

DE NORMANDÍA A GIBRALTAR

VERANO ATLÁNTICO

En sus fondos permanecen sin descubrir los restos de la fabulosa Atlántida, una civilización paradisíaca que ha llenado durante siglos la imaginación de los artistas. Pero nos queda el recuerdo de aquel paraíso perdido. Desde Normandía a Gibraltar los viajeros recorren una geografía luminosa, una despensa gastronómica digna del Edén y unos viñedos que ofrecen los mejores blancos del mundo. Un mar que siempre cumple sus promesas.



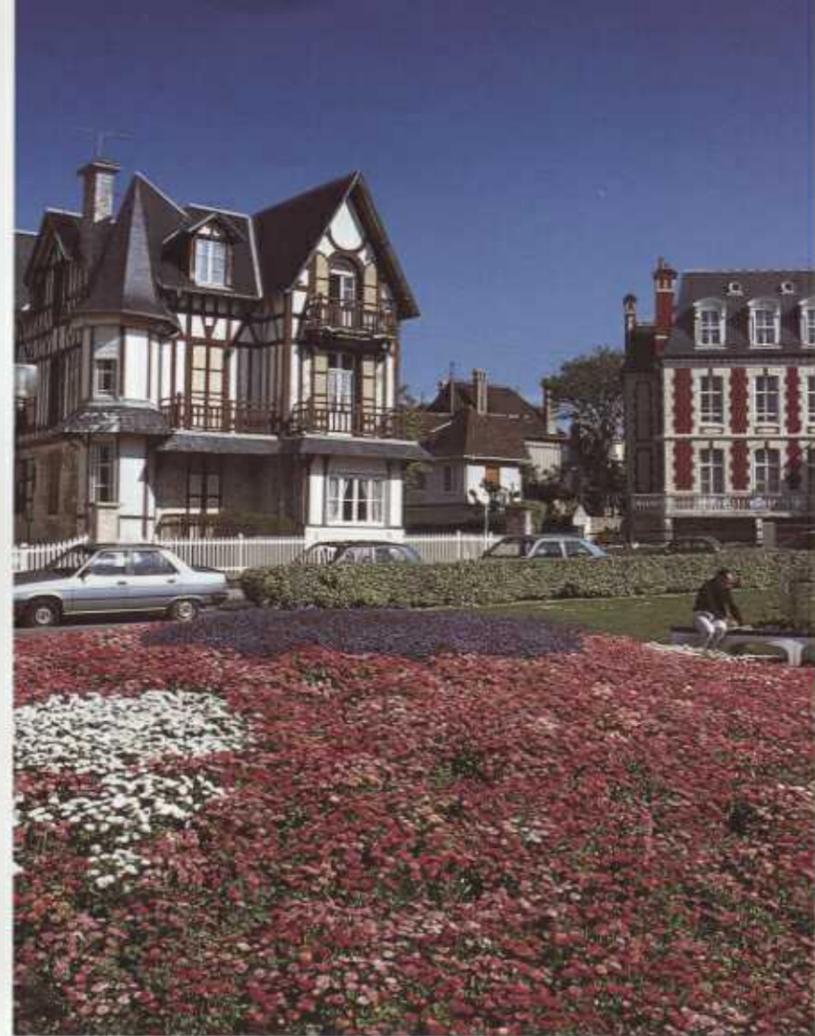


En los mercados al aire libre aparece todo el largo catálogo de los productos de la tierra. El conjunto de puestos ambulantes conforma un tapiz multicolor en el que se dan la mano la calidad y la cantidad.

Esos cielos cambiantes de Normandía, que tanto fascinaron —que siguen fascinando— a los pintores y a quienes no pintamos nada. Courbet, Boudin, Marquet, Sisley, Pissarro, Manet y Monet, por poner algunos nombres junto a otros, pintaron la luz de aquí. Pintaron Etré-tat, la catedral de Rouen, Honfleur, el puerto de El Havre antes de que la guerra lo destruyese, las ninfas del estanque de Giverny. También Flaubert y Maupasant pintaron, a pluma, otros colores de la región: ajustaron los tonos y los viraron al gris de lo cotidiano y entonces se les acusó de

imaginación novelesca.

Proust, ecléctico, hizo un puré con su soberbia batidora. Un puré gigantesco en el que utilizó como ingredientes el azul y esmeralda del mar de Balbec (léase **Cabourg**), el verde tierno de los prados del interior, el blanco de los espinos y un rojo desvaído no se sabe muy bien si de viejos cortinajes o de corazones que ocultaban con elegancia los latidos de su bomba hidráulica. Un plato barroco como esa receta que se llama «a la normanda» y que parece que fue concebido por un *chef*



Quesos, sidra y calvados DELICIAS NORMANDAS

El camembert no es un queso cuyo origen se pierda en la noche de los tiempos. Nació durante la Revolución Francesa y lo inventó cierta Marie Harel (que tiene su monumento: mejor la estatua de un quesero que de un general), que deseaba sorprender a un clérigo que se había refugiado en su casa huyendo de los jacobinos. Es un queso de pasta blanda, de un amarillo claro y con la corteza enmohecida con un peculiar color blanco que se vuelve levemente naranja. Es suave a la boca y no debe chorrear, sino que tiene que mantener una tenue firmeza. Tampoco habla bien del camembert cuando el centro del queso se vuelve seco, como yeso. El camembert es tan delicado que puede tomarse a cualquier hora. No fatiga el paladar.

