



Guillaume Gomez

# COCINA FRANCESA PASO A PASO

Sencillas técnicas y recetas para cocinar como un auténtico chef



**Premio Gourmand al Mejor Libro de Cocina Francesa.**

A la venta el 3 de noviembre de 2020



# COCINA FRANCESA PASO A PASO

**GUILLAUME GOMEZ**

Fotografías de JEAN-CHARLES VAILLANT  
Traducción de SUSANA PERALTA

**EL LIBRO DE REFERENCIA DE LA COCINA FRANCESA DE LA  
MANO DEL PRESTIGIOSO CHEF DEL PALACIO DEL ELÍSEO.**

**CON PRÓLOGOS DE PAUL BOCUSE Y JOËL ROBOUCHON**

Guillaume Gomez es el presidente de los cocineros de la República Francesa, uno de los chefs más influyentes del mundo y uno de los mejores embajadores de la cocina francesa. Este **cocinero francés, hijo de español, es la estrella más conocida del Elíseo después del presidente francés**. Guillaume Gomez puede presumir de un currículum apabullante. Caballero de la Orden de las Artes y las Letras, Meilleur Ouvrier de la France desde que cumplió 25 años (un título que sólo han conseguido unos pocos chefs franceses), Primer Chef del Elíseo desde 2013, Président des Cuisiniers de la République Française y reconocido por el mítico Paul Bocuse como el gran embajador de la cocina francesa, entró en el Elíseo en 1997 y desde entonces de encarga de dar de comer a los presidentes de la República francesa y a sus invitados, como jefe de cocina del Palacio.

Gomez guarda siempre una total discreción sobre los comensales a los que ha servido sus platos, entre ellos grandes jefes de estado, reinas y reyes, artistas e intelectuales de renombre, pero **sobre sus trucos de cocina no hay secretismo**: lo cuenta todo en este libro de referencia, galardonado como el mejor libro de cocina francesa del mundo.

**Cocina francesa paso a paso**, publicada ahora en español, es una obra enciclopédica fundamental para todo aquel que quiera aprender a cocinar como un auténtico chef. **Un verdadero manual práctico de más de 500 páginas, con más de 70 recetas, 3.000 fotografías paso a paso** y todas las técnicas culinarias necesarias acompañadas de consejos y trucos del chef, incluido el arte de doblar las servilletas.

Prologado por **Joël Robuchon**, el chef con más estrellas Michelin del mundo, y por **Paul Bocuse**, considerado el mejor chef de siglo XX. El libro ha recibido el Premio al Mejor Libro de Cocina Francesa del mundo por los Gourmand World Cookbook Awards en China.



### LA COCINA: TÉCNICAS, SOBRE TODO

Quien habla de cocina habla de habilidad, pero también de colaboración y herencia. Este es un libro que contiene las técnicas básicas de cocina a través de varias grandes recetas, transmitidas de artesano en artesano a lo largo de generaciones.

Presentadas de manera pedagógica, este libro **recoge las recetas clásicas de la cocina francesa**, como el cocido (*pot-au-feu*), el buey a la borgoñona, la bullabesa o el paté en costra. Guillaume Gomez también ha incluido como complemento **algunos platos emblemáticos del Palacio del Elíseo**, para rendir homenaje al gran Paul Bocuse, cuya sopa VGE (iniciales del expresidente Valéry Giscard d'Estaing), rebautizada como «sopa Elíseo», se sirve desde 1975. En todas estas recetas, **cada paso está acompañado por una foto** que hace más clara y concreta la explicación de los platos. Esos pasos se enriquecen con **trucos, explicaciones y consejos del chef**, para comprender y aplicar cada vez mejor las técnicas de cocina.

Al final del libro hay un capítulo, «**Técnicas básicas**», que reúne consejos esenciales, como el tamaño de las verduras o la realización de fondos, que en realidad conforman el núcleo mismo de la sabiduría de un cocinero. Dominando esas técnicas, se podrán realizar las 78 recetas que contiene el libro, porque están perfectamente explicadas. “No lo olvide: la cocina es en primer lugar un asunto de técnicas que, una vez dominadas, le permitirán hacer suya la receta y personalizarla, como yo mismo he hecho con algunas recetas de este libro”, explica Gomez.

