaron como nuevas cocinas en sus países de origen. Por otro lado, la internacionalización de la *nouvelle cuisine* dio pie nuevamente a la diversificación de la nueva cocina, creándose así la *Nouvelle Cuisine Mestiza*, la cual se caracterizó por su énfasis en los productos y en las técnicas exóticas (Neirinck y Poulain, 2001).

A partir de lo anterior, se puede inferir que uno de los catalizadores más importantes para la evolución de la *nouvelle cuisine*, fueron sin duda los innumerables viajes, no sólo realizados por los chefs sino por los propios comensales. Para los años setentas, la situación económica de muchos países europeos estaba completamente restaurada después de la guerra y las posibilidades de viaje incrementaron. Esto permitió a los comensales conocer y a aprender más sobre otras cocinas, otras técnicas, así como de otros productos. Esto tuvo como resultado el que los clientes se volvieran más exigentes resultando en la internacionalización e innovación en la cocina.

La *nouvelle cuisine* se desarrolló hacia diversas y variadas ramas, cada una enfocándose en cualidades diferentes de la misma. Mientras que la cocina ligera de Guérard se enfocó en cubrir las necesidades de una sociedad que se preocupaba por su salud y la dietética, promoviendo productos más ligeros y bajos en grasas, así como la simplificación de diversas prácticas en cocina, cocinas como la *nouvelle cuisine mestiza*



enfaticaron y promovieron tanto técnicas como productos de cocinas extranjeras. Otras cocinas, como las de chefs que se enfocaron en las cocinas regionales, reafirmaron una de las características esenciales de la *nouvelle cuisine*, su interés por lo natural y los productos de la tierra.

3.6.4 Derivaciones de la Nouvelle Cuisine

3.6.4.1 New American Cuisine. Al llegar las primeras nociones de la *nouvelle cuisine* a los Estados Unidos, se le denominó cocina *New French* o Nueva Cocina Francesa a todas aquellas cocinas que eran resultado de la evolución de la cocina francesa en Francia y en otros lugares del mundo.

Más adelante, con la llegada de la generación de cocineros *Nouvelle Cuisine* a Norteamérica, se popularizó la cocina más ligera y natural, la cual a su vez se vio influenciada por la cocina regional de California, que se enfocaba a una cocina basada en las temporadas del año, dando como resultado una nueva cocina americana (Bowen, 2004).

El movimiento culinario de la *nouvelle cuisine* causó tal revuelo en los años ochentas, que muchos norteamericanos decidieron ir a Francia para obtener conocimientos gastronómicos profesionales de escuelas como la *Cordon Blue*. Entonces, muchos chefs americanos como la famosa Julia Child, entre otros, adecuaron diversas características de la cocina francesa a la cocina americana (Wright, 1998).

La *nouvelle cuisine* francesa fue interpretada por la nueva ola de chefs americanos que utilizan ingredientes nativos de Estados Unidos y que le han dado su propia



personalidad, creando así la denominada *New American Cuisine*. Precisamente fue la chef Alice Waters, propietaria de el restaurante *Chez Panisse* en California a quien se le debe el verdadero origen de esta nueva cocina, ya que fue quien propuso la mezcla de la cocina de California con lo que se conocía de la *nouvelle cuisine* francesa (Müller y Guéguen, 2002).

La *New American Cuisine* se caracteriza por la utilización de ingredientes frescos (especialmente hierbas y vegetales), y en algunas ocasiones yuxtapone de manera muy original los sabores. Enfatiza cocciones sencillas y ligeras de productos del mar así como de los vegetales. Por otro lado, se enfoca en utilizar esencialmente mantequilla y crema para enriquecer y engrosar las salsas en lugar de usar harina. Cabe destacar que los menús propuestos por este tipo de cocina presentan platillos originales que salen del esquema propuesto por los platillos de la *nouvelle cuisine* clásica francesa (Gillespie, 2001).

Un ejemplo de ello es la cocina de Ponzek y Schwartz, dos chefs americanos que crean su propia cocina francesa. Ellos adecuan las recetas clásicas francesas al estilo americano, cambiando ciertos ingredientes por otros americanos como por ejemplo, el maíz. Entre otras cosas, retoman de la *nouvelle cuisine* la importancia de la utilización de productos frescos y de calidad. Así mismo, basan su cocina en el concepto de la dietética, ya que actualmente los americanos se han preocupado por hacer su alimentación más saludable (Ponzek y Schwartz, 1996).

Así mismo, cocineros contemporáneos como Jean Georges Vongerichten en su libro *Simple Cuisine* (1990) reflexiona sobre la reinterpretación que se le ha dado a la *nouvelle cuisine* en los Estados Unidos y menciona: “Retome ciertos elementos de la



cocina clásica y de la *nouvelle cuisine*, pero mi cocina se basa en la simplicidad de alimentos ligeramente hervidos, y me limito al uso excesivo de grasas” (p.9).

Los años ochentas fue caracterizado por una sociedad americana que había dejado atrás su interés por las novedades que ofrecía la *nouvelle cuisine* francesa, ya que se reconoció que así como en Europa, América tiene variados productos de gran calidad. Esto dio pie para que la nueva cocina americana se enfocara en el uso de productos regionales creando así una cocina que se adecuó más a las necesidades actuales de esta sociedad (Hazelton, 1986).

Así mismo, la gente ya no estaba interesada en gastar mucho dinero en cenas muy elegantes, la cual seguía siendo una de las características esenciales de los restaurantes franceses hasta en los Estados Unidos, por lo cual los chefs americanos buscaron simplificar las cosas, tanto los platillos como el servicio (Bowen, 2004).

A partir de lo anterior, la *nouvelle cuisine* americana casualizó la cocina francesa, y a fines de los noventas, se propusieron platillos fáciles de preparar y a un bajo costo y sobretodo, más accesibles a todo el público. Chefs americanos como Michel Richard lograron conjuntar en su cocina las características de una nueva cocina que promueve la cocina regional americana, menús de acuerdo a la estación, platillos sanos y menos formales. La *New American Cuisine* se enfoca a una gama de alimentos ligeros o “Light” con intensos sabores, lo cual implica la reducción de mantequilla y cremas en la preparación de alimentos, y el aumento de reducciones y jugos de carnes, así como el uso cáscaras de vegetales y frutas, lo cual proporciona el elemento crocante que evita las frituras (Strauss, 1994).



La nueva cocina americana resultó ser la adecuación de la *nouvelle cuisine* francesa en Norteamérica, ya que consideró diversos elementos de la misma para establecer sus bases, sin embargo, consideró las características de la sociedad americana para constituir lo que sería esta nueva tendencia gastronómica.

La actual sociedad americana se caracteriza por ser una sociedad que vive al día. Por lo anterior, la mayoría de la gente esta acostumbrada a recurrir a la comida rápida, la cual generalmente no es una cocina muy saludable, pero es práctica y accesible. Actualmente, han comenzado a preocuparse por su salud, dirigiendo su atención a los alimentos ligeros, más nutritivos y dietéticos. Como consecuencia, una de las características de la *New American Cuisine* es la utilización de productos bajos en grasas y cocciones al vapor.

De igual forma, cabe destacar que la forma de vida de esta sociedad, basada en un ajetreo constante, la ha llevado a convertirse en una sociedad práctica y despreocupada. Es por ello, que los americanos están en busca de un estilo de cocina que vaya más de acuerdo a un estilo casual de vida. De tal forma, que la nueva cocina americana también ha sabido adecuarse a esta característica, reformulando el estilo clásico de la cocina francesa a un estilo mucho más casual y relajado.

Por otro lado, como ya es bien sabido, los Estados Unidos están conformados por una gran variedad de razas y etnias, lo cual la hace una sociedad multicultural. De alguna manera ésta ha perdido su identidad, por lo que ahora la sociedad norteamericana ésta en la búsqueda de un sentido de pertenencia. Es por lo anterior, que la nueva cocina



americana se ha enfocado a revalorizar los productos propios de América, otorgándoles una posición elemental en su cocina.

De aquí que la *New American Cuisine* ha partido para consolidarse como la nueva tendencia gastronómica en las últimas décadas.

3.6.4.2 Cocina Fusión. La cocina fusión es un término que nace en los Estados Unidos a fines de los años setentas. El concepto fue acuñado por primera vez por el chef Norman Van Aken, propietario del renombrado restaurante Norman's ubicado en la ciudad de Miami. Originalmente, este término fue conceptualizado como resultado de la mezcla de una cocina regional con la cocina clásica francesa establecida por Escoffier. Van Aken retoma este concepto para aludir a la armoniosa mezcla de varios alimentos de diversos orígenes que fue resultado de la convivencia de culturas diferentes en los Estados Unidos, sin embargo, se considera que la cocina fusión puede existir en todas partes. Actualmente, el término es utilizado por diversos chefs para definir una cocina que integra elementos de diversas culturas fusionándolos en un platillo. Además, se le cataloga como la cocina que ha introducido la democratización de los sabores (Gillespie, 2001).

Aunque el término fue definido inicialmente por Van Aken, se dice que la cocina fusión ha estado presente desde los tiempos de las grandes civilizaciones. Un ejemplo de ello, fue la civilización Romana, la cual incorporó su cultura gastronómica a las costumbres de las sociedades colonizadas y viceversa. Es importante mencionar que la



fusión no solo se da por la convivencia entre fronteras, sino se da a través del tiempo (Gillespie, 2001).

Efectivamente el tiempo ha sido un factor elemental en la evolución gastronómica. Actualmente, gracias a la accesibilidad del transporte, la gente tiene la oportunidad de viajar, lo cual le permite conocer nuevas culturas y nuevos sabores que han contribuido a este proceso evolutivo. Así mismo, el transporte ha mejorado y agilizado el intercambio de productos alrededor del mundo, contribuyendo así en el desarrollo de la cocina fusión (Gillespie, 2001).

Este intercambio de ideas culinarias, trajo como consecuencia la fuerte influencia de la cocina oriental, sobretodo de la cocina japonesa, la cual de igual forma había sido influyente sobre la *nouvelle cuisine* en el aspecto de que ésta, buscó transmitir un equilibrio de la naturaleza y el cuerpo. En el caso de la cocina fusión, el elemento oriental es aparente en el equilibrio que se busca entre los ingredientes y las texturas usadas en un platillo, asimilando el balance que debe existir entre los elementos de un platillo al balance de energías negativas y positivas que propone la filosofía del Ying Yang (Ramírez, 2006b).

Es importante mencionar que la cocina fusión fundamenta el equilibrio de sus ingredientes en el ámbito cultural en el cual opera. Es por ello, que es necesario de primera instancia conocer una cocina a través de su historia, su gente y su cultura (Ramírez, 2006b).

Así mismo, la cocina fusión antepone los elementos fundamentales de la cocina al incorporar nuevos productos y técnicas a las preparaciones, con el fin de prever ciertos



estándares y lineamientos que eviten combinaciones que salgan de lo normal. Dentro de los elementos que se cuidan más, son la mezcla de especias y hierbas, así como la selección de ingredientes a utilizar (Gillespie, 2001).

La cocina fusión es vista como el resultado de la experimentación en cocina, la cual es considerada un proceso natural en la evolución culinaria. Sin embargo, la experimentación ha tenido también sus resultados negativos, que como en la *nouvelle cuisine*, se han creado platillos que mezclan ingredientes sin balance alguno. Aunque esta cocina sea una mezcla de diversos ingredientes, las bases de la cocina francesa prevalecen y elementos como la calidad en los productos, las texturas, las delicadas presentaciones, así como el cuidado en la mezcla de sabores, siguen siendo esenciales en esta cocina. La mayoría de los chefs que trabajan bajo este concepto, han elegido la cocina francesa como base de sus cocinas, predominando las siguientes mezclas (Gillespie, 2001):

Franco-Thaiandesa

Franco- Japonesa

Franco- China

Franco- Alemana

Franco- Hindú

Franco- Italiana

Franco- Española

Franco-Belga

Sin duda esta cocina requiere obviamente de un conocimiento profundo de varias cocinas regionales y hasta de un equipo especial para su elaboración. Como si esto fuera poco, es imperativo considerar que la dificultad de esta tendencia incrementa con el hecho de que deben de mezclarse elementos con sabores y texturas muy diferentes, lograr un



balance especial entre los mismos y terminar con resultados impactantes sin llegar a la exageración.

El resultado definitivamente dependerá de la capacidad creadora del chef involucrado, la cual puede resultar en la sustitución de un ingrediente de una cultura en un platillo de otra cultura; otra forma podría ser creando una mezcla inesperada o hasta mezclar técnicas culinarias distintas. No cabe duda que es un arte, en donde la creatividad del artista juega un papel muy importante ya que será quien determinará los matices y las combinaciones perfectas en la obra final.

Por otro lado, cabe mencionar que en la cocina fusión es muy notoria la evolución de la cocina como un arte, ya que en función al espacio y al momento en que se originó fue que adquirió las características que hoy forman parte de la misma. La sociedad multicultural que caracteriza a los Estados Unidos fue un elemento esencial que tuvo que ver con la fusión de ingredientes de diversos países en esta cocina. Por lo anterior, aunque la cocina fusión se moldea de acuerdo a las características del lugar en donde se prepara, este concepto ha llegado de alguna forma a homogeneizar los sabores y los gustos en el mundo. Es evidente que al hacer uso de productos mundiales, la cocina fusión ha contribuido a la globalización del sabor, lo cual hace muy probable que esto influya en una pérdida de identidad en las cocinas propias de cada país.

3.6.4.3. *Fooding*. El *fooding* es un movimiento gastronómico que nace hace siete años a partir de la iniciativa de Emmanuel Rubin y Alexandre Cammas, dos grandes periodistas y críticos gastronómicos franceses de las revistas Figaroscopio y Nova,



respectivamente. Al igual que Gault y Millau, Rubin y Cammas, se percataron de las nuevas necesidades de las sociedades actuales, así como de la nueva generación de chefs que se adecuaban al proceso evolutivo de la gastronomía.