Hay otros quesos, no tan célebres fuera de Francia, en Normandía. El livarot, por ejemplo, es de origen antiquísimo. También está elaborado con leche de vaca,

como el camembert, pero sufre un afinado de tres o cuatro meses en cava húmeda. Es más complejo a la boca y su corteza posee un color pardo rojizo. Se elabora con leche cruda y debe poseer una pasta fina y elástica, de textura uniforme y sin ojos. Su olor tiene que ser fuerte, aunque no en exceso, y su sabor, ni amargo ni picante.

Otro de los grandes quesos normandos es el Pont-l'Évêque, que es cuadrado, y no redondo como los anteriores. Tal vez es el más antiguo de la zona y ya se cita en textos medievales. Elaborado con leche de vaca, su corteza es de color anaranjado y su sabor profundo, redondo. Posee un perfume también intenso, a campo, a ganado. Y se sirve al final de las comidas con un vino tinto poderoso. Desde el punto de vista gastronómico es tal vez el más interesante de los quesos de la región.

Si la sidra normanda atraviesa un momento difícil y los chefs y críticos se es-

fuerzan en encontrarle un lugar gastronómico, no puede decirse lo mismo del calvados, ese destilado de manzana que se ha convertido en universal. Se trata de un aguardiente de alta graduación y origen antiquísimo, que se elabora a partir de sidras de más de un año. Su producción y comercialización están sometidas a rigurosas regulaciones. Se envejece en barricas de roble y la etiqueta expresa, mediante claves, su edad. Acostumbra a tomarse como digestivo, después de las comidas, aunque también para romper el ritmo de servicio de los platos, a modo de sorbete: es lo que se llama «le trou normand» (el agujero normando). También es muy popular el «café-calva», lo que nosotros denominaríamos el carajillo de calvados. A veces consiste en verter el aguardiente en la taza que aún conserva el calor del café recién bebido. Los grandes calvados son alcoholes serios, complejos y poderosos que conviene degustar sin mediaciones.

LA COSTA DE NORMANDÍA SE HA CONVERTIDO EN UNA LUJOSA EXTENSIÓN DE ELEGANTES VILLAS.



Un turismo de lujo descubrió los encantos de la costa norte francesa y las élites sociales hicieron un mundo a su medida. Las cabañas de Deauville, el Casino, los grandes hoteles.

Bretaña LA GALICIA DEL NORTE

Hay muchos puntos en común entre Bretaña y Galicia. Incluso ese tópico que afirma que una y otra tierra poseen magníficos productos, pero poca cocina. También son adorables las patatas de Bretaña (esos cachelos de Galicia). Pero aquí hay que hablar del mar. En Bretaña y en Galicia. De bogavantes, centollos y bueyes de mar. De viveros y parques de ostras. De mejilloneras. De navajas, berberechos, almejas y veneras. Bretaña es la inmensa riqueza del mar, que se mantiene a pesar de epidemias y mareas negras. Mercados de Paimpol o de Vannes. Ostras de Bélon, de Cancale o de Morlaix. Mejilloneras de Le-Vivier-sur-Mer, de Saint Briec, de esa maravillosa bahía de Paimpol, de donde salieron durante siglos los pescadores de bacalao que recorrían el mar en un cascarón hasta Terranova. Aún hoy queda su recuerdo en ese puerto y también en Saint Malo. Y, en el laberinto de las carreteras del interior de la región, no es difícil encontrarse con una de esas impolutas camionetas refrigeradas que venden crustáceos, bivalvos y peces. Bretaña come del mar. Y somos injustos al hablar así, porque olvidamos la riqueza de sus ríos, de su tierra bella y rigurosa.

parisino y en el que se permite la crema, la sidra, el calvados, las manzanas, los champiñones, las trufas, los cangrejos de río, los mejillones, las ostras, las gambas..., casi un catálogo de los productos de esta zona deslumbrante, severa en su interior de manzanos y vacas que producen hasta cinco toneladas de leche por cabeza y año; obstinada en su perfil de pueblos en lucha contra el mar, y frívola y mundana en el bordado de buen gusto que la invadió hace siglo y medio: cuando **Deauville, Trouville, Cabourg y Honfleur** sucedieron a **Dieppe**, y el paisaje y la belleza de la región no fue más que un papel pintado al fondo del escenario en que damas y caballeros se representaban a sí mismos.

