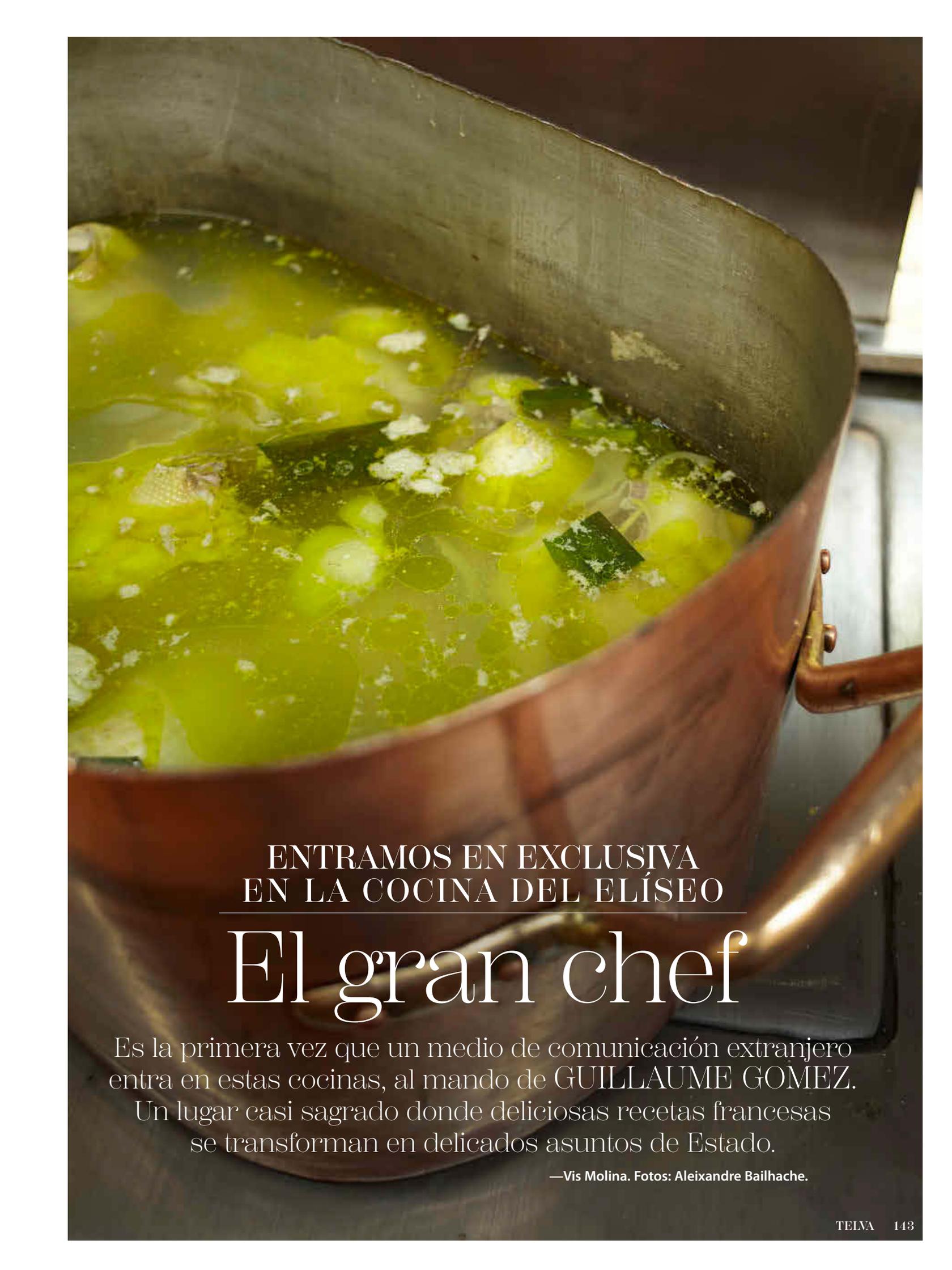




## Ilustre menaje

Guillaume Gomez en la *plonge*, donde se lavan y guardan las piezas grandes de menaje, que se transportan en la enorme caja de madera con ruedas.

A la derecha, las verduras (siempre bio) para Brigitte Macron, borbotean en la cazuela de cobre.



ENTRAMOS EN EXCLUSIVA  
EN LA COCINA DEL ELÍSEO

# El gran chef

Es la primera vez que un medio de comunicación extranjero entra en estas cocinas, al mando de GUILLAUME GOMEZ.

Un lugar casi sagrado donde deliciosas recetas francesas se transforman en delicados asuntos de Estado.

