

MEMORIA DE LA COCINA FRANCESA

Conversaciones con Benoît Peeters

MICHEL GUÉRARD



MEMORIA DE LA COCINA FRANCESA

Conversaciones con Benoît Peeters

Michel Guérard

Traducción de Josep Maria Pinto



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47. Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de inteligencia artificial.

Este libro fue publicado originalmente por Albin Michel en 2020, bajo el título *Mémoire de la cuisine française*.

© de la traducción: Josep Maria Pinto
Diseño de cubierta: Perruk
Realización: Planeta

Editorial Planeta, S. A., 2025
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

Primera edición: mayo de 2025

Depósito legal: B. 3.911-2025
ISBN: 978-84-08-30352-7

Impresor: Gómez Aparicio
Printed in Spain – Impreso en España



SUMARIO

Prólogo, por Ferran Adrià	9
Prefacio.....	13
Introducción	15
 Capítulo 1: Infancia y formación.....	19
El gusto por las cosas buenas	23
En la carnicería.....	27
Estudios interrumpidos	31
Con Kléber Alix	37
Un servicio militar de veintiocho meses.....	45
 Capítulo 2: Del Crillon al Lido	51
Mejor Obrero de Francia.....	55
Una gastronomía pesada.....	62
Nuevas perspectivas	67
 Capítulo 3: Le Pot-au-Feu.....	69
Una cocina libre.....	76
Un restaurante a la moda.....	88
El triunfo de la Nouvelle Cuisine	96

Capítulo 4: Hacia la cocina de la esbeltez.....	107
La invención de la cocina de la esbeltez.....	129
Un bestseller	133
La aventura Nestlé.....	140
Capítulo 5: Grandes viajes.....	149
En Australia	156
En China.....	158
Y Japón.....	169
Capítulo 6: Les Prés et les Sources d'Eugénie	173
El termalismo	177
Otra vida.....	183
Visitas presidenciales	188
Transmisiones	191
Capítulo 7: Productos y recetas	199
El abanico de productos	200
Productos que inspiran	206
Productos frescos y de conserva.....	209
Nuevas recetas	214
Capítulo 8: Perspectivas	229
La cocina en el mundo	232
El futuro de la cocina francesa.....	238
Una escuela de cocina de la salud	240
Una pasión intacta.....	246
Índice onomástico	249
Créditos fotográficos	255

CAPÍTULO 1

INFANCIA Y FORMACIÓN

Usted nació en la localidad de Vétheuil, en el Vexin, donde pasó sus primeros años. ¿Qué recuerdos guarda de aquella época?

Para mí, Vétheuil es la imagen de un río, el Sena, que me parecía inmenso con mis ojos de niño. Un río en el que se reflejaba el pueblo, acurrucado en su promontorio, y su célebre iglesia inmortalizada por Claude Monet en diferentes estaciones del año, mucho antes de las ninfeas. En mi familia se decía que Monet pintó a mi abuela cuando era una niña. En cualquier caso, fue un pintor cuya libertad de expresión nunca ha dejado de impregnar mi vida y mi filosofía...

¿Sus padres eran ambos originarios de Vétheuil?

Mi abuela materna, que era viuda desde hacía mucho tiempo, regentaba un colmado en Vétheuil, más bien selecto para la época. Mi madre la ayudó desde bien joven, sobre todo para las rondas de reparto, que por entonces se efectuaban a caballo. En cuanto a mi padre, sus padres tenían una carnicería en un pueblecito de los alrededores. Después de casarse, mis padres tenían muchas ganas de regentar su propio comercio.



Georges y Michel Guérard en 1937.

¿Usted es el mayor de la familia?

No, es mi hermano Georges, tiene cuatro años más que yo. Era un niño dulce, protector. Creo que yo no lo era tanto como él, pero nos entendíamos bien... Nuestra abuela materna desempeñó un papel muy importante durante nuestra primera infancia. Porque, en efecto, vivimos con ella durante dos años, cuando nuestros padres intentaron la aventura de abrir una carnicería en Pavilly, en Normandía, a unos veinte kilómetros de Ruán.