En sí, *fooding* representa la unión de dos conceptos, *food* (comida) y *feeling* (sentimientos). A través de este concepto se busca reemplazar el concepto clásico de gastronomía por uno nuevo que describa la gastronomía contemporánea (Alexandre, 2005).

La idea general del *fooding* es la de comer con *feeling*, o mejor dicho, con sentimiento. Para lograr esto, Cammas y Rubin, proponen considerar como básicos los siguientes elementos: La atmósfera, la decoración, la música, la mesa y el servicio, los cuales en conjunto participarán para hacer del comer toda una experiencia (Müller y Guéguen, 2002).

El fin de los años noventa marca a través del *fooding*, la ruptura con la conservadora cocina francesa a través de su interés por chefs innovadores que proponen cocinas más audaces. El movimiento es vivaz ya que va de acuerdo al rápido proceso evolutivo de la gastronomía, promueve a su vez la curiosidad y el estar al corriente de las nuevas tendencias y modas culinarias (Aubry-Lecomte, 2006).

El concepto se lanzó por primera vez en Londres, de aquí siguió Paris y más adelante, llegó a Nueva York por medio de la promoción de famosos restaurantes que representan la vida parisina, como el Buddha Bar, L'Alcazar, y el Korova. La idea general de este concepto engloba una nueva concepción del arte de comer, en dónde el ambiente que promueve el restaurante juega un papel importante en la experiencia alimenticia, así como la manera en que los platillos son preparados, es decir, a través de un optimismo



renovado y por medio de la búsqueda de la novedad y de la calidad (Müller y Guéguen, 2002).

Concretamente, el *fooding* se manifiesta a través de diversos eventos que se llevan a cabo en toda Francia, sobretodo en las ciudades más grandes, como Lyon, Montpellier, Marsella, Nantes y por supuesto, Paris. La idea es la de realizar grandes manifestaciones gastronómicas que reúnan a chefs reconocidos mundialmente, de dar a conocer a un mismo tiempo los actores del nuevo panorama culinario, de hacer más accesible la buena cocina a todo público, y sobretodo, de hacer la experiencia alimenticia lo más divertida posible a través de una ambientación que es lograda a partir de la selección de los mejores Dj's y de espacios innovadores.

En general, este nuevo concepto ha buscado renovar la imagen de la gastronomía y adecuarla a tiempos actuales. De hecho, es por lo anterior que este concepto se dirige sobretodo a personas menores de cuarenta años, ya que uno de sus objetivos principales, es el de transmitir una cultura gastronómica a las nuevas generaciones. Se enfoca en las nuevas cocinas, entre ellas la cocina fusión. Es por ello, que promueve el uso de productos de excelente calidad que generalmente son costosos, en presentaciones más casuales como la del *fast food*. Un ejemplo, de sería un hot dog hecho a base de una muy buena carne de res. En este caso, visualmente el platillo parecería muy sencillo, sin embargo, lo que le daría cierta sofisticación sería la buena calidad del producto base, lo cual definitivamente atraería a la clientela (Alexandre, 2005).

Es evidente que actualmente, la cocina ha evolucionado hacia direcciones inimaginables. La creatividad sin duda es un elemento crucial en las cocinas



contemporáneas, así como la búsqueda de la calidad en los productos alimenticios. Sin embargo, el *fooding* es un movimiento que a diferencia de otros movimientos culinarios involucra otros elementos en el concepto de gastronomía. Las mezclas creativas en cocina están apoyadas por una serie de variables que buscan transmitir un efecto que vas más allá del sentido del gusto. A través de la mezcla de diversos elementos, como la música y la decoración, el comer se convierte en una experiencia que involucra todos los sentidos, logrando que el cuerpo sea receptor de nuevas sensaciones y sentimientos en el momento de degustar un platillo.

Sin duda, es un concepto que va de muy de acuerdo con las nuevas generaciones. Al igual que la *nouvelle cuisine* lo hizo en su tiempo, el *fooding* se ha adecuando a las características de la sociedad de la nueva época. Primero, por el hecho de que los jóvenes se encuentran mucho más inmersos en un mundo en donde los medios de comunicación juegan un rol esencial en la transmisión de nuevas ideas. A través de la televisión, es posible viajar, conocer nuevas culturas, adentrarse en la moda, etc... A partir de lo anterior, el interés de los jóvenes por nuevas cocinas, por la cultura gastronómica ha incrementado.

Por otro lado, los jóvenes de ahora son considerados la Generación X, la cual está en busca de una identidad propia. El *fooding* precisamente es un movimiento que busca darles un lugar a los jóvenes de hoy, por medio de un nuevo concepto gastronómico que pueda unificarlos a través de la combinación de la buena música, ambientes agradables, y una alimentación novedosa y de buena calidad.



3.6.4.4. Cocina de Autor. Con la *nouvelle cuisine* la liberación culinaria

llegó a tal punto, que grandes chefs y cocineros en el mundo comenzaron a crear replicas de este movimiento a través de la implementación de cocinas conceptuales, en donde buscaban plasmar un estilo propio y muy individual que los pudiera diferenciar del resto. De aquí surgieron nuevas cocinas que muy a su modo, han retomado lo que dejó la *nouvelle cuisine* como base para la preparación de nuevas creaciones culinarias.

De acuerdo al Chef Enrique Olvera (entrevista, 7 de julio, 2006), la cocina de autor se refiere a una cocina personalizada o individual. Lo anterior implica que este tipo de cocina corresponderá a un estilo en particular que irá muy de acuerdo a los gustos y preferencias del chef. Pero a un mismo tiempo, es un tipo de cocina que busca plasmar un significado a través de sus platillos. Actualmente, los chefs han buscado adecuarse a “necesidades” particulares de la sociedad actual, y es en base a lo anterior que definen su estilo muy particular.

Un ejemplo de lo anterior, es la cocina de Alain Passard, chef reconocido con tres estrellas Michelin por su restaurante L'Arpege, quien se ha interesado tanto por los vegetales, que ha dejado a un lado todo aquello que tenga que ver con carne y ha implementado un menú en donde predominan los platillos con pequeñas porciones a base de verduras y productos internacionales (Bowen, 2004). No cabe duda que él se ha adecuado a las necesidades de la sociedad americana, la cual esta interesada por comer más sano, sino que a un mismo tiempo ha determinado a través de sus menús un estilo propio de cocina.



De igual forma, se encuentra Jean –Jacques Rachou, chef francés en los Estados Unidos que ha ganado fama y popularidad en su restaurante LCB Brasserie, a través de la implementación de botellas “apretables” que contienen las salsas utilizadas en sus platillos para darles un toque innovador a las presentaciones (Bowen, 2004).

El objetivo de aquellos que realizan cocinas de autor es el de establecer una cocina propia a través de la cual sean identificados individualmente, como si su estilo propio de cocina fungiera como una credencial que les permitiera identificarse ante su clientela. De aquí que, grandes y reconocidos chefs, han creado o “remodelado” platillos, menús, y hasta sus negocios o compañías con el fin de “etiquetar” a sus cocinas como propias. Se puede hablar de Vergé, Bocuse, Guérard, Senderens y Robouchon en Francia, quienes comenzaron por apegarse al estilo *nouvelle cuisine*, pero con el paso del tiempo han diversificado sus estilos y a quienes se le puede reconocer por medio de productos internacionales y marcas (Gillespie, 2001).

Como ejemplo de lo anterior, se encuentra Ferrán Adrià, quien es considerado el mejor chef del mundo y el más influyente en los últimos años. Al hablar de su cocina, ni el mismo sabe a que tipo de cocina corresponde, sin embargo, ha establecido los veinte mandamientos que determinan su cocina y que relaciona en gran medida con la *nouvelle cuisine*. (Ramírez, 2006). Por otro lado, su cocina se caracteriza por presentar menús de degustación y por las innovadoras presentaciones que se basan en el uso de nuevas consistencias y texturas, entre las que destacan las espumas y las gelatinas, como por ejemplo la espuma de judías blancas y la gelatina de trufa con piel de bacalo. Pese al



diseño imaginario que caracteriza sus propuestas, éstas están ejecutadas perfectamente de acuerdo a las exigencias de las bases de la ortodoxia culinaria (Kummer, 2006).

Por otro lado, se encuentra la cocina del chef Juan Mari Arzac quien a su vez, se ha dedicado a la investigación de gastronomía molecular para la implementación de nuevas técnicas en la cocina contemporánea, como los platos con cera (Ramírez, 2006).

Dentro de otros chefs que han definido ya su estilo, esta Thomas Keller, chef y propietario del restaurante French Laundry en California y quien ha trabajado con clorofila (The French Laundry, 1999).

Además, se encuentra Alain Ducasse, gran chef francés contemporáneo que ha definido su estilo propio. Se ha enfocado a la búsqueda de lo mejor, su cocina se basa en el producto y en la perfección adecuada a la modernidad. No solo ha logrado definir su cocina, sino ha logrado ya establecer una reputación reconocida a partir de sus academias de gastronomía, hasta sus diversos y renombrados restaurantes como el Spoon and Wine en Paris, así como el Le Bar & Boeuf en Montecarlo (Neirinck y Poulain, 2001).

Así como él, muchos otros han determinado un estilo, el cual lo caracteriza en el mundo de la gastronomía. Sin embargo, solamente se puede comenzar a construir una identidad en cocina, una vez adquirida reputación por la calidad, innovación é excelencia por el trabajo de cada chef. Como marcas, estas cocinas evitan de alguna manera que sean imitadas o copiadas por falsos creadores. Así mismo, pueden ser asociadas con sus fundadores, asegurando una marca personalizada para los chefs y para sus propios negocios.



Sin duda alguna, las cocinas de autor reflejan la necesidad tanto del chef como de los comensales por innovaciones culinarias que sigan excediendo las expectativas de ambos y que sigan yendo al ritmo de la rápida evolución culinaria. La cocina evoluciona y aunque las bases siguen siendo las mismas, siempre habrá algo nuevo que cambiará el destino de la cocina a través del tiempo.

3.6.4.5. Opiniones de los Expertos. Los nuevos tipos de cocina: Fusión, Autor, Creativa, Experimental. Anteriormente, se expusieron cuatro tendencias culinarias representativas en el ámbito gastronómico contemporáneo. Con el fin de analizar más a fondo este tema, el día 7 de Julio del presente año, se llevó a cabo una visita al World Trade Center de la Ciudad de México en donde se llevó a cabo el Ciclo de Conferencias: Evolución de la Industria Gastronómica del Siglo XXI. Se asistió al Panel: “Los Nuevos Tipos de Cocina: Fusión, Autor, Creativa, Experimental” en donde se presentaron chefs reconocidos en México, así como personajes importantes del mundo gastronómico de renombre internacional que compartieron con la audiencia sus opiniones al respecto y lo que permitió un análisis más concienzudo de lo que sucede actualmente en el mundo de la cocina.

Los panelistas fueron los siguientes:

- Chef Guy Santero-Presidente del Vatel Club, Chef Ejecutivo Hotel Presidente Continental
- Chef Guillermo González- Restaurante Pangea, Monterrey
- Chef Enrique Olvera-Restaurante Pujol
- Mariano Castellanos-Presidente de Profesionales en Sala y Maîtres de España



- José Ángel Sierra-Miembro del Comité Ejecutivo Internacional de la Copa George Baptiste.

El panel comenzó con el comentario de Mariano Castellanos quien remarcó: “No estamos acostumbrados a la deconstrucción de alimentos. No se a donde llegaremos con estas nuevas tendencias.” De aquí que cataloga a la restauración actual como un “festival de los sentidos” y cita a Paul Bocuse, quien dice que: “La cocina equivale a las cosas más sencillas. Los cocineros no deben de olvidar lo básico”.

Sin duda, existen muchas personas que siguen ciertamente apegadas a la tradición culinaria. Es importante reconocer que las bases son importantes para la cocina del futuro, pero de igual forma es importante reconocer que la cocina evoluciona. Como recalca Raymond Oliver, gran precursor de la *nouvelle cuisine*, quien considera que una de las señales que determina que estamos en un periodo de transición es la resistencia de los más viejos a reconocerlo.

Más adelante, opinaron al respecto chefs que constan de mucha experiencia, pero que a diferencia de Mariano Castellanos, forman parte de la nueva era culinaria. Por lo cual, es evidente la diferencia entre los puntos de vista ya que se enfrentan dos épocas muy diferentes en cocina.

Guillermo González, chef del Grupo Pangea menciona: “Me preocupa que la gente se brinque todas las bases, solo por alcanzar la fama.” El considera que para todas las nuevas tendencias, se requiere de las bases. Guy Santoro, gran chef francés en México, opina lo mismo, quien remarca que para poder llevar a cabo cualquier cocina nueva debes de poner en primer plano las bases. Es importante recalcar que aunque la cocina está



evolucionando, los chefs contemporáneos no han dejado las bases a un lado. Se siguen retomando los fundamentos de la cocina para poder seguir innovando en la misma. De hecho, el mismo Raymond Oliver hace énfasis en lo anterior, ya que considera que la cocina se rige por leyes estrictas de las cuales es preciso aprender lo más esencial (Oliver, s.f.).

Por otro lado, se hablo de cuales son las tendencias actuales, en donde cada uno expuso su punto de vista.

Para el joven chef Enrique Olvera, la cocina se clasifica en tres tipos: La cocina rudimentaria, la tradicional y la de vanguardia. Dentro de la última, considera a la fusión, la de autor, la creativa y la experimental. Para él, la cocina fusión es una mezcla de técnicas o ingredientes, mientras que la de autor se refiere a técnicas personalizadas. Por otro lado, califica a la creativa como aquella que se dedica a crear y que no hay platillos anteriores a los que se crean y finalmente, la experimental la considera la base de las otras tres.

Para Enrique Olvera la tendencia culinaria del momento es el menú de degustación, en el cual se propone una comida mas completa ya que consta de porciones pequeñas y propone menús más cortos, de tres tiempos.

