



# UNA HISTORIA DE LA NOUVELLE CUISINE

*Y cómo Alain Ducasse se convirtió  
en el emperador de la cocina mundial*

**OSCAR CABALLERO**



A la venta el 6 de octubre de 2021

Bocuse, Lenôtre, Roger Vergé y Michel Guérard. 1976



## UNA HISTORIA DE LA NOUVELLE CUISINE

Y cómo Alain Ducasse se convirtió en el emperador de la cocina mundial  
**OSCAR CABALLERO**

En este libro caben dos revoluciones gastronómicas: el nacimiento de la *Nouvelle Cuisine* francesa, en los años sesenta, entre una ensalada loca y un salmón con acedera, en platos de 32 centímetros, y el nacimiento de la alta cocina mediterránea, en 1987, en Montecarlo. Los líderes de la primera —sin la cual no habría habido nueva cocina española— se llamaban **Guérard, Troisgros, Bocuse, Gault, Millau**, y la religión que fundaron y a la que se convirtió medio mundo tuvo incluso decálogo. Lo lanzó, en 1973, la revista *Gault et Millau*, que a su vez revolucionó la crítica gastronómica.

En cuanto al fenómeno mediterráneo de 1987, que por primera vez plantó una botella de aceite de oliva entre manteles de hilo y platería, tuvo sus ideólogos (**Roger Vergé, Louis Outhier, Jo Rostang**), sus eminentes discípulos (**Bruno Cirino, Jacques Maximin**) y sobre todo un codificador: **Alain Ducasse**. Hoy, Ducasse dirige más de cincuenta cocinas en tres continentes y es líder mundial en número de estrellas Michelin.

Curiosamente, y hasta esta obra, nadie había contado la historia de la *Nouvelle Cuisine* francesa en detalle, con la vida de sus protagonistas, ni la manera en la que la propia historia de Ducasse llegó a imbricarse en la de la *Nouvelle Cuisine*. Este libro atraviesa el siglo XX —con un alto incluso en el París ocupado y la colaboración con los nazis de un luego famoso crítico— y llega hasta hoy, cuando Guérard anuncia que la gastronomía nunca muere y Ducasse, que había vuelto a innovar con la cocina naturalista, se reinventa. ¿Apuntes para una próxima revolución?

**El crítico gastronómico Oscar Caballero, con su original prosa, desarrolla una historia de lo que comemos y cómo lo comemos, llena de curiosidades, anécdotas y datos históricos que se lee como un ameno relato.**



## EXTRACTO DEL LIBRO

### APERITIVO. LO COMIDO POR LO VIVIDO

«En 1970 llegué a París. Alain Ducasse cumplía catorce años y cinco añitos la Nouvelle Cuisine, con el salmón con acedera de los hermanos Troisgros como plato –de 32 centímetros– fundacional. Periodista científico, pero goloso y cocinillas, yo ignoraba por supuesto la existencia del joven Ducasse. Pero me interesaron los balbuceos de lo que aún no se llamaba Nouvelle Cuisine. Simplemente porque aquello de renovarse es vivir fue palpable en aquella década. Enfermo de archivitis, empecé a coleccionar cartas de restaurantes. Y a clasificar el material de un género periodístico, el referido a la comida, inventado por los franceses, pero que había declinado –culpa de sendas guerras– como su cocina. Esa década la pasé con un pie en París y otro en España (los toros, Cambio 16, la muerte del dictador que no hacía política), lo que me permitió comprobar que la Nouvelle Cuisine y la revolución periodística de Gault y Millau cuajaron en España desde 1976, gracias a dos mesas redondas de la revista Club de Gourmets que afrancesaron el cocido.

Con Arzak y Subijana como enviados especiales a las cocinas de Troisgros y Bocuse, la cocina vasca se desperezó.

Ya, uno de los creadores de Gault&Millau, Henri Gault, tenía querencia –romántico sexual– en Barcelona. José Peñín, el buscavinos, anunció que el viñedo hispánico producía otros vinos que los de Rioja. Y entre Ismael Díaz Yubero, con su mapa de los quesos españoles, y Enric Canut, que los resucitó en la práctica, también se cayó en la cuenta de que había más cuajo que el don quesote de La Mancha.