Pero a más de cien kilómetros de Véttheuil...

Sí, nunca les pregunté por qué se habían instalado allí. Sin duda, tuvieron la oportunidad de encontrar una carnicería con un traspaso razonable. A menos que mi padre hubiera sentido el deseo de alejarse lo más posible de la carnicería de sus padres, para afirmar su independencia.

La guerra llegó muy de prisa, y fue un elemento esencial de su infancia...

Sí, yo tenía seis años cuando nuestro padre fue movilizad. Nos vino a buscar enseguida, a mi abuela, a mi hermano y a mí, para llevarnos a Pavilly. Y durante dos años no lo vimos. Aprendimos a vivir sin él, mi madre en primer lugar, aunque se había acostumbrado a trabajar duro desde pequeña. Mi hermano y yo la ayudábamos todo lo que podíamos. Íbamos a la escuela a pie, bastante lejos, pero volvíamos a casa al mediodía y por la tarde. Después de hacer los deberes, íbamos a ayudar a la carnicería de la familia. Solo estaban mamá y un ayudante. Colaborábamos en las tareas de la casa. También íbamos a cortar leña, a recoger manzanas, a lavar las tripas en el río... Era nuestro día a día.

En aquel momento, ¿sintieron la dureza de la ocupación?

Se dejó sentir progresivamente, en función de las derrotas o de las victorias. Al principio de la guerra todavía teníamos mantequilla y otros víveres. Nos sorprendía ver a los alemanes instalándose en la terraza de los cafés, y beber una copa mientras chupaban una tableta de mantequilla. Poco a poco llegaron los recibos de racionamiento y comenzaron a faltar alimentos, en la carnicería, en la panadería, en todas partes. El papel de mi hermano y el mío también era recortar los recibos de racionamiento de los clientes, pegarlos y enviarlos al ayuntamiento.

Y su padre acabó regresando...

Sí, creo que se evadió. Y llegó de Tarbes en bicicleta, lo cual constituía un buen trayecto. Si mis recuerdos son buenos, llegó el día de mi primera comunión, una ceremonia que en aquella época marcaba.

Durante lo que quedó de guerra, mis padres intentaron alimentarnos y alimentar al pueblo. El hecho de tener una carnicería era una ayuda, aunque los alemanes nos vigilaban como a la leche en el fuego. A principios de los años cuarenta tuvimos inviernos terribles. Yo era un crío, y recuerdo salir de noche con mi hermano, mi padre y otro hombre a buscar una vaca clandestina para llevarla a casa; tenía la impresión de hundirme en la nieve. Al día siguiente nos encontramos, mi madre, mi hermano y yo, pegados contra la pared del sótano: tres SS, armados con metralletas, nos amenazaban para que confesáramos dónde habíamos escondido la vaca. La habíamos ocultado detrás de la leña. Y no se movió. Nadie vio nada. ¡Un milagro!

Pese a que sus padres regentaban un comercio, no se libraron de las privaciones.

En efecto, cada vez comíamos peor. Y cada vez menos. Recuerdo que sufrimos una enfermedad causada por la malnutrición. Teníamos forúnculos bastante dolorosos por todo el cuerpo. Al ser tan solo unos niños, lo vivíamos como una especie de fatalidad. Pero pienso que haber conocido el hambre y el miedo me ha armado bien para la vida. Porque todo lo que he vivido a continuación me ha hecho amar la vida, pase lo que pase. Para mí, es fundamental.

EL GUSTO POR LAS COSAS BUENAS

¿Cuáles son sus recuerdos más antiguos relacionados con la cocina?

Están íntimamente relacionados con dos mujeres que cocinaban bien: mi abuela, que falleció muy joven, y mi madre, que había aprendido junto a mi abuela, que era tan buena cocinera como amante del buen comer. Y el amor que sentía por sus nietos lo vehiculaba a través de los pasteles y los platos que preparaba para nosotros. Trabajaba con mucha meticulosidad y con un corazón del tamaño de una olla... Había perdido a su marido en la guerra de 1914-1918, uno o dos días antes del fin de las hostilidades, cosa que agravó su drama.

