



MEMORIA DE LA COCINA FRANCESA

Conversaciones con Benoît Peeters

MICHEL GUÉRARD



A la venta desde el 14 de mayo de 2025



MEMORIA DE LA COCINA FRANCESA

Conversaciones con Benoît Peeters

Michel Guérard

Traducción de Josep Maria Pinto

La historia de la cocina francesa, origen de la cocina moderna actual mundial, de la mano de su gran figura icónica, Michel Guérard.

Con apenas veinticinco años, Michel Guérard fue nombrado Mejor Obrero de Francia y entró a trabajar en el Lido. En 1965 compró en una subasta un pequeño bistró de Asnières, que se convertiría en «el mejor restaurante de suburbio del mundo».

En 1974 se instaló en Eugénie-les-Bains, en Las Landas, donde obtuvo tres estrellas Michelin que conservó durante más de cuarenta años. En 1976, su libro *La nueva cocina de la esbeltez* triunfó en el mundo entero hasta hacerlo aparecer en la cubierta de la revista *TIME* en febrero de 1976.

Michel Guérard cocinó durante más de setenta años, y pasó por todo; la guerra y sus privaciones, el aprendizaje a la antigua usanza, la tradición de la alta gastronomía francesa, la aventura de la Nouvelle Cuisine, la globalización culinaria... La precisión y la riqueza de sus recuerdos lo convirtieron en la memoria de la cocina francesa.

Este libro, escrito a cuatro manos con la complicidad de Benoît Peeters —autor, guionista y apasionado por la cocina—, cuenta la sabrosa historia de Michel Guérard, que inventó la Nouvelle Cuisine con sus colegas Bocuse, Senderens o los hermanos Troisgros. Una obra que, en definitiva, narra la historia de la cultura francesa.

PRÓLOGO, por Ferrán Adrià



Hablar de Michel Guérard, para mí, es hablar de uno de los cocineros que más he admirado en mi carrera. En la historia de la restauración gastronómica, los restaurantes de alta cocina comienzan a finales del mil setecientos. Seguramente, hay tres o cuatro figuras que han sido fundamentales en esta evolución. A nivel de importancia histórica, podríamos hablar de Escoffier y de Carême. Sin embargo, Carême nunca trabajó en grandes restaurantes, por lo que, si hablamos exclusivamente del mundo de la restauración gastronómica, Michel Guérard sería uno de los chefs más relevantes de la historia de la restauración gastronómica.

Es un chef trascendental porque rompió paradigmas. Es uno de los fundadores de la Nouvelle Cuisine. Por supuesto, estaban los hermanos Troisgros, Paul Bocuse como gran embajador y también Chapel entre otros. Sin embargo, si analizamos el trabajo de todos, creo que el que fue más rupturista al principio fue Guérard. Fue él quien marcó el camino para los demás, aunque, evidentemente, se trató de un trabajo colectivo.

Es interesante porque, al igual que Carême, Michel Guérard venía del mundo de la pastelería. Esto se reflejaba en su manera de trabajar: con orden, con una meticulosidad extrema. En sus libros, encontramos introducciones de 40 o 50 páginas donde explica cada detalle con una precisión admirable. Además, trasladó conceptos del mundo dulce al mundo salado, logrando una simbiosis que ha sido una de las grandes evoluciones de los últimos cincuenta años.

Tuve la suerte de conocerlo en varias ocasiones. Recuerdo especialmente cuando, junto con El Periódico de Catalunya, Pau Arenós nos hizo un artículo y estuvimos tres días en su casa. Era un auténtico cielo de persona. Exigente, porque en la alta cocina no hay otra opción, pero también alguien con un gran corazón y un cariño increíble hacia quienes lo rodeaban.

