



El príncipe hortelano

DESATA LA FIEBRE ORGÁNICA

Está claro: lo *cool* y los pesticidas se llevan a matar. La *religión* bio se ha difundido en occidente como esa panacea que garantiza estar sano y, además, ser guay. Uno de sus abanderados, el excéntrico aristócrata **Louis Albert de Broglie**, nos recibe en exclusiva en su *château* francés, antigua morada de las *favoritas* de los reyes de Francia, de donde salimos en serio peligro de unirnos a su causa.

Escribe: VIS MOLINA Fotos: ALEXANDRE BAILHACHE

El TGV atraviesa el norte de Francia como una exhalación, entre árboles vestidos de otoño, estanques con cisnes y ríos caudalosos. El Valle del Loira, la región francesa donde está situado el Château de la Bourdaisière, ha sido desde siempre una zona privilegiada. Me dirijo a mi cita con Louis Albert de Broglie, el excéntrico príncipe que dejó hace veinte años su frenético trabajo de banquero para dedicarse a su pasión: la biocultura, y convertirse así en uno de los pioneros en abanderar la alimentación orgánica y la vida sostenible y saludable.

En el camino voy pensando en el empuje de este movimiento que está transformando nuestros hábitos alimenticios. En Francia, por ejemplo, según la Agence Bio (agencia de certificación de producción ecológica francesa) se experimenta un crecimiento sostenido (9 por ciento en 2013) de la demanda de productos de la agricultura ecológica (sin tener en cuenta la restauración colectiva), y alcanza hoy una cifra de negocio de 4.380 millones de euros (frente a 2.100 millones en 2007). El sector es especialmente boyante en lo que se refiere a los productos frescos, que repre-

sentan más de la mitad de sus ventas. Los huevos y la leche (11 por ciento del total) encabezan la lista, copando el 15 por ciento del valor. Por otra parte, alrededor del 6 por ciento de las frutas y verduras consumidas hoy en el mercado local (sin contar cítricos y bananas) son bio. El vino, cuyas ventas han aumentado un 56 por ciento entre 2010 y 2013, es la referencia de mayor crecimiento, seguido de productos comestibles y otras bebidas (36 por ciento), y los platos preparados y congelados (34 por ciento). En otros países europeos el movimiento orgánico arranca con



Louis Albert de Broglie
en su inmensa huerta
con ropa y complementos
de *Le Prince Jardinier*,
la línea que él diseña.
En la otra página, su
castillo de la Bourdaisière.



“DE BANQUERO PASÉ A CULTIVAR TOMATES. Al principio me tomaron por loco. Ahora cultivo 657 variedades diferentes: rosas, violetas y hasta ¡blancos! Diminutos o enormes”



El huerto mide una hectárea y es supervisado por el príncipe con su jardinero. Al fondo, el jardín de dalias.



Las ovejas de este paraíso bio.



El gabinete de curiosidades del castillo, con un pavo real disecado en primer término.

idéntico empuje. Aunque en nuestro país la fiebre vaya a un ritmo algo más lento, hasta hace muy poco el 35 por ciento de los alimentos ecológicos que consumen los europeos se produce en España. Nos encontramos al principio de la tabla a la hora de cultivar, pero a la cola en cuanto a consumirlos. Por lo visto, los que más compran este tipo de alimentos son los alemanes y los suizos.

EL PARQUE FELIZ

Llegamos al castillo, una imponente mole en piedra gris con cúpulas de pizarra. El edificio, del siglo XIII, está rodeado por un espléndido parque de 55 hectáreas, rediseñado en 2010 por el célebre paisajista francés Louis Bénech y poblado por castaños, tilos, cedros y secuoyas de espectacular altura. Estamos en casa de un aristócrata descendiente de varios ministros de los reyes Luis XIV y Luis XV, otros tantos mariscales, un Premio Nobel de Física (el príncipe Louis Victor de Broglie), una intelectual de pedigrí (Madame de Staël, la laureada escritora francesa del siglo XVIII) y hasta un ministro de Asuntos Exteriores, su padre, que lo fue durante el mandato de Valéry Giscard d'Estaing.

