

EL TEMA

San Martiño a la gallega, la receta del Mar de Ardora y el vino Collection Rosé de Perelada

LE BOUCHON: EL BISTRO SEGÚN JEAN –LUC FIGUERAS

[\[Volver \]](#)[Retweet](#) [Comparte](#)

Desde hace pocos meses la cocina de Jean-Luc Figueras recala en un callejón de la Barcelona gótica. Entre los muros de un antiguo enclave de la Barcino romana se ha instalado el hotel Mercer, lugar perfecto para cobijar los fogones de este catalanofrancés en su nueva etapa profesional.

Atrás quedaron el Dorado Petit, la primera estrella Michelin, la asesoría del 7 Portes, el restaurante Blanc del Mandarin. Por delante, la voluntad de seguir cocinando según los dictámenes de su conciencia gastronómica y la compañía de unos hijos que han hecho piña en torno a los fogones. Evidentemente, no encontraremos el ajetreo del paseo de Gracia, pero sí un silencio y un lujo discreto que roza lo conventual, patio interior incluido. Nada sobra ni nada falta, se agradece la calidez, que no el minimalismo, las luces tamizadas, el confort de lo sencillo.

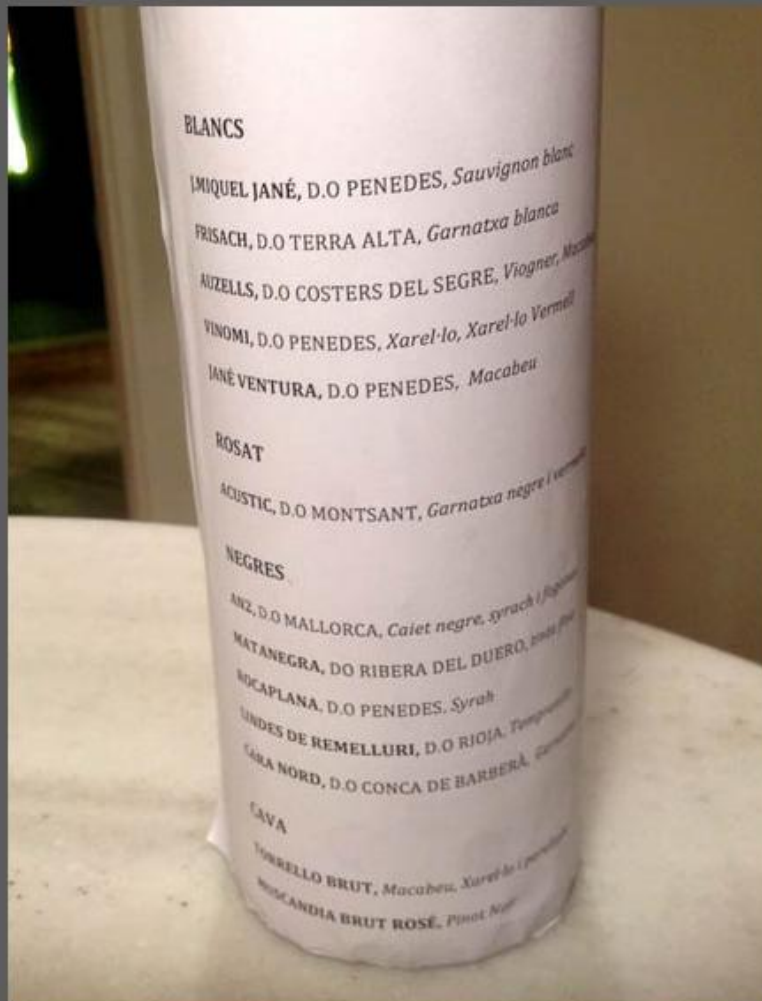


En este mismo espacio, bajo el paraguas del Mercer, se ubican, pues, dos estilos de cocina, dos direcciones, no necesariamente contrapuestas, aunque sí marcadas por convencionalismos distintos: una pautaada bajo el rótulo de "restaurante gastronómico" y la otra, más informal, asociada a los clásicos bistrós que Jean -Luc bien conoce. Yo opto en esta ocasión por esta segunda. Un buen cocinero siempre deja su sello en ambas, y, además, hoy me apetece que alguien me guise un cassoulet y un paté de campagne casero, un riz de veau que se deshaga en la boca, una tarta de manzana que huela a mantequilla. Voy a escarbar en una parte de mi imaginario gastronómico y quiero que Jean -Luc sea el oficiante. Dejo para otro día la etiqueta y el corsé y me siento en una mesita de hierro que compartiré en la sobremesa con el chef para hablar del pasado y, sobre todo, del futuro.



En la carta hay casi todo aquello que la gente busca en un lugar como este: buenos quesos, panes orondos, anchoas nadando en buen aceite de oliva, las tapas clásicas- las bravas, los calamares y las croquetas-, no sea que alguien se sienta ofendido ante la pérdida de los tres tótems hispanos de la tapa, concesiones a la casquería más castiza, ergo, callos y chorizo, la ensaladilla, los salmorejos frescos, la incombustible vieira y sus acompañantes, salmones ahumados al momento (no era el momento), brochetas, fondues, los carpaccios que él introdujo allá por los 80 y cocas de mil cosas finas, como la de pera confitada, rúcula y anguila ahumada que acepté como entrante. Pero yo me dejé tentar por una parte del menú del día que se anunciaba en plena calle abriendo el apetito. ¿Una sopa de pescado o una cassoulet de Toulouse con el confit de pato y su grasa amenazante, en cazuela de hierro colado, gratinado con pan rallado? Esta última opción me pareció la más interesante, habida cuenta de que siempre me gusta bucear en las raíces de cualquier cocinero antes de aventurarme con sus creaciones más innovadoras.

Ciertamente, intentaron disuadirme con un entrecote de buey Dry Age con mantequilla de anchoas, con un hígado de cordero que casi me hace flojear, con una quiche y su bouquet verde, pero seguí en mis trece. No descarto para otra ocasión los huevos de Calaf fritos con patatas y foie, plato grande en su simplicidad, combinación de tres espléndidos productos y poco más. Obviamente, Le Bouchon juega a esta carta, como era de esperar.



En cuanto a los vinos, la carta no mareaba al comensal, pero era justa y necesaria. Yo empecé con un blanco D.O. Penedés- J.Miquel Jané- porque la finura del Sauvignon blanc siempre es un comienzo prometedor. Llegado el momento cumbre- paté de champagne y riz de veau en mesa- me aconsejaron un tinto apellidado Cara Nord nacido en la Conca de Barberà. Reconozco que, incluso, con los tres quesos catalanes y suizos que me pusieron para enlazar con el dulce final, esta garnacha le acompañaba a la perfección.