Reiterando esta idea, el chef Lawrence McFadden, chef ejecutivo del Ritz en Washnigton D.C. en la entrevista que le hizo Strauss (2006), comenta que cuando al comensal se le dan más opciones, así como mayor control sobre su propia experiencia alimenticia, se puede decir que se ha dado un paso a la evolución en cocina, sin importar que tipo de cocina sea.



En realidad, lo que se está observando, es que la tendencia en cocina es la de experimentar. El comensal ya no se apega a lo tradicional, simplemente está en busca de nuevas experiencias alimenticias. Como alguna vez lo impuso la *nouvelle cuisine*, los chefs se alejan de las preparaciones complicadas y se enfocan a los productos frescos y de temporada en preparaciones sencillas (Strauss, 2006).

En lo que respecta a trabajar en cocina en base a las temporadas, es una de las tendencias actuales que enfatizó Guillermo González. Considera que la cocina de mercado por la cual Bocuse se caracteriza es casi imposible de llevar a cabo y la califica de “sueño guajiro”, ya que el chef actualmente tiene diversas obligaciones que no le dan tiempo suficiente para ir al mercado para elegir personalmente los productos del menú del día. Sin embargo, considera que es importante elegir productos de temporada para el menú, el cual debe de rotar según la estación. En su cocina, este es uno de los elementos esenciales que determinan la calidad que hará a sus clientes volver y menciona: “Para mí, lo más importante es que el cliente quede con ganas de volver, no sólo que la cocina impacte visualmente.”

Por otro lado, en lo que respecta a la cocina fusión, tanto el chef Guillermo González como el Chef Enrique Olvera, consideran que ésta siempre ha existido y para ellos no es nada nuevo.

Sin duda, la cocina fusión se remonta a tiempos lejanos. Sin embargo, actualmente ha adquirido tal popularidad por el hecho de que ahora productos de diversos lugares son más accesibles y están a nuestra disposición, lo cual incrementa su uso en recetas tradicionales que se adecuan a los mismos.



Por supuesto se comentó la más reciente cocina, la experimental o la gastronomía molecular, la cual está en boca de todos. Al respecto, el Sr. José Ángel comentó que aunque él como español, se encuentra sumamente inmerso en el mundo de la cocina de la experimental en donde Ferrán Adriá, chef español, es uno de los precursores, menciona que la única cocina que subsistirá por siempre será la comida internacional. Asegura que le encanta la cocina de deconstrucción, sin embargo, la considera una moda que ha tenido un “boom” y que de un momento a otro se terminará. De hecho, considera a Adriá y a Arzac, grandes exponentes de esta cocina, como diseñadores de la moda.

Para concluir dicho panel, los chefs determinan lo que para ellos actualmente es importante en su cocina. El chef Guy Santoro reitera la importancia de las nuevas tendencias, sin embargo, considera que la tendencia actual es la de adaptar los productos mexicanos a las nuevas recetas y conjugarlos con las técnicas básicas. De igual forma, Guillermo González hace hincapié en el uso de productos propios de México, así como el uso de productos orgánicos.

Es evidente que la cocina ha pasado por diversas facetas, sin embargo, es curioso como las bases en cocina siguen siendo las mismas. Escoffier estableció las bases de la cocina clásica, las cuales fueron readaptadas por la *nouvelle cuisine* más adelante con el fin de satisfacer las nuevas “necesidades” de la sociedad. Actualmente, se habla de nuevas tendencias, las cuales a su vez han retomado los principios de la *nouvelle cuisine* para continuar el proceso de evolución de la cocina.

Son muy claros los aspectos que aun siguen siendo elementos esenciales en las nuevas cocinas y que partieron del manifiesto de Gault y Millau en 1973, como la utilización de productos frescos y de calidad, así como de productos mundiales. Por otro



lado, se siguen enfatizando las preparaciones simples y ligeras, así como las presentaciones sencillas y minimalistas que en algún momento en la década de los setentas fueron todo un éxito.

Sin embargo, es imposible que un movimiento como la *nouvelle cuisine* resista los avances científicos, las modas, las nuevas ideologías, etc. Es por lo anterior, que la *nouvelle cuisine* ya no forma parte del nuevo panorama gastronómico como tal. En efecto, se siguen retomando muchos de sus principios, pero ahora la cocina ha tomado otro camino.

Estamos inmersos en un mundo en donde diariamente somos sorprendidos por nuevos inventos, viajes a la luna para todos, alimentos modificados genéticamente, cirugías plásticas con resultados sorprendentes, la ciencia y la gastronomía ya son uno... Las nuevas creaciones en cocina son parte de un proceso de evolución que involucra la experimentación y el cambio.

3.7 Concepciones de la Nouvelle Cuisine

3.7.1 Nouvelle Cuisine: Visión Artística y Científica de un Concepto

A lo largo de esta investigación, se han empleado diversos términos para hablar de *nouvelle cuisine*. Ésta ha sido calificada como un movimiento gastronómico, como una tendencia culinaria o simplemente, como un nuevo método o estilo en cocina, por lo cual esta primera sección estará dirigida al estudio de dos enfoques muy particulares de este concepto. Primero, se definirá a la *nouvelle cuisine* desde un punto de vista artístico, el cual representa la subjetividad en el concepto. Por otro lado, se definirá desde el punto de vista científico, enfoque que presentará una visión objetiva de este movimiento culinario. Es así,



como se podrá determinar si la *nouvelle cuisine* puede ser considerada un arte o más bien, una ciencia.

3.7.1.1 Definición de arte. Con el fin de conocer a la *nouvelle cuisine* desde una perspectiva subjetiva y por supuesto, para poder encontrar la relación existente entre el concepto de arte y el de este movimiento gastronómico, es necesario comenzar por la definición del concepto de arte.

La palabra “arte” proviene del latín *ars*, que significa artesanía. En Grecia, el arte era considerado como la capacidad de producir un resultado a partir de una idea preconcebida que surge de una acción controlada y dirigida de manera consciente (Colligwood, 1978).

Por otro lado, el Diccionario Universal del Arte (1981) define *arte* como:

Actividad humana nacida en el momento en el que el hombre , no contento ya con utilizar sus facultades solo para fines prácticos, se propuso dar satisfacción a su necesidad de comprender el misterio del mundo, calmar su angustia, comunicar sus emociones y vivir, en suma, conforme a sus aspiraciones espirituales. (p.78)

A través de lo anterior, es posible inferir que el arte es resultado de una acción consciente del hombre que surge a partir de su necesidad por exteriorizar sus sentimientos y emociones.

Sin embargo para el hombre, esta siguió siendo una cuestión intrigante ya que era un concepto que no era fácil describir. Es por ello, que más adelante Kandinsky, famoso



pintor ruso, definió tres elementos esenciales en toda obra de arte: El elemento de la personalidad, el cual es propio al artista; el elemento del estilo, el cual depende de la época y el elemento de lo puro, que es propio del arte y que va más allá del tiempo y del espacio. Es así como través de lo anterior, se han delimitado tres elementos básicos y característicos del arte (“Enciclopedia Hispánica”, 2001a):

1. El arte es producto de un acto creativo.
2. Es resultado del entorno ideológico en el cual surge.
3. Es universal, es decir, con valor intrínseco al ser humano a lo largo de la historia.

La definición de este concepto es problemática ya que no hay una definición exacta que provea de una explicación racional, como lo hacen las ciencias. El que el arte esté ligado al dominio de la sensibilidad, hace que el concepto sea completamente subjetivo. A partir de la búsqueda de una explicación coherente a este problema por expertos filósofos y pensadores, se creó una nueva ciencia: La estética, ciencia del arte y la belleza, la cual calificó el arte como “todo lo bello”. Sin embargo, consecuentemente los artistas tuvieron problemas para definir que era exactamente la belleza. De aquí surgieron diversas opiniones al respecto y se llegó a la conclusión de que la belleza es un término cuyo significado dependerá de las épocas y de los espacios (“Diccionario Universal”, 1981).

Partiendo de esta idea, grandes pensadores propusieron diversas definiciones que relacionaban el arte con la belleza. Aristóteles por ejemplo, consideraba la belleza un elemento inherente al hombre y decía que “el arte es la facultad de producir y está dirigida por la razón humana”. Por otro lado, Hegel decía, “lo bello es la manifestación sensible de la idea” (“Diccionario Universal”, 1981, p.78).



Entonces, de manera muy general se podría decir que el arte es toda actividad humana que produce en cada individuo un resultado estético. Esto implicaría una postura completamente variable y dependiente de las circunstancias que disponga toda limitación espacial o temporal, lo que significa que finalmente es cuestión de analizar desde una perspectiva histórica cuales han sido las concepciones de arte a través del paso del tiempo, para poder determinar cuales han sido los factores que han influenciado el arte para que este sea considerado como tal.

Cada época se caracterizó por diversas circunstancias tanto históricas como sociales y culturales, es por ello que los movimientos artísticos del pasado se diferencian de los actuales. Anteriormente, el arte se inspiraba a partir de diversas posturas intelectuales que eran determinadas por las ideologías de la época. Mientras que los artistas del siglo XXI son quienes delimitan y son ellos mismos quienes deciden sus medios de expresión, lo cual influye para que las características del arte de esta época sean completamente diferentes al arte de épocas pasadas (“Enciclopedia Hispánica”, 2001a).

El concepto de arte es muy amplio ya que es resultado de la creatividad humana, la cual surge a partir de un proceso que involucra completa subjetividad. Toda producción artística dependerá de la situación ideológica del momento, así como de la individualidad de cada persona. Sin embargo, aunque el arte varíe en sus características dependiendo del tiempo y el espacio, el arte tiene un valor especial ya que siempre estará presente, y será universal e intrínseco al ser humano.



3.7.1.2. La Nouvelle Cuisine desde un enfoque artístico: Relación del arte con las artes culinarias y la gastronomía. Es imperante recordar que la *nouvelle cuisine* es considerada un movimiento en cocina iniciado en Francia que se manifestó en contra de la cocina clásica durante los años setentas (Rao, Philippe, Durand, 2003).

Considerando que la *nouvelle cuisine* ha sido calificada como movimiento culinario, para comprender el término sería conveniente iniciar por determinar el origen de la palabra culinario, la cual proviene del latín *culinarius*, el cual es un adjetivo concerniente al arte de guisar o a la cocina. De aquí que, *culinarius* derive de *culina*, significando precisamente cocina (“Enciclopedia Universal”, 1994b, p.1077) y que es definida como, “Modo o arte especial de preparar los alimentos de cada persona, región o país” (“Diccionario de la Lengua”, 2005).

Basándose en las definiciones anteriores, es posible inferir que la *nouvelle cuisine* es un movimiento que involucra a la cocina, la cual es considerada un arte, o mejor dicho, un arte culinario, el cual implica una manera especial de preparar los alimentos. Es así como la cocina dejó de existir solamente para satisfacer la necesidad del hombre por alimentarse, adquiriendo entonces un rol especial que tuvo como objetivo satisfacer ciertos placeres del hombre.

De acuerdo a Garvin (1969), el saber cocinar en Francia es una gran cualidad como cualquier otra en una persona. Los franceses enaltecen la cocina de esta manera porque es



una de sus mayores artes. Es por ello, que se considera que la cocina va más allá de ayudar a satisfacer una necesidad básica del hombre, ya que es precisamente el hombre civilizado quien la ha transformado en un placer estético.

Esto demuestra que la *nouvelle cuisine* puede ser considerada un tipo de arte al igual que la pintura, ya que ambos satisfacen placeres estéticos del hombre. Así mismo, para reafirmar esta idea es necesario recurrir a los tres elementos que conforman un arte, establecidos por Kandinsky. El primero: Un platillo es producto de un acto creativo y muy particular del creador, en este caso, el chef. Segundo: Un platillo obtendrá ciertas características dependiendo de las ideologías del momento. En el caso de la *nouvelle cuisine*, durante la década de los setentas, la tendencia se dirigía hacia las dietas y la internacionalización, por lo cual, tanto los ingredientes como la técnica y las presentaciones cambiaron. Finalmente, se llega al tercer elemento, en donde a pesar de que el tiempo ha pasado y las circunstancias han cambiado, la *nouvelle cuisine* ha trascendido y ha mantenido su cualidad de “universal”. Es simplemente, un tipo de arte que persistirá a través del tiempo, se seguirá hablando de ella y además, se seguirán considerando diversos aspectos de la misma en las tendencias culinarias contemporáneas.

Solo para confirmar el último punto, en donde se habla de la trascendencia del arte en el tiempo, un buen ejemplo que lo demuestra es la cocina de Ferrán Adrià, chef español de gran renombre en la actualidad. En su caso, su cocina retoma aspectos de la *nouvelle cuisine*, de hecho, recientemente el New York Times denominó su cocina la “Nueva Nouvelle Cuisine” (Ramírez, 2006a, p.15).



De igual forma, para complementar la idea de la trascendencia del arte culinario a través del tiempo, Joël Robuchon, renombrado chef francés, menciona que “el estudio de la sucesión de diversos eventos en la historia de la cocina revela que es una historia en perpetuo movimiento, como los modos de vida” (Neirinck y Poulain, 2001, Prefacio). Lo cual implica que la cocina evoluciona, al igual que el resto de las artes, es decir, a la par de la evolución de la sociedad misma, la cual va adoptando diversas características en función a factores políticos, sociales y culturales que definan la época.

Lo anterior no solo reafirma lo que según Kandinsky es el arte, sino que a un mismo tiempo, demuestra que el arte en cocina, al igual que el resto de las artes como lo es la literatura, la música y la pintura, es capaz de trascender a través de su evolución en el tiempo.

Por otro lado, es importante mencionar que la cocina francesa se ha convertido en toda una leyenda debido a la calidad artística que se le ha otorgado al paso del tiempo. Desde su origen hasta la actualidad ha demostrado cómo la preparación de alimentos, que puede parecer un proceso muy sencillo, puede llegar a convertirse en todo un arte.

