



CAPÍTULO IV

Conclusiones y Recomendaciones

Este capítulo muestra las conclusiones obtenidas de la investigación de la evolución de la *nouvelle cuisine* y su situación actual en las cocinas contemporáneas, así como las recomendaciones del autor de este estudio que pudieran ser objeto de futuras investigaciones y proyectos.

4.1 Conclusiones

Después de seguir más de cien años los principios de la cocina clásica establecida por Escoffier, la *nouvelle cuisine* se instauró como un movimiento revolucionario que modificó el concepto de gastronomía a partir de la década de los setentas. El esteticismo alimentario formó parte de las nuevas ideologías de esta década e influyó en los modelos de belleza. De aquí que, esta nueva sociedad considerara la delgadez un símbolo de distinción popularizando así, la dietética racionalizada y medicalizada. 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. De estas ideas se partió para que en 1973, los críticos gastronómicos Gault y Millau establecieran en su manifiesto los diez mandamientos de la *nouvelle cuisine*.

La *nouvelle cuisine* retomó las recetas clásicas y las adecuó a las “necesidades” de la sociedad del momento. Se enfocó en el respeto por el gusto propio de los alimentos, en la búsqueda por los productos más frescos y de mejor calidad, y propuso la apertura a nuevas



cocinas, así como a nuevos productos. Además, fue determinante en el uso de ingredientes ligeros y bajos en grasas. Dentro de otras cosas, buscó simplificar los procesos así como las presentaciones, representadas por pequeñas porciones y las cuales fueron fuertemente influenciadas por la cocina japonesa y en donde la creatividad del chef jugaba un rol importante.

De aquí que en los años setentas surgiera una nueva generación de chefs que contaban con un entrenamiento clásico pero con una nueva idea central: Una gran cocina para los tiempos modernos debía ser creativa e innovadora, que no se escondiera bajo reglas clásicas, sino que fuera más ligera, respetara más los alimentos y a partir de ahí, que fuera más rica y más honesta que nunca. A partir de esta forma de pensar, los nuevos chefs comenzaron a denominar bajo el nuevo término “*nouvelle cuisine*” a la nueva cocina francesa. En realidad lo que la *nouvelle cuisine* representó, fue un enfoque creativo de la cocina, no un repertorio codificado al cual se le etiquetaría como “*nouvelle*”. Es por ello, que éste movimiento se centró más en la búsqueda de chefs que fueran inventores, más que técnicos, que pudiesen presentar una nueva faceta de la cocina.

Sus grandes exponentes fueron discípulos de Fernand Point, entre ellos los que destacaron, Paul Bocuse, Michel Guérard, los Hermanos Troisgros y Roger Vergé, entre otros. Basándose en las técnicas de la *nouvelle cuisine*, cada uno agregó respectivamente a su cocina un toque personal que dio pie para la creación de las cocinas precursoras de la *nouvelle cuisine*. Entre éstas destacan la cocina ligera (*cuisine minceur*) de Michel Guérard y las cocinas del terruño, como la cocina del sol (*cuisine du soleil*) de Roger Vergé.



Las nuevas ideas propuestas por la *nouvelle cuisine* llegaron a todos los rincones del mundo, ya que los chefs eran invitados a enseñar las nuevas técnicas y además, muchos de ellos se volvieron consultores de grandes cadenas hoteleras e industrias alimenticias. Por otro lado, la *nouvelle cuisine* se internacionalizó debido al fuerte intercambio de ideas entre Francia y sus excolonias; además de que la entrada de inmigrantes al país también representó un agente externo que no sólo contribuyó a la exportación de ideas, sino que también fue un factor que influyó en gran medida a la *nouvelle cuisine*.