Ese fin de semana del pasado Pentecostés, en **Saint Michel**, donde Normandía termina y se confunde con la Bretaña, decenas de miles de automóviles, motos y autobuses, habían invadido los «prés salés», o prados salados que se extienden al pie del monasterio y que dan sabor y prestigio a los corderos que pacen en ellos. Era ensordecedor el ruido de cláxones, radios, cassettes y gritos humanos. No hubo manera de entrar en la ciudad amurallada, que había sido tomada al asalto por los consumidores de belleza. Sólo desde lejos, desde los oscuros arenales que la marea baja había dejado al descubierto, pudieron los viajeros consumir su ración de estética —ligeramente más exi-

gente que la de ese proustiano y ávido pueblo—. Era hermosa la tarde gris oscureciéndose en torno a la puntiaguda montaña. A pie de autobús, decenas de portugueses bebían y bailaban. Alguien dirigía su baile tocando al acordeón «Que viva España».

En los muelles de **Cancale**, del otro lado de la bahía, y ya en indiscutible tierra bretona, los turistas tomaban ostras sentados en el espigón del puertecito. Pedían sus correspondientes docenas en el mercadillo de toldos blancos y azules y, allí, a un paso, procedían a la comunión misteriosa con ese bivalvo que parece prometer no sé qué vida después de la vida, ni qué energía cuando sólo quede desconsuelo.

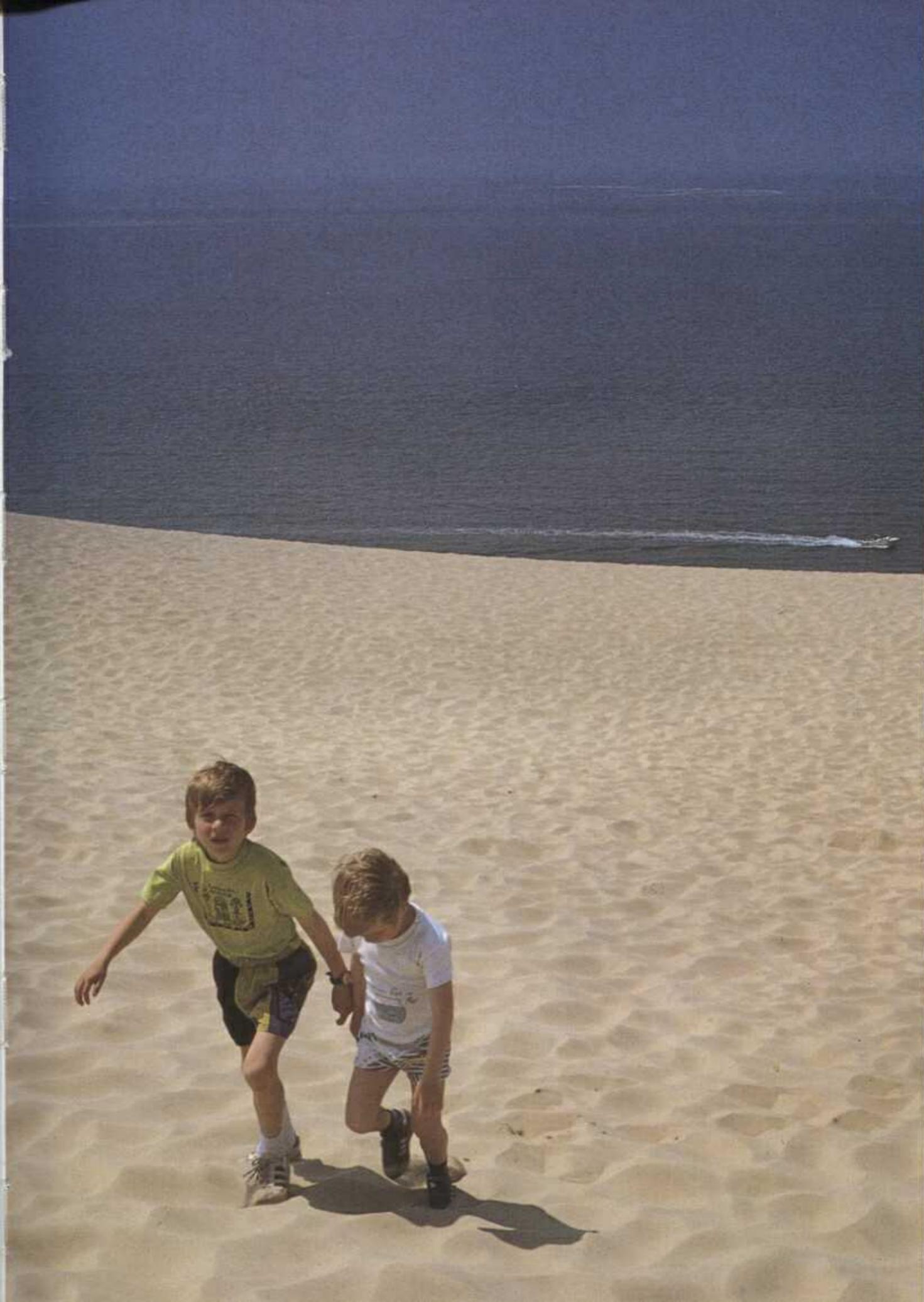
Bretaña aún está más lejos de París y parece que conserva su energía secreta en los recovecos de sus topónimos largos y hermosos y cargados de letras que se nos harían innecesarias si no supiéramos que toman su fuerza de los inmensos megalitos. Bretaña es el Finisterre francés, pero uno intuye que está más cerca que cualquier otra parte del centro del mundo. Es como si aquí la costra de la tierra fuera más delgada y esas piedras verticales y milenarias que dejaron los celtas fueran capaces de romperla y sacaran al exterior la energía electrificante del nife.