Lo que preparaba mi abuela siempre era muy rico. En el fondo, este hecho me hubiera podido parecer normal. Podría haberme dicho que todas las abuelas son cocineras fabulosas. Pero, no sé por qué razón, esta facilidad suya para que le saliera bien todo lo que hacía me tenía intrigado. Teníamos un pequeño vergel. Las tartas que ella confeccionaba no las he vuelto a encontrar jamás en otras partes. Yo las hago



En Pavilly, hacia 1945. Michel con sus padres, hermano y su abuela materna, «la reina de las tartas».

ahora, y no he cambiado ni un ápice su método. Era una porción de masa, con frutas ultramaduras. Unos trocitos de mantequilla, un poco de azúcar y al horno. El resultado era formidable... Si ponemos una fruta demasiado jugosa como las fresas sobre una porción de masa de hojaldre, esta queda empapada por completo y la tarta no saldrá bien. Mi abuela dejaba secar un poquito las fresas en el horno antes de disponerlas sobre la masa.

¡Un buen truco! Y esto no sale en los libros...

No, era un sentido común innato.

También yo estoy convencido de que una tarta de frutas depende primero de las frutas. Hoy en día, gracias a personas como usted,

los postres de cocina son muy buenos. Pero durante mucho tiempo, la pastelería ocultaba la fruta de manera espantosa.

Sí, se tendía a subrayar el aspecto más zalamero, abusando de la gelatina. Era preciso contar con tartas de cereza o de albaricoque todo el año. En la época en que yo era aprendiz, hacíamos conservas con la fruta, en botellas con el cuello muy ancho. Las esterilizábamos y las sacábamos en invierno. Era bonito, pero sin un gran interés gustativo...

¿Llegó usted a poner las manos en la masa con su abuela?

A veces me dejaba amasar con la botella que le servía de rodillo. Era divertido, pero no muy serio... Hacia los siete u ocho años empecé a preparar galletas para mis compañeros, recuperando la piel de la leche. El resultado era delicioso. Lo enriquecía con moras recogidas en las zarzas de los alrededores, y dispuestas cuidadosamente. Iba a menudo a ver al padre de un amigo, que regentaba una pastelería muy cerca de mi casa; a pesar de las restricciones, conseguía confeccionar algunas grandes recetas, a veces readaptadas a causa de la penuria de ingredientes. Las preparaciones entraban en el horno y salían de él transformadas; había un aspecto algo milagroso que me intrigaba. Este señor fue quien me inició en el arte del merengue.

La transformación química tiene algo de mágico. Las claras montadas a punto de nieve, y luego solidificadas...

También me encantaba asistir a la confección del pan. Para un niño, es una de las cosas más fascinantes que existen. Había un panadero justo delante de nuestra carnicería. Ese hombre me hacía pensar en el actor Raimu en la película *La mujer del panadero*. Era un buen artesano, y un buen día se quedó sin harina. Empezó a hacer pan con cosas que ahora

encontramos en las tiendas de productos ecológicos. Panes integrales, bastante negros, a veces también pan de maíz, con su color más vistoso. Hoy todo esto se considera elegante, pero entonces era un pan de pobre. Todos echábamos en falta el pan blanco. Y, sobre todo, las cantidades eran muy reducidas, solo podíamos comer un trocito...

Pero la naturaleza de los alrededores le debía aportar frutas y verduras...

Desde luego, teníamos un jardincillo con un huerto. A mi hermano le encantaba entretenerse con él, lo hacía de maravilla. A mí nunca se me ha dado bien... Vivíamos así, había personas más infelices que nosotros. Pero a causa de las privaciones, enfermábamos, como todo el mundo.

También sufrían por el frío. Y, sin duda, sentían miedo...