El epicentro del cambio, Francia, vivía entre tanto una modificación sin pausas, literaria, cinematográfica, política, sociológica... Y por ende también gastronómica, vinícola, periodística. Vivir en medio de la efervescencia produce la tentación de fijar acontecimientos. Y el oficio de reunir información permite, luego, codificarlos.



l Mesa Redonda de *Club de Gourmets*, en 1976, aldabonazo de la Nouvelle Cuisine en España. Delante: Francisco López Canís, Víctor de la Serna, Néstor Luján, Bocuse y Raymond Oliver. Cortesía de © Grupo Gourmets 2021. Todos los derechos reservados.

Este libro es un viaje en el tiempo: todos los secretos de la revolución culinaria provocada por la Nouvelle Cuisine française. Y los de sus protagonistas. Y un viaje en el espacio, del sudoeste al sudeste de Francia y luego por el mundo, con guía tan célebre como involuntario, porque lo ha escogido el autor. Se trata del chef con más estrellas y establecimientos en 2020, Alain Ducasse, cuya historia personal entronca con la de la Nouvelle Cuisine como en un guion de cine culinario. Y si hoy pasa medio año en aviones, ya de joven se burló de las fronteras: hijo de Las Landas francesas, y por lo tanto acunado por brisas atlánticas, por voluntad gastronómica se convirtió en mediterráneo. Y luego, por la muy soberana voluntad del príncipe Alberto II, en súbdito monegasco, el pasaporte más codiciado del más pequeño país de la ribera, eje culinario entre la Riviera y la Costa Azul.

Extraño recorrido el de Ducasse. En la prehistoria sin móvil, sin Internet, el entonces adolescente campesino quiso ser cocinero sin haber pisado una cocina. Y supo, gracias a un radar misterioso, que su aprendizaje debía pasar por quienes creaban en aquel momento la Nouvelle Cuisine française, y por añadidura una nueva cocina mediterránea.

Este libro aprovecha sus desplazamientos para hacer parada y fonda en la *banlieue* parisina (Le pot-au-feu, el bistro en el que Guérard despuntó) y en plenas Landas (Eugenie-Ies-Bains: Guérard escribió *La Grande Cuisine minceur*, un millón de ejemplares en los años setenta).

En Mionnay, a 19 kilómetros de Lyon, escruta la intimidad y la inspiración de Alain Chapel. Y no muy lejos, en Collonges, el ascenso brutal de Paul Bocuse, héroe y herido de la Segunda Guerra Mundial, con sangre norteamericana porque lo salvó una transfusión de soldados del Tío Sam. Hay tomate en Mougins, el feudo de Roger Vergé, donde Ducasse obtendrá su primer puesto de chef y brillará en el ojito derecho de Jacques Maximin.



***Este libro es un viaje en el tiempo: todos los secretos de la revolución culinaria provocada por la Nouvelle Cuisine française. Y los de sus protagonistas. Y un viaje en el espacio, del sudoeste al sudeste de Francia y luego por el mundo, con guía tan célebre como involuntario, porque lo ha escogido el autor. Se trata del chef con más estrellas y establecimientos en 2020, Alain Ducasse, cuya historia personal entronca con la de la Nouvelle Cuisine como en un guion de cine culinario.***

---

Roanne no es la ciudad más excitante de Europa. Pero su estación de tren estuvo pintada de color salmón porque un salmón con acedera la puso en la órbita mundial. A la flor de calabacín –ojo: hembra– la hizo mundialmente famosa Jacques Maximin, desde el incomparable hotel Negresco, de Niza.

Todavía, cuando se escribe este libro, en La Turbie, a dos pasos de Mónaco, Bruno Cirino da lecciones de cocina –la que este escriba denomina «cocina de comer».

Y en Mónaco sigue, junto a Ducasse, uno de los grandes cocineros en actividad: Frank Cerutti.

A todas estas mesas lo sienta el libro, con la doble garantía de aprender varios secretos de platos y productos, pero sin engordar y sin colesterol. Por cierto, el libro desliza que tanto el colesterol como la dieta mediterránea fueron inventados muy lejos del Mare Nostrum: en Minesota, Estados Unidos».