Bretaña. Sus orillas perdidas. Sus desolados cabos que el viento azota y en los que anidan pájaros secretos. Sus bahías rotas por islas que son como

«LAS CIUDADES TODAVÍA
CONSERVAN EL DECORADO
QUE FASCINÓ A LOS
PIONEROS EN EL
DESCUBRIMIENTO DE LA
ZONA. LA LUZ, EL MAR,
LOS ACANTILADOS.»



**SISLEY, PISSARRO, COURBET, BOUDIN,
MARQUET, MANET, MONET, SE INSPIRARON EN ESTA LUZ.**





del norte y en las cálidas aguas ecuatoriales, complementan la tradición de cabotaje, y crustáceos y bivalvos han encontrado en las aguas bretonas jardines acuáticos en los que crecer en paz hasta que les llega su hora final. Pescadores de bacalaos, de tropicales atunes y cultivadores de mejillones, ostras, bues de mar y lenguados. En **Plougou**, cerca de **Morlaix**, se encuentra la primera empresa francesa en volumen de comercia-

demos y algunas viejas y aristocráticas mansiones en este suburbio norte de Saint Nazaire, con su centro industrial, su puerto por el que entraron esclavos y especias rumbo a **Nantes**, el gran mercado Loira arriba.

Al sur de **Saint Nazaire**, La Vendée, los gigantescos arenales, las marjales pobladas por aves y peces, y las urbanizaciones y campings que poco a poco van ganando terreno, aunque de una manera bastante más armónica de lo que el viajero español piensa. Kilómetros y kilómetros de solitarias playas y de marismas, fortines abandonados, islas planas, a primera vista desangeladas. Costa húmeda y melancólica, en la que el viajero parece esperar que una presencia extraña y amenazadora rompa un horizonte uniforme. Sólo las agudas torres de los campanarios lo rompen.

Cerca de la **isla de Retz**, en los arenales de **Saint-Jean-des-Monts**, un



grupo de viejas pescadoras recogía navajas. El método, que enseñaron divertidas a los viajeros, consiste en abrir un agujero en la arena cuando la marea está baja. En ese agujero se arroja un poco de sal y, a los pocos momentos, una burbuja de aire anuncia que algo se mueve en su interior: la navaja sale a la superficie como un dedo se escapa por la punta de un guante roto. Las viejas pescadoras agujereaban incansables con sus pequeñas palas la arena, dejándola convertida en una colmena salada. Mostraban orgullosos varios cubos de plástico llenos a rebosar del exquisito molusco.

Tierras blandas de la Vendée y de Charente. Islas que el hombre ha plan-

lización de crustáceos criados en granjas marinas.

Al parecer, no pocos de los bues de mar que comemos en España proceden de estas aguas frías y bellas. Frente a Brest, las **islas Jersey**, donde Victor Hugo escribió, desde el dolor y la tristeza del exilio, uno de los primeros y más bellos reportajes contemporáneos: «Les travailleurs de la mer». Frente a la Pointe de Saint Mathieu, miles de islas cubren el horizonte. **Lorient** sigue siendo importante puerto pesquero y, más abajo, en el fondo del complicado vientre del Golfo de Morbihan, **Vannes** ofrece su ciudad medieval y el canal de su puerto como un coqueto bulevar de agua que llega hasta la puerta de su muralla, presidida por la estatua de San Vicente Ferrer. San Vicente Ferrer predicó en Bretaña con su verbo tronante, murió aquí y ha conseguido que, donde perdió la vida, exista una Plaza Valencia.

Hay que visitar Vannes un sábado por la mañana. Ese día el mar y el campo se encuentran en su mercado callejero y los campesinos bajan sus delicadas patatas, sus quesos, sus olorosas chacinas y sus tortas de centeno y miel. Para numerar los peces que se encuentran sobre los mostradores de este mercado semanal, basta coger una guía de productos del mar y leerla en voz alta. Están todos.

