

De : Espagnolas en París <gnolas@free.fr>  
Objet : InfoGnolas - Arroces de cine, arroces con buena estrella !  
Date : 12 juin 2009 15:06:15 HAEC  
À : GNOLAS GNOLAS <gnolas@free.fr>  
1 pièce jointe, 380 Ko [Enregistrer](#)

## Espagnolas en París

[www.elpais.com/articulo/Tendencias/agregado/culinario/Paris/elpepitdc/20090312elpepitdc\\_2/Tes](http://www.elpais.com/articulo/Tendencias/agregado/culinario/Paris/elpepitdc/20090312elpepitdc_2/Tes)

42 vida & artes

EL PAÍS, jueves 12 de marzo de 2009

### tendencias

| talentos | diseño | moda | estilos | **gastronomía** |

# Un agregado culinario en París

## Alberto Herraiz, tercer español que logra una estrella Michelin en el extranjero

ROSA RIVAS  
Madrid

Alberto Herraiz, nacido en Cuenca hace 39 años, es desde hace 11 un embajador de la cocina tradicional española en Francia. Cerca del Boulevard Saint Germain está su Fogón de París, ya asentado como un rincón de autenticidad en un panorama lleno de sucedáneos para turistas. Y en esta ciudad cosmopolita en oferta gastronómica ha sido reconocido estos días con una codiciada estrella en la edición 2009 de la Guía Michelin. "Estamos emocionados por el reconocimiento a un restaurante atípico. Somos una arrocería que también da una vuelta por las cocinas de todas las Españas, con productos genuinos y universales. Sin matar la cocina de mi abuela, intento ser un cocinero de mi tiempo", dice el titular del Fogón, un "proyecto a dos" con su mujer, Vanina, responsable de la pastelería y de la sala. "Los viajeros vienen a conocerlos. Y puedo presumir de abarcar todo el abanico social, desde quien sale a cenar todas las semanas hasta quien lo hace una vez al mes o al año".

El primer local de los Herraiz en la capital francesa se llamó Fogón Saint Julien, pero desde 2005, en su nueva ubicación del 45 Quai des Grands Augustins, junto al Sena, ha simplificado el nombre hasta su esencia: El Fogón. Un torito negro señala el letrero de la puerta y una cortina metálica, como de

tasca de pueblo, da paso a un salón minimalista donde las mesas esconden los cubiertos en un cajoncito.

Su carta, ilustrada por Mi-quel Barceló, tiene un hilo, más bien un grano, conductor: "Mi especialidad, mi hiperespecialidad", matiza, "son los arroces, aunque mientras la gente espera les sirvo las tapas".

El protagonismo en los entrantes lo tiene, como no podía ser de otra manera, el jamón. De hecho, una vitrina guarda una pata como si fuera una obra de arte del Louvre. Su *templador* tiene por objeto mantener la temperatura ideal (23 grados) para disfrutar del aroma y del sabor. "Muchos clientes me preguntan, y yo les explico todo, de dónde vienen los productos, qué ingredientes uso...", dice contento de su labor pedagógica en el plato, que ofrece a sus comensales en un "diccionario fogón-francés".

Además de la joya del cerdo, Herraiz sirve muchas otras especialidades tradicionales, aparte de, claro, la famosa y casi universal sopa fría española. Porque este nieto de restauradores adora el gazpacho. Sobre este delicioso plato publicó en 2006 en la editorial Akal un libro de referencia. Ahora prepara con su mujer otra nueva publicación, sobre tapas y paellas. El arroz es un producto que mima en sus fogones. Con paelleras "de hierro, de toda la vida" que conviven en su cocina "con los instrumentos más *fashion*", hace seis



Alberto Herraiz, junto al Sena. / DANIEL MORDZINSKI

"Nuestro público es cosmopolita. Los viajeros del mundo vienen a vernos"

tipos de paella. "Uso arroz bomba, de Calasparra y del delta del Ebro", dice Herraiz. Ya tiene su parcelita de cultivo en el Ebro, con un proveedor de confianza. Un ingrediente de satisfacción para el punto del arroz. "La paella es la única cocción que pue-

de aportar distintas texturas en un mismo plato. Intento enseñar al mundo que existen más opciones de arroz además del *risotto*", resume el *chef*, que es el tercer profesional español con estrella Michelin fuera de su territorio.

Juan Amador, de familia granadina, luce dos en su restaurante de las afueras de Frankfurt. Y Carme Ruscalleda tiene dos en el Sant Pau de Tokio, que sumado a las tres del Sant Pau catalán la convierten en la única cocinera del mundo con cinco estrellas.

## Polémica en rojo

JOSÉ CARLOS CAPEL

Ni siquiera en la misma Francia la guía roja consigue escapar a la polémica. Con más virulencia que en años anteriores, la edición 2009 ha desatado un rastro de controversias. Basta analizar la cúpula de los nuevos galardonados para profundizar en el conservadurismo y el errático criterio de sus inspectores. Un único cocinero, Eric Frechon (considerado el cantinero de Nicolás Sarkozy, cliente asiduo de la casa), ha logrado tres estrellas. Galardón que para François Simon, crítico riguroso de *Le Figaro* es inmerecido.

¿Cómo es posible—se preguntan los especialistas— que se otorguen dos estrellas a Gordon Ramsay en el Trianon de Versalles, ofreciendo platos clónicos en todos sus locales en los que acumula ya 12 estrellas? ¿A cuento de qué el segundo *macarrón* a Michel Roth en L'Espadon, del hotel Ritz de París, que elabora recetas propias de funcionario?

Y junto a las censuras a los nuevos, las críticas por infravaloraciones escandalosas. Entre las más llamativas las de Jacques Decoret (Vichy) y Alexandre Bourdas (Honfleurs), ambos con una estrella ramplona. O Jean François Piège (hotel Crillon-París), aburrido en su merecido intento de alcanzar la máxima categoría. Eso sin tener en cuenta el pelotón de los mediocres, a todas luces supervalorados, como la parisiense Hélène Darroze y los hermanos Pourcel, entre otros. La nueva guía incide en su rutinario conservadurismo; ignora el quehacer de jóvenes profesionales vinculados al movimiento de la *bistronomie*; prodiga clasificaciones desconcertantes y peca de la habitual inflación de estrellas.

**S** ■ EL PAÍS y tú:  
■ un tándem perfecto

# SUSCRIPCIÓN ANUAL 390 € + bicicleta de regalo

Suscríbete a EL PAÍS y llévate la bicicleta que más te guste por sólo 390 €. Llama al **902 11 91 11** y descubre todas las ventajas de ser suscriptor:

- En tu domicilio antes de las 8 de la mañana, o en tu punto de venta habitual.
- 23% de descuento sobre el precio de portada.
- Invitaciones para eventos culturales: cine, teatro, musicales...
- Hasta el 20% de descuento en colecciones completas con entrega a domicilio sin gastos de envío.

#### BICICLETA STREET FOLDING

- Cuadro plegable de aluminio
- Pedales plegables
- 6 velocidades con cambio rotativo



#### BICICLETA FREERIDE

- Doble suspensión
- 18 velocidades con maneta de cambio rotativo
- Lantas de aluminio

Las tarifas con modalidad de envío "buenas cajas" en punto de venta, tienen un recargo de SE. Promoción válida sólo para nuevos suscriptores. La suscripción de dos años por 690 € también incluye la bicicleta gratis.

**EL PAÍS** S:  
del suscriptor  
[www.elpaisdelsuscriptor.com](http://www.elpaisdelsuscriptor.com)