Para confirmar lo anterior, Jean Ferniot, un importante escritor francés, retomó las ideas de Philéas Gilbert, un gran chef de la misma nacionalidad, en su Reporte a los Ministerios Sobre la Promoción de las Artes Culinarias en 1985 en el cual mencionó lo siguiente: “Cocinar es un arte francés...Si la cocina francesa ha adquirido tal perfección, se le debe, por supuesto, a sus creadores, pero también a sus productos...” (Pitte, 2002, p.2).

Tal ha sido la fama del arte culinario francés que muchos han tratado recrearla. De hecho, József Veszteg, gran chef húngaro, escribió en su libro *Les Plaisirs de la Table* (Los



Placeres de la Mesa) lo siguiente: “Desde el principio, nuestros mejores restauranteros y nuestros chefs más habilidosos han tenido la ambición de asimilar todo lo que el arte culinario francés ha producido, con el fin de ofrecérselo a nuestros clientes” (Pitte, 2002, p.3).

Lo anterior únicamente demuestra que la cocina no es fácil, requiere de la inspiración, de conocimientos profundos, técnica y disciplina, los cuales definen a un cocinero. El arte se elabora mediante procedimientos y técnicas que expresan sentimientos e ideas. De igual forma, en cocina intervienen elementos importantes como la imaginación visual y el gusto, los cuales son cultivados por la experiencia y el refinamiento.

Pasando a un segundo punto de estudio, uno se cuestionaría que relación existe entre el arte y la gastronomía. A simple vista, parecería que no hay tal relación, es por ello que a continuación se presenta una breve definición del concepto de gastronomía a través de la cual se podrá llegar a una mejor comprensión de lo anterior.

De acuerdo al Larousse Gastronomique (2001), gastronomía es el *arte del buen comer*. Así mismo, Monselet, poeta y romántico francés, la define como “la dicha de todas las situaciones y todas las edades. Es quien otorga la belleza al espíritu” (p.547).

De aquí se parte para que se les considere verdaderos gastrónomos a quienes aprecien los productos más refinados del arte culinario, y que a un mismo tiempo, los sepan disfrutar con moderación. Así mismo, son quienes se enfocan a buscar la perfección en cocina ya que buscan degustar los platillos más sencillos, los cuales son los más difíciles de preparar y llevar a la perfección (“Larousse Gastronomique”, 2001).Es precisamente la



gastronomía, quien crea ese vínculo entre el simple hecho de comer y el del arte del buen comer.

Pitte (2002) considera que desde un punto de vista objetivo, no es fácil definir el límite entre lo que es comer y el arte del buen comer. Sin embargo, retoma lo que Brillat Savarin, un célebre personaje en la historia de la cocina escribió: “Solo el hombre mental sabe como comer, porque es quien digiere ambos, la comida, y las fantasías que su mente ha secretado” (p.4). Y si esto es cierto, según Pitte, cualquier cosa podría ser considerada gastronómica.

De aquí que se puede determinar que el concepto de gastronomía es tan subjetivo como el arte, ya que el paladar del ser humano puede ser influido en cualquier momento por las sensaciones propuestas por la mente, al igual que ésta puede influir de maneras diferentes los puntos de vista que se tengan de una pintura.

Y hablando de sensaciones, es importante remarcar este punto para aclarar la relación entre el arte y las artes culinarias, así como con la gastronomía. De acuerdo a la definición de arte de la que se habló con anterioridad, se menciona que el arte está sujeto a la sensibilidad del individuo, la cual va a variar en cada uno. Tanto para un pintor como para un chef, durante el proceso de creación se tratará de transmitir algo por medio de su obra. En el caso del pintor, en la pintura y en el caso del chef, en un platillo. Por otro lado, las creaciones de cada uno, tienen un impacto sobre el individuo que mira la pintura, así como sobre el individuo que degusta un platillo ya que cada uno experimentará diversas sensaciones, las cuales serán completamente subjetivas dependiendo de cada uno. Desde una doble perspectiva, es posible considerar que las dos expresiones, es decir, la pintura y



la cocina apelan a los sentidos del hombre sensible, lo cual revela un estrecho vínculo entre la cocina y la pintura.

Al considerar que la cocina es un medio a través del cual se expresan diversas sensaciones del hombre, Ferrán Adrià comenta que “la cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor y provocación” (Ramírez, 2006a, p.16).

Es así como Gillespie (2001), relaciona el término gastronomía también con el saber disfrutar tanto bebidas como alimentos, ya que esto de igual forma, implica la interacción de los sentidos y por consecuencia de las sensaciones.

De aquí que es conveniente mencionar que estudios neurofisiológicos revelan que el cerebro trabaja bajo estímulos que funcionan en conjunto, relacionando todas las sensaciones. Siendo el color y el olor los estímulos que son reproducidos por nuestra mente con mayor precisión, en el momento de degustar un platillo, el color puede ser un elemento determinante no solo para la presentación del platillo, sino para anticipar el sabor del mismo. Es por ello que la presentación visual es de suma importancia para lograr la perfecta estimulación de los sentidos del comensal y sea de su agrado el platillo (Chapa, 2002).

Precisamente son los sentidos quienes harán la diferencia entre el simple hecho de comer y el buen comer ya que de acuerdo a Tomasini (2002), el buen comer implica una experiencia estética al llevar a cabo una exploración de sabores o mejor dicho, una experiencia gustativa.



Lo anterior puede resultar muy convincente al hacer referencia al resto de los sentidos. Por ejemplo la vista, no es lo mismo ver cosas con las que debemos lidiar todos los días, a ver aplicando nuestra concentración para llegar a la comprensión y adquirir cierto placer de lo que se observa. Lo mismo pasa con el oído, no cabe duda que estamos inmersos por un mundo de sonidos, los cuales no representarían lo mismo al escuchar los ruidos de la calle, a que si estuviéramos escuchando con atención y disfrutando la armonía de los mismos en un concierto.

Por otro lado, Pitte (2002) hace hincapié en la importancia de los sentidos y la gastronomía, ya que recalca que ésta es como la pasión por la música, considerándola una forma de esteticismo adquirido por cultivar de manera constante e intensa los sentidos, siendo el sentido del gusto el más importante en el caso de las artes culinarias. Sin embargo, cabe señalar que a diferencia del resto de las artes clasificadas como tales, la cocina implica por supuesto el gusto, sin embargo, también implica los otros cuatro sentidos.

Para demostrar lo anterior, Tomasini (2002) hace referencia a la importancia de los sentidos en el arte, haciendo hincapié en el arte culinario. El considera que se le ha otorgado mayor importancia a los sentidos de la vista y el oído, dejando en el olvido al resto de los sentidos cuando se trata de “disfrutar” una obra de arte. Menciona que esto se debe a que los humanos somos más visuales y que dependemos más de la vista que del resto de los sentidos para estar en contacto con el mundo. Sin embargo, esto se basa en meras cuestiones prácticas. Por otro lado, considera que si la superioridad de ciertos sentidos con respecto a otros no tiene que ver con la naturaleza de los mismos, y más bien



se determinará con los rasgos de las obras artísticas, entonces, la vista y el oído serían determinativas para considerar una obra de arte como tal; por tanto, ni el sentido del gusto ni las artes culinarias podrían conectarse con la idea de obra artística. Es así, como concluye que todos los sentidos deben de encontrarse en el mismo nivel de importancia, ya que cada uno tiene su forma propia de “consumir” o de disfrutar un objeto. Es decir, la pintura “consume” su cuadro por medio de la vista, así como el platillo es consumido por medio del olfato y el gusto.

Para enfatizar lo anterior, Garvin (1969) menciona que los franceses disfrutaban la cocina de la misma manera en que disfrutarían una pintura o un concierto, ya que satisfacen todos los sentidos que están involucrados y cita a Pascal, un famoso filósofo francés, que al escribir sobre arquitectura dice: “Aquello que sea solo para satisfacer la vista no tiene sentido” (p.7).

Esto concuerda con lo que establece Chapa (2002) anteriormente, ya que se puede decir que en la cocina lo más importante para alcanzar la perfección en un platillo, es crear un balance entre la presentación y la composición del mismo. Es decir, el chef debe de darle la importancia que se requiere a todos los elementos de su obra culinaria ya que los sentidos se interrelacionan y trabajan en conjunto en el momento de degustar un platillo. El balance que debe de existir entre los diversos elementos que componen un platillo es esencial para satisfacer todos y cada uno de los sentidos del comensal.

Es un hecho que no se puede juzgar un platillo solo por medio de la vista. No se puede negar que la presentación visual de un platillo contribuye a la calidad del mismo, sin embargo este no puede ser considerado una obra de arte solo por tener una excelente



presentación. Lo ideal, es lograr que la combinación de todos los elementos en un platillo sea la adecuada. Es decir, que tanto la presentación, así como las cualidades gustativas (y por ende las olfativas) estén en equilibrio para lograr que un platillo pueda satisfacer todos los sentidos involucrados y que por consecuencia, el comensal pueda obtener del mismo cierto placer.

3.7.1.3 Definición de ciencia. Una vez analizada la perspectiva subjetiva de la *nouvelle cuisine*, es momento de adentrarse a una perspectiva objetiva del asunto en cuestión. A través de una breve descripción del concepto de ciencia se podrá determinar que tan objetivo y que tan apegado a las ciencias se encuentra este movimiento culinario.

De acuerdo a la Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana (1994a), un primer significado de ciencia es: “el conocimiento cierto de las cosas por sus principios y causas”. Por otro lado, la define como “cuerpo de doctrina metódicamente formado y ordenado, que constituye un ramo particular del humano saber” (p.135).

El origen de la ciencia se da a partir de la capacidad de razonamiento del hombre y por su natural inquietud por comprender objetos y fenómenos que existían a su alrededor. De aquí que el desarrollo de las ciencias y de inventos técnicos parte de la necesidad del ser humano de superar y hasta dominar a la naturaleza, con el fin de satisfacer sus crecientes necesidades (“Enciclopedia Hispánica”,2001b).

Como es posible observar, una ciencia surge también como el arte, a través de una necesidad humana. Sin embargo en el caso de la ciencia, la necesidad del hombre era la de entender su entorno y dar una explicación a lo que sucedía a su alrededor. La ciencia



además, se basa en precisas metodologías con el fin de obtener resultados exactos que revelen hechos reales o que por lo menos, se apeguen lo mejor posible a los mismos lo cual en el caso del arte, sucede completamente lo contrario ya que la necesidad del hombre por expresarse lo llevó a crear representaciones subjetivas de la realidad, las cuales variaban dependiendo del concepto que se tuviera de la misma. Es por ello que se puede decir que la ciencia se apega a cierta objetividad de la realidad, mientras que el arte se apega a la subjetividad de la misma.

3.7.1.4. La Nouvelle Cuisine desde un enfoque científico. Una vez habiendo explorado de manera general lo que representa una ciencia, se podrá observar a la *nouvelle cuisine* desde otra perspectiva. En este caso, la *nouvelle cuisine* será vista desde otro ángulo: el objetivo.

Como se menciona anteriormente, una ciencia se basa en una metodología; de aquí se partirá para analizar este movimiento culinario. La *nouvelle cuisine* se basó en ciertas técnicas, las cuales tenían como base los procedimientos, recetas y menús de la cocina clásica establecidos por Escoffier (Solokov, 1987b).

En este sentido, es importante resaltar que todas las recetas determinan la cantidad de cada ingrediente a utilizar, así como un procedimiento que determina de manera ordenada los pasos para la preparación de cada platillo. De acuerdo a Tomasini (2002), los platillos son el todo que está conformado por las recetas y el menú.

Aunque la *nouvelle cuisine* se basó en ciertas técnicas así como en ciertos parámetros, no se puede decir que ésta se apegue a una ciencia o a la objetividad que forma



parte de la misma, ya que esta tendencia fue muy particular. El hecho de que uno de sus lineamientos fuese el basarse en la creatividad, promovió tal liberación, que a diferencia de las cocinas anteriores, las cantidades en las recetas para la elaboración de platillos *nouvelle cuisine* en la mayoría de los casos, eran aproximados y no había nada exacto, ni preciso que determinara como preparar un platillo. De acuerdo a Bocuse (1980), las personas que leyeron sus recetarios, no debían basarse por completo en lo que decían sus recetas, ya que él transmite a grandes rasgos la manera de preparar un platillo, dejando el resultado final en las manos de aquella persona que con su gusto y sazón cree su cocina propia.

Paradójicamente la gastronomía, concepto que se encuentra involucrado en el tema en cuestión, es claramente definida como una ciencia Gillespie (2001), la define como la “ciencia del buen comer”. También es definida como el “estudio de los alimentos” (p. 2).

Una ciencia se basa en el estudio de diversos fenómenos. Entonces, ¿Se podría considerar a la *nouvelle cuisine* una ciencia por estudiar y explorar nuevas combinaciones de alimentos?

De acuerdo a la Enciclopedia Hispánica (2001c), la gastronomía:

Comprende todos aquellos métodos, técnicas y procedimientos encaminados a preparar, transformar y a sazonar los alimentos que brinda la naturaleza de la forma mas hábil posible, y a presentarlos de manera que constituyan un placer al paladar, además de ser gratos a la vista y tener un aroma apetecible. (p.60)

Es aquí, en donde es necesario hacer hincapié en el verdadero origen de la palabra: Gastronomía proviene del griego *gastros*, que significa vientre o estómago y de la raíz,



nomos, que significa ley. Es así como se puede inferir que gastronomía es la ley del vientre (“Larousse Gastronomique”, 2001).

Como toda ley, la cual establece ciertas normas o reglas, es posible decir que la Ley del Vientre, de alguna manera es quien establece las normas del buen comer y así también, las normas o las reglas que implica la cocina.