A partir del auge de la *nouvelle cuisine*, ésta se desarrolló hacia diversas y variadas ramas, cada una enfocándose en cualidades diferentes de la misma. De aquí que algunas cocinas importantes contemporáneas como la *new american cuisine*, la cocina fusión, el *fooding* y la cocina de autor derivaran de ella. Estas cocinas no son más que la continuación de la *nouvelle cuisine* ya que si por ejemplo se piensa en cocina fusión, ésta ha conjuntado elementos internacionales en su técnica, lo cual era una de las bases propuestas por la *nouvelle cuisine*. Por otro lado, si se piensa en cocina de autor, una de las más renombradas, la de Ferrán Adrià, representa definitivamente la nueva cocina de la actualidad en dónde se presentan platillos en porciones pequeñas pero dentro de un menú degustación, lo cual representa la evolución de la tendencia culinaria en cuestión.

Al analizar la *nouvelle cuisine* desde una perspectiva artística y otra científica, se demostró que esta tendencia culinaria se apega en gran medida a las características que definen un arte, más que a las que definen a una ciencia. La *nouvelle cuisine* ha evolucionado de la misma manera en que evolucionan las artes, es decir, de manera progresiva en base a las ideologías tanto sociales como culturales que caracterizan la época



en que surge. De igual forma, el chef, es el artista, de quien depende el resultado final y en donde el acto creativo es esencial para la elaboración de los platillos. El que la *nouvelle cuisine* haya buscado más inventores que técnicos, hizo que este movimiento culinario se alejara por completo de la objetividad y de la precisión que caracterizan las ciencias y que más bien, ésta se centrara en promover la improvisación y la libertad en cocina, apegándose más a la subjetividad que caracteriza a toda arte. Es por ello que los propios exponentes de esta tendencia culinaria basaron sus recetas en cantidades aproximadas que dieron pie a que a quien siguiera sus recetas creara una cocina propia, muy al gusto de quien la prepara. Esto de alguna manera contribuyó a que la *nouvelle cuisine* se saliera de la tangente en algunas ocasiones, y se llegarán a los excesos de la “creatividad”, resultando esto en algunas distorsiones de la *nouvelle cuisine* dentro de las cuales se podrían considerar porciones ridículamente pequeñas, así como asociaciones extravagantes de algunos ingredientes. Sin embargo, es importante enfatizar que gracias al desarrollo en las ciencias, es como la gastronomía y en este caso, la *nouvelle cuisine* ha podido evolucionar.

La *nouvelle cuisine* representó el puente de unión entre la cocina clásica y lo que serían las nuevas cocinas. Por tal motivo, durante este periodo de transición, la *nouvelle cuisine* fue interpretada como una moda que se caracterizó por ser conflictiva y ambigua.

Sin embargo, se confirmó su trascendencia con el paso del tiempo, ya que demostró ser un movimiento social importante que resultó en una tendencia que se fue adoptando poco a poco en un lapso de tiempo relativamente largo, además de que ha servido como base para la puesta en marcha de las cocinas contemporáneas. De aquí que las nuevas cocinas que han derivado de la misma, mantengan ciertas características de la *nouvelle*



cuisine pero reinterpretadas de tal forma, en la que se adecuan a las cambiantes “necesidades” que caracterizan a las sociedades actuales.

Actualmente, las sociedades se encuentran inmersas en un mundo globalizado lo cual ha propiciado que éstas se preocupen por la búsqueda de su identidad. Es por ello, que las nuevas cocinas han implementado nuevos estilos que incorporan las cocinas tradicionales y los productos regionales. En base a ello, es como se puede concluir que la evolución de la cocina es inevitable y sobretodo, que las bases de la misma son esenciales en este proceso de cambio, dando pie a diversas variaciones de las mismas bases.

De los expertos entrevistados, todos concuerdan que las bases de la cocina son esenciales para la evolución de la misma. Sin embargo, solo uno de ellos considera que la *nouvelle cuisine* sigue presente en las cocinas actuales. Estas son opiniones respetables, sin embargo es imperante remarcar, que la *nouvelle cuisine* sigue existiendo, con sus bases y con variaciones, pero se sigue retomando en la actualidad.