Por fin el príncipe llega al salón. ¿Algunos datos que le sitúan? Por sus venas corre sangre normanda, acaba de llegar a la cincuenta y abandonó su carrera en finanzas para cultivar tomates y, de paso, construir un pequeño imperio del desarrollo sostenible hace 20 años: "Todo empezó cuando yo tenía 29 años y llevaba ya siete trabajando en banca. Me llamó mi hermano para avisarme de que había encontrado esta propiedad en venta. Llevaba años abandonada, las corrientes de aire agitaban puertas y ventanas cómo si se tratara de un barco sacudido por una tormenta, y el jardín estaba descuidado. El lugar tenía magia. Investigamos y la historia también nos cautivó: durante varios siglos fue residencia de las amantes de los Reyes de Francia, de modo que aquí vivió Marie Gaudin, favorita de Francisco I, y Gabrielle D'Estrées, amante de Enrique IV. Decidimos comprarlo, restaurarlo y convertirlo en un hotel de lujo. Más tarde le compré su parte a mi hermano".

Pero lo que de verdad le enamoró fue el huerto...

Sí, a pesar de estar en muy mal estado ví que tenía posibilidades porque medía una hectárea y estaba muy bien orientado. Me atrae estar cerca de la naturaleza, pero de manera respetuosa y



Laurence, la cocinera del castillo, es una experta en cocina biosaludable.

MUY PERSONAL

Más que tomates

Pero no sólo de este fruto ecológico vive el príncipe De Broglie. En 2001, ante el incesante rumor de que *Deyrolle*, la tienda de entomología, taxidermia y otras mil curiosidades más iba a desaparecer, decidió adquirirla. En ella se vende la línea de ropa, muebles y complementos para el jardín que el propio De Broglie ha diseñado y que lleva como nombre el apodo con que sus amigos lo bautizaron: *Le Prince Jardinier*.

Además, tiene entre manos un proyecto muy ambicioso: la implantación en el *château* de un modelo de microgranja con sistema de permacultura, que permite cultivar mucho en una pequeña superficie, con ecosistemas autofértiles. "Está comprobado que es mejor cultivar un huerto en el que se mezclen variedades de hortalizas, frutas y legumbres que por separado, los parásitos tienen más dificultades en dañar los cultivos".



atenta. Mi familia tiene propiedades en Normandía, dónde pasé gran parte de mi infancia, y de niño ya me divertía ayudar a los jardineros que trabajaban en casa. Recogía con ellos los productos de la huerta. Me maravillaba ver que aquellas hojas de colores que estaban en la tierra iban a inundar mi plato de sabores y olores al cabo de un rato. Siempre me he debatido entre la admiración por la naturaleza salvaje y la pasión por transformarla a pequeña escala, cuidándola y mimándola para vivir de ella, con ella y junto a ella. Y el arte de la jardinería es hoy una de mis grandes pasiones. Ser testigo de cómo el gran Bénéch transformaba este parque fue un privilegio.

¿Por qué eligió empezar su negocio orgánico con tomates?

Siempre me ha gustado la alimentación mediterránea y lo más natural posible, de modo que recuperé el huerto y empecé a plantar tomates. Además me atraen los frutos que puedes coger directamente de la mata o del árbol para comerlos. Al principio me tomaban por loco. Empecé con pocos: 20, 30, 50. Luego la cosa fue creciendo y ahora tenemos 657 variedades en lo que hemos

llamado el *Conservatorio de Tomates*, que cultivamos con gran cariño y siguiendo rigurosamente los principios de la agricultura biológica. Rescaté especies antiguas, estuve rastreando colecciones ancestrales que existían por el mundo entero y contacté con especialistas de los que he aprendido muchísimo. En esta última temporada hemos cosechado 4 toneladas de riquísimos tomates, de las que no exportamos nada.

Y estos frutos le han dado buenas sorpresas...

Creía que todos eran rojos, del mismo tamaño y parecido sabor.

¿Llegaremos a tener un AGRICULTOR DE CABECERA que lleve tu cesta de alimentos a casa? En Francia se está convirtiendo en ¡lo normal!