Su pasión por la cocina lo llevó a seguir en activo hasta pocos días antes de su fallecimiento. Hoy en día, mucha gente se retira joven —yo mismo soy un ejemplo de ello—, pero él siguió hasta pasados los ochenta. Amaba la cocina de verdad. Fue un gran maestro y de su restaurante salieron chefs que hoy son grandes figuras en la gastronomía. Su legado deja un vacío imposible de llenar.

Y no podemos olvidar que detrás de un gran hombre suele haber una gran mujer. En este caso, su esposa Christine fue una pieza clave en su trayectoria. Fue la gran ideóloga de todo el proyecto de la cocina saludable, del que Guérard fue pionero. Basta recordar la icónica portada de Time Magazine, que marcó un antes y un después en la concepción de la alta cocina y la salud. Hoy en día, su visión sigue siendo de una vanguardia absoluta. Si lees este libro, te darás cuenta de que, a partir de sus recetas, podrías montar un restaurante o incluso un centro dedicado a la salud y a la nutrición. Michel Guérard fue, es y será una de las grandes figuras de la historia de la gastronomía. Estoy seguro de que su legado perdurará en sus hijas.

Prefacio del autor



Guardo todavía en la memoria la manera con la que mi abuela, y luego mi madre, me hicieron conocer las estrellas, iniciándome con toda naturalidad y gracia en los placeres de la gastronomía. Más tarde, los maestros de mi aprendizaje, a los que debo la arquitectura fundadora de mi formación, vinieron a dar un sentido definitivo a este arte de vivir que me había elegido, la cocina francesa. Un oficio cajón de sastre, en el que técnica, curiosidad, brujería y poesía convivían en perfecta armonía. Un oficio sometido a la mano hábil, libre,

traviesa, precisa como la de un orfebre, un pintor, un pianista, un cirujano, esa mano que se equipara y que rivaliza con nuestro pensamiento; la una no es nada sin la otra, decía Paul Valéry.

Un oficio de instinto y sensibilidad que no ha cesado, complacientemente, de mantener su puerta abierta a quienes, un día decidieron elegir otro destino, los autodidactas de un nuevo género, llenos de talento y apasionados por la vida, como Hélène Darroze o Michel Trama, Anne-Sophie Pic, Jean-André Charial, Hugo Roellinger, Manon Fleury y tantos otros.

Y aquí estoy, después de largos años, ya en el papel de maestro de ballet. Qué felices fuimos, mi mujer y yo, al ver desfilas por las cocinas de Eugénie, a quienes hoy figuran en lo más alto del cartel: Alain Ducasse, Michel Troisgros, Gérard Passédat, Daniel Boulud, Arnaud Lallement, Arnaud Donckele, Laurent Petit, Christopher Coutanceau, Michel Sarran, Sébastien Bras, Alexandre Couillon, Jacques Chibois, Alexandre Bourdas, Lionel Giraud, Éric Canino...

Cocineros jóvenes que, con toda naturalidad y con determinación se inscribieron en esta escuela de la excelencia y de la meritocracia, de la humildad y del humanismo, la que conduce a la plenitud de sí mismos. Me guardaré todo sentimiento de orgullo respecto a estos alumnos particularmente dotados, y cuyo éxito lo deben solo a ellos mismos. Porque, ¿qué sería el director de orquesta más prestigioso sin el talento de aquellas y aquellos que lo rodean?

Hoy, gracias a Éléonore y a Adeline, mis dos hijas inspiradas, auténticas réplicas de su madre, el milagro del taller del teatro de Eugénie se perpetua con este deseo compartido de ponerlo todo en marcha para imaginar nuevos guiones, nuevas puestas en escena, momentos de vibraciones intensas bajo la batuta talentosa de Hugo, Stéphane, Sébastien, Olivier, Amandine, Kévin, Johan. Momentos de gracia, de connivencia y de convivencia hasta quedar ahitos...



Extractos de la Introducción, por Benoît Peeters

Michel Guérard es **una de las figuras más singulares y más entrañables de la gran cocina francesa**. Nacido en la población de Vétheuil (Val-d'Oise) el 27 de marzo de 1933, crece durante la Segunda Guerra Mundial en Normandía, en Pavilly, donde sus padres son carniceros ganaderos.