De aquí que se podría inferir que la *nouvelle cuisine* se basó en ciertas normas gastronómicas, las cuales fueron representadas en los lineamientos del manifiesto establecido por Gault y Millau, que aunque en realidad no representaron una metodología, y más bien impusieron ciertos parámetros a la misma, éstos representaron de alguna manera las leyes bajo las cuales se rigieron los chefs que promovieron este movimiento.

La creatividad era importante en esta tendencia, sin embargo, es necesario subrayar que el hecho de promover la libertad en cocina, no significó que los chefs de la *nouvelle cuisine* hayan dejado de utilizar ciertas técnicas para la preparación de sus platillos. De aquí que Bocuse (1980) menciona que en cocina no se inventa nada, todo es resultado de los mismos productos y técnicas base.

Los lineamientos que siguió la *nouvelle cuisine* promovieron el intentar nuevas combinaciones y por ese lado, es posible inferir que en efecto, la *nouvelle cuisine* podría tener una parte de ciencia, sin embargo, el hecho de que sus recetas fueran tan ambiguas, va en contra de las metodologías exactas y precisas que caracterizan toda ciencia.

Aunque la *nouvelle cuisine* no se apega por completo a una metodología definida, ni propone recetas con cantidades específicas, ésta se apegó mucho a las ciencias en el momento en que la idea de la estética cambió y la dietética racionalizada y medicalizada



hizo la diferencia entre comer bien y comer sanamente. La idea de la dietética en la alimentación y la necesidad de crear un vínculo entre la naturaleza y el hombre, unificaron el concepto de ciencia con *nouvelle cuisine* (Neirinck y Poulain, 2001).

Así mismo, el desarrollo en la tecnología contribuyó a la unificación de ambos conceptos ya que la creación de nuevos y mejores aparatos y utensilios, ayudaron al desarrollo y a la evolución de la cocina. A partir de los mismos, fue como la *nouvelle cuisine* comenzó a hacer uso de la conservación al vacío, la cual dio pie para el nacimiento de la cocina de ensamblado (Neirinck y Poulain, 2001). De hecho, de acuerdo a Tomasini (2002), la cocina ha logrado su evolución a partir de los inventos tecnológicos que se han llevado a cabo en el ámbito culinario.

No solo es posible afirmar que la evolución de la ciencia fue un factor determinante para la evolución de la *nouvelle cuisine*, sino que a un mismo tiempo, la *nouvelle cuisine* representó el reflejo de una sociedad cambiante. Enfatizando lo anterior, Joël Robouchon considera que, “el aporte de conocimientos que conduce a una dimensión cultural es esencial, tan indispensable para todo cocinero como para quienes consideran que el refinamiento gastronómico es el reflejo de una civilización” (Neirinck y Poulain, 2001, Prólogo).

A partir de lo anterior, es posible identificar el fuerte lazo de unión que existe entre la ciencia y la cocina. Sin embargo, aunque el progreso de ambas esté interrelacionado, en el caso muy particular de la *nouvelle cuisine*, la objetividad y precisión que propone una ciencia no va de acuerdo con los principios de este movimiento culinario. Por ende, se ha llegado a la conclusión de que en realidad, la *nouvelle cuisine* se apega mucho más al



ámbito artístico y no al científico, por la subjetividad que este movimiento implica. Es cierto que se siguen ciertos principios básicos en cocina, sin embargo, el pilar de este movimiento está basado en la libertad que implica la creatividad de cada chef y no en seguir metodologías específicas y rígidas, como lo harían el resto de las ciencias.

En pocas palabras, la *nouvelle cuisine* se apega al ámbito subjetivo en el que se desarrollan el resto de las artes. Sin embargo, esto no significa que la ciencia no haya jugado un papel de suma importancia en la evolución de la gastronomía y en particular de la *nouvelle cuisine*. Es de hecho, gracias al avance que se hace en las ciencias, como la cocina a su vez da un paso más en su evolución.

Tabla 3.7.1. El arte, la *nouvelle cuisine* y la ciencia: Un comparativo

ARTE	NOUVELLE CUISINE	CIENCIA
<ul style="list-style-type: none">• Actividad controlada producto de una acción consciente• Acción humana• Surge a partir del deseo del hombre de comunicar sus sentimientos.• Consta de tres características básicas:<ul style="list-style-type: none">-Producto de acto creativo-Sensible al entorno ideológico-Es universal• Pertenece al dominio de la sensibilidad• Implica la idea de la belleza en su concepto.	<ul style="list-style-type: none">• Culinario relacionado con el arte de preparar alimentos.• Gastronomía es el <i>arte del buen comer</i>.• Implica los 5 sentidos.• Esta tendencia cumple con 3 características básicas del arte:<ol style="list-style-type: none">1.Creación culinaria (platillo) es producto de un acto creativo. Pintor----- Chef Pintura-- Platillo2.<i>Nouvelle cuisine</i> fue influenciada por ideologías de la época de la década de los setentas: La dietética y contacto con la naturaleza.3.La <i>nouvelle cuisine</i> persiste a pesar del tiempo: Cocina de Ferrán Adrià denominada ahora, la Nueva <i>Nouvelle Cuisine</i>.	<ul style="list-style-type: none">• <i>Nouvelle cuisine</i> se basó en recetas del pasado.• La gastronomía es la <i>ciencia del buen comer</i>.• La gastronomía consiste en métodos, técnicas y procedimientos encaminados a transformar los alimentos.• Gastronomía: “Ley del vientre”• La <i>nouvelle cuisine</i> se basó en el mafiesto de Gault y Millau.• Nuevos inventos, revolución agro-alimentaria influyen en el rápido desarrollo de la <i>nouvelle cuisine</i>.• Ideas precursoras:<ul style="list-style-type: none">-La dietética-La armonía con la naturaleza <ul style="list-style-type: none">• Es un ramo en particular del saber humano.• Acción humana• Surge a partir del deseo y necesidad del hombre por comprender los fenómenos naturales y satisfacer necesidades propias.• Doctrina que se basa en métodos, en principios y causas.• Se apega a la capacidad de raciocinio del hombre.



3.7.2 Confusión del Concepto

3.7.2.1 Determinando si la Nouvelle Cuisine fue una moda o una tendencia. ¿Cómo poder definir si en realidad la *nouvelle cuisine* fue tan solo una moda que pasó como un huracán, que después se convirtió en una simple brisa que desapareció; o si en realidad, llegó como un fuerte viento que ha dejado que su brisa recorra las cocinas del mundo a lo largo de todo este tiempo? Para poder encontrar una respuesta a este cuestionamiento, es importante explorar diversos conceptos y opiniones.

Primeramente se definirá lo que es una moda. De acuerdo a la Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana (1994c) el término *moda* es definido de la siguiente manera: “uso, modo o costumbre que está en boga durante cierto tiempo, o en determinado país...” (p.1191)

De aquí se partirá para retomar el concepto de gastronomía, el cual a su vez se resume en el reflejo de una moda y a la representación de las actitudes cambiantes de las sociedades contemporáneas (“Larousse Gastronomique”, 2001).

Por lo tanto, es posible inferir de manera muy general, que la gastronomía y todo aquello que implica es muy variable ya que depende de los patrones de cambio de las sociedades y sobretodo, de su duración.

Es así como los valores gastronómicos están sujetos a diversos factores, por ejemplo, a la socialización cultural, geográfica, social y alimenticia. La transmisión de una cultura gastronómica normalmente esta asociada a una *élite* o a un estrato social elevado. Precisamente, estos grupos sociales son quienes han contribuido al hecho de que a la gastronomía y a los *gourmets*, se les haya conferido un status de distinción. Esta tendencia



predominó sobretodo, entre la década de los setentas y los ochentas, durante el apogeo de la *nouvelle cuisine*, época en donde a quien conociera y por supuesto probara, los platillos más innovadores obtendría cierta distinción y refinamiento(Gillespie, 2001).

En la historia de la cocina, las modas fueron un común denominador, el uso y el consumo de las especias en la Edad Media, eran un símbolo de distinción entre la *élite* y el resto de la población. Una vez que estos ingredientes se volvieron más accesibles para el resto de la gente, perdieron todo lujo. Por tanto, las clases altas nuevamente buscaron otros medios de diferenciación y fue cuando la complejidad de los métodos y la ciencia en la cocina hicieron la diferencia (Neirinck y Poulain, 2001).

Lo anterior implica que la moda nace en el momento en el que un grupo de personas busca diferenciarse del resto. Esta diferenciación se basará en los avances que vaya teniendo la sociedad conforme vaya pasando el tiempo. De acuerdo a los escritos de Tomasini (2002), las artes culinarias se han desarrollado y han evolucionado en la medida en que se han creado nuevas técnicas y utensilios para realizar las más variadas funciones. Fueron precisamente los avances en tecnología y ciencias, quienes contribuyeron a diferenciar la cocina de las *élites* y del resto de la población en los tiempos de la *nouvelle cuisine*.

Tomando en cuenta lo anterior, es importante mencionar lo que el propio Escoffier, padre de la cocina clásica, reconoce: “El arte de la cocina es, en cierta manera, similar al diseño de modas que evoluciona cuando la sociedad evoluciona” (Johnson, 1994, Introducción).



Entonces ¿La *nouvelle cuisine*, fue tan solo una moda, o fue un movimiento social promovido por la tendencia cultural de los setentas?

Para poder responder a esta pregunta es importante analizar el origen de la *nouvelle cuisine*, la cual tuvo un inicio ciertamente particular. Se originó en 1960 en las oficinas del periódico *Paris-Press*, en el cual Gault estaba a cargo de una columna gastronómica para la página de una revista editada por Millau. A través de una crítica muy particular, con un estilo algo impertinente, Gault logró llenar al día siguiente miles de restaurantes que eran completamente desconocidos el día anterior. Se basó en los preceptos establecidos por Curnonsky, chef de la época de oro de la cocina francesa para poder establecer sus predilecciones, enfatizar sus descubrimientos y hasta sus platillos favoritos. Su estilo de prosa particularmente dirigido a una clientela más joven llamó la atención de Christian Bourgois, gran director literario del momento, quien solicitó a Gault y a Millau compilar una guía de los restaurantes y boutiques de París (*Guide des Restaurants et des Boutiques de Paris*), la cual fue todo un éxito, colocándose al poco tiempo a la par de la tan renombrada Guía Michelin. No fue sino hasta 1969, cuando se publicó mensualmente la Guía Nueva de Gault y Millau (*Le Nouveau Guide de Gault et Millau*) en la cual se promovían restaurantes poco conocidos e innovadores que tenían cocinas muy interesantes y llamativas (Pitte, 2002).

Lo importante de lo anterior, es que ninguno de estos críticos buscaba ser sorprendente o implantar una moda. Ellos simplemente quisieron dar a conocer nuevos lugares y sobretodo, buscaban promover una nueva cocina que se adecuara a las necesidades de la sociedad en esos tiempos. Lo más curioso de esto, fue que no seguían un



método específico o listado de reglas que determinarían las categorizaciones que ellos realizaban para calificar los restaurantes en su lista. Pitte (2002) menciona que ellos querían que la gente se percatara que el hecho de comer bien no era solo un arte que le correspondiera solo a aquellas personas que se encontraban en las altas esferas de la sociedad, sino que el buen comer se había convertido en una actividad de tiempo libre de todo hombre moderno.

En todo caso, aunque estos críticos no buscaban imponer una moda, la *nouvelle cuisine* causó un gran impacto en el ámbito gastronómico ya que su cocina promovía las ideologías de la década de los setentas. Es decir, la *nouvelle cuisine* se apegó al nuevo concepto de belleza tanto masculina como femenina, y además promovió en su cocina la rehabilitación y cuidado del cuerpo, y promovía la naturaleza. Siendo que Gault y Millau, se enfocaron a un grupo más joven, el cual se encontraba completamente inmerso en esta nueva ideología, lograron captar un gran público que los respaldó y que sobretodo, provocó que los principios de la nueva cocina se volvieran populares dejando atrás los antiguos preceptos establecidos por la cocina clásica.

A pesar de que este movimiento fue determinado por las cambiantes necesidades de una sociedad que se preocupaba por su salud y su cuerpo, es de suma importancia analizar el factor tiempo, el cual es un elemento esencial para determinar si en realidad este movimiento culinario podría considerarse una moda.

Rao et al. (2003) realizaron un estudio para determinar si la *nouvelle cuisine* representó una moda o fue un movimiento social importante. Se contrastaron ambos conceptos y de acuerdo a este estudio, se definió a una moda como un patrón social que



tiene un periodo de duración corto y que es seguido por un gran número de personas. Mientras que un movimiento social propone una reorganización de un área social resultando en un cambio gradual y duradero. A su vez, se determinó que un movimiento social es impulsado por determinadas tendencias. De acuerdo a la Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana (1994d), tendencia es: “Propensión e inclinación, en los hombres y en las cosas hacia determinados fines” (p.870).

En el caso de la *nouvelle cuisine*, esta había sido impulsada por las nuevas tendencias sociales que promovían la salud en la alimentación. Por lo cual, los actores de este movimiento culinario respondieron a dichas necesidades y preocupaciones. Sin embargo, esto no comprobó nada, lo cual llevó a Rao et al. (2003) a incluir el factor tiempo en su estudio y realizaron una estadística que muestra el tiempo que tomaron los chefs en dejar la cocina clásica para adoptar la *nouvelle cuisine*.

Es así como en la tabla siguiente, se muestra cuantos chefs preparaban platillos de firma (propios de cada chef y que definen su estilo) representando a la *nouvelle cuisine*, así como cuantos de sus platillos firma estaban representando a la *nouvelle cuisine* y cuantos a la cocina clásica entre los años de 1970 hasta 1997, con el fin de observar el como se dio el cambio de la cocina clásica a la cocina nueva.