Y resulta que no. Hay algunos diminutos y otros enormes, y pueden ser blancos, violetas, verdes, amarillos, naranjas, rosados, marrones, estriados ...

LOS ESPAÑOLES PRIMERO

La carrera de nuestro elegante horticultor ha ido paralela a la fiebre bio que sacude Francia. En esta porción de tiempo los supermercados han adoptado esta nueva tendencia. En el país vecino un 40 por ciento de estos productos se vende en supermercados, otro 40 por ciento en



El salón del castillo, presidido por una inmensa chimenea de piedra.

negocios especializados y un 20 por ciento por venta directa. Existe una idea generalizada de que son más caros. Y es cierto, pero sobre todo en los supermercados, donde los precios a veces se duplican en comparación con un mismo producto sin la certificación AB. Quizá por ello la actitud bio es sinónimo de esnobismo y va asociada a una tendencia crítica y exigente en lo que respecta al consumo. La actitud ecológica en París se extiende a lavanderías, restaurantes y hasta a los servicios de entrega a domicilio, que utilizan bicicletas para desplazarse. Incluso muchos franceses optan por asociarse con un campesino: le pagan por adelantado y reciben, cada semana, una cesta con la producción de su huerto. Las directrices nutricionales del Dr. Hiromi Shinya, referencia mundial en cirugía colonoscópica y autor de *La enzima prodigiosa*, han calado muy fuerte entre la población francesa y su discurso acerca de que lo que es bueno para los intestinos (básicamente una

dieta rica en vegetales y cereales integrales) también lo es para el cerebro, se ha convertido en el credo de todo ciudadano francés con una mínima preocupación por la salud nutricional.

Pero la cosa no acaba aquí. Hace tan sólo dos años las principales organizaciones ecologistas, agrarias y sociales francesas se unieron en la campaña *J'aime le bio* para lograr una superficie de cultivo ecológico de un 20 por ciento en 2020. El objetivo era promover la agricultura orgánica y contrarrestar el peso de los poderosos *lobbies* de la industria agraria convencional. Según la Agence

Bio la superficie agraria francesa dedicada a este tipo de agricultura es sólo de un 4 por ciento (chocante teniendo en cuenta que Francia es un país de tradición agrícola), que sólo alcanza el 6 por ciento en Languedoc-Roussillon.

Todo lo contrario que España: el número de productores en 2012 era de 30.462, una enorme diferencia respecto a 1991, cuando sólo 346 se dedicaban a esta actividad. Si hablamos de hectáreas, el número varía de 4.235 en 1991 a 1.756.548 en 2012. Somos el primer país de la UE dedicado a esta actividad y ¡el sexto del mundo!

... Y ¡el sexto del mundo!

... Y SU BUROCRACIA

La reglamentación para ser un buen agricultor eco está sometida a un montón de condicionantes como los tratamientos del suelo que deben respetar su vida y fertilidad natural, semillas y materiales de reproducción vegetativa... Y nuestro príncipe, ¿cómo lo hace?: "Utilizando recursos renovables y el reciclado en la medida en que restituimos al suelo los nutrientes presentes en los productos residuales. Respetamos los propios mecanismos de la naturaleza para el control de las plagas y enfermedades, y evitamos el uso de plaguicidas, herbicidas, pesticidas, abonos químicos y demás, así como la manipulación genética. Y cultivo también hortalizas, verduras, frutas y cientos de plantas medicinales de India y Asia".

¿Cuál es su tomate favorito?

¡Muchos! Adoro el Verna Orange, el Gros Portugués y el Black Cherry. Me gusta tomarlos de cualquier forma, solos, con aceite de

oliva y cristales de sal por encima. O sobre un buen trozo de pan tostado. Hay tantas formas deliciosas de tomarlos ...

¿Es muy versátil?

Sí, tenemos el Lenny and Gracie que puede pesar hasta 800 gr. por pieza, Es amarillo e ideal para tartas. Nuestro Coeur de Boeuf Yugoslavo puede pesar un kilo y es adecuado para ensaladas y sopas. Hay otro muy curioso, el Thai Pink, que es el más pequeño del huerto. Pesa unos

25 gr., es rosa y muy dulce. Lo tomo como si fuera una cereza.