—Vis Molina. Fotos: Alexandre Bailhache.

# Monsieur Gomez?

Inquirimos en la garita de entrada después de un periplo épico para llegar aquí, desafiando la tajante huelga de transportes en respuesta al sistema de pensiones que quiere implantar el presidente Macron y que tiene paralizada Francia. El metro apenas funciona, los trenes tampoco y los atascos en los accesos al centro son de órdago. Aún así, el fotógrafo y yo estamos apostados ante la puerta sudoeste del palacio del Elíseo media hora antes de nuestra cita, con la secreta esperanza de poder entrar antes y chafardear un poco. Pero nada más lejos de nuestro objetivo. Un refrán castizo dice que *las cosas de palacio van despacio* y, por lo que parece, también es válido para el país vecino. Dos gendarmes nos han pedido la documentación y nos tienen sitiados en la acera hasta que nos recoge la jefa de prensa para acompañarnos al feudo del chef Guillaume Gomez. Cruzamos el imponente portón de madera, nos dejamos cachear sin oponer resistencia y entramos en palacio por un pequeño patio seguido de un jardín, en el que se alza orgulloso un altísimo árbol de Navidad adornado sólo con luces. En una esquina hay una puerta de madera y de ahí salen unas escaleras por las que bajamos, como si nos condujeran a las mazmorras de palacio. Ni rastro de la pompa y ceremonia al más puro estilo francés con las que mi imaginación había soñado.

Llegamos por fin al territorio de Gomez, tres grandes espacios contiguos que forman una descomunal cocina de más de 500 m<sup>2</sup>: *la plonge* (término con el que se conoce en hostelería la zona donde se lavan las grandes piezas de menaje), el cuarto frío (un área con temperatura inferior a 18°C, cerrada mediante una puerta acristalada, que se usa para preparar y concluir ciertos platos, realizar cortes de aves, carnes, pescados y mariscos, y para receptionar productos), y la cocina propiamente dicha, una sala muy amplia, con poca luz natural y las paredes de color vainilla. Hay unos cuantos hornos y varias islas con enormes fuegos de gas, dos gigantescas freidoras con tapa, mostradores de reluciente acero inoxidable donde se hacen las preparaciones de productos y los emplatados, estantes donde brillan moldes de cobre en todas las formas y tamaños y, cada pocos metros, un colgador en la pared para sujetar un rollo de papel de cocina de una cantidad de metros interminable. Me llama la atención el poco ruido que hay en la sala: apenas se oye el rumor de los extractores, el crepitar de las marmitas y los murmullos de los muchos cocineros que están concentradísimos en sus tareas.

El despacho del chef está junto a la entrada de esta cocina que funciona diariamente desde las 7h hasta las 23h y allí lo esperaremos en torno a una gran mesa atiborrada de libros, papeles y un teléfono lleno de teclas y luces que no dejan de parpadear. Un ordenador portátil, fotos enmarcadas en las que aparece Gomez con distintos cocineros franceses, un poster del gran Bocuse en la pared y una jefa de prensa omnipresente y poco facilitadora que no se separará de mí ni un instante (ni siquiera cuando abandono momentáneamente el despacho para ir al baño) dibujan el escenario de esta entrevista en la que la presión por la estricta



A diario se elaboran *mignardises* y *petit fours* para las reuniones. Gomez prueba las que acaba de hornear su repostera, Christelle Brua, nombrada en octubre de 2018 la *Meilleure Pâtissière du Monde*.

confidencialidad (no se puede hablar de las preferencias culinarias de ninguno de los presidentes, tampoco de quién va a venir en los próximos días al Elíseo ni de los viajes del Macron) se deja ver desde el primer momento. Y, por fin, aparece Gomez, un hombre de voz atronadora y de aspecto tan apabullante como su currículum. 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 por pura casualidad: a Gomez, que trabajaba por entonces en la cocina de *Le Divellec*, una referencia en el universo del pescado y uno de los restaurantes más frecuentados por Mitterrand, le llegó la hora de hacer el servicio militar y fue el propio Jacques Le Divellec, chef y expropietario de ese mítico lugar, quien le habló a Joël Normand (entonces segundo chef del Elíseo) del gran cocinero franco-español al que tenía empleado.