Tabla 3.7.2 (a)

Distribución de Chefs con Platos en Cocina Clásica y en *Nouvelle Cuisine*, 1990-97

A	B Número de Chefs	C 0 Nouvelle (3 platos en cocina clásica)	D 1 plato nouvelle	E 2 platos nouvelle	F 3 platos nouvelle
1970	629	300 (47.69)	225 (35.78)	86 (13.67)	18(2.86)
1975	600	219 (36.5)	264 (44)	96 (16)	21 (3.5)
1987	646	98 (15.17)	221 (34.21)	226 (34.28)	101 (15.63)
1997	506	32 (6.32)	119 (23.52)	199 (39.33)	156 (30.83)

Nota: Los números en paréntesis representan porcentajes

De “Institucional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy”, por Rao Hayagreeva, Monin Philippe y Rodolphe Durand, 2003, p.10.

La tabla 3.7.2(a) muestra que el cambio que hubo de la cocina clásica a la cocina nueva no fue repentino, sino gradual. En 1970, el 48% de los chefs mantuvieron sus tres platos de firma en cocina clásica, mientras que solo un 3 % de los chefs tenía sus tres platos de firma en *nouvelle cuisine*. Más adelante, a fines de los noventa, solamente el 6% de los chefs mantuvo sus tres platos firma en cocina clásica, mientras que por otro lado había un 31% de chefs que tenían sus tres platos firma bajo *nouvelle cuisine*. A través de esta tabla, es posible observar que la *nouvelle cuisine* tardó cierto tiempo en establecerse y en adquirir popularidad, demostrando como consecuentemente como disminuyó poco a poco la popularidad de la cocina clásica. Por lo cual, de acuerdo a Rao et al. (2003), esta tendencia es característica de los movimientos sociales y no de una moda.



Por otro lado, Rao et al. (2003), realizaron un segundo estudio que muestra el porcentaje de chefs que optaron mantenerse en la tendencia *nouvelle cuisine* y aquellos que regresaron a la cocina clásica.

Tabla 3.7.2. (b)

Porcentaje de Chefs que Abandonaron la *Nouvelle Cuisine*, 1975-97

A	B Ningún cambio a cocina clásica	C 1 platillo cambió a Cocina Clásica	D 2 platillos cambiaron a Cocina Clásica	E 3 platillos cambiaron a Cocina Clásica
1975	84.8	14.9	.3	0
1987	80.1	19.6	.3	0
1997	74.34	25.6	0	0

Nota: Los números representan porcentajes.

De “Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy”, por Rao Hayagreeva, Monin Philippe, y Rodolphe Durand, 2003, p.10.

Como se muestra en la tabla 3.7.2 (b), en 1975 el 85% de los chefs que optaron por la *nouvelle cuisine* no cambiaron ninguno de sus platillos a la cocina clásica. El porcentaje disminuyó muy poco, siendo que para 1997, un 74% de los chefs mantuvieron sus tres platillos en *nouvelle cuisine*. El porcentaje de chefs que cambió solamente uno de sus platillos de *nouvelle cuisine* a cocina clásica, en 1975 aumentó del 15% al 26% en 1997. Lo cual indica que el aumento de abandonos de la *nouvelle cuisine* no es tan grande con respecto al porcentaje de chefs que mantuvieron sus tres platillos de firma en *nouvelle cuisine*. De igual forma, menos del 1% de los chefs que tenían dos de sus platillos en



nouvelle cuisine, retomaron la cocina clásica en 1975 y en 1987, lo cual tampoco causó gran impacto en el número de abandonos de la *nouvelle cuisine*.

De acuerdo a dichos resultados, Rao et al. (2003) determinaron que la *nouvelle cuisine* nuevamente no presenta características de una moda, sino de un movimiento social, ya que corresponde con los cambios graduales y duraderos característicos de los movimientos sociales.

Como este movimiento culinario, no había habido otro similar que sacudiera del tal forma la cocina y que sobretodo, se mantuviera por tanto tiempo. Sin duda, la historia de la cocina francesa había sido un vaivén de olas culinarias en donde se habían impuesto modas que duraban cierto tiempo, hasta el momento en el cual la cocina clásica se instauró como la cocina tradicional y típica francesa.

No fue sino hasta la entrada de la *nouvelle cuisine*, que la cocina se liberó de la cocina clásica después de casi un siglo (Mariani, 2006).

Al hacer un recuento de las modas que fueron impuestas en la cocina francesa, es posible iniciar en la Edad Media cuando predominaba el uso de especias, y después se les rechaza al principio del Renacimiento. Después de los aromas exóticos, se extendió el gusto por las hortalizas y los productos propios de la tierra, colocando a las setas y a las trufas en posición triunfal. De ahí, las salsas característicamente ácidas son sustituidas por otras en donde la mantequilla y las grasas predominaban. Finalmente, los franceses dieron importancia a las cocinas regionales, promoviendo todo lo natural y las cocciones *al dente*. Sin embargo, después se preocuparon más por la presentación que por los sabores, convirtiéndose en una moda las grandes presentaciones sobre la mesa, como el flameado. A



esto sucede, el regreso de lo natural, retomado finalmente por el movimiento de la *nouvelle cuisine* que a su vez impone nuevas tendencias en cocina (Pudlowski, 1991).

Han sido varias etapas por las cuales ha pasado la cocina, unas más largas que otras, sin embargo, al final la tendencia por lo natural y lo tradicional se mantuvo. Con la *nouvelle cuisine*, se enfatizó el uso de productos naturales y de ahí que las cocinas contemporáneas han optado por seguir retomando la mayoría de las bases y preceptos que establecían las grandes cocinas, combinándolas con nuevas técnicas que van de acuerdo a la época.

Un claro ejemplo de lo anterior, es Fernand Point, quien incursionó en el mundo de la *nouvelle cuisine* consagrándose así como el padre de este movimiento innovador, y quien afirma que: “La cocina tiene que ser fiel a sus bases, no a las recetas” (Neirinck y Poulain, 2001, p.118). Lo cual implica que aunque el movimiento promovía nuevas técnicas, siempre buscó apegarse a los principios básicos.

Por otro lado, está el caso de chefs como Michel Guérard, con su Cocina Ligera (*Cuisine Minceur*), precursora de la *nouvelle cuisine* que buscaba disminuir las grasas y realzar el sabor natural de sus ingredientes; y que sin embargo, seguía incluyendo la mantequilla en las mesas, así como los productos lácteos en los postres. Por lo cual, aquí se demuestra una vez más el cómo muchos de los promotores de esta nueva tendencia seguían apegándose a ciertas bases establecidas por la cocina clásica, pero dándoles nuevos enfoques a sus preparaciones (Pitte, 2002).

Por otro lado, Roger Vergé, gran cocinero francés que también formó parte de este movimiento culinario, aplica actualmente en su cocina el uso de productos propios de la



región lo cual había sido característico de épocas anteriores y sin embargo, se retoma por la *nouvelle cuisine* (Hobhouse, 1994).

Por otro lado, como ejemplo más reciente de lo anterior, está la cocina de Ferrán Adrià, chef español contemporáneo, quien se basa en los principios básicos de los fondos para realizar su cocina. Él ha optado por ampliar la familia de estos, continuando con el uso de los fondos clásicos para la elaboración de fondos más ligeros que se fusionan creando nuevas combinaciones (Ramírez, 2006a).

La evolución de la cocina se basa en retomar lo que con anterioridad ha venido dejando la propia cocina y sus precursores. Se han retomado las bases de antes, pero se han utilizado los elementos del presente para poder construir con ellos nuevas cocinas que van de acuerdo con los cambios que van adquiriendo las sociedades contemporáneas.

Apoyando esta idea, se encuentra Alfonso Reyes, gran escritor mexicano, que dice que “nuestra capacidad de comer y nuestro apetito evolucionan, ya que cada época trae nuevas necesidades y nuevos gustos” (Boleaga, 2005, p.25).

Considerando el estudio realizado por Rao et al. (2003), es posible determinar que la *nouvelle cuisine* no representó una moda, sino un movimiento social de larga duración que dejó a su paso diversas tendencias que aun a la fecha sirven de base para las nuevas tendencias culinarias. De haber sido una moda, la *nouvelle cuisine* hubiera pasado veloz a través del proceso de evolución de la cocina y ninguno de los principios que promovió hubieran trascendido a través del tiempo. Sin duda el tiempo jugó un rol determinante en esta cuestión ya que fue a través del estudio de la transición gradual a través del tiempo de la cocina clásica a la *nouvelle cuisine*, que se le pudo clasificar como movimiento social.



3.7.2.2 Efectos secundarios de la moda. Sin duda, las modas pueden atraer masas, llevando consigo diversos actores que en muchas ocasiones llevan a una moda a caer en las exageraciones, haciéndolas perder todo sentido y dirección.

En 1687, un alemán llamado Tomasius se quejaba diciendo: “Hoy en casa, todo debe de ser francés. La vestimenta, las palabras, los muebles... No hay nada francés que sea tan malo como lo es su moda exclusiva” (Pitte, 2002, p.110).

Lo anterior, lo único que denota es que la moda francesa llegó a todos los rincones del mundo, acaparando todos los ámbitos de la vida cotidiana. Al imponerse como tal, llegó un punto en el cual no había una explicación coherente del porque debía adoptarse, y como toda moda, lo francés fue utilizado por las clases sociales para diferenciarse del resto ya que ésta se impuso como símbolo de distinción y clase.

Más adelante, durante los siglos XVIII y XIX, Francia siguió a la cabeza en la imposición de modas en especial en la cocina, la cual se instauró como modelo y guía de la cocina mundial. Cabe mencionar que en México, fue también adoptada por las altas esferas de la sociedad, predominando antiguamente en elegantes galas y eventos sociales (Boleaga, 2005).

La *nouvelle cuisine* fue un movimiento difícil de definir y en muchas ocasiones se le catalogó de moda, puesto que resultó tan innovador y sobretodo, abierto a nuevas técnicas y decoraciones, que a él se le unieron personas que sobrepasaron los límites de la exageración y que decían hacer *nouvelle cuisine*, cuando lo único que provocaron, fue trastornar el verdadero objetivo de esta cocina otorgándole una mala reputación.



De hecho Straus (1994), considera a la *nouvelle cuisine*, un movimiento que no tardó en pasar de moda, ya que proponía raras y pequeñas combinaciones, presentadas con decoraciones muy elaboradas, y a altos precios. Por si fuera poco, Perseghian (2005) también considera que al proponer platillos tan extraños, la *nouvelle cuisine* alejó y hasta espantó a los comensales.

Hay quienes consideran que la *nouvelle cuisine* nunca existió, y son aquellos que siguen apegados a los antiguos principios. Hay muchos otros que dicen que ya es un movimiento fuera de moda y hay todavía otros cuantos que pretenden no saber nada al respecto y consideran que solo hay dos tipos de cocina: La buena y la mala (Pitte, 2002).

A la *nouvelle cuisine* también se le ha catalogado de ser una reflexión de las antiguas cocinas. El movimiento se ha considerado tan problemático para definir, que se le ha visto como una parodia del viejo código dictado por Escoffier (Sokolov, 1983).

Tal fue la crítica que recibió la *nouvelle cuisine*, que se realizaron diversas representaciones de la misma. A continuación se presenta una imagen de la fotógrafa brasileña Milton Montenegro, quien a través de esta fotografía logró definir en pocas palabras lo que representó para muchos la *nouvelle cuisine*.



Figura 3.7.2 (a) Nouvelle Cuisine

De “Camera Obscura”, por Milton Montenegro, 1989.

No cabe duda que existen y seguirán existiendo diversas opiniones contradictorias con respecto a la *nouvelle cuisine*. Sin embargo, lo que si no se puede negar, es que la nueva cocina formó parte de una era en la evolución de la cocina. Que a ella se le hayan sumado diversos personajes que hayan intentado imitar a los profesionales, y que en muchas otras ocasiones hayan querido proponer algo más innovador llegando al punto de la exageración, no tuvo nada que ver con el hecho de que este movimiento haya dejado una huella. La *nouvelle cuisine* representó un movimiento social que propuso un cambio en la cocina clásica y que hasta nuestros días sigue siendo considerada como base para las cocinas contemporáneas.

Mucha gente critica este movimiento, sin embargo, lo que Gault y Millau propusieron desde un inicio a través de la *nouvelle cuisine*, fue simplemente promover una presentación más natural y sencilla de los alimentos, movimiento que implicó la



renovación de recetas y la entrada de nuevos productos. Cabe mencionar, que esta renovación fue por supuesto considerando las bases de los grandes chefs del pasado. Todo esto, con el fin de satisfacer las necesidades de la aquella sociedad que comenzaba a preocuparse por la salud y las dietas. (“Larousse Gastronomique”, 1990).

Por lo visto mucha gente no lo vio de esta manera, y la combinación que proponía la *nouvelle cuisine* de la dietética y la gastronomía, fue otra cuestión que definitivamente contribuyó a una mala interpretación de la misma. Pitte (2002), menciona que la gastronomía siempre ha mantenido relaciones muy complejas con la dietética siendo que estos dos conceptos evolucionan a través del tiempo y el espacio y son muy sensibles a las modas, lo cual no permite la armonía entre ambos.

El hecho de que la gastronomía implique la idea del buen comer y la dietética, la de comer menos o más ligero, conlleva a cierta contradicción al querer unir estos dos conceptos en uno solo, como lo proponía la *nouvelle cuisine*. De aquí que se pudo haber visto de dos maneras: Por un lado, sería un poco complicado hacer que los alimentos que predominan en una nueva tendencia culinaria, vayan de acuerdo con los mismos que propone una dieta. Sin embargo, por otro lado no es tan descabellado pensar que estos dos conceptos pueden ir de la mano al considerar que se puede comer bien, pero de manera saludable, como lo propone la dietética. Al haber este tipo planteamientos y malas interpretaciones, muchos de los que trataron de hacer *nouvelle cuisine*, llegaron a proponer combinaciones incongruentes de alimentos que no tenían nada que ver el uno con el otro.