Sí, a menudo tuve miedo, sobre todo a raíz de las batallas aéreas, con los británicos y los estadounidenses, como se puede ver en la película *El día más largo*. En aquel sector se recogía a paracaidistas... Ruán fue bombardeado, no muy lejos de donde vivíamos. Hubo seis mil muertos, creo, en Le Petit-Quevilly. Y los primeros V1 y V2 se lanzaron justo encima de casa, en una meseta boscosa. A la que eran lanzados, los V1 cabeceaban a menudo antes de estallar. Recuerdo un día al salir de una misa donde yo era monaguillo. Era al principio de mi período místico, quería hacerme cura... Pero una mañana, justo al acabarse la misa, un V1 explotó y me propulsó hasta una boca de alcantarillado, de donde tuvieron que arrancarme. Escapé por poco... Ello no era óbice para que lleváramos al herrero bidones de gasolina vacíos, de forma alargada, que habían soltado los aviones estadounidenses. Él los cortaba por la mitad longitudinalmente, con lo que contábamos con una piragua con la que navegar por el río.

Así era nuestra infancia: una mezcla incesantes de angustia y de alegría. Me vienen a la cabeza otros recuerdos felices. Por ejemplo, la primera vez que fui al cine. Mis padres nos habían llevado a Ruán. Yo debía tener ocho años, quizás un poco más. La cuestión es que estaba muy excitado. Los asientos eran plegables, por supuesto, pero yo me senté en la parte superior del mío para ver bien la pantalla. Al comenzar la sesión había un documental sobre Vétheuil, el pueblo en que nació. ¡Y me vi en la pantalla, mientras el restaurador del pueblo me regalaba unos pasteles!

O sea que en su primera salida al cine, usted aparecía en la película que estaba mirando. Y, además, en una pastelería. ¡Es mágico!

La cosa no me sorprendió realmente. Me dije que siempre debía funcionar así... ¡Un pequeño detalle para agasajar al espectador! Es algo que te marca. Pero al ir a ver las siguientes películas me quedé algo decepcionado: la cosa no se volvió a repetir.

EN LA CARNICERÍA

Volvamos a la carnicería. El contacto más frecuente que tuvo con la comida durante su infancia fue este aspecto crudo, bastante violento, de las piezas de carne.

Era el entorno natural en que había nacido... Mi madre compraba al animal vivo. Lo palpaba, lo medía desde el collar hasta la cola con gestos que me parecían extraños. Conocía su masa: el precio era tal. Nos lo llevábamos a casa y lo matábamos. Porque, como todos los carniceros de la época, teníamos nuestro propio matadero, donde lo sacrificábamos.



Maurice, el padre de Michel, en la carnicería de Mantes-la-Jolie.

O sea, que esta forma de violencia formaba parte de su vida cotidiana.

Era algo que habíamos visto toda la vida. Hacíamos bajar la cabeza al animal, tirando de él, de manera que ya no se pudiera mover. Luego lo golpeábamos con una especie de hacha o martillo puntiagudo, que abatía inmediatamente al animal, y nosotros asistíamos a este acto sacrificial...

No imaginaba que la matanza se efectuara en los alrededores inmediatos de la carnicería.

Sí, el oficio abarcaba desde el animal todavía vivo hasta la manera de despiezarlo, de prepararlo. Levantábamos al buey con un aparejo, lo despiezábamos del todo, lo abríamos, retirábamos los intestinos, etc. Mi padre nos mandaba al río a lavar las tripas.

Un contacto muy abrupto con la carne...

Pero bastante banal para nosotros... Por otra parte, más tarde comprendí que aquello permitía contar con callos extraordinariamente succulentos. Los callos a la moda de Caen nunca son tan buenos como cuando el animal acaba de morir y se ponen a cocer lentamente toda una noche, justo después de lavarlos... Mi madre preparaba de este modo excelentes guisos, estofados y maravillosos cocidos, servidos ritualmente en el almuerzo del sábado.

En su infancia se produjo, pues, un despertar a la pastelería a través de su abuela, pero también la evidencia de la carne, cuya trayectoria vivía por entero.

En efecto. Del mismo modo, mi jefe de aprendizaje, que era un gran cazador, a veces furtivo, me llevaba a cazar con él, tanto de día como de noche. Y lo mismo: uno ve a un conejo que corre, dispara, lo despelleja... Aunque después de haberlo dejado *faisander* (en reposo) unos días.