Así es que Gomez entró como cocinero cumpliendo con su servicio militar obligatorio. El presidente, en ese momento, era Jacques Chirac (entre 1995 y 2007) y, tal y como recogió la prensa francesa y el libro *La cuisine de l'Élysée*, de Véronique André y Bernard Vaussion, un consumado *bon vivant*, forofeo de la charcutería tradicional francesa y los platos populares alsacianos, como el chucrut; esperaba ansioso la llegada del domingo para disfrutar en familia del almuerzo a base de un buen pollo de granja asado, que trinchaba él mismo, mientras saboreaba una cerveza *Coronita* bien fresca. Chirac tuvo la *desgracia* de que alguien comentara que su plato favorito era la *tête de veau*. A partir de ese día cada vez que el presidente asistía invitado a una comida se le ofrecía ese plato.

Menos gourmet era Charles De Gaulle, un fanático del queso Mimolette y el creador de la bodega de palacio, donde abundaban los *champagnes* franceses de altura, otra de sus pocas debilidades gastronómicas. Su sucesor, Georges Pompidou, sí fue un amante de la buena mesa, y las malas lenguas dicen que gracias a él en el Eliseo se empezó a comer caliente, ya que De Gaulle tenía a un puñado de militares al frente de los fogones. Bajo el mandato de Pompidou entró a trabajar en palacio el chef Bernard Vaussion, que empezó como pinche y llegó a ser primer chef dejando huella por su rigor: analizaba todo lo que los sucesivos presidentes a los que sirvió dejaban en el plato. Esa era su baza para acertar con los menús. Valéry Giscard d'Estaing introdujo la *nouvelle cuisine* en el Elíseo, obsesionado por modernizar la imagen de Francia. Gran esteta y dueño de un alma sensible a las tendencias, animó a Vaussion a crear platos increíblemente bellos para servirlos en los banquetes de Estado, mientras que Mitterrand, un hombre sibarita y sofisticado, tenía preferencia por pescados y mariscos, especialmente por ostras y caviar (la expresión *gauche caviar* fue acuñada para hacer referencia a su entorno más cercano de amistades y relaciones). Su exquisito paladar le llevó a contratar a una cocinera particular para sus cenas y comidas personales y así debutó Danièle Mazet-Del-

peuch en escena, que acabó tan harta de las rencillas machistas que tenía que soportar de su equipo de cocina, que se retiró a la Antártida como chef de una misión científica. Su figura inspiró años después la película *La cocinera del presidente*, dirigida por Christian Vincent. Sarkozy, enérgico y deportista, adicto al chocolate y muy preocupado por la forma física, introdujo en los banquetes la cocina ligera a base de carnes blancas, pescados a la plancha y verduras al vapor, y suprimió los quesos antes del postre para acortar la duración de comidas y cenas oficiales. Por el contrario, Hollande, de paladar fácil y devoto de salsas, pan y quesos, era buen comensal y sus años de presidente le supusieron un evidente aumento de peso.

Gomez, que se erigió en primer chef del Elíseo al jubilarse Vaussion en 2013, se revuelve en la silla cuando le pregunto por los sabores favoritos del presidente Macron y su mujer, pero consigo informarme de alguna que otra indiscreción: más de una vez ha cocinado para ellos una tortilla de patata o les ha preparado unos cuantos sándwiches para una cena de domingo. Muy ligeros, eso siempre, ya que Brigitte Macron es una gran defensora de la alimentación saludable, detesta la comida basura y come diez piezas de fruta diarias, además de gran cantidad de verduras y hortalizas, siempre de cultivo biológico. También me entero de que hay muchos platos históricos que siguen haciéndose en palacio, ya que en “esta cocina no se desperdicia nada (cuenta Gomez) y hay recetas tradicionales que tienen como objetivo poder elaborarse con restos o con trozos menos nobles de una pieza de carne o pescado. Ahí están el *parmentier*, las *quiches*, el *pâté en croute* o las lasañas”.

Sobre la espalda de Gomez no recae el entretener a los invitados, cómo se le exigía a Vatel, “pero los banquetes exigen una preparación minuciosa (me cuenta) y muy protocolaria. Si recibimos a representantes de otro país o Familias Reales, hablo con sus chefs para informarme de preferencias, intolerancias o restricciones religiosas. Yo pertenezco a una asociación que se llama El Club

“Si recibimos a representantes de otro país o Familias Reales, hablo con sus chefs para informarme de intolerancias o restricciones religiosas. Después elaboro el menú y se lo propongo al presidente, que es quien decide”

*Gomez, como su jefe Macron, apenas duerme tres o cuatro horas al día, organiza comidas diarias para una media de 300 personas, que puede subir a mil y en sus menús nunca hay caviar: “Sería un derroche”, señala*

de los Chefs de Chefs en la que hay un representante de cada país, así es que también consulto con el chef pertinente para informarme de sus costumbres. Después elaboro el menú, y se lo propongo al presidente, que es quien decide. Nuestros platos son siempre clásicos franceses revisitados, ya que la gastronomía es una de las claves de nuestra

identidad y un importante activo de nuestra economía. Un banquete suele ser para unas 220 personas. Hay ingredientes que nunca servimos, como caviar, ya que es muy caro y no hay necesidad de hacer ese derroche. Y hay platos que se han convertido en indispensables: la *Pomme moulée Élysée* (una patata con sal, pimienta, mantequilla y queso), el *Gigot de sept heures* (cordero guisado a fuego lento), una receta antigua y muy apreciada o la *Blanquette de veau à l'ancienne* (carne de ternera guisada con verduras)."