#### UN EXTRA

Para completar las técnicas básicas y las recetas, se incluye un capítulo extra: «**El arte de doblar las servilletas**», que nos permitirá servir sus platos con elegancia.

Al final del libro se ofrece también una presentación de los **principales cortes de verduras**, un glosario que explica todos los **términos técnicos** de la obra, **cuadros de estacionalidad de los productos** y una bibliografía técnica. Todo ello ayuda a llevar las recetas a la práctica con nuevos conocimientos.

## PRÓLOGO DE PAUL BOCUSE

Guillaume Gomez no heredó la cocina. Tampoco la aprendió en su casa. Para realizar el sueño de su infancia, Guillaume tuvo que luchar, porque nada lo predestinaba a convertirse en embajador de la gastronomía francesa, a vivir una ascensión fulgurante dentro de un mundo de difícil acceso. Enrolado desde muy joven en la base de la pirámide de este oficio que es también un arte, el joven aprendiz perfeccionó sus conocimientos de cocina en distintos restaurantes, hasta que el servicio militar le brindó la oportunidad de incorporarse a la brigada del Elíseo, el palacio presidencial de Francia.

Allí tuvo como maestro a Bernard Vaussion, uno de los chefs míticos de la Vía República. Aprovechó bien sus enseñanzas, pues con apenas veinticinco años entró en la leyenda al recibir el título más codiciado por los trabajadores manuales: el MOF, mejor obrero de Francia. Y es, hasta la fecha, el más joven galardonado en más de un siglo de historia de este difícil concurso. Pero esto era solo el principio. Con la mirada puesta en el horizonte y protegido por su sempiterna sonrisa, en 2013 Guillaume sucedió a su mentor como jefe de las cocinas de la presidencia de Francia.

Una ávida pasión le lleva a defender con tanto ímpetu como refinamiento un arte de vivir a la francesa. Gracias a él, desde el aperitivo hasta el plato principal, la imaginación toma el poder. Servir los mejores sabores, en cualquier circunstancia, ya sea para dos o para doscientos comensales, es un desafío al que hay que hacer frente día a día. Si vuelvo la mirada atrás, me ratifico en la idea de que se trata de una misión casi imposible: la cocina de la presidencia de Francia conlleva una enorme responsabilidad, un ejercicio de estilo que Guillaume asume con brío. Y es que a su talento inmenso lo adornan excepcionales cualidades humanas. El joven que puede lucir, gracias al título de MOF, los colores de Francia en el cuello de su chaqueta de cocinero, y que está plenamente comprometido con la doble defensa del mejor producto y de la causa de sus colegas, comparte de manera entusiasta, en distintas asociaciones, los valores que le transmitieron sus maestros.

En fin, esta magnífica obra, con sus excelentes ilustraciones, invita a todo tipo de público, a personas a las que gusta por igual cocinar y recibir, a recoger los preciosos consejos del chef del Elíseo, para realizar sus recetas con estilo.



«Cocina francesa, paso a paso pesa dos kilos y medio y tiene prólogos de Bocuse (“inmenso talento y cualidades humanas excepcionales”, lo elogia el patriarca) y Robuchon: “un libro para tenerlo al alcance de la mano; un manual.” (...) Además de sus 70 recetas, el libro (“si lo aprendes entero –se jacta Gomez– puedes ser chef de un restaurante”) enseña el plegado de servilletas, clarificar una mantequilla, cortar en *mirepoix*, atar o vestir un ave.» (Oscar Caballero, *Club de Gourmets*)



## DEL PRÓLOGO DE JOËL ROBOUCHON

(...) Gomez batalla en todos los frentes de la cocina francesa. Embajador para Europa de los Gorros Blancos del Mundo, en 2012 recibió el premio «a la influencia francesa en astronomía». Y en 2015 fue distinguido como «el treintañero más influyente del mundo de la gastronomía».