Como ejemplo de lo anterior, platillos tan famosos como el de Michel Guèrard, conocido como “puré de berenjena cocinado al vapor de azafrán”, intentaron ser imitados al



punto en el cual se exageraron las combinaciones de productos, y la *nouvelle cuisine* pasó el límite de la simplicidad. Se llegaron a ofrecer platillos con combinaciones pretenciosas en donde se combinó la langosta con el *foie gras*. Se reportaron desastres en esta nueva revolución culinaria, cuando lo única idea que debía quedar muy clara en la mente de los nuevos cocineros era la de simplificar y adecuar las antiguas recetas y los preceptos clásicos a las necesidades de la época (“Larousse Gastronomique”,1990).

Otro factor que pudo haber influido en el que a la *nouvelle cuisine* se le haya considerado una moda, es el hecho de que esta haya nacido en Paris, gran metrópoli en donde se conjuntan diversas culturas. El ser una gran ciudad internacional implicaba estar a la cabecera de la moda, además de ser receptora de todo tipo de productos que llegaban de diferentes lugares del mundo. Por lo tanto, los chefs buscaban satisfacer las crecientes necesidades de una sociedad sumamente vanguardista y exigente que estaba en busca de lo nuevo. Las características de Paris, cuna de este movimiento, definitivamente fueron un detonante para que se le dieran diversas interpretaciones a la *nouvelle cuisine*.

Por otro lado, el hecho de que la *nouvelle cuisine* se haya concebido en una ciudad como Paris, influyó a la rápida propagación de este fenómeno gastronómico expandiéndose en toda Francia y llegando a diversas partes del mundo. Sin embargo, el efecto en las grandes ciudades, fue diferente al efecto que tuvo la *nouvelle cuisine* en las provincias. Grandes ciudades como Paris están siempre a la vanguardia y por consiguiente, están abiertas al cambio provocando una rápida expansión y adopción de este movimiento. Las provincias por el contrario, al encontrarse mucho más arraigadas a las viejas costumbres y



tradiciones, fueron menos susceptibles al cambio haciendo que el proceso de adaptación de la *nouvelle cuisine* les tomará más tiempo.

De acuerdo a Alain Senderens, gran chef francés contemporáneo, su cocina sería diferente si viviera en las provincias. En Paris hay una cocina menos tradicionalista, ya que la gente ahí es extravagante e internacional, por lo cual, día a día está en busca de probar nuevos sabores y nuevos productos para ofrecerle a su clientela. En las provincias por el contrario, las modas llegan tiempo después y son analizadas críticamente ya que se busca cuidadosamente la armonía de la moda con la tradición (Pitte, 2002).

La *nouvelle cuisine* se consideró un fenómeno parisino que, en lugar de distanciar más a las clases sociales como anteriormente lo hacía la gastronomía, hizo todo lo contrario. Unió al proletariado con la burguesía, lo cual promovió ideologías de igualdad que transformaron la moral de la burguesía (Pitte, 2002).

Con la llegada de la *nouvelle cuisine*, ya no había limitantes, la cultura gastronómica estaba al alcance de todos. Gault y Millau, a través de la *nouvelle cuisine* habían alcanzado uno de sus principales objetivos, y esto era el demostrar que la cultura gastronómica era una actividad a la que todo hombre moderno tenía acceso. Por primera vez en mucho tiempo, la gastronomía participó como un lazo que permitió la unificación de las clases sociales. De aquí que esto fuera otra de las razones por las que la *nouvelle cuisine* logró tanta popularidad.

La *nouvelle cuisine* fue tan revolucionaria, que hasta influyó para la imposición de diversas ideologías que se volvieron esenciales en las sociedades de su época. En el afán de



presentar a los comensales una cocina más natural y una presentación más sencilla, la *nouvelle cuisine* imprimió en la sociedad un interés por la simplicidad y la sinceridad, llegando al punto en el cual ambos conceptos formaron parte de los principios básicos que caracterizaron la cultura contemporánea de los años posteriores a 1968. Hasta los jeans entallados llegaron a simbolizar las tendencias del momento caracterizadas por un movimiento universal en donde el lenguaje más burdo y los sentimientos eran expresados sin ninguna limitación (Pitte, 2002).

Lo anterior demuestra simplemente la fuerte relación de la moda y la cocina. Durante la época de la Francia aristocrática, en las vestimentas que caracterizaban a la nobleza predominaban los encajes, los brillantes y las telas con extravagantes diseños. De manera paralela en la cocina, Carême realizaba grandes y delicadas decoraciones a base de la pasta llamada *sablé* la cual se complementaba con azúcar de colores que montaban sobre bases de vidrio. Por otro lado, al retomar la década de los setentas, los jeans ajustados, poco maquillaje, los hippies, etc, fueron una moda que sin duda formó parte del mismo movimiento en el cual se vio envuelta la *nouvelle cuisine*, y en la cual Bocuse jugó con la ideas de naturalidad y simpleza.

La *nouvelle cuisine* no solo propuso principios más frescos e innovadores en la cocina, sino que a un mismo tiempo implantó ciclos de evolución más cortos, lo cual de igual forma contribuyó a que se le considerara una moda. Antes de 1970 la cocina evolucionaba lentamente, tras periodos que duraban siglos en algunos casos. No fue sino hasta la entrada de la *nouvelle cuisine* a principios de los setentas, cuando los ciclos



evolutivos en cocina comenzaron a ser más rápidos y podría decirse que iban de acuerdo a los ciclos evolutivos de la moda en ropa, en música y hasta en literatura. En esta década, la revisión de los menús era esencial y la introducción de nuevos platillos era constante en relación a su pasado. A principios de los setentas, el estragón se volvió una hierba sumamente popular en cocina, después le siguió el perejil. Por otro lado, el lenguado pronto salió de cuadro y entró el salmón, el bacalao, y hasta las sardinas. Después, los jugos o las reducciones utilizados para cocinar (*jus très courts*), eran terminados sin nada de mantequilla. La *nouvelle cuisine* impuso el uso de nuevos productos a los cuales la gente no estaba acostumbrada, y aunque el movimiento se propagó rápidamente, los mismos parisinos tardaron algo de tiempo en aceptar las nuevas técnicas de sabor y preparación que esta nueva tendencia en cocina promovía (Pitte, 2002).

Para muchos, el uso de diversos productos que no eran muy comunes, significó la imposición de una moda en cocina. Sin embargo, no era una moda lo que la *nouvelle cuisine* buscaba representar al usar tan diferentes productos, en realidad, lo que se buscaba era usar los productos más frescos del día, así como incluir productos de otros países. De hecho, los menús en la cocina de Bocuse (*Cuisine du Marché*) cambiaban todos los días dependiendo de lo que el mismo mercado le ofreciera al chef cada día.

En un principio, eran solo los parisinos considerados la clientela exigente que buscaba lo nuevo y variado así como menús inventivos. Sin embargo, el cambio gradual que implicó la *nouvelle cuisine*, no solo afectó a la capital gastronómica de Francia, sino con el paso del tiempo la idea de creatividad explotó en toda Francia, aumentando así el número de restaurantes que promovían una cocina creativa (Pitte, 2002).



Fue a partir de esto, que Gault y Millau en 1977 crearon en su guía una distinción entre los restaurantes que formaban parte del grupo de los tradicionalistas, (denominados chefs de los *toques* negros) y los restaurantes que se caracterizaron por su cocina creativa (chefs con *toques* rojos), los cuales con el tiempo, superaron en gran medida y con gran rapidez el número de restaurantes tradicionales.

La *nouvelle cuisine* logró tal popularidad, que para la edición de 1988, ya habían más chefs de *toques* rojos que de *toques* negros. Sin embargo, cabe mencionar que este cambio fue gradual ya que se realizó a través de un periodo de quince años.

A continuación se presentan dos mapas en donde se encuentran señaladas las mayores concentraciones tanto de restaurantes tradicionales como de los creativos en 1988:



Figura 3.7.2 (b) Restaurantes gastronómicos en Francia a la Guía Gault-Millau 1988.

Cocina Tradicional.

De “French Gastronomy. The History and Geography of a Passion”, por Jean-Robert Pitte,

2002, p.156.

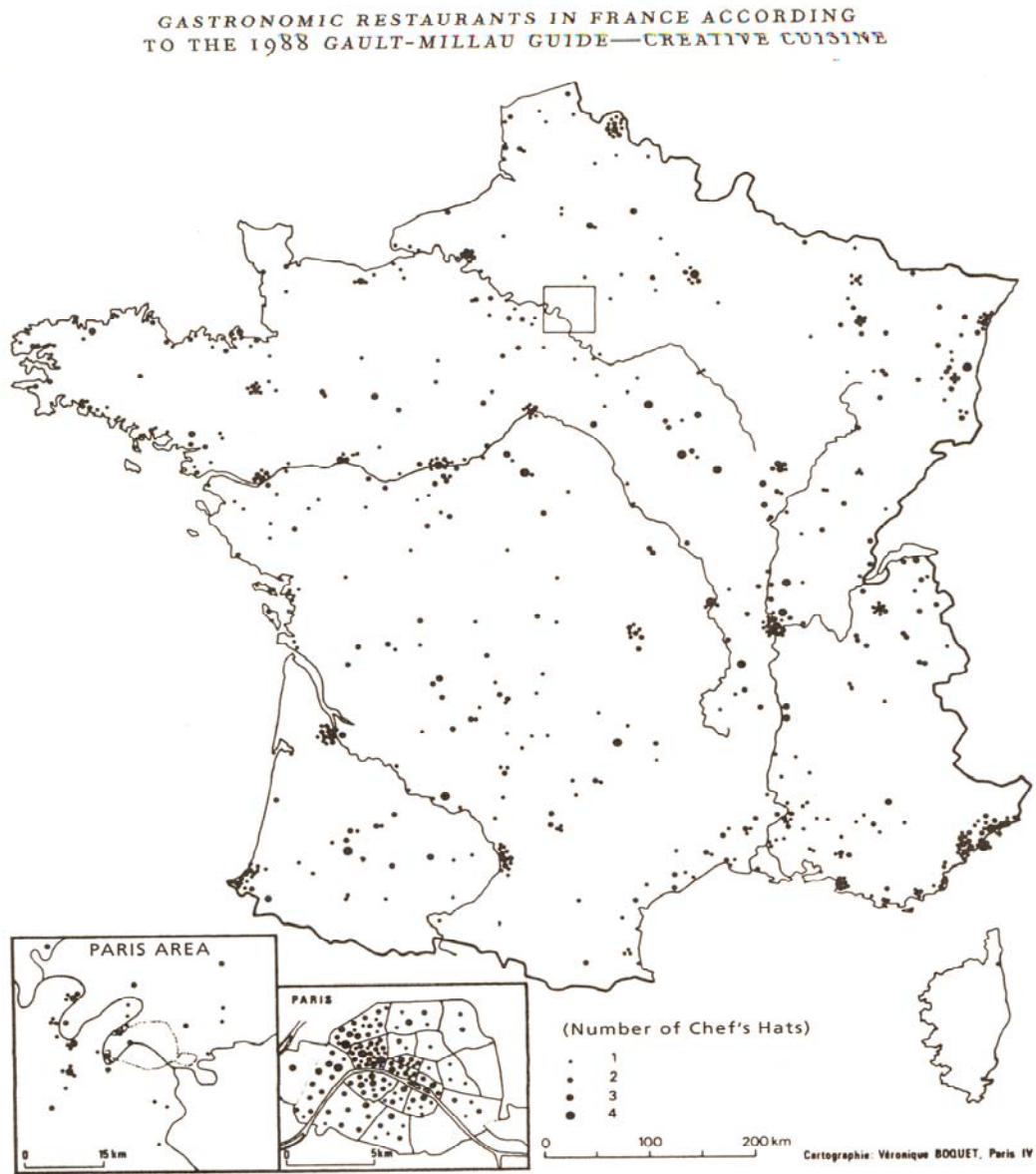


Figura 3.7.2 (c) Restaurantes gastronómicos en Francia a la Guía Gault-Millau 1988.

Cocina Creativa.

De “French Gastronomy. The History and Geography of a Passion”, por Jean-Robert Pitte,

2002, p.157



No cabe duda que la *nouvelle cuisine* fue un movimiento impositor de diversas modas que no solo influyeron el ámbito culinario, sino que también formaron parte de las ideologías que caracterizaron la época de los setentas. Sin embargo, es necesario remarcar que aunque las modas contribuyeron de alguna manera a la rápida propagación de la *nouvelle cuisine*, también contribuyeron a que se le diera una interpretación errónea a la misma.

Al hablar de una propagación rápida, no significa que se haya adoptado de manera inmediata, como se hace con las modas. Al contrario, la *nouvelle cuisine* fue un movimiento social que tardó un periodo relativamente largo para que pudiese ser adoptado definitivamente por las sociedades de la época. En realidad la transición de muchísimos chefs de la cocina clásica a la *nouvelle cuisine* fue gradual, realizándose este cambio en un periodo de casi veinte años. Fue así como demostró ser un movimiento social con fuerza que no se dejó de un momento a otro, ya que fue adoptada por un gran número de chefs, que a la fecha siguen haciendo uso de sus bases.

Impuso modas en el aspecto en el que constantemente introducía nuevos productos para la elaboración de los platillos, lo cual, para la sociedad francesa de aquella época fue nuevo ya que estaba acostumbrada a los largos ciclos en cocina.

A pesar del tiempo y del rápido desarrollo de la cocina a partir de su apogeo, la *nouvelle cuisine* representó un movimiento culinario que marcó una tendencia por lo natural, lo sencillo y lo creativo que hoy, sigue siendo un común denominador en las cocinas contemporáneas.



3.8 Evolución de la Nouvelle Cuisine y la Globalización

3.8.1 Opinión de los Expertos

Hasta ahora, se ha observado a la *nouvelle cuisine* desde diferentes ángulos. Se le ha analizado desde un enfoque artístico, hasta un enfoque científico. De igual forma, se han presentado diversos argumentos que la caracterizan como una tendencia importante en el mundo culinario y hasta se han presentando recetas que han permitido identificar con mayor precisión el estilo y la tendencia de este movimiento gastronómico. Sin embargo, es tiempo de considerar las opiniones de los expertos, quienes expresan diversos puntos de vista al respecto.