La Baule es una playa que se parece a las que nos hemos ido acostumbrando a ver los españoles. Más elegante. Una concha enorme rodeada por edificios de apartamentos. Edificios mo-

por qué razones, acabó apareciendo luego entre las páginas de un libro que murió sin pena ni gloria.

Los pescadores siguen saliendo al mar, aunque la costa se haya visto un tanto trivializada por la multiplicación de tanto puerto deportivo. ¡Dios mío, cuántos barcos tienen los franceses en Normandía, en Bretaña, en La Rochelle, en Arcachon! A uno no le queda más remedio que dejar de imaginarlos apoyados en las barras de zinc pidiendo un Ricard, un Pastis, un Calva, que diría la Greco. Entretanto, Bretaña sigue siendo la mayor culpable de que en París y en provincias se coma pescado. Nuevas pescas de altura, en los lejanos mares

Los mejores frutos del mar y los mejores frutos de la tierra. Un paraíso gastronómico se ofrece a los viajeros a todo lo largo del Atlántico francés.



KILÓMETROS Y KILÓMETROS DE SOLITARIAS PLAYAS Y MARISMAS. COSTA HÚMEDA Y MELANCÓLICA.



tado de temibles presidios y fortalezas y de dulces ostras. Desde **La Rochelle** un barco lleva a los visitantes hasta la cercanísima **isla de Ré**. La Rochelle es ciudad de piedra. De sólidas casas y poderosos torreones, que cierran la bocana del puerto. Plaza fuerte del cardenal Richelieu y lugar de veraneo cotizado. En verano, entre los caserones, se alargan las interminables colas de automóviles.

Los viajeros llegaron a La Rochelle uno de los primeros días de sol de la temporada. Un guiño que hizo el verano antes de llegar. Sobre los muelles del viejo y precioso puerto, se extendían las mesas de las terrazas, y en los callejones los comerciantes sacaban a la calle sus mostradores de libros, de ropa, de frutas y verduras. Fue una suerte ver esos momentos esperanzados de La Rochelle, cuando la ciudad lo pone todo a punto para la temporada y mira a los próximos días con optimismo y los camareiros aún tienen el rostro y las chaquetillas impecables y el buen humor les hacer ser generosos a la hora de servir las copas con unas gotas de más.

Rochefort es un puerto que se ha quedado sin mar, por culpa de los devaneos de un río caprichoso que cambió su curso. En Oleron y Marennes duermen millones de ostras. Las ostras de Marennes son fáciles de reconocer en el mercado. Se afinan en unos estanques en los que su carne toma un color azulado, gracias a la acción de un alga pigmentadora y autóctona: la marenina. Las ostras de **Marennes** tienen irisaciones de joya.

Desde **Royan**, en la desembocadura de la Gironda, apenas se ve la otra orilla de este río oceánico. Esa otra orilla es la punta de flecha del **Médoc** y el paisaje se convierte en un jardín de viñas y palacios que son bodegas. **Margaux, Pauillac, Saint Estèphe** traen recuerdos de vinos incomparables que, como las ostras de Marennes, tienen brillos de joya y, además, lo son, tanto por su valor como por su precio. Más allá de la hermosa ciudad de piedra, a espaldas de **Burdeos, Saint Emilion**, no se sabe por qué, es más cálida, más mediterránea. **Graves** y **Sauternes** dan a la

zona la indiscutible elegancia de sus blancos.

Burdeos es una ciudad que parece sacada de un tratado de arquitectura. Casas de piedra, frontones, columnas, molduras... Es ciudad que no conviene saltarse, aunque esta vez los viajeros se la saltaran por imperativos de guiño. Merecen la pena sus elegantess casas de antiguos ricos comerciantes, su arquitectura pública, sus museos, sus tiendas de vinos, sus calles comerciales. Burdeos es un tratado de arquitectura que el vino hizo posible.

Al sur de la ciudad se extiende durante kilómetros y kilómetros el bosque de Las Landas, una inmensa muralla



Las playas del país vasco francés dieron alojamiento a una aristocracia encarnada por Eugenia de Montijo.

LAS LANDAS SON BELLAS Y MONÓTONAS COMO UN MATRIMONIO QUE DURA CINCUENTA AÑOS.



Una inmensa franja de playas bordean el Atlántico desde Normandía a Biarritz. Un mar abierto donde todas las aventuras son posibles. Placeres para el verano.

SUBLIMES BLANCOS DE BURDEOS

Los blancos bordeleses viven escondidos detrás del gigantesco prestigio de los tintos de la zona. Existen sólo para los iniciados, que hace ya siglos que los descubrieron. Vinos de Sauternes y Barsac. Vinos de Graves. Vinos que rozan lo sublime.