- En **1950** entra como aprendiz con Kléber Alix, un pastelero reputado que se dedicaba al catering en Mantes-la-Jolie. Después de un largo servicio militar, lo contratan en el Crillon como jefe pastelero.
- En **1958**, con apenas veinticinco años, se convierte en el Mejor Obrero de Francia en pastelería. Trabaja en el Lido, preparando también insólitos ágapes para sus propietarios, los hermanos Clérico.
- En **1965** compra en una subasta un miserable bistró en Asnières. En pocos años, Le Pot-au-Feu obtiene dos estrellas en la guía Michelin; según Gault y Millau, es «el mejor restaurante de suburbio del mundo». Amigo de Paul Bocuse, Pierre y Jean Troisgros, Alain Senderens, Alain Chapel, Roger Vergé, Jean-Pierre Haeberlin y algunos más, es una de las figuras más destacadas de la Nouvelle Cuisine, así como uno de sus embajadores.
- En **1974**, tras casarse con Christine Barthélémy, Michel Guérard se instala en Eugénie-les-Bains, en las Landas. Su libro *La grande cuisine minceur* (La nueva cocina de la esbeltez) triunfa en el mundo entero. Le proporciona la portada del Time Magazine y un cargo como consultor internacional en Nestlé, mientras que Eugénie-les-Bains se convierte en el «primer pueblo de cocina ligera de Francia».
- En **1977**, el restaurante obtiene tres estrellas, constantemente renovadas desde entonces. Allí formará Michel Guérard a varias generaciones de cocineros, de Alain Ducasse a Laurent Petit, pasando por Arnaud Lallement, Gérald Passédat y muchos más.
- En **2013** se crea el Instituto Michel Guérard, primera escuela de formación en cocina y pastelería de la salud.
- En **2017**, la propiedad de Eugénie-les-Bains, cuyo refinamiento no ha dejado de crecer, se convierte en el vigésimo- cuarto Palace (Gran Hotel) de Francia.

La idea de un libro de grandes conversaciones se impuso con toda naturalidad, pues los recuerdos de Michel Guérard son muy vivos, como ricas son sus reflexiones sobre el oficio de cocinero, la nutrición y muchas otras cuestiones. Heredero de la alta tradición del arte culinario francés, no ha cesado de modernizarse, principalmente por su voluntad de asociar la salud con los placeres de la mesa. Mantuvimos largas conversaciones, muy libres, en Eugénie-les-Bains y en París. Luego las releímos atentamente, mientras explorábamos los archivos. Seguimos un hilo esencialmente cronológico, sin escatimar digresiones y excursiones temáticas. En los meandros de esta autobiografía a dos voces, nos cruzaremos con Fernand Point y Raymond Oliver, Régine y el mariscal Tito, Claude Lebey y Alain Ducasse, Marlene Dietrich y Jean-Paul Guerlain, Ted Kennedy y Ferran Adrià. Descubriremos la historia de algunas recetas míticas, como el pithiviers de pescado, la almohada mullida de perrechicos o la feuillantine de peras caramelizadas. Y, sobre todo, conoceremos a un hombre entusiasta y generoso, sibarita impenitente e incurable optimista.

CAPÍTULO 1

Pregunta: ¿Era buen alumno?

Respuesta: 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.

P: Así que a los dieciséis años empezó como aprendiz.

R: En 1947, mis padres habían dejado atrás Normandía para instalarse en Mantes-la-Jolie. Era una auténtica ciudad, con una decena de carnicerías, aunque la que ellos retomaron era la más reputada. En relación a Pavilly, cambiaban francamente de estatus. Y fue allí donde me convertí en aprendiz con **Kléber Alix**, un pastelero de catering famoso en la región, cuyo nombre era sinónimo de conocimiento de la tradición clásica... Era la época de los aprendizajes duros, como en el siglo XIX. Mi recorrido se parece a lo que cuenta Bernard Clavel en su novela *La Maison des autres*.