Los principios establecidos por la *nouvelle cuisine* han servido como trampolín para la implementación de nuevas formas de trabajar con la comida. Sin embargo, en la actualidad, el concepto también ha sido distorsionado. El concepto comenzó a ser utilizado en México durante los años ochentas con el objetivo de adecuar los procedimientos e ingredientes tradicionales del país a las técnicas modernas. De aquí fue que 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. Sin embargo, en algunas ocasiones debido a los excesos de un movimiento mal interpretado, el término había sido utilizado erróneamente desde un



principio en Francia por aquellos que trataron de imitar a la *nouvelle cuisine*. Esto ocurrió de la misma manera en México, ya que con el fin de comercializar la cocina mexicana, actualmente se le ha otorgado el término en algunas ocasiones sin saber si las técnicas que se están usando son aquellas que la *nouvelle cuisine* estableció originalmente. Por otro lado, la búsqueda por la internacionalización de la comida mexicana, ha promovido el énfasis en la modificación de los platillos y sus preparaciones, involucrando cambios en las presentaciones y en la calidad y la frescura de los productos ofrecidos en la cocina contemporánea mexicana, lo cual ha contribuido a mejorar la imagen de la gastronomía en México a nivel mundial.

Es así, como se ha llegado a la conclusión de que la *nouvelle cuisine* ya no existe como tal, sino en esencia presentándose de manera indirecta en las cocinas actuales y es así, como seguirá trascendiendo, ya que es necesario regresar al pasado para poder llevar a cabo futuras innovaciones culinarias.

4.2. Recomendaciones

Al llegar al final de esta investigación, se determinó que debido al hecho de que este movimiento culinario haya sido tan controversial tuvo tanto efectos negativos como positivos en la investigación. En lo que respecta a lo negativo, fue que no se pudo concretizar de manera objetiva este movimiento, debido a la ambigüedad característica de éste que ciertamente limitó su definición. Sin embargo, dentro de lo positivo, ésta ambigüedad también contribuyó a que la investigación se permitiera el análisis del



movimiento desde diferentes enfoques que ayudaron a una mejor comprensión del tema en cuestión, además de otorgarle diversos matices a la investigación.

Se recomienda enfocarse en eventos gastronómicos mucho más actuales con el fin de facilitar la obtención de información. Así mismo, se recomienda fuertemente la investigación de campo que incluya visitas a restaurantes o establecimientos gastronómicos que provean de información palpable para poder generar resultados mucho más apegados a la realidad.

En cuanto a investigaciones posteriores, se propone analizar el efecto directo que tuvo la *nouvelle cuisine* en México, considerando la situación histórica y cultural que vivía el país en esa época y cómo esto influyó en la evolución de la cocina y el servicio en el país.

Así mismo, se sugiere realizar un análisis más a fondo de la cocina contemporánea y de la cocina fusión en México que de a conocer la situación actual de la cocina mexicana.

Por otro lado, se sugiere ahondar en cualquiera de las diversas tendencias culinarias que se originaron a partir de la *nouvelle cuisine* para analizar cuáles han sido sus efectos en los patrones alimenticios de las sociedades actuales.

Así mismo, se propone hacer un estudio que se centre en la evolución del servicio, ya que así como las artes culinarias fueron evolucionando, a la par, lo hizo el servicio.

Finalmente, se propone hacer un estudio más extenso sobre el tema de la *nouvelle cuisine* y la globalización, ya que este último es un concepto amplio que puede abarcar temas que involucren su efecto sobre la evolución de otras cocinas en el mundo.



Es claro que esta investigación abarcó diversos temas sobre la *nouvelle cuisine*, que esclarecieron muchas dudas y cuestionamientos referentes al movimiento, sin embargo, es importante mencionar que queda abierta a nuevas investigaciones que profundicen en los temas antes mencionados.