## II

«Un viaje para comprender en qué consistió el movimiento que tendría, por efecto colateral, la mundialización de la nueva cocina.

El lector nacido con cajeros automáticos a su alrededor, y que tal vez lea esto en una pantalla, no puede imaginar que la verdura en el plato es un fenómeno reciente. Como el pescado y la carne crudos: esos tartares y carpacci e incluso el ceviche, que todavía en los años sesenta, en Perú, maceraba veinticuatro horas o más, hasta cocerse.

¿Quién concibe hoy que hasta los 1970 las cocinas mediterráneas, la provenzal, tan de moda luego, hayan sido despreciadas? ¿Y quién recuerda las salsas engrudo, las carnes y pescados archicocidos? Todo eso que la Nouvelle Cuisine desterró porque no era cocina tradicional sino tradición descuidada.



Alain Ducasse, ya monopolizador de estrellas y restaurantes, en su cuartel general de Montecarlo. © Jarry Tripelon / Gamma-Rapho / Getty Images.



***Aquí no hay recetas. Pero sí las indicaciones de cómo lo hacen quienes lo hicieron. Y no es un coffee book para decorar sino un libro para leer, lectura que a veces exige el cinturón de seguridad porque el libro pega saltos temporales y espaciales. Sin embargo, al cabo del viaje el lector lo sabrá todo sobre Bocuse, Guérard, Vergé, Chapel, la saga de los Troisgros (hasta los bisnietos del patriarca Jean-Baptiste), los escribas del génesis (Gault, Millau, Lebey), los simpáticos robos de ideas de Bocuse.***

---

Aquí descubrirá, en su salsa, el decálogo de la Nouvelle Cuisine. Y a sus autores, la pareja más desapareja del periodismo y de la vida, el serio y organizado Christian Millau y el muy bohemio Henri Gault, creadores de la histórica guía que lleva sus apellidos.

Porque se trata de Francia, donde lo que no está escrito no existe. Además de esa guía, las librerías acogieron una colección emblemática («Les recettes de...»; Robert Laffont), libros que hoy son perseguidos por coleccionistas, biblias de la Nouvelle Cuisine, cuyo inventor, el industrial y crítico Claude Lebey, es otro personaje del libro.

Dado que no existe una verdadera historia de la Nouvelle Cuisine, este libro propone al menos una historia del movimiento, singularizada en sus grandes protagonistas. ¿Están todos los que son? Todos los que están, son. O fueron, en algunos casos. Y ya que la muerte asoma, otro detalle: este libro arranca con el accidente de avión que debió acabar con un Ducasse en ciernes. ¿Al perdonarle la vida le otorgó esa omnipotencia que se adjudica a los sobrevivientes? Ese fue el motor, acaso, de su increíble ascensión. ¿O el motor, el secreto, consiste en haber vampirizado a los mejores? El aprendiz que en una granja del sudoeste imaginó un destino que pasaba por la imaginación y la técnica de Guérard, el clasicismo renovado por Chapel, las nuevas técnicas al servicio del Mediterráneo, chez Vergé. Y encima lo redondeó junto a Gaston Lenôtre, quien por entonces revolucionaba la pastelería.

Aquel joven es hoy un sexagenario que dirige más restaurantes que años tiene, ha cosechado más de veinte estrellas Michelin –líder mundial en esa tabla, tras la muerte de Joël Robuchon– y aún abre nuevos locales, modifica técnicas, salas, brigadas, sabores.

Un pionero porque en 1987 plantó por primera vez, en un restaurante de alta gastronomía, una cacerola de hierro con verduras, trufa y sin carne. Y una botella de aceite de oliva en la mesa. Y un menú verde, pero gastronómico, no vegetariano. Nueve años más tarde, desembarcó en París con sus verduras, gesto por el que los expertos le auguraban un sonoro fracaso. Y en 2014, en uno de sus tres estrellas Michelin, el Alain Ducasse- Plaza Athénée, de París, suprimió la carne, en una búsqueda integrista limitada por cereales, pescado y verduras, productos de élite para cocineros del mismo nivel».