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

CAPÍTULO 2

Pregunta: ¿Por qué razones y en qué condiciones abandonó el Crillon?

Respuesta: Yo estaba en relación con un comerciante del mercado de Les Halles que distribuía productos para las cocinas de lujo. Y un día, me dijo que quizás habría un puesto vacante en el cabaret del Lido, pero que era un puesto especial ya que se buscaba a alguien que fuera a la vez pastelero y cocinero.

P: ¿Pasó directamente del Crillon al Lido?

R: No exactamente. Entre los dos empleos hacía trabajos extra de una o dos semanas, principalmente en el restaurante de **Lucas Carton** y en otros grandes establecimientos. Para mí representaba la ocasión de entrenarme un poco en cocina, observar y aprender nuevas cosas.

P: ¿A los veinticinco o treinta años ya albergaba la idea de sacudir la tradición, o sobre todo le preocupaba dominarla?

R: Soñaba con saber cada vez más, para intentar finalmente expresar mi manera de sentir. Pero es verdad que había conocido a Jean Delaveyne, y que dialogábamos mucho. Fue él, por ejemplo, quien me habló por primera vez de Édouard Nignon, un contemporáneo de Auguste Escoffier que trabajaba en un género mucho más libre, un auténtico cocinero poeta que creó recetas algo extravagantes. Delaveyne me incitó a leer los libros que Nignon había publicado, *El Heptamerón de los gourmets*, *Los placeres de la mesa* y *Elogios de la cocina francesa*, y me permitieron comprender que es posible tomar distancias con la tradición e inventar recetas propias. Mientras que *Le guide culinaire* de Escoffier se utilizaba como el catecismo, los libros de Nignon parecían casi novelas... En esta época conocí también a Paul Bocuse, a los hermanos Troisgros y a algunos más... Un estímulo todavía más directo para innovar.

CAPÍTULO 3

Pregunta: ¿Por qué le dio a su restaurante el nombre de Le Pot-au-Feu?

Respuesta: Era una especie de guiño a mis padres y a mi hermano. Porque el pot-au-feu, el cocido, era una auténtica tradición en la familia Guérard. Pero, aunque el cocido que servía en Asnières se inspiraba en el de mi madre, lo había transformado un poco: mezclaba productos nobles y cortes poco apreciados, me encantaba, por ejemplo, asociar la molleja de ternera con la carrillera de buey.



En Le Pot-au-Feu, con Danny Kaye, Jacques Martin, el cocinero Didier Oudill y los padres de Arnaud Lallament (actual chef de L'Assiette Champenoise).

P: ¿Pero usted llegó a trabajar en Le Camélia?

R: Nunca, pero lo iba a ver a menudo a su cocina. Teníamos un contacto amistoso. Nos gustaba arreglar el mundo y charlar sobre cocina. Y efectivamente, poco después de la apertura de Le Pot-au-Feu, vino a verme y me dijo, con su acento de típico parisino: «¡Deja ya de hacer bocadillos de paté! ¡Intenta hacer una cocina de verdad, tu propia cocina!». En resumen, un cachete saludable. Me puse a preparar platos con mi propio estilo y comencé a tener algunos clientes fieles.

P: Y rápidamente llegó el éxito.

R: Cuando vinieron los periodistas. Y, para mi gran sorpresa, obtuve una primera estrella en 1967. Tuve la impresión de que no la merecía. Más tarde me enteré de que el director del Tour de Francia, el señor Goddet, era quien había atraído la atención de la guía Michelin hacia Le Pot-au-Feu. Esta estrella atrajo todavía más a la gente por el hecho de que el restaurante estaba perdido en un oscuro rincón de las afueras. Era un aspecto que interesaba a los periodistas. En aquella época conocí a Michel Maurice-Bokanowski, elegante gastrónomo, así como alcalde de Asnières y ministro de Industria en ese momento; y acompañó mi aventura como un padre lo habría hecho con su hijo.

