

Unos apuntes sobre arte y cocina

Óscar Caballero

“La cocina cubista tuvo en Victor Hugo un ilustre adepto [...] Pasemos a la cocina cubista civil, Guillaume Apollinaire demuestra tanta sagacidad en sus invenciones golosas como en sus investigaciones rítmicas. André Salmon recuerda una efímera revista, **le Festin d'Ésope**, en la que Apollinaire, Jarry, Mécislas Goldberg y Ernest Raynaud, proponían, hace un cuarto de siglo, las recetas más inesperadas: tortilla francesa con pernod, judías blancas con bitter...

“El menú de un almuerzo futurista organizado por Apollinaire: *omelette* con violetas, merluza con eucaliptus, tordos con regaliz, rosbif con tabaco de mascar, guisantes con chartreuse, ensalada con agua de Colonia, soufflé con lilas y mantequilla de anchoas, tarta de albaricoques y mostaza y café con salsa de tomate”.

[...] Monselet, que fue el Brillat Savarin del II Imperio, dió –involuntariamente– su bendición a la cocina cubista...”

Curnonsky & Gaston Derys. **Gaietés et curiosités gastronomiques**. 1933

Opiniones

-“El arte no tiene que ser necesariamente decorativo, exterior: tiene que invadir nuestro cuerpo”. Anish Kapoor. (A OC, Grand Palais, París, 2011).

-“La misión del arte no es la de copiar a la naturaleza, sino la de expresarla”. Balzac **Le Chef-d'œuvre inconnu**.

-“El arte nace en el preciso instante en el que el artista se aleja de la naturaleza”. Jean Cocteau. **La difficulté d'être**.

-“El gusto es la facultad de juzgar un modo de representación o un objeto por la satisfacción o el rechazo que provocan. Se llama bello al objeto de una satisfacción desinteresada”. Kant.

- “El arte es la fuente de la vida y el espíritu del progreso; concede al alma el más precioso de los bienes, la libertad”. Romain Rolland.

- “El arte; es decir, la expresión humana a través de una técnica definida”.
André Lhote:.

- “El arte es en principio, y ante todo, un juego”. Georges Bataille.

- “Podríamos así decir que el arte consiste en formas inéditas creadas por el hombre”. Jacques Thuillier. Prof honoraire Histoire de la création artistique en France Collège de France..

1

Para mí, lo único fundamental es saber de qué hablaremos:

¿Qué es arte?

¿ Qué es cocina?

En lo que me concierne -el que avisa no es traidor-, para el arte me remito a Gombrich.

En la **Introducción** a su **Historia del Arte**, Gombrich es terminante: “Digamos muy claro, antes de nada, que en realidad “el Arte” carece de existencia propia. Sólo hay artistas”.

Y si todos los pueblos tienen una cocina, muy pocos cuentan con una gastronomía, una construcción intelectual de la comida, de su preparación, de la manera de comerla, de la parafernalia -útiles de cocina, arts de la table, gestos y técnicas precisos- que pone en juego.

Ese arte de los artistas y esa gastronomía forjada con palabras -e incluso palabras acuñadas ex profeso, como gastronomía- son los que podrían encontrarse.

2

¿Hay un *numerus clausus* en el arte? Ni tanto ni tan poco, hay que considerar que las clasificaciones son, como todo, hijas de una época, de un gusto, de unas modas.

Lo más fácil, en el momento de pensar en las posibles encrucijadas en la que arte y gastronomía pueden cruzarse, sería considerar a la gastronomía como un espectáculo. Si el cine es el séptimo arte –y Dios sabe hasta qué punto la crítica, estilo **Cahiers du Cinéma**, creó el corpus adecuado, el discurso necesario-, si la ópera, género eminentemente popular en sus orígenes, directo aún en Italia por el detalle del idioma, es considerada manifestación artística, ¿por que no lo sería el muy ensayado y completo espectáculo de una comida gastronómica?

Es decir, decorado, coreografía, texto y encima de todo, comida: elementos cultos, transformados por técnicas precisas, que se incorporan al cuerpo del espectador, de quien, además, los *actores* se ocuparán durante unas 4 horas.

3

“*Attention œuvre d’art*” previene Daniel Spoerri –con la misma intención explícita que coloca el término arte en el título de ciertas corrientes-, transvestido en cocinero y en tendero, en un envase suyo de 1968 (**Vice versand-Feelisch**).

Uno, que si no vio el delirio en escena de Artaud, si asistió al de Alberto Greco y trató a Víctor García y congéneres, no se impresiona ya frente a los amables desafíos de Spoerri.

