periodos, movimientos, vanguardias y estilos del siglo XX y XXI de la alta cocina en occidente

ã

apicius. cuaderno de alta gastronomía

Algunas consideraciones para la correcta comprensión del gráfico:
"periodos, movimientos, vanguardias y estilos del siglo XX y XXI de la alta cocina en Occidente"

1. El trabajo presentado es un gráfico, lo cual limita el número de cocineros.

2. En el cuadro están representados los países del mundo occidental en los que la alta cocina ha estado más arraigada en el siglo XX y principios del XXI.

3. En la *Nouvelle Cuisine*, Michel Guérard y Jean Delaveine revolucionaron el mundo dulce debido a su formación de pasteleros. Gaston Lenôtre e Ives Thuriès fueron los primeros pasteleros que influyeron en la *Nouvelle Cuisine*. Por primera vez el mundo dulce y el salado se unieron gracias al trabajo de Jacques Torres y Jacques Maximin. Michel Bras y Pierre Gagnaire fueron los primeros cocineros-pasteleros. Pierre Hermé es, probablemente, el pastelero con más peso en el mundo de la alta cocina.

4. En Europa, la *Nouvelle Cuisine* se nutrió al inicio, en cada país, de cocineros locales. Hay excepciones como Inglaterra: Los hermanos Roux y Pierre Koffman, por ejemplo, eran franceses. El mismo caso en EEUU, con Jean Louis Palladin.

5. En EE.UU., en la casilla de la segunda generación de seguidores de la *Nouvelle Cuisine*, sólo hay cocineros americanos, sin citar a aquellos que proceden de Francia (Jean-George Vongerichten, etc.). Por primera vez, existe una alta cocina hecha por cocineros norteamericanos.

6. Entre los padres de la *Nouvelle Cuisine*, Michel Guérard fue el último en conseguir las tres estrellas de la guía Michelin (en 1977, 12 años después que Paul Bocuse).

7. El primer tres estrellas fuera de Francia fue Villa Lorraine (Marcel Kreusch) en Bélgica, en 1972.

8. André y Claude Terrail, René Lasserre, Marcel Kreusch, Jean Claude Vrinat y Jesús Oyarbide, entre otros, son restauradores, no cocineros, un micromundo en la alta cocina.