### III

«En el siglo xii, Bernard de Chartres formuló el secreto del triunfo: ser enanos a hombros de gigantes. En otras palabras: aprovechar la sabiduría de quienes saben. Pero a condición de no transcribirla sino de utilizarla para escribir con letra propia. Instruido por Guérard, Chapel, Vergé, Lenôtre, y descubierto/alentado por Maximin, nexo entre la primera y la segunda generación Nouvelle Cuisine, Ducasse se vio armado para echar a andar. Pero –el libro lo dice con sus palabras– la primera exigencia fue la de matar al padre: destilar lo aprendido en un licor propio, para no ser segundo sino chef. O sea, jefe: ese placer solitario que la iglesia no condena.

Aquí no hay recetas. Pero sí las indicaciones de cómo lo hacen quienes lo hicieron. Y no es un coffee book para decorar sino un libro para leer, lectura que a veces exige el cinturón de seguridad porque el libro pega saltos temporales y espaciales. Sin embargo, al cabo del viaje el lector lo sabrá todo sobre Bocuse,

Guérard, Vergé, Chapel, la saga de los Troisgros (hasta los bisnietos del patriarca Jean-Baptiste), los escribas del génesis (Gault, Millau, Lebey), los simpáticos robos de ideas de Bocuse. Tienen voz propia, también, dos falsos secundarios, protagonistas para esta historia: Bruno Cirino y Jacques Maximin cogieron el testigo de los fundadores.

Menos pormenorizados, pero fundamentales, también aparecen revolucionarios como Raymond Oliver –metió la cocina en la televisión francesa y, así, en las casas–, Jean-Jacques Guillot –inventó el hoy omnipresente salmón a la unilateral–, André Daguin –asó saignant el magret de pato, y en 1976 presentó un sorbete de hidrógeno líquido, casi un cuarto de siglo antes que Heston Blumenthal– y en fin Robuchon, que llevó la cocina a las fronteras de la perfección...

Y porque toda historia tiene su cronología, los datos del relato, este libro propone dos, para situar en el tiempo la narración. Una, fecha la Nouvelle Cuisine y a sus protagonistas; la otra, cada paso de Ducasse y de la que será su galaxia.

El autor no le pidió permiso a nadie para contarlo por la simple razón de que vivió gran parte de lo que aquí se cuenta.

Lo comido por lo vivido, sobremesas interminables, las novedades antes de que dejaran de serlo. Apuntes en cartas y menús, recuerdos de palabras y de sabores, preguntas contestadas por escrito, conversaciones grabadas. Y un diálogo que continúa. Como los conversadores, lo contrario de conservadores.

Octogenario y en forma, Guérard acaba de abrir la primera escuela de cocina/salud. Michel Troisgros, hijo de Pierre, ya pasó el testigo a César, su primogénito. Romain Chapel elude la pesada sombra de su padre, pero no la herencia: es chef de un restaurante de Pierre Gagnaire, en Shangai. La obra de Vergé la continúan discípulos como Daniel Boulud, chef estrella en Nueva York. Los equipos de Robuchon mantienen vivos sus Ateliers.



Frente a la Maison Troisgros, el patriarca Jean-Baptiste y sus hijos, Jean y Pierre, con sus esposas. © Pascal della Zuana / Sygma / Getty Images.

Y Jérôme Bocuse, hijo de una de las tres mujeres de un polígamo confeso, ha puesto por primera vez un pie en París...

Ducasse, por su parte, cultiva su tic de abrir un nuevo establecimiento cada tres meses en medio mundo.

Apuntes, comidas, medio siglo de charlas, trenzan las épocas de la que creo es una de las únicas historias del trayecto de Ducasse, inscrito en su contexto, la Nouvelle Cuisine. Sin olvidar los datos fundamentales de su traducción en España.

O sea que, como las historietas, este relato... Sigue».