¿Su despensa es muy eco?

Sí, sólo como productos cultivados biológicamente y conservados con técnicas al vacío, secado, frío o fermentación. ¿Mi menú ideal? De primero: crema de verduras, sopa o ensalada. Después un postre de cocina. Soy muy goloso.

Una vez al año, en septiembre, celebra el Festival del Tomate, al que acuden cocineros, agriculto-

res, gastrónomos y curiosos que contemplan y degustan este fruto, el segundo más consumido del mundo después de la patata. Si tu interés va más allá, puedes comprarle *online* semillas de sus frutos para tu huerta.

● Château de la Bourdaisière. Montlouis sur Loire.

Tel.: + 33 247 451 631.
www.labourdaisiere.com

● Deyrolle. 46, rue du Bac. Paris. Tel.: + 33 142 22 30 07.
www.deyrolle.com



RUTA **BIO** POR PARÍS

Las direcciones imprescindibles para hacerte una agenda muy sana y muy cool. La creatividad sin abonos químicos ni fertilizantes en su versión más chic.

¡Bienvenida al BioParaiso!

Tiendas de tisanas, restaurantes para veganos, bares con comida orgánica preparada al momento, zumos ecológicos... La lista 10 para auténticos eco-gourmets.



ANAHI

Restaurante icono del nuevo proyecto *La Jeune Rue* del empresario Cédric Naudon, que ha decidido convertir tres calles de Le Marais en el universo de la agricultura virtuosa. Aquí tomarás buenas carnes argentinas. (49, rue Volta. Tel.: 33 148 87 88 24. www.anahirestaurant.fr)



CLAUS

Deliciosos desayunos biosaludables. Prueba el muesli Claus, el bizcocho casero con manzana caramelizada y alguno de sus zumos combinados con frutas y verduras. (14, rue Jean Jacques Rousseau. Tel.: 33 142 335 510. www.clausparis.com).





LE PAN

También en *La Jeune Rue*, es un punto de encuentro de modelos y publicistas. Platos mediterráneos de corte siciliano y libanés. Pasta hecha a mano. (12, rue Martel. Tel.: 33 142 461 083. www.lepan.fr).

IBAJI

El coreano de *La Jeune Rue*, diseñado por Paola Navone, arrasa con sus pescados y verduras. (13, rue de Vertbois. Tel.: 33 142 716 781. www.ibaji.fr).



LOV ORGANIC

Los tés más sabrosos que te puedas imaginar con el sello bio. Llegan de todo el mundo y también puedes comprarlo *online*. (15, Rue Montorgueil. Tel.: +33 140 265 841. en.lov-organic.com).



COJEAN

Una cadena de restaurantes *Bio-fast food* con zumos, ensaladas, *quiches* y platos veganos. (3, place du Louvre. Tel.: 33 140 130 680. www.cojean.fr).

DETOU

Un ultramarinos especializado en productos delicatessen y bio. Delicioso salmón, cera para moldes de pastelería, violetas... (58, rue Tiquetonne. Tel.: 33 142 365 467. www.g.detou.com).

L' HERBORISTERIE DU PALAIS ROYAL

El templo de las tisanas, con librería especializada incluida. Michel Pierre está siempre al pie del cañón para aconsejar a su clientela, llegada de toda Francia para escuchar sus recomendaciones. (11, rue des Petits Champs. Tel.: 33 142 975 468. www.herboristerie.com).



MERCADO RASPAIL

Mercado bio los domingos por la mañana, con agricultores que exponen sus productos. (Boulevard Raspail, metro Rennes-Babillonne. www.parisinfo.com).

TAMBIÉN NOS GUSTAN...

En España, el extremeño **Fernando Oliva**, fundador de **La Chinata**, es pionero en el consumo biosaludable y sostenible con productos *gourmet* basados en el aceite de oliva Virgen con aceites, jabones, vinagres y mieles (www.lachinata.es).

En Gran Bretaña, la aristócrata **lady Carole Bamford** fundó **Daylesford Organic Farmshops Chain** (www.daylesford.com), un pequeño imperio que engloba granjas, cafeterías y tiendas con todo orgánico.