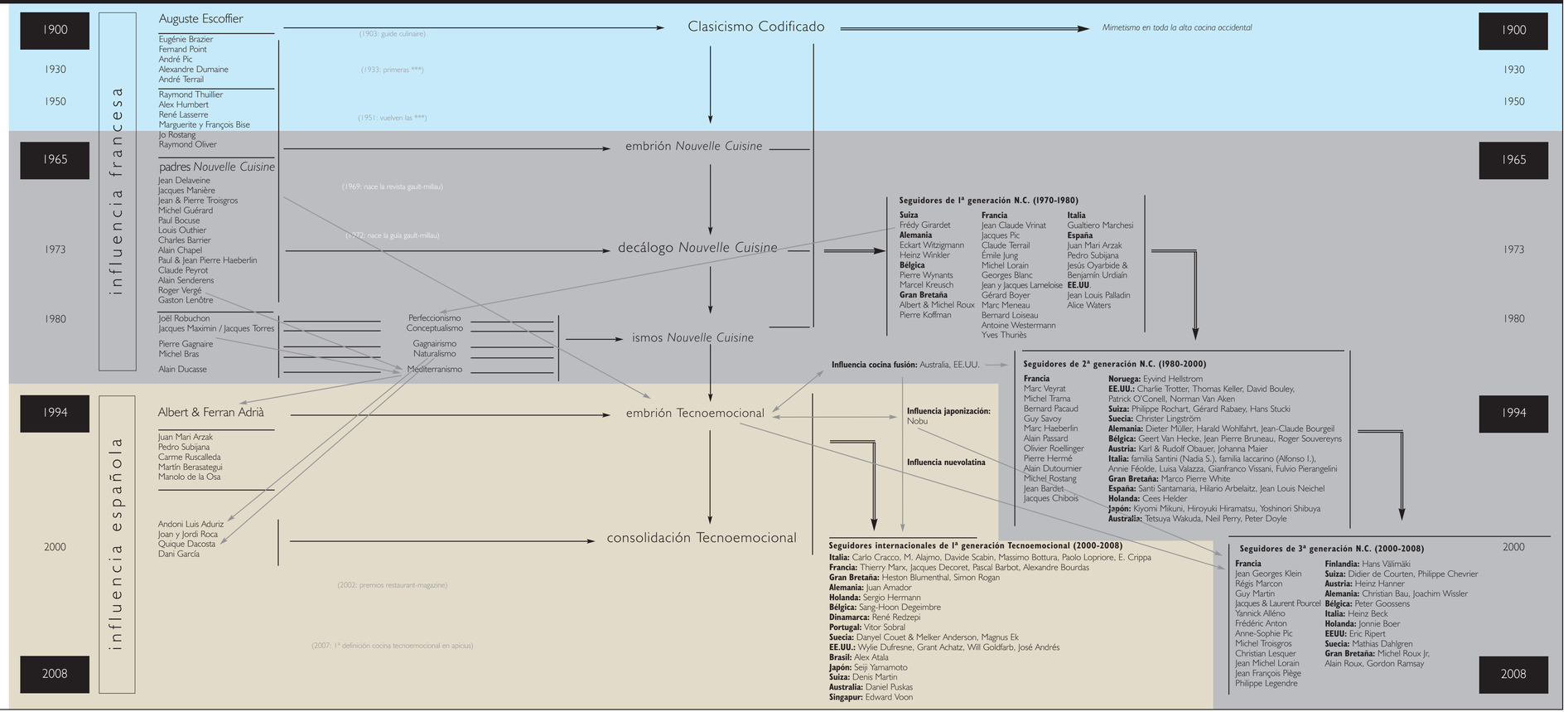
9. Apuntar la extraordinaria vigencia de Juan Mari Arzak y de Pedro Subijana, los únicos que están citados en la *Nouvelle Cuisine* y en la cocina tecnoemocional.

10. El cuadro sólo se refiere a Occidente. Oriente es un territorio vasto y complejo aunque se destaca a Kiyoki Mikuni, Hiroyuki Hiramatsu, Tetsuya Wakuda, Nobu y Seiji Yamamoto. Tetsuya Wakuda es un caso atípico, una mezcla de cocina japonesa/francesa. No siendo estrictamente alta cocina, el trabajo de Nobu influye en ésta.

11. Michel Bras, Pierre Gagnaire y Marc Veyrat conectan la *Nouvelle Cuisine* con la cocina tecnoemocional. Algunos seguidores de la *Nouvelle Cuisine* podrían tener un pie en la cocina tecnoemocional.

12. Los cocineros que aparecen en el apartado *Nouvelle Cuisine* e Ismos tienen tres estrellas en la guía Michelin (con alguna excepción). Se entiende que esas tres estrellas reconocen a un chef influyente en su ámbito geográfico. Aunque discutida, la Michelin siguen siendo el único referente mundial, cuyos iconos reconoce desde un pekinés a un cocinero austriaco. En ese sentido, el apartado tecnoemocional está más "abierto" porque se trata de un *work in progress*.

13. Los premios de la revista británica *Restaurant* alcanzan su madurez en el 2006, cuando un jurado formado por casi 600 especialistas de todo el mundo elige los mejores restaurantes, siendo el primer contrapunto importante después de la *Gault-Millau*.

14. España no aparece en la casilla de la tercera generación de seguidores de la *Nouvelle Cuisine*. Los nuevos cocineros están en la órbita tecnoemocional.

Clasicismo Codificado | *Nouvelle Cuisine* | Tecnoemocional