## CAPÍTULO II

### VENTRESCA DE CABALLA Y SALMÓN A LA UNILATERAL

«En la última época de elBulli, Ferran Adrià puso el foco en la pequeña, pero sabrosa, ventresca de caballa. Su mayor problema: ¿qué hacer con el resto del pescado? Finalmente logró que un hospital aceptara el obsequio. Gérard Allemandou, estudioso de la cocina del pescado y creador en los años ochenta de La Cagouille, el restaurante que revolucionó la cocina marina de París, me decía, después de probar la diminuta ventresca de elBulli: «¿Cómo es posible que nunca se me haya ocurrido servir esta golosina, en un cuarto de siglo de cocinar pescados?». Normal en el panorama piscícola de restaurantes. Hasta septiembre de 1974 ninguno había presentado un salmón color salmón. El salmón, demasiado cocido, salía casi blanco, algodonoso. En ese mes de *rentrée*, cuando París despierta tras el letargo veraniego, en el restaurante Copenhague, embajada de la cocina danesa, en la avenida de los Champs Élysées, de París, el chef, Jean-Jacques Guillot, sirvió el primer salmón asado sobre la piel. Un cliente danés, francófono, lo bautizará *saumon à l'unilatérale* (salmón a la unilateral), por su característica cocción de un solo lado. El salmón color salmón, y el nombre del plato, conquistarán el mundo. Sin que nadie reconozca la paternidad del chef Guillot, a pesar de la creciente fama de los cocineros. Es posible que el silencio tuviera que ver con la humildad del cocinero del Copenhague. En 2003, cuando lo entrevisté en el restaurante, ni él mismo parecía tener una idea clara de la dimensión de lo que había hecho. Me recibió como director, ya no chef. Orgulloso de «presentarme con traje y corbata y no con chaqueta y gorro». Lo vivía como una promoción. Pero me contó la historia. El Copenhague había contratado a Vergé como consejero y Vergé colocó a Guillot al frente de la cocina. El Copenhague recibió al mismo tiempo al nuevo chef y a una cocina, de marca Molteni, firma que coqueteaba con Vergé, por entonces figura en Mougins. Guillot, que además de cocinero era pescador, recordaba haber visto, a orillas del lago Lemán, como los pescadores suizos asaban el salmón de un solo lado y dejaban caer la grasa. La Molteni le permitía imitarlos. «Los primeros tiempos fueron duros –me dijo– porque el público esperaba ese salmón medio blancuzco que solían servirle y le sorprendía que tuviera color... salmón. Pero como gracias al triunfo de la Nouvelle Cuisine el chef había usurpado a la sala el poder en el restaurante, cuando el camarero, confuso, volvía con el plato, diciéndome que el cliente pedía más cocción, yo lo mandaba de vuelta. O lo convences de que se lo coma o te lo comes tú, pero no vuelvas a la cocina con el plato lleno.

Guillot se jubiló poco después de aquella entrevista. Pero a pesar de haber sido el responsable de que el salmón cambiara de color en el mundo, y a pesar de que su salmón a la unilateral sigue en todas las cartas, mientras que incluso el salmón à l'oseille de los Troisgros solo es servido por encargo, en la Maison Troisgros, nunca vi su nombre en un libro.»





## SUMARIO

### Aperitivo. Lo comido por lo vivido

#### Primera parte

##### La Nouvelle Cuisine descubre el Mediterráneo

El chef al que la muerte no quiso  
Colorado al 27... de mayo de 1987: Ducasse asociado a Louis XV  
Ceci n'est pas une biographie! (¡Esto no es una biografía!)

El joven Ducasse se labró un camino real  
Zola y «la vulgaridad de los platos mediterráneos»  
¿Y si la clave de Ducasse fueran sus nueve primeros años en Mónaco?

De pionero del *stage* a superchef  
Gault, Millau, decálogo de la Nouvelle Cuisine y Bocuse  
¿Nueva cocina? En los años setenta todo ha de ser nuevo

La cocina es trabajo de equipo. Y de equipamiento  
Ya sabe hacer. Ahora tiene que hacer que otros hagan  
Pinitos mediterráneos en Juan-les-Pins, pasados en limpio en Mónaco. ¡Y a París!