CAPÍTULO 4

Pregunta: El segundo giro importante de su carrera se sitúa a principios de los años setenta, cuando se ve obligado a abandonar Le Pot-au- Feu.

Respuesta: En aquella época yo ya trabajaba con Régine, que acababa de montar un cabaret ruso, el Réginskaïa. Me había pedido que ideara una cocina, además rusa, algo que me divertía mucho. Era inimaginable un local como aquel con una cocina digna. Jean Castel, que era un aficionado increíble a la gastronomía, y amigo de todos los cocineros, había comenzado, aunque de manera más simple y más clásica. Nosotros queríamos ir más lejos.

P: Enseguida le gustó estar en contacto con los clientes, cuando, en aquella época, la mayor parte de los cocineros no se mostraba.

R: Me encantaban los encuentros, tanto en Le Pot-au-Feu como en el Régine. No fui nunca el tipo de chef que se queda confinado en su cocina... Todo comenzó en la época del Lido, cuando Joseph Clérico recibía a sus amigos en su castillo. Después de comer, me llamaba y



Con Christine, hacia 1975.

tenía ocasión de hablar con todo tipo de personas. Actores, directores de teatro... Estrellas de la época, como Annie Cordy. La verdad es que, para el joven cocinero que era yo entonces, resultaba divertido. No habría podido vivir nunca aquel tipo de situaciones de haber trabajado en una pastelería del distrito XVI, encerrado en el sótano.

P: En el terreno culinario todo estaba por inventar. Por ejemplo, usted creó una serie de salsas relacionadas con los purés de verduras, un nuevo tipo de vinagreta...

R: Sí, esto es lo que resultaba gracioso. ¿Cómo reducir drásticamente la crema de leche y la mantequilla y prescindir de la harina en las ligazones, sin por ello renunciar al placer de las salsas? Tanto en el aspecto visual como en el gustativo, quise volver a encontrar la cocina que nos gustaba. Y la cosa no era nada fácil. A veces andaba a tientas, porque no había ninguna referencia sobre estas cuestiones. Pero el entusiasmo me hizo avanzar.

CAPÍTULO 5

Pregunta: ¿Su primer gran viaje fue a Nueva York con Paul Bocuse?

Respuesta: Con Paul Bocuse... y Jean Troisgros, creo. A principios de los años setenta. Le Pot-au-Feu me había valido algunos artículos. Me consideraban uno de los representantes de la Nouvelle Cuisine.

P: ¿Cómo reaccionaron los norteamericanos a su cocina?



R: Los que acudían a restaurantes franceses sabían comer. Pero estaban acostumbrados a la cocina de Escoffier. Al principio, se mostraban algo sorprendidos por lo que les ofrecíamos. Tenían tendencia a volver a pedir los mismos platos: el salmón a la acedera de Troisgros y la ensalada gourmande al estilo Guérard. Este plato intrigaba mucho, incluidos a los franceses. «¿Pero cómo se te ha ocurrido, Michel, mezclar foie gras y vinagre?» El chef del Crillon no me habría permitido jamás poner en la carta una ensalada como aquella. Tuvo que llegar Paul Bocuse para imponer este tipo de platos.



CAPÍTULO 6

Pregunta: En 1974 se instaló, pues, en Eugénie-les-Bains, y desde entonces ya no se movió...

Respuesta: Llegué a una región que no conocía, pero donde tuve la suerte de que me acogieran de maravilla. Los landeses son gente sencilla, entre la que encontré mi lugar enseguida. Yo era el parisino al que acogían, no a regañadientes, sino con una auténtica amabilidad, del todo natural y espontánea, y mucha generosidad. Comprendieron que juntos podíamos ayudar a que el pueblo creciera... Poco a poco me impliqué en su desarrollo. De hecho, durante mucho tiempo fui concejal en el ayuntamiento.