En su misión de reivindicar y difundir las señas de identidad de Francia, Gomez señala: "Requiere poner en valor los productos franceses, por eso debo conocer bien no sólo cada región sino también los mejores productores del país. En nuestra cocina encontrará los mejores pollos de Brest y Alsacia, el auténtico *porc noir* de Bigorre y el mejor jamón de Auvergne o de Bretaña. Aquí no probará nunca la trufa blanca, pero sí la negra ya que en Francia puede encontrarse. Y saboreará unas excelentes verduras y hortalizas procedentes de *marchés d'Ile-de-France*, una asociación que reúne a pequeños productores del área de París que practican la agricultura orgánica y miman sus cultivos de forma extraordinaria. Sus productos jamás pasan por la nevera y eso se nota".

Su compromiso con el trabajo es total y sus jornadas laborales maratonianas ya que solo duerme tres o cuatro horas por noche, mas o menos cómo el presidente Macron. "Aquí servimos una media de 300 comensales diarios y, en ocasiones, pasan de los mil diarios. En mi equipo hay 28 personas, más los eventuales que contratamos para necesidades especiales, ya que nos ocupamos del presidente, sus colaboradores e invitados, el catering de sus aviones y helicópteros y a todo ello hay que añadir los trabajadores de palacio, que pasan de los 250 y comen aquí a diario. Una de las cosas más difíciles de gestionar es el ritmo, ya que no puede haber retrasos. He servido almuerzos que no podían pasar de doce minutos, por imperativos de agenda. Y en cambio los banquetes suelen durar dos horas largas".

"¿Algún banquete memorable?" le pregunto a Gomez, ansiosa por arrancarle alguna confesión políticamente incorrecta. Pero su compromiso con la confidencialidad es sagrado. "Cada año por estas fechas (estamos a 17 de diciembre) ofrecemos una cena de Navidad a las tropas destacadas en el exterior. Es un acontecimiento muy entrañable que se prepara con el máximo cuidado. El año pasado fuimos al Chad y este año nos vamos a Abidjan (Costa de Marfil)". No consigo que me diga cuál será el menú que se le ofrecerá este año a las tropas, pero logro saber (y no diré cómo) que en el avión del presidente viajarán 300 aves de corral, 60 kilos de *foie gras* y, entre otros miembros del equipo de Gomez, se desplazará con él Christelle Brua, su maestra repostera, que horneará in situ los *pain au chocolat* que la llevaron a ser nombrada la *Meilleure Pâtissière du Monde*. Y es que ... ¿hay algo más genuinamente francés que el *pain au chocolat*?"

1



**Valéry Giscard d'Estaing** fue un gran defensor de la *nouvelle cuisine* y quería que en los banquetes se sirvieran platos con una presentación vanguardista y, por encima de todo, bella. En la foto con su mujer Anne Aymonela.



**François Mitterrand** era un gourmet sofisticado y de paladar refinado, que sentía pasión por los platos de marisco y de pescado fresco. En la foto aparece con su mujer, Danielle, en una recepción de Estado.



**Jacques Chirac** suspiraba por platos tradicionales alsacianos, como chucrut, y no perdonaba el tradicional pollo asado de los domingos, que él mismo trinchaba. En la foto, con su mujer, Bernadette.

## Marca de la casa

La vajilla de El Elíseo siempre es de porcelana de Sèvres. En las copas, de Baccarat, se sirven los vinos de la bodega. El más antiguo -un tesoro- es un cru de Beaujolais fechado en 1906.



**François Hollande**, amante de la buena mesa, sentía debilidad por las salsas, el pan (lo realizan en el Elíseo) y los quesos. Durante sus años de presidente aumentó visiblemente de peso. En la foto, con Valérie Trierweiler.



**Nicolas Sarkozy**, muy aficionado al deporte, suprimió la habitual tabla de quesos antes del postre para hacer más breves los almuerzos y cenas y, además, conseguir que fuesen más ligeras. En la foto aparece con Carla Bruni.