Ducasse descubrió un Mediterráneo  
El reinado de España y el triunfo de la verdura  
Edipo, verduras, coccciones cortas  
El ADN de la cocina francesa, con AD de Alain Ducasse  
Resumen de lo insinuado  
Ducasse-Louis XV: «Producto canalla, cocción justa, servicio de alta escuela»  
El buen chef es un buen jefe. Alta gastronomía para el Mediterráneo  
Ducasse: treinta y tres años. Louis XV: en treinta y tres meses, tres estrellas Michelin  
El más difícil todavía: con verduras a París  
El Mediterráneo desemboca en el Sena  
Así que pasen veinticinco años

#### Segunda parte

##### Entrevista en siete capítulos para que Ducasse precise su itinerario

Una entrevista más formal  
Las pobres verduras solo como guarnición  
Todo estaba cocinado, y el color era más importante que el sabor  
Aprender sin copiar y buscar la diferencia  
Locura: la tercera estrella del Louis XV en la cocina del Okura  
Yo no he influenciado nada. La cocotte negra, si quieres  
No quisiera ser recordado como el cocinero del puré

#### Tercera parte

##### Un contexto para el joven Ducasse. Y el advenimiento de Gault y Millau

¿En qué contexto crece el cocinero Ducasse?  
Lo crudo y lo cocido, los olores y la higiene. Mitologías de los años setenta  
De la cocina oscura a 50 grados al luminoso confort de los *Troisgros*  
París no es una meca para el AD veinteañero  
Gault y Millau. Uno serio; el otro, diletante, solo quería pasear  
Millau literario y Gault andarín marcharán juntos un día  
Gault mira y come; Millau da estrellas a los olvidados de *Michelin*  
¿Cándidos como su público? ¡Por eso triunfaron!  
Una nota de Gault, una nota de Millau  
Gault y Millau se independizan: diecisiete años de triunfos, con final infeliz

#### Cuarta parte

##### ¿Nueva, la Nouvelle Cuisine? Al menos tiene enciclopedia

Nueva cocina, pero no siempre novedosa  
Ventresca de caballa y salmón a la unilateral  
En 1914, el chef Maincave guisaba futurista  
Claude Lebey & Robert Laffont, enciclopedia de la Nouvelle Cuisine  
Gault&Millau 1992: ¿elBulli es francés?  
Raymond Oliver, precursor de la Nouvelle Cuisine  
Puré y verduras: vieja cocina nueva  
Al pan, pan. Y al vino, botella  
Ya MOF y chef pastelero, Guérard triunfa en el Pot-au-Feu  
¿La cocina adelgaza porque Maxim's no quiso a Guérard?  
Maxim's y Horcher: ocupaciones y colaboraciones  
De cómo se frustró, en el huevo, la cocina Guérard/Maxim's

#### Quinta parte

##### Las referencias de Ducasse: Guérard, Chapel, Vergé, Lenôtre

Michel Guérard: genio que figura  
A Guérard lo descubrió un chileno francés  
«Michel es el más imaginativo de todos nosotros».  
Paul Bocuse



Alain Chapel: «El ingrediente más importante es la verdad»  
Chapel: único cocinero artista según Christian Millau  
Roger Vergé: el color y el calor del Mediterráneo  
Vergé en libros y vídeos. Y Bocuse polígamo asumido  
El colmo de Gaston Lenôtre: alérgico a la harina  
Y a la postre, naturalmente Gaston Lenôtre  
Precursor con capítulo propio: Pierre Troisgros y la dinastía  
Troisgros: tres generaciones y tres estrellas en Roanne  
El paladar ácido de Jean-Baptiste  
Los Troisgros, con la cocina, entran en la modernidad  
El salmón con acedera, contado por Pierre Troisgros

#### **Sexta parte**

##### **Jaques Maximin ¡ole tus fogones!**

Jacques Maximin, el chef máximo  
El tian como comprensión de la comprensión artística  
Jacques Maximin se somete al cuestionario (circa 2005)  
Maximin, restaurante en su propia casa, en La Colle-sur-Loup  
Los platos suyos con otra firma y el chovinismo del comensal francés  
Con diecisiete comandos, cambia la cocina del Negresco  
Los Ducasse boy fueron, antes, chicos Maximin. ¿Y las recetas?  
«En el Negresco, por suerte, tenía en mi brigada dieciséis fieras.»