Hay otros más ligeros. Más intrascendentes. Entre deux-mers es una denominación en la que se encuentran blancos de sauvignon, agradables, interesantes: un buen aperitivo para cualquier momento del día. Un buen acompañamiento para platos de pesca, de frutos del mar. Aquí son poco conocidos.

Aunque tampoco lo sean los soberbios blancos de Graves, esa región a espaldas de la ciudad de Burdeos, formada por piedras que el río se trajo del Pirineo. Y los blancos de Graves sí que es obligatorio conocerlos. En ellos, el vino alcanza toda la profundidad, el misterio. Graves —que incluye la denominación comunal de Pessac-Léognan— ofrece sus blancos criados en madera, secos, almendrados, de una complejidad y redondez que los convierte en únicos. Vinos serios, jansenistas, que vale la pena descifrar.

Sauternes y Barsac son otra cosa. Se podría hablar de vinos suntuosos. Elaborados con granos de sémillon atacados por la botrytis cinerea o podredumbre noble, estos vinos licorosos, glicéricos, untuosos, parecen inventados para que los tome un dios.



protectora que crece sobre las interminables dunas atlánticas. Al parecer, su presencia es necesaria para el equilibrio del viñedo bordelés. El gran incendio que sufrieron las Landas hace décadas trajo como consecuencia una sucesión de heladas y malas cosechas. El bassin de Arcachon rompe Las Landas con una mancha azul y los turistas trepan por la gigantesca duna de Pyla. Una duna de más de cien metros de altura y varios kilómetros de extensión desde la que se contempla un panorama sobrecogedor. «On a vu des choses, mais pas comme cela», les comentó a los viajeros a pie de duna un viejo jubilado

mientras se quitaba la arena de las botas.

También rompen Las Landas los tiros de los cazadores. Ecologistas y cazadores se peleaban a huevo limpio, los días en que los viajeros efectuaron su viaje, por culpa de la caza de la torcaz. Pinos y más pinos, granjas en las que se ceban patos y ocas para extraer ese otro tesoro que es el foie gras, villas junto a las interminables playas de arena. Las Landas son bellas y monótonas como un matrimonio que dura cincuenta años.

En Biarritz, como en Deauville, se asomó la frivolidad a la costa hace siglo y medio. Eugenia de Montijo buscó el sol en su concha dorada y la imitaron luego condes rusos y duquesas que abandonaron Moscú con algo más que lo puesto. El País Vasco se adivina en los nombres de los pueblos y en la peculiar construcción de las casas. La flota de San Juan de Luz pesca todo lo que ha dejado de

pescar la de Fuenterrabía, y el aire, sin ninguna razón geográfica concreta, huele a frontera, a paso de contrabandistas y a cargamento insólito. «Por aquí —se refería a Vera de Bidasoa— hemos pasado de todo: hombres, puntillas y bordados, motores»: se lo contó a uno de los viajeros, hace varios años, un viejo contrabandista jubilado que ya sólo se dedicaba a colarle un día tras otro de vida a su vigilante muerte.

Francia termina en mitad de una bahía, en Hendaya. Del otro lado están Irún y Fuenterrabía y, borrosos, en algún lugar de la memoria, el recuerdo de un

ir y venir aciago en la infancia de un maestro que le hablaba a uno de los viajeros de esa guerra que pasó hace tantos años que ya empiezan a parecer siglos. Algún día, sus recuerdos vendrán en las guías de viajes como todo lo que aquí se ha escrito: incidentes sin importancia al borde de un mar eterno que golpea la costa en cada temporal y que se aparta dócil y temeroso cuando baja la marea. En esas leves perturbaciones que modifican y dan sentido al espectáculo de un paisaje espléndido, en la ligereza de lo invisible, cobran valor el viaje y la vida.



idad admirable. Las gigantes cas ostras de Cancale dan comienzo a una verdadera exhibición de cocina del mar, elaborada con sutileza, manteniendo toda la frescura de peces y crustáceos, y dándoles toques insólitos. Trabaja también en la cocina del cordero de «prados salados», corderos que se llaman así porque pastan en la hierba que el agua salada cubre a cada marea. Lugar de visita obligatoria. Dos estrellas Michelin y 19 sobre 20 en Gault Millau. Rumbo al sur, hay buenos restaurantes en cada rincón de la costa. En Saint Malo (Robert Abraham y el delicado Saint Placide), en Paimpol (Le Relais des Pins: hotel con espléndido jardín hasta el mar y magnífico restaurante. También cuenta con un gran parque, buenas instalaciones hoteleras y restaurante el Château de Coatguelen), en Brest (Le Frère Jacques), en Audierne (Le Goyen es uno de los más sorprendentes hoteles con restaurante de toda Francia. Cocina extraordinaria), Sainte-Anne-la-Palud (La Plage: Hotel con magnífico restaurante en uno de los lugares en los que el mar se presenta con toda su grandeza), Bénodet (Ferme du Letty), Concarneau (La Residence des Iles y su restaurante Le Galion). En Hennebont se encuentra otro de los mitos de la gastronomía francesa, y que cuenta con un complejo de adelgazamiento y relajación, además del ho-