CAPÍTULO 7

Pregunta: El restaurante Les Prés d'Eugénie es célebre al mismo tiempo por la «cocina succulenta» y por la «cocina de la esbeltez», lanzada en 1975 y que ha seguido desarrollando.

Respuesta: Quise que ambas cocinas propuestas en Les Prés d'Eugénie fueran gastronómicas. Y los dos estilos se han beneficiado el uno del otro. He disminuido las cantidades de nata y de mantequilla, que finalmente diluyen demasiado a menudo el sabor del producto. Muy pronto renuncié a los roux, esas ligazones de mantequilla y harina tan presentes en la cocina antigua. Puse menos sal en los platos, menos azúcar en los postres. Hoy esto es general en todos los buenos restaurantes, pero en aquella época distaba mucho de ser una norma. Desde hacía mucho tiempo pensaba que, a partir de las bases clásicas de la cocina, tal como nos las habían impuesto, podíamos modificar las reglas, intentar reflexionar de otro modo. Lo mismo vale para la cocina tradicional. Tomemos un ejemplo muy simple: con un pollo asado, con sus dos muslos y sus dos pechugas, hay varias maneras de proceder. O bien lo ponemos a asar en el horno o en el espetón, y lo dejamos para que se vaya cociendo por sí mismo; personalmente, me gusta así, muy cocido, confitado y fundente. O bien pretendemos obtener los muslos cocidos al punto pero manteniendo las pechugas bien tiernas. En este caso, es preciso separar estas últimas en el momento adecuado y dejar que solo acaben de cocerse los muslos. Puede parecer una tontería, pero es fundamental. Pues bien, incluso en ciertos restaurantes seguimos cocinando los pollos de manera uniforme, es decir, dejando secas las pechugas.

P: ¿Globalmente, está satisfecho de los productos que encuentra, o tiene la impresión de que la calidad de algunos se ha degradado?

R: Conocí bien los productos de «antes». No comparto el pesimismo de algunos sobre el tema, quizás porque vivo en una región privilegiada. Conozco a los productores desde hace mucho tiempo. Se apasionan por lo que hacen. Saben lo que busco y sé lo que me pueden proponer. Conozco al que cría pintadas, al productor de espárragos; me gusta charlar con ellos, darme una vuelta hacia el pasado para hacer un favor al futuro, imaginarlo más completo, casi perfecto.



En Cantón, en febrero de 1978: Alain Senderens, Pierre Troisgros, Alain Chapel, Michel y Christine Guérard.



CAPÍTULO 8

Pregunta: *La Nouvelle Cuisine, principalmente con el servicio emplatado, acentuó mucho el aspecto visual de la cocina. Pero hoy en día, la relación con la imagen adquiere a veces una importancia desmesurada. Hay quien está tan ocupado fotografiando su plato, o colgando la foto en Instagram y otras redes sociales, que termina por comerlo frío...*

Respuesta: Es una evolución que yo calificaría de arriesgada. Efectivamente, el aspecto visual del plato, que ya dominaba algunas veces en el siglo xvi, y luego en el xvii con sus presentaciones de pájaros en una gran jaula, ha adquirido cada vez más importancia, con el riesgo de imponerse sobre el gusto. Hoy en día, algunos quizás se concentran demasiado en el aspecto visual, exclusivamente, cosa que puede desembocar en una no-cocina. Una preparación triste, insípida, incluso adusta, que ya no tuviera en cuenta el interés fundamental del producto, no podría rehabilitarse únicamente gracias a su apariencia. Y lo que importa no es tanto convencer a la vista como sorprender y emocionar el paladar. Los cocineros llamados a durar lo saben muy bien, los mismos que con su aliento nuevo reescriben hoy nuestra legendaria cocina con el espíritu, el talento y la malicia que suscita y que merece.