También practicó la pesca.

Había varios ríos en Pavilly, con sus fuentes. Era un agua muy corriente y muy fría, llena de truchas. Un amigo mío, Marcel, formaba parte de una familia con trece o catorce hijos, y vivía mucho de la pesca furtiva. Me enseñó a pescar truchas con la mano. Para mí resultó algo bastante fácil y divertido... Se acaricia a la trucha en el vientre, el pez se duerme un poco, y luego la subes a la superficie. Se necesita precisión en el gesto. Eran truchas fario, moteadas con manchitas rojas. Cuando pasábamos sobre el puente veíamos cincuenta o sesenta a la vez.

Debían de tener un sabor bien diferente respecto a las truchas de criadero. Es un pescado que ha perdido enormemente, como el salmón.

Sí, por desgracia... Todavía encontramos algo de salmón salvaje, en el Adour y en Escocia, por ejemplo. Recientemente he descubierto, no lejos de nuestra casa, un bonito criadero de truchas en un torrente de verdad. Pero el salmón industrial no tiene el mismo interés, por descontado.

Los noruegos afirmaban hasta hace poco que comer salmón dos o tres veces por semana era muy sano. Pero hoy se ven forzados a admitir que su salmón de piscifactoría contiene tantas porquerías que es necesario moderar su consumo, y desaconsejarlo a las mujeres embarazadas. Debe ser terrible para los noruegos.

Es un triste resumen de lo que nos pasó después de la guerra. En mi juventud, un colmado proponía varios centenares de productos. Las grandes superficies de hoy en día proponen de diez a veinte mil. El comercio de la alimentación se ha vuelto gigantesco. Y la calidad de muchos productos se ha degradado a causa de la guerra de precios, lo cual tiene una incidencia evidente en la salud. Uno puede parecer un

carroza cuando habla así, pero en cualquier caso es una realidad.

No creo en absoluto que suene a carroza. Hoy en día, es algo que sensibiliza a la joven generación, que quiere volver a productos más sanos y, si es posible, más sabrosos.

ESTUDIOS INTERRUMPIDOS

¿Qué recuerdos guarda del colegio?

Entré a los cinco años en la escuela del pueblo, en Vétheuil, donde todas las clases primarias estaban juntas. Era divertido. Recuerdo que éramos cuatro o cinco chavales de mi edad. No dábamos la lata, escuchábamos e intentábamos ser serios. Al año siguiente, en Pavilly, los pequeños estaban en la misma clase: teníamos una profesora que nos encantaba, porque nos parecía guapa, como a todos los niños.

¿Era buen alumno?

Mi nivel era variable. En algunos años era bueno, y menos bueno en otros. Seguramente era demasiado sensible, así que trabajaba mejor cuando tenía un maestro o una maestra que me gustaban... A los doce años fui al instituto Corneille, en Ruán, antes de entrar como aprendiz. El nivel era bueno. Los profesores eran de mucha calidad, y me impresionaba lo que nos enseñaban. Por entonces me esforcé más.

¿La lectura fue algo importante durante su infancia?

No era la diversión esencial. No me eduqué entre libros. De hecho, en casa había pocos. Accedí a la lectura en el servicio militar, porque tenía tiempo. Estuve allí veintiocho meses.

Pero no tiene recuerdos muy marcados de lectura durante su infancia.

Me gustaban los cómics de la época, *Les Pieds Nickelés*, *Bibi Fricotin*, y cosas así. ¡De hecho me dieron ganas de dibujar! Tuve una enfermedad, la difteria, y estuve a punto de perder la vida. Era durante la guerra, y estuve a dos dedos de la muerte.

¿Qué edad tenía?

Era en 1943, tenía diez años. En aquella época, la difteria causaba un 80 por ciento de muertos. Recuerdo que el médico que me trataba tenía una moto. Se fue a Ruán con mi padre para intentar encontrar el suero milagroso. Y lo consiguieron... Durante mi convalecencia leía cómics que me gustaba reproducir, me ayudaba a pasar el tiempo. Fue en aquel momento cuando comencé a dibujar. Es una afición que sigue viva en mí.