Pero sobre todo, nunca pensó, uno, que Spoerri, en el *tableau piège*, al encerrar comida, realizara otra cosa que un cuadro.

En cualquier caso, nada que ver con la gastronomía. (La idea misma es un poco repugnante).

Si es cierto que Spoerri *atrapa* materia orgánica, no es menos cierto que también es orgánica la materia que compone los colores, la tela de cualquier cuadro.

El restaurante Spoerri se inscribía en una de las cien mil escuelas autoproclamadas, en este caso el Nuevo Realismo y sería el puente con el happening.

Una performance, pero no gastronomía: se comía fatal.

4

Al revés, la participación de **elBulli** en **Documenta**, que terminaría por ser la de **Documenta** en **elBulli**, sacrificaba la performance en el altar de la gastronomía.

Se puede subrayar un detalle del acontecimiento, anécdota quizá, pero ni menor ni mayor que otras que jalonan la historia del arte, desde los salones de admitidos y rechazados del siglo XIX, hasta **Impression, soleil levant** y su corolario, el término impresionismo, concebido en principio como irónica crítica por un periodista.

Si se tiene en cuenta el ego desmesurado que identifica cocineros y artistas, resulta llamativo, en efecto, el gesto de Ferran Adrià, el invitado de **Documenta**, de dar un paso atrás y convertir en artista, en obra, en manifestación, al colectivo **elBulli**. (Messi, talento individual, al servicio del colectivo **Barça**).

Ese restaurante puede ser comparado también con el taller del artista, sobre todo antes de la emergencia del individuo; y su sistema de formación recuerda el rigor del aprendizaje de cuando la obra era necesariamente colectiva pero llevaba una firma.

(Y aún hoy, el trabajo del escultor y el grabado, la litografía, necesitan de auxilios que otra época, otros hábitos, podrían considerar como fundamento y clave, pero que desaparecen o son disimulados por la firma del artista).

5

Para cuestionar el nivel artístico de un pintor basta con la descendencia. Frente a un Picasso, en los 1970, el tópico era “mi hijo lo hace mejor”.

En el caso de un chef, de un plato, el argumento de valor es la ascendencia: mi abuela lo hace mejor.

Por eso, cuando en 2004 publiqué en Francia mi libro sobre **elBulli**, lo dediqué a Adán, “el único humano que no pudo hablar de la cocina de su abuela y que hubiera estado encantado de probar, en **elBulli**, la manzana en texturas”.

6

Por amor al arte.

Si se habla de gastronomía hay que eliminar del discurso la necesidad de alimento –suprimida de la realidad en buena parte de Occidente, aunque el imaginario se resista- y también la digestión.

Así, de la misma forma que hay que prescindir del canibalismo como tema si se trata de escribir un cuento de tema gastronómico, simplemente para huir de la facilidad, la tentación del laberinto –intestinos y compañía-, y del desafío infantil, elemental –*Merde d’artiste*-, o de la objeción pseudo politizada –el hambre en oposición- son las triviales tentaciones, no por pueriles menos frecuentes, cuando uno entra en el capítulo artes plásticas, con la intención de discutir gastronomía.

7

En Francia se decía que había que llevar a los niños al restaurante para enseñarles la conversación.

Desde 1811 cuando inventa, poco después de crear el restaurante, la crítica gastronómica, Francia trabaja el discurso, lo actualiza y lo difunde, apoyado en tópicos –antiguos contra modernos- comunes a otros sectores e incluso en sesudas discusiones sobre la evolución de las maneras de comer o la comida: desde Voltaire -abomina de la *nouvelle cuisine*, en esos términos- a un Diderot extasiado al descubrir, en uno de los primeros restaurantes de la historia, estos dos detalles: “estás en una mesa para ti solo y además puedes elegir lo que vas a comer, en un texto con atractivas ofertas”.

El problema, fuera de Francia, es que se ha copiado lo exterior de aquella revolución –de hecho, sin la Revolución Francesa no habría habido restaurantes, nacidos al mismo tiempo que el museo abierto al pueblo tal como lo conocemos hoy- e incluso palabras sin traducir –*foie gras* y no hígado graso

ni hipertrofiado; sin olvidar *coulis*, *bouquet*, *gourmand* que suena mejor que goloso, gourmet-, sin la preocupación de dotar al hecho de comer de un envoltorio cultural adecuado.