ÍNDICE de contenidos del libro

Prólogo por Ferran Adrià

Prefacio

Introducción

Infancia y formación

Del Crillon al Lido

Le Pot-au-Feu

Hacia la cocina de la esbeltez

Grandes viajes

Les Prés et les Sources d'Eugénie

Productos y recetas

Perspectivas



SOBRE MICHEL ROBERT-GUÉRARD

Michel Robert-Guérard (1933-2024), considerado uno de los fundadores de la Nouvelle Cuisine, fue el cocinero que revolucionó la gastronomía mundial. Dotado de una gran técnica y legendario por su gusto por la sencillez, fue contratado por el Hotel Crillon como chef de pastelería.

Más tarde, y con apenas veinticinco años, ganó el prestigioso concurso de Mejor Obrero de Francia en pastelería, entró a trabajar en el Lido y se convirtió en uno de los grandes referentes de la gastronomía internacional. En 1965 compró en una subasta un pequeño bistrot de Asnières, que se convertiría en «el mejor restaurante de suburbio del mundo», y en 1974 se mudó a las Landas, a Eugénie-les-Bains, donde desarrolló en el hotel-restaurant Les Prés d'Eugénie su cocina de adelgazamiento (su libro *La nueva cocina de la esbeltez* triunfó en el mundo entero y le valió la portada de la revista Time), en base a la alta cocina que

convirtió en mítica, y donde obtuvo las tres estrellas Michelin que conservaría durante casi cincuenta años. Guérard cocinó durante más de setenta años, y pasó por todo: la guerra y sus privaciones, el aprendizaje a la antigua usanza, la tradición de la alta gastronomía francesa, la aventura de la Nouvelle Cuisine, la globalización culinaria...

La precisión y la vivacidad de sus recuerdos lo convirtieron en la memoria de la cocina francesa. Este fue su último libro, que escribió a cuatro manos con la complicidad de Benoît Peeters —autor, guionista y apasionado por la cocina—, donde cuenta su sabrosa historia, la de alguien que inventó la Nouvelle Cuisine con sus colegas Bocuse, Sanderens o los hermanos Troisgros.

Una obra deliciosa e imprescindible que, en definitiva, narra también la historia de la cultura francesa.



MEMORIA DE LA COCINA FRANCESA

MICHEL GUÉRARD

Conversaciones con Benoît Peeters

Planeta Gastro, 2025

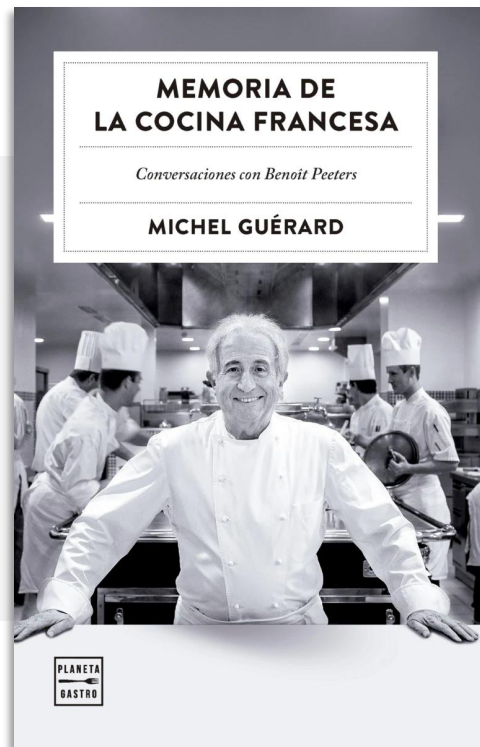
14,5 x 23 cm

256 páginas

Rústica com solapas

PVP c/IVA: 20,95 €

A la venta desde el 14 de mayo de 2025



Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 619 21 27 22

lescudero@planeta.es