En Les Mots et les Mets cuenta que, siendo niño, soñaba con viajes, aunque fueran imposibles de realizar. ¿Qué países le atraían más?

América. Recuerdo todavía un libro que se llamaba *El gato Félix*, un cómic donde se veía al famoso Félix en el año 2000, con un pequeño cohete en el trasero. Sobrevolaba Nueva York, me parece.

Menuda diferencia respecto de su campiña y el horizonte algo triste de los años de guerra.

Necesitaba soñar con lo que podía reservarme la edad adulta...

¿Le gustaba practicar deporte?

Sí, bastante. No era alto, pero jugaba al baloncesto, por ejemplo. Me encantaba. Practiqué boxeo, y halterofilia. A mi padre también le gustaba el deporte.

Y no solo sigue siendo un hombre esbelto, sino también tónico y enérgico. Y esto es esencial en un oficio como el suyo.

Sí, la cocina también es un oficio de resistencia física. Es preciso no tener miedo a quedarse de pie.

Antes de soñar con ser cocinero, quiso ser médico.

No fue una vocación temprana. Primero quise ser cura, o incluso obispo. Soñaba con ello. Me parecía muy serio, quizás por todo el ritual... En el pueblo de Pavilly había un grupo de Acción Católica que los sacerdotes animaban con fervor para intentar atraer al mayor número de fieles. En dicho grupo siempre había un abad que organizaba juegos. Interpretábamos piezas breves de teatro, me encantaba. Y mi impresión es que se me daba bastante bien. Ya me imaginaba siendo actor, fue otra de mis vocaciones efímeras. Lo comuniqué a mis padres, que me miraron con unos ojos llenos de inquietud. Y ello pese a que les encantaba el teatro, al finalizar la guerra nos llevaban a menudo. Pero no imaginaron ni durante un segundo que pudiera ser un oficio para mí...

¿Y la medicina...?

La medicina fue mientras estaba en el instituto Corneille, en Ruán, a los quince años o dieciséis años. El programa de ciencias naturales se centraba en la anatomía. Para mí fue una revelación. Todo me parecía fácil. En aquella época estaba interno y, un lunes por la mañana, viniendo de casa de mis padres, el tren llegó a Ruán con casi una hora de retraso. Así que me perdí el principio de una composición que duraba dos horas. Pero pude escribirla sin más problemas, y tuve la mejor nota.



Georgine, la madre de Michel, con una clienta.

¿Le pesaba el internado?

Me acostumbré, aunque al principio fue algo rudo. El domingo no éramos muchos en el instituto. Parecía vacío, así que nos íbamos de paseo por los alrededores. Lo cual me permitía pensar, también. La idea de ser médico me atraía mucho. Hasta el día en que mis padres me pidieron que eligiera un oficio, sin más dilación.

¿Qué edad tenía?

Dieciséis años.

¿Ninguno de sus profesores pensó que era una lástima o deseó hablar con sus padres?

No. En aquella época no funcionaba así. La guerra me había vuelto un poco fatalista. Todo aquello me parecía inscrito en mi destino. No tenía ninguna razón para rebelarme. Muchos de mis compañeros de instituto interrumpieron sus estudios al mismo tiempo que yo. No era ni una sanción ni una injusticia, era algo banal. De hecho, mi hermano Georges abandonó la escuela más temprano que yo, justo antes del graduado escolar, para trabajar en la carnicería. En tanto que primer hijo, en cierto modo fue quien se sacrificó. Porque en aquella época se puede decir que éramos pobres. Pero al mismo tiempo creo que a mi hermano le gustaba aquel trabajo. En cualquier caso no le disgustó. Unos años más tarde, la situación financiera de mis padres mejoró y compraron una propiedad de ochenta hectáreas en Pont-l'Évêque, cerca de Deauville y de Honfleur. Allí, mi padre criaba bueyes, siempre había sido su sueño. Fue el primero en apostar por la cría de buey charolés en Normandía. Yo iba a verlos a menudo, incluso cuando vivía en París.