tel. Se trata del CHÂTEAU DE LOCQUÉNOLE (a 5 kilómetros por la D-781. Rue de Port-Louis. Tel.: 97 76 29 04). Una impresionante vista complementa la cocina de este restaurante, que no duda en elevar a los más altos niveles algunas especies de pescados azules (caballa, sardina) y que utiliza con elegancia la tradición especiera de la costa bretona. Vannes ofrece la sorpresa de LE RICHEMONT (Regis Mahé. Pl. de La Gare. Tel.: 97 42 61 41). Pocas veces el paladar ha sido tan exquisitamente recompensado. Mahé es un auténtico maestro en la sobriedad de sus platos, llenos, sin embargo, de matices y de sutilezas. Un perfume de especias y una delicada sensibilidad en el punto de cocción preside toda la actividad de esta cocina magistral, que convierte cada plato en una fuente de nostalgia.

También es obligada la visita a Questembert, donde el Restaurante de GEORGES PAINÉAU y su hotel LE BRETAGNE, merecen una jornada. Su tarta de ostras cambia el concepto de quienes piensan que el mejor destino de este bivalvo es ser consumido crudo. Triunfa también la suavidad en platos como el rodaballo al vapor de Muscadet o la lubina al coulis de berros. Dieciocho sobre veinte en Gault Millau y dos estrellas Michelin. La Roche Bernard cuenta con un magnífico restaurante: AUBERGE BRETONNE (2, Pl. Du Guesclin. Tel.:

90 90 60 28). Su cocinero, Jacques Thorel, ha sido premiado con tres tocas y 17 sobre 20 por Gault Millau y con una estrella Michelin. Está considerado como uno de los más valientes impulsores del movimiento de la nueva cocina bretona. El recorrido por los restaurantes bretones puede concluir en la playa de La Baule. En el lujoso comedor del hotel Castel Marie-Louise, en la explanada del casino.

Vendée y Charente Maritime

- **Visitar:** Sus espectaculares playas, las islas cercanas, los fuertes solitarios de su costa, la vieja ciudad de Rochefort, la Rochelle, los parques de ostras de Marennes, Oléron y la isla de Ré.
- **Hospedarse:** Magnífica red de hoteles de todas las categorías y de campings.
- **Comer:** En *Les sables d'Olonne*: Beau Rivage. 40 promenade G. Clemenceau. Tel.: 51 32 01 31. Considerado co-

mo uno de los mejores restaurantes de La Vendée, que no es tan rica en cocinas como la Bretaña. Cocina sólida.

En La Rochelle abundan los restaurantes sobre el puerto y en las cercanas callejuelas. Tal vez, quien mejor y más cuidadosamente prepara el pescado es Serge, 46, Cours des Dames. Tel.: 46 41 18 80. Lugar agradable, con bellas vistas sobre los torreones del puerto y servicio en la terraza. Las cocciones son admirables, con un punto delicadísimo. El más famoso y prestigiado restaurante de La Rochelle es, sin embargo, RICHARD COUTANCEAU. Plage de la Concurrency. Tel.: 46 41 48 19. Situado en un lugar espléndido desde el que se divisan las torres de la ciudad y las cercanas islas, Coutanceau ha sido calificado con tres tocas y 17 sobre 20 por Gault Millau y con dos estrellas Michelin. Se trata de una cocina sobre todo marinera, en la que pesa menos el atrevimiento en la concepción de los platos que la enorme capacidad de su chef para ofre-



Ostras de Cancale, de Paimpol, de Marennes-Oléron, de Arcachon. Su acompañante es el muscadet, el vino nórdico. Son vinos magníficos para acompañar peces y crustáceos.



GRAVES Y SAUTERNES DAN A LA ZONA LA ELEGANCIA DE SUS BLANCOS.

cer impecablemente la cocina de siempre.

En *Marennés*, en plena zona productora de ostras, Les Claires es un hotel con buen restaurante en el que se ofrecen estos deliciosos bivalvos en toda su frescura.