Se realizaron entrevistas personales a los mismos chefs y expertos que participaron el panel de Nuevas Cocinas del Ciclo de Conferencias: Evolución de la Industria Gastronómica del Siglo XXI, que van desde el tan afamado chef francés, Guy Santoro, pasando por los chefs mexicanos Enrique Olvera y Guillermo González, hasta el español José Angel Sierra, experto en el ámbito. Se les preguntó su opinión sobre la *nouvelle cuisine* y si ellos consideran que es una tendencia que persiste o que ha desaparecido y esto fue lo que contestaron:

- **José Angel:** “La *nouvelle cuisine* no fue nada trascendental, para mí la cocina más importante es cocina del siglo XVIII y la de Escoffier. La cocina de deconstrucción va a pasar pronto de moda, sólo se retomarán ciertos aspectos de esta última en las futuras tendencias culinarias”(entrevista,7 de julio, 2006).



El menciona que las porciones pequeñas que siguen siendo características en las presentaciones actuales tienen que ver con la reducción de costos más que por seguir ciertos patrones implementados por anteriores tendencias, refiriéndose específicamente a la *nouvelle cuisine*.

- **Enrique Olvera:** “Las nuevas tendencias son una moda. La *nouvelle cuisine* la considero una tendencia super comercial”. Aquí, en la cocina, solo se trata de innovar, ya no hay *nouvelle cuisine* como tal.”

De igual forma, el chef Enrique Olvera considera que la *nouvelle cuisine* fue sólo una moda que se hizo popular gracias a la manera en que fue comercializada y propuesta.

- **Guillermo González:** “Lo más importante es el sabor, sin embargo, la presentación es imperativa. La *nouvelle cuisine* está aquí y ha de seguir presente en otras tendencias. Lo único que ha cambiado desde mi punto de vista, es que las porciones son más grandes y se han creado nuevas combinaciones. Por ejemplo, en México se han creado muchas combinaciones de chiles con otros ingredientes.”

Por otro lado, el chef Guillermo González ve a la *nouvelle cuisine* desde un enfoque diferente, ya que considera que esta cocina sigue presente y persistirá en las nuevas tendencias culinarias.

- **Guy Santoro:** “La *Nouvelle Cuisine* ya murió. Ahora, lo importante es la cocina tradicional de cada país. La cocina no va a cambiar, la gente debe de respetar las tradiciones. Finalmente, lo que la gente quiere es comer. La *nouvelle cuisine* hizo

énfasis en la cocina tradicional pero le dio un toque diferente que después provocó la confusión sobre lo que en realidad promovía esta tendencia”.

De los cuatro entrevistados, tres consideran que la *nouvelle cuisine* ha desaparecido, considerándola una tendencia culinaria que pronto pasó de moda. Enrique Olvera considera que es porque la moda y todo aquello que venda y sea comercial, tendrá éxito sólo durante un periodo corto de tiempo. Para él, sucede lo mismo con las nuevas tendencias, ya que lo importante para mucha gente es innovar con tal de vender, queriendo decir que cuando un tipo de cocina pierde popularidad, simplemente se busca algo diferente que atraiga nuevamente el interés del comensal. Mientras que los otros dos, consideran que las bases de la cocina clásica y tradicional son las únicas que van a subsistir con el paso del tiempo. En su caso, las tradiciones son más fuertes que las nuevas tendencias. Al mencionar que la cocina no cambiará, Guy Santoro infiere que las bases seguirán siendo las mismas y serán por consiguiente más fuertes que cualquier otra tendencia.

Por otro lado, sólo hubo un chef que considera que la *nouvelle cuisine* sigue aun “viva”, enfatizando el hecho de que con el paso del tiempo hay ciertos aspectos que han cambiado en las tendencias actuales, las cuales son los tamaños de las porciones así como la introducción de nuevas combinaciones en los platillos, aludiendo por supuesto a la cocina fusión.

Es evidente que ya no se habla de *nouvelle cuisine*. Sin duda, ha dejado su esencia a lo largo de la historia culinaria y ha servido para continuar el proceso evolutivo de la misma. Lo más importante para los expertos, es la cocina de tradición de cada país, la cual de acuerdo a ellos, es aquella que persistirá como base en el resto de la evolución de cocina.



3.8.2. *La Globalización y las Cocinas Actuales*

¿Qué ha sucedido con la *nouvelle cuisine*? Sin duda hay diversas opiniones al respecto que parecerían contradictorias, sin embargo, existe un argumento que puede finalmente llevar esta investigación a una sola verdad.

Es necesario reconocer, que la gastronomía es un fenómeno vivo y activo ya que es el reflejo de una cultura y de una realidad dinámica. La gastronomía actúa sobre seres activos que tienen necesidades cambiantes y que evolucionan de acuerdo a sus vivencias. La *nouvelle cuisine*, fue la expresión de la gastronomía durante la década de los setentas en Francia, sin embargo, con el paso del tiempo, esta fue adquiriendo nuevas características que la fueron alejando de su concepto inicial. Este movimiento culinario se adecuó a diversos factores que eran circunstanciales de la época en la que nació. Como se ha venido mencionando, la sociedad de aquella época comenzó a interesarse por alimentarse sanamente ya que los ideales de belleza se apegaron a la esbeltez dejando atrás a las figuras curvilíneas y regordetas que anteriormente eran alabadas. Por lo anterior, la cocina adoptó nuevas técnicas en las cuales se exaltaron las preparaciones simples que se basaban en productos naturales y ligeros, se enfatizó el sabor natural y original de los alimentos, haciendo referencia a esa libertad y sinceridad que caracterizó a la sociedad que evolucionaba hacia un panorama más moderno.

La *nouvelle cuisine* ha evolucionado y se ha adecuado a las necesidades y las ideologías que caracterizan las nuevas sociedades modernas, dejando únicamente las bases de las diferentes cocinas contemporáneas. Actualmente, se vive el fenómeno de la



globalización del cual ninguna sociedad se escapa. La globalización es un fenómeno que está fuera de la voluntad humana y ha llegado a todos los rincones del mundo a través de los fuertes medios de comunicación. A través de la televisión y del Internet es posible tener acceso a diversas fuentes de información provenientes de puntos inimaginables en el mundo por medio de los cuales podemos viajar grandes distancias sin si quiera salir de nuestros hogares. En el ámbito culinario, esto ha conllevado a la internacionalización de la gastronomía, lo cual implica que haya una influencia de diversas culturas en las cocinas de todo el mundo. Ahora, las cocinas se fusionan y adecuan sus técnicas a nuevos productos o viceversa. Además de esto, el monopolio de las grandes empresas agroalimentarias y de las grandes cadenas restauranteras, ha tenido una severa influencia en esta globalización alimenticia, la cual se encuentra presente en todas las sociedades actuales. De alguna manera la globalización ha conllevado a la diversificación de las cocinas, lo cual ha llevado a las sociedades contemporáneas a interrelacionarse y por consiguiente tomar lo mejor de cada cultura para adaptarla a la suya. Por otro lado, el hecho de que la globalización implique cierta estandarización y homogeneización de las sociedades, ha provocado que éstas se consagren a la búsqueda de su identidad, lo cual ha traído como consecuencia positiva que las nuevas cocinas retomen lo regional y lo local como elementos esenciales en la cocina.

Evidentemente, las necesidades de las sociedades de hoy han cambiado a comparación de las sociedades de hace tres o cuatro décadas. Es por ello, que es posible decir que ya no se habla de la *nouvelle cuisine* como tal. Sin embargo, es importante insistir en que la *nouvelle cuisine* implementó diversas técnicas y principios que a la fecha, las



tendencias culinarias del momento aun siguen retomando. Entre ellas, el énfasis en el uso de productos frescos y de alta calidad, así como el respeto por los sabores naturales de los ingredientes. De igual forma se ha mantenido una tendencia por las preparaciones ligeras que involucren lo menos posible las grasas y las harinas y sobretodo, se han apegado a las presentaciones sencillas, con estilos minimalistas que se enfocan en combinaciones de colores y texturas que atraigan la atención de los comensales.

La *nouvelle cuisine* ha evolucionado hacia nuevas y distintas tendencias que tienen un ciclo de vida limitado y no irán mas allá, que cumplir con las exigencias y necesidades del momento.

Así como la cocina clásica dejó ciertas bases que la *nouvelle cuisine* retomó adecuándolas a ciertas circunstancias, las nuevas tendencias culinarias como lo pueden ser la cocina fusión, la *new american cuisine* y el *fooding*, han retomado lo que dejó la *nouvelle cuisine* y lo han adecuado de acuerdo a la realidad de las sociedades modernas. Esto no es nuevo, se ha venido presentando de la misma manera desde los orígenes de la cocina, sin embargo, cada cocina reinterpreta de manera diferente cada principio culinario. Mientras que para Massialot, el respetar el sabor original de los alimentos significó el disminuir las grandes cantidades de especias que escondían el sabor del producto base, para Escoffier esto significó darle mayor importancia a las asociaciones de las salsas y las guarniciones con el producto base, con el fin de realzar el sabor de cada elemento; mientras que para la *nouvelle cuisine* esto implicó el evitar la sobrecocción de los alimentos con el fin de evitar la pérdida del sabor original de los mismos.



Lo anterior demuestra que cada cocina ha sido una reinterpretación de la anterior. Por lo cual, se puede decir que la *nouvelle cuisine* ha servido de base para la creación de las nuevas cocinas, sin embargo, ya no está vigente ya que ésta ha evolucionado. El proceso evolutivo en cocina es inevitable, sin embargo, es imperativo tener siempre en cuenta los “fondos de cocina” que menciona Isabel Álvarez en su ensayo de *Cocina, Cultura e Identidad Regional: Ética y Globalización* (2002), queriendo decir que las bases en cocina son lo más importante en este proceso ya que conforman la gramática del gusto y permanecerán a pesar del tiempo. En base a esta realidad, es que de acuerdo a ella, se podrá innovar y reinterpretar la cocina.

Actualmente, los nuevos cocineros innovan e imaginan, recurren a las recetas del pasado y a los productos tradicionales pero dándole a sus platillos un sabor diferente. “Redescubrir el gusto de ayer con la técnica de hoy” es el lema que podría describir la cocina actual (Pudlowski, 1991, p.19).

Como se ha venido mencionando, es indispensable la presencia de ciertas bases para la evolución y progreso de la cocina, ya que ésta no es estática y siempre estará a expensas de las experiencias y costumbres que componen a una sociedad. Es por ello que para llevar a cabo esta modernización, es necesario buscar la continuidad y el enriquecimiento de la cultura culinaria de cada país a través de la esencia propia de cada cocina.



3.8.3 La Presencia de la *Nouvelle Cuisine* en México

En los años ochentas, se habla de la *nouvelle cuisine* en México, la cual tenía como objetivo adecuar los procedimientos e ingredientes tradicionales del país a las técnicas modernas y sobretodo, adecuar las exigencias de las cocinas contemporáneas a los avances científicos de las sociedades preocupadas por la dietética. Así mismo, se buscaba impacientemente darle una nueva imagen a la cocina mexicana que pudiese eliminar todo tipo de prejuicios sobre la misma.

En base a lo anterior, se planeó una nueva cocina mexicana que comenzó por adaptar sus tradicionales preparaciones y picantes ingredientes a un gusto internacional que la pudiese dar a conocer como uno de los grandes atractivos de México (Reynés y Valencia, 1986).

Siendo que este movimiento fue propuesto por los franceses, quienes generalmente han sido sinónimo de refinamiento, el concepto fue retomado erróneamente por diversos actores gastronómicos en México que buscaron atraer comensales a través de esta idea sin saber realmente lo que implica la *nouvelle cuisine*. En realidad, la enseñanza de una cocina “afrancesada” o “internacional” exclusivamente, ha llevado a desvalorizar lo propio, pensando que al decir que se hace *nouvelle cuisine*, se proponen alimentos de alta calidad. Así mismo, la confusión de este movimiento culinario se reinterpretó en una cocina *Light*, lo cual llevó a pensar que por utilizar alimentos bajos en grasa se estaba haciendo *nouvelle cuisine* y evidencia de esto, es el chef Fidel Hernández quien trabaja en el restaurante Harvey’s en la Ciudad de México y quien dice: “Lo que predomina es la *nouvelle cuisine*, con menos grasa todo *Light*” (Barcenás, 2005).



Definitivamente los ingredientes bajos en grasa fueron un elemento de la *nouvelle cuisine*, sin embargo, uno no puede denominar *nouvelle cuisine* a una cocina, sólo por este hecho. En realidad, deben de conjuntarse varios aspectos de la tendencia como para poder calificarla como tal.

La aplicación de la cocina nueva a la gastronomía mexicana, está presente en el enfoque estético que se le dan a las presentaciones de los platillos actualmente en México, pero que se complementan con recetas tradicionales mexicanas que proponen interesantes combinaciones (Sánchez, 2002).

Sin duda, la *nouvelle cuisine* ha sido un movimiento del que se habla hasta nuestros días. Sin embargo, por muchos ha sido retomado simplemente como medio para comercializarse, promoviendo esta técnica de manera inadecuada y errónea. Por un lado, con el afán de internacionalizar la cocina, en México se han llegado a etiquetar ciertas cocinas como *nouvelle cuisine*, sin realmente saber si las técnicas que usan están bien aplicadas. Por el otro lado, el internacionalizar la cocina mexicana ha tenido un efecto positivo ya que actualmente ésta ha optado por dar énfasis a la calidad de los productos y a la presentación de los platillos, las cuales son características que siguió enfatizando la *nouvelle cuisine* desde sus inicios hasta su decadencia y que ahora, han contribuido a mejorar la imagen de la cocina mexicana a nivel mundial.