Este, su libro, se apunta en la escuela misma de la sencillez la que nace cuando se mezclan el talento y el amor por el trabajo bien hecho. Aquí se expresa un retorno a los gestos originales de las recetas de tradición, tal como se conservan en las diferentes provincias francesas. Huevos *meurette*, huevos mimosa, pollo asado, buey a la borgoñona, quiche lorraine, paté en costra, *magret* de pato, palomo *au foie gras* en costra, blanqueta de ternera, cocido, col verde rellena, mollejas de ternera con colmenillas, pierna de cordero de siete horas, cangrejos gratinados con sabayón de champán, *quenelles* de lucio, patatas suflés, *gratin dauphinois*, estofado de setas, etc. Este libro no solo permite ver esos platos, también los olemos, los respiramos, conservamos su sabor en la boca. Son las magdalenas de Proust que nos devuelven a nuestra infancia, a las comidas en familia, a los banquetes, a las fiestas de cumpleaños, de primera comunión, a una boda. Esas celebraciones y esos momentos felices en una Francia serena y a la que nos gusta imaginar como eternamente golosa.

Esos platos de siempre son los que Guillaume Gomez nos recuerda hoy, en este hermoso libro de recetas que adereza con sus consejos, prácticos y concretos: cómo cortar adecuadamente una cebolla o una chalota, clarificar la mantequilla, hacer un roux, embridar un ave... O, más sencillamente, cómo hay que proceder para no estropear nunca una mayonesa.

Gracias a las imágenes de Jean-Charles Vaillant, fotógrafo especializado en cocina, podemos seguir los hábiles gestos del cocinero, en secuencias llenas de sabores y de aromas. En definitiva, es este un libro que convendrá tener siempre a mano, como un manual práctico.

Un libro que, a fuerza de consultarlo, llegará a adquirir esa pátina de los recetarios domésticos, de los que ya no podemos prescindir.



«Cenar en el palacio del Elíseo siempre merece la pena. No sólo porque sus bodegas conservan vinos legendarios, sino porque además se come magníficamente. Guillaume Gomez es desde el 2013 el primer chef de sus cocinas, aunque entró en la residencia 16 años antes, como parte de su servicio militar. Su *pâté en croûte* (terrina de foie envuelta en hojaldre) es memorable. La reina Isabel lo elogió en público en una visita con otros cocineros a Buckingham Palace. Entre otras condecoraciones, es caballero de la Orden de las Artes y las Letras.» (Màrius Carol, *La Vanguardia*)



## GUILLAUME GOMEZ

Uno de los “mejores obreros” de Francia, presidente de los cocineros de la República Francesa, copresidente de Euro-Toques Francia, además de caballero de la Orden Nacional del Mérito, oficial de la Orden del Mérito Agrícola, oficial de la Orden de las Artes y las Letras, caballero de la Orden de las Palmas Académicas... Son incontables los títulos y distinciones que Guillaume Gomez ha recibido.

Todo comenzó en 1993, cuando entró de aprendiz en la cocina del restaurante La Traversière, de París. Su chef, Johnny Bénariac, le transmitió la pasión y el gusto por el oficio. Este encuentro iba a ser para Gomez, en sus propias palabras, uno de los más importantes de su carrera.

Después de un aprendizaje completo, solo entre bastidores con el chef Bénariac, gran especialista de la cocina de caza, se integró en el equipo del chef Jacques Le Divellec, en el famoso restaurante de dos estrellas Michelin que lleva su nombre especializado en productos del mar, donde Gomez descubrió la gran cocina gastronómica y el rigor de los equipos. Joven y situado en la base del escalafón, Guillaume Gomez, a fuerza de trabajo y de paciencia, ascendió rápidamente y se ganó la confianza del chef ascendiendo puestos en el escalafón. En reconocimiento a una complicidad que duró tres años, Jacques Le Divellec lo recomendó al chef Joël Normand, quien se hallaba al frente de las cocinas del Palacio del Elíseo. En junio de 1997, Gomez entraba por primera vez en el palacio presidencial, y allí descubrió otra manera de trabajar y un ritmo que nada tiene que ver con el de la restauración. En 1998, además, Gomez empezó a recibir distinciones, como el Trofeo Nacional al Joven Chef de Cocina, que recibió con apenas veinte años, o el envidiado título de Mejor Obrero de Francia que obtuvo con solo veinticinco años, siendo el más joven laureado de la centenaria historia del concurso más importante de la cocina francesa.