Tanto el presidente **Emmanuel Macron** como su mujer, Brigitte, son grandes defensores de la alimentación saludable. Consumen verduras bio y de proximidad y no perdonan varias piezas de fruta al día.

## TRAS LA ESTELA DE VATEL

---

Presión es la palabra que martillea el cerebro de un gran chef ante un banquete de Estado. En el caso del gran Vatel, pudo más que la vida misma. En la época de Gomez, una crítica captada a traición provocó una dimisión nunca aceptada.

En 2014 la ministra Nicole Bricq fue grabada sin darse cuenta mientras, en conversación con la mujer del primer ministro Jean Marc Ayrault, criticaba el banquete de Estado que se había ofrecido el día antes en el Eliseo al presidente de la República China, Xi Jinping. “Estaba asqueroso” (ella empleó el término *déqueulasse*), dijo. Las redes sociales ardieron y muy pronto se supo cuáles habían sido los platos: *foie gras* trufado, asado de pollo de Las Landas con vienesa de champiñones y patatas y una tarta de caramelo y chocolate. Gomez, visiblemente ofendido, rechazó las excusas de la ministra y ofreció su dimisión a Hollande, que la declinó renovando públicamente la total confianza que había depositado en él y en su equipo, cuyas creaciones han sido aclamadas por mandatarios como Angela Merkel que en alguna ocasión ha comentado que nunca ha probado unas verduras tan deliciosas como las del Eliseo. Algo similar le había ocurrido cuatro siglos antes al gran Vatel, un ilustre cocinero y *maitre* francés del siglo XVII, famoso por haber inventado la crema Chantilly. A los 22 años fue contratado como pinche de cocina en el palacio Vaux-le-Vicomte y, dadas sus grandes cualidades para la organización, fue nombrado maestro de ceremonias del

poderoso Fouquet (superintendente de finanzas del rey Luis XIV). Su gran encargo fue organizar la fastuosa fiesta de inauguración del palacio, con Luis XIV como principal invitado. El acontecimiento, entre otras cosas, consistió en una cena repartida en treinta mesas de buffet en las que aparecían faisanes, codornices, perdices y otros manjares, presentados en una vajilla de oro macizo -creada para la Familia Real-, y otra de plata para el resto de la corte. Cerca de ochenta y cuatro violines amenizaron una aciaga velada en la que el rey se sintió agraviado ya que deseaba emplear al personal de servicio de Fouquet para su nuevo palacio de Versalles. Vatel huyó a exiliarse a Inglaterra, para evitar de esta manera ser detenido por la afrenta.

Años después pudo regresar a Francia contratado por el príncipe Luis II de Borbón-Condé para su palacio de Chantilly. Su último puesto fue como maestro de ceremonias y organizador de los fastos que durante tres días se ofrecerían al rey Luis XIV (para escenificar la reconciliación) y a toda su corte de Versalles. En total serían tres banquetes para tres mil invitados. Y Vatel tendría sólo 15 días para gestionar las compras, además de diseñar y organizar los festejos y sus teatrales puestas en escena, que costarían 50.000 escudos reales. Fue una exhibición culinaria sin precedentes en la que, entre otras cosas, se elaboraron candelabros con masa de pan sin levadura y centros florales con caramelo soplado, siguiendo la tradición de los vidrieros. Además, Vatel creó espectáculos teatrales, fuegos artificiales, juegos de luces y sombras, naumaquias... Fue tal la presión padecida por el perfeccionista Vatel que terminó suicidándose al inicio del primer banquete, creyendo que el pescado no había llegado a tiempo. Pero pasó a la posteridad como el perfecto maestro de ceremonias, ya que sentó las bases del más refinado protocolo francés, narrado en la película *Vatel*, de Roland Joffé (2000) con Gérard Depardieu como protagonista.

- *Los braseros se encenderán una hora antes del banquete.*
- *Se fundirá el hielo, contraatacó Luis II.*
- *Le he prohibido que se funda, Alteza -zanjó Vatel.*



### El banquete fatal

Fotograma de la película *Vatel*, protagonizada por Gérard Depardieu, en la que se narra la historia del chef más famoso de todos los tiempos, obsesionado con la perfección y la puesta en escena.



### Ilustre menaje

En la enorme cocina del Eliseo trabaja un equipo de 28 personas. En primer plano, la vajilla de los banquetes de Estado, de porcelana de Sèvres, de 1949, donde siempre se sirven menús de marcado carácter francés, como el jamón bretón que Gomez sostiene entre las manos.