Burdeos cuenta con una buena colección de estupendos restaurantes. Jean Ramet, Le Vieux Bordeaux o Le Rouzic son algunos de los más



tocados y estrellados de la ciudad del vino. Hay acuerdo generalizado en que AMAT (Saint James), en la Plaza C. Hosteins del cercano Bouliac, telf.: 50 20 52 19, es el mejor de la ciudad. Para empezar, el panorama que se divisa desde el local, con el río y la ciudad al fondo, resulta magnífico. Una cocina renovadora, tocada por los perfumes del sur y en la que aparece lo tradicional —el sábaló a la bordelesa— junto a lo cuidadosamente atrevido. Además, como no podía ser menos, la carta de vinos es extraordinaria. Gault Millau le ha concedido este año su cuarta toca, premio celebradísimo en Francia, y le ha otorgado una calificación de 19 sobre 20. Cuenta con habitaciones en un pabellón llamado Les Jardins de Hauterive.

En las Landas, *Gujan-Mestras* cuenta con La Guérinière, que es hotel con buen res-

taurante. En *Arcachon* hay numerosos hoteles y restaurantes, ninguno de ellos especialmente destacable, aunque, sobre todo fuera de temporada, pueden comerse buenas ostras y pescados en sitios como L'Ombrière o Le Patio. En *Mimizan*, Au bon Coin du Lac es un lujoso hotel con buen restaurante. Estilo un poco pretencioso.

Al sur, y ya en el límite con España, es estupendo el Relais de la Poste, de *Magesc*, que cuenta con habitaciones y parque en el bosque de Las Landas y con altísima cocina muy estrellada y tocada. En la estación balnearia de *Biarritz* hay hoteles con soberbios restaurantes como Le Palais, con su comedor Le Grand Siècle, o el Miramar, con su Relais Miramar, donde el lujo hostelero tiene cocinas a su nivel. Extraordinarias. El tradicional Café de París, de Pierre Laporte, recupera parte de su perdido prestigio. En *Bidart*, Les Frères Ibarboure ofrecen un lugar espléndido y una cocina deslumbrante. Y hacia el interior, ya saben ustedes, *Ainoba* (Ithurria), *Saint Jean Pied de Port* (Arrambide), *Eugénie-les-bains* (Guérard), *Grénade-sur-l'Adour* (Oudill). Y más.

«PORQUE FRANCIA,

SE QUIERA O NO,

ES MUCHA MESA.»



BRETAÑA (Francia)

Conchas de peregrino al modo de Nantes

Ingredientes para 10 raciones: 16 ó 18 unidades de conchas de peregrino (vieiras). Media botella de vino blanco (Muscadet). Dos unidades de cebollas. Un diente de ajo. 150 g. de miga de pan rallada. 500 g. de mantequilla. Un ramillete de hierbas aromáticas. Una cucharada de perejil fresco.

Se escogen unas hermosas vieiras que se despojan de sus valvas y se extrae la bolsa negruzca que tienen.

Se preparan dos recipientes, en uno de ellos, se colocan los núcleos blancos que forman su cuerpo y las lengüetas rojas que se han separado de las conchas; en el otro, se ponen las barbas oscuras, que se lavan repetidas veces, estrujándolas bien para que expulsen el agua que contienen y se pican muy fino.

Mientras tanto, aparte, en una sartén, se rehogan lentamente las cebollas picadas, en un tercio de la mantequilla que se ha preparado.

Cuando la cebolla esté blanda, se le agrega el picadillo que se preparó con las barbas, mezclándolo con ayuda de una espátula de

madera. Se deja cocer durante una media hora larga, sazonándolo con las hierbas aromáticas, el diente de ajo picado y la sal precisa.

Mientras se realiza la cocción, se cortan en filetes las partes blancas que se tienen reservadas y se agregan a la anterior preparación, dejando cocer el conjunto durante 15 minutos a fuego lento.

Pasado este tiempo, se retira del fuego, se añade la miga de pan rallada, otra tercera parte de la mantequilla y una cucharada grande de perejil picado.

Finalmente, se untan con mantequilla las conchas cóncavas que se tendrán reservadas y se llenan hasta los tres cuartos de su capacidad con este preparado, poniendo en cada una un trozo de lengüeta roja, un poquito de miga de pan rallada y distribuyendo el resto de la mantequilla.

Se meten durante 5 minutos en horno fuerte y se sirven en seguida.

LANDAS (Francia)

Higados de pato al modo de Las Landas

Ingredientes por ración: Una pieza de hígado de pato. Un decilitro de vino blanco. Una cucharadita de puré de tomate. Una o dos cucharadas de caldo de huesos. Un racimo de granos de uva.

Se espolvorea el hígado con sal y pimienta molida y se mete sin más preparación en el horno, a fuego suave, colocado en una cazuela que se mantiene tapada. Pasados veinte minutos, se retira casi toda la grasa y se echa un vasito de vino blanco, una o dos cucharadas de puré de tomate, un vasito de agua y una pequeña cucharadita de un caldo de huesos enfriado, que se habrá preparado de antemano.

Se deja cocer a fuego lento durante diez minutos y se adicionan unos granos de uva, bien limpios, dejando que se escalfen durante otros diez minutos.

Se coloca el hígado en un plato y se adorna con las uvas.