Al servicio de cuatro presidentes sucesivos, Gomez ha viajado, ya como chef del Palacio, por Francia y por todo el mundo con ocasión de los diferentes encuentros internacionales y de los más prestigiosos acontecimientos, como las cumbres del G8 y del G20.

Muy comprometido, además, con el sector asociativo Gomez es miembro de varias asociaciones de cocina. Miembro titular de la Academia Culinaria de Francia, embajador para Europa de Les Toques Blanches du Monde, también comparte con su colega Michel Roth la presidencia de Euro-Toques. Además, como presidente y fundador de la Asociación de Cocineros de la República Francesa, Gomez encabeza una gran red de jefes de cocina y de pastelería de todo el mundo. También representa a Francia en el Club des Chefs des Chefs –el club más exclusivo del mundo, el que reúne a los jefes de cocina de jefes de Estado– con ocasión de los G20 de la gastronomía. Por su compromiso con el reconocimiento y la valorización del patrimonio gastronómico francés, en 2012 recibió el Prix du Rayonnement français, es decir, el premio a la difusión de la gastronomía francesa.

En suma, Gomez es en la actualidad uno de los chefs más influyentes, y además está reconocido como uno de los mejores embajadores de la cocina francesa en el mundo.



## Cocina francesa paso a paso

Guillaume Gomez

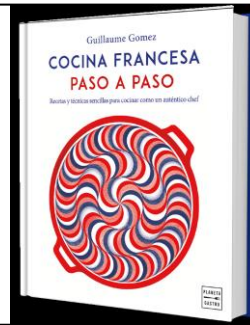
PLANETA GASTRO

23 x 27 cm. 504 pags

Tapa dura sin s/cub. (cartoné)

PVP: 45 €

A la venta desde el 3 de noviembre de 2020



### Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335 - [lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es)

[www.planetagastro.com](http://www.planetagastro.com)

[twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro) - [instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)

**FOIE GRAS ENTERO ASADO CON HIGOS**

**PARA O PENSARLAS**

Preparación (excluyendo el foie gras): 15 min. Cocinado: 25 min. Total: 40 min. Materiales: 2 uds. Cocinado (Guillaume): 18 a 20 años.

**INGREDIENTES**

1 librito de foie gras  
1 c. de aceite  
50 g de mantequilla (para el foie gras)  
2 cucharadas de azúcar  
12 higos  
6 c. de guindillas  
1 hoja grande de albahaca  
1 cucharada de jugo de limón

**LA MARINADA DEL FOIE GRAS**

1. Diseña el foie gras en una fiambrera y pincelá con aceite de oliva con la pizca de azúcar.
2. Vierte el caldo sobre el foie gras.
3. Añade el foie gras y los higos por encima.
4. Mezcla bien el foie gras con la pizca de azúcar, pero que el azúcar no se vaya a los comensales.
5. Pasa el foie gras a la sartén y cocínalo a fuego medio-bajo durante unos minutos.
6. Cuando la cebolla esté cocida y dorada, añádele los higos con cuidado y déjalos cocinar ligeramente durante unos minutos.

**¡PUNTO!** Cocinar sobre el punto.

**LA COCCIÓN**

10. En una cacerola de fondo ancho y previamente calentada, añade el jugo de limón, el azúcar y los higos. Déjalos cocinar a fuego medio-bajo durante unos minutos.
11. Mezcla el foie gras con la pizca de azúcar, pero que el azúcar no se vaya a los comensales.
12. Cuando la cebolla esté cocida y dorada, añádele los higos con cuidado y déjalos cocinar ligeramente durante unos minutos.

**LA PREPARACIÓN DE LAS HOJAS DE FIGUERA (OPCIONAL)**

14. Lava bien las hojas de figuera para eliminar cualquier residuo de pesticidas. Consume la parte verde y tierna. Descartar las nervaduras de los figos.
15. Antes de utilizar cada hoja, lávala bien y sécala. Colócala en la sartén para dorarla hasta que esté cocida.
16. Cuando esté cocida, sácala de la sartén y déjala reposar unos minutos.