#### **Séptima parte**

##### **Bruno Cirino: porque él nació en el Mediterráneo.**

Entrevista con el otro manitas: el gran Cirino  
Diálogo con Cirino en su Hostellerie Jérôme (La Turbie, entre Niza y Mónaco), junio 2002  
Cirino: «Bocuse no hacía Nouvelle Cuisine, pero la difundía»  
Cirino y la Vieille Cuisine: «Buena salsa era la que se pegaba a la cuchara»  
Siempre con Cirino. Palladin y su lámpara maravillosa  
Cirino: «Yo quería hacer, solamente, la cocina que me gusta comer»

Cirino y su lema: «De las cocochas al puerro, adaptación y sabor puro»  
Cirino y sala: la cabeza del gamberoni, sin dar la tabarra

#### **Octava parte**

##### **Otras conversaciones y verbatim palabra(s) de Ducasse**

De una conversación en el Plaza Athénée, hacia 1998  
Comer en Londres: Una estética nueva  
Cuatro historias de y con Ducasse  
Conversación con Ducasse. A principios de siglo, entre París y Mónaco  
Dos décadas de charlas con AD  
Ducasse: patrón de todo, propietario de –casi– nada  
Moustiers: canto de cigalas, para un Ducasse bucólico  
Ducasse, París y un falso Mediterráneo con crema fresca en el tomate  
Ducasse: Francia debe acoger al cocinero extranjero...  
Pero que se marche luego  
Flash back Ducasse: salsas masticadas y cocciones cortas (1997 circa)  
Evolución Ducasse: «Hay que huir de la costumbre, del hábito»  
En el 2000, Ducasse era ya una pyme: chef, hotelero, consultor, autor, editor...  
Ducasse & la industria, en 2000. «¿Por qué no? Pero no todavía.»  
Verde que te quiero verde. Y yo tampoco  
2019: el chef que prueba todo designó sus platos top del año  
Ducasse 2.0: «El último emperador», para la prensa económica  
Alain Ducasse en el Plaza Athénée. Viernes 30 de mayo del 2019  
Último flash back. «Siempre tendré un pie en el Mediterráneo.»

#### **Novena parte**

##### **Una cronología de la Nouvelle Cuisine**

Cronología de la Nouvelle Cuisine... y+

#### **Décima parte**

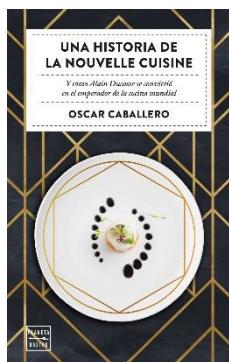
##### **Una cronología Ducasse**

Cronología Ducasse



## ÓSCAR CABALLERO

**Oscar Caballero** fue periodista científico en Buenos Aires, cultural en Lima y en Barcelona. En Madrid creó la sección de Sociedad en el primer *Cambio 16*, fue coordinador de *Qué*, y colaboró con los medios *Informaciones*, *Triunfo*, *Cuadernos para el Diálogo* y *Gaceta Ilustrada*. Es corresponsal gastronómico de *Club de Gourmets* en París desde 1981 y desde entonces también de temas culturales y espectáculos para *La Vanguardia*. En *Leer* publica su «Carta de París» cada mes. En París escribe o ha escrito en publicaciones como *Gault et Millau*, *D@H* o *L'amateur du cigare*. Es el único miembro extranjero de la APCIG, la asociación francesa de críticos gastronómicos, de la Société des Gens de Lettres y exmiembro de la Académie Internationale du Vin. Autor de una veintena de libros, entre ellos el primero publicado sobre El Bulli, y de *Comer es una historia*, también publicado en la colección de Ensayo de Planeta Gastro. [www.oscercaballero.com](http://www.oscercaballero.com)



### UNA HISTORIA DE LA NOUVELLE CUISINE

**Óscar Caballero**

PLANETA GASTRO

14,5 x 23 cms. 520 pags.

Rústica con solapas

PVP: 22,50.

A la venta desde el 6 de octubre de 2021

**Para más información a prensa, imágenes o entrevistas con el autor:**

**Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro**

**Tel: 91 423 37 11 – 619 212 722**

**[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)**