En España, por ejemplo, se dice gastronomía por cocina, se confunde la apariencia con el contenido. En una de sus novelas, la Condesa de Pardo Bazán pregunta, con preocupación española permanente “¿quiere usted comer formal?”. Convicción implícita: se come bien a la pata la llana. [Y para corroborarlo, hoy todavía, el Borbón con sus bocatas o sus comidas de cuchara; la reina, vegetariana y austera en la mesa].

Si el artista independiente del encargo real, eclesiástico, estatal, es una creación moderna –y también es moderna la inclinación del propio artista por renunciar a esa independencia al calor de las subvenciones- ¿qué decir del cocinero, de los artífices de la sala? En el siglo XIX, Carême puede presentarse con gorro ante el zar en estos términos: ¡Soy la cocina! España deberá esperar a la generación de Adrià, cuando hay azares pero ya no zares, para que los oficios manuales –¿la pintura no lo es?- ganen un cierto prestigio, siempre menor socialmente que las artes pedestres –el fútbol- o el millonazgo súbito.

8

Si el cine es el séptimo arte y la historieta se hace llamar noveno, parece difícil no acordarle un espacio a la gastronomía.

Si por ejemplo se considera que la fotografía es un arte, se puede suponer que la etiqueta excluye la foto de circunstancias, la infinidad de fotos de familia que se hacen actualmente.

Similitud con cocina y/o gastronomía: no se trata de calificar el plato combinado.

Se puede hilar más fino: al hablar de la pintura como arte, tácitamente dejamos fuera al pintor de domingo e incluso al copista de talento. Hace falta un destello. También, que la obra produzca una emoción, intelectual para unos, carnal para otros.

[El tema de la emoción como prueba, tan subjetivo y al mismo tiempo tan definitivo para muchos, serviría para todas las artes. Y hasta se podría urdir un arte de la emoción. Más aún: a igualdad técnica entre dos obras la emoción suscitada no en una persona sino en una generación, por ejemplo, podría ser un elemento a tener en cuenta. Pero...].

Más de lo mismo: difícil emocionarse ante un potaje por el potaje en sí. La emoción provendría, si se produce, de un recuerdo, de la persona que lo guisó, del hambre con el que fue despachado, en última instancia.

Pero cuando ante un plato, y esto es algo que sucede con cierta frecuencia de la *nouvelle cuisine* francesa para aquí, hay primero un reconocimiento visual, atención obligada; si luego además se huele y aquel olor hace algo más que abrir el apetito y si en fin, al probarlo, se desencadena una retahíla de sensaciones, hasta llegar en algunos casos a una especie de implosión –si, si, ocurre- y si, *last but not least*, a todo eso se agrega la coincidencia rara de reconocer una idea, una tradición, un producto, pero en un resultado completamente original, no creo que sea muy complicado hablar de obra de arte y, en su género, de obra maestra.

[Para Lenin, el arte debía “reforzar la moral y la unidad del pueblo”. ¿Y no es eso lo que ha pasado en los últimos años, a través de la comida, en las Españas?].

9

“Una cruz o incluso un crucifijo, sobre una tumba o al cabo de un rosario, son sólo mensajes codificados. Pero pintados por El Greco, por Rubens, reencuentran evidentemente el rango de obra de arte”.

Esto que dice Thuillier se puede traducir a las perlas: el signo, el mensaje codificado sería la cocina y la obra de arte podría estar en la gastronomía. Thuillier insiste: la imagen en el sentido literal (imago, representación, imitación, copia) es la reproducción exacta de una forma y no la creación de una forma o de formas inéditas.

La imagen perfecta ya evocada por Platón es la que ofrece el espejo, que no es un creador.

El cocinero tradicional es –en el mejor de los casos- el espejo.

Baudelaire, en una crítica al Salon de 1859, y ante la invención de la fotografía, critica “el credo de la multitud idólatra: sólo creo en la naturaleza y así creo que el arte no es y no puede ser otra cosa que la reproducción exacta de la Naturaleza...De tal manera que una industria que nos diera un resultado idéntico al de la naturaleza, sería el arte absoluto ”.

10

Detalle: Todo empieza con el fuego, evidentemente. Y con la agricultura 10.000 años atrás, a través de la domesticación de animales y de plantas. Pero como son pocos quienes por entonces escriben, lo que se conoce, de las costumbres de mesa, proviene de aquellos pocos. Es decir, los monjes y los nobles y los servidores de la nobleza, que eran los mismos que tenían la pluma e intercambiaban papeles en la comedia elitista.

Por eso, sabemos qué comían los ricos y menos sobre qué y cómo se alimentaban –eufemismo simpático- los pobres.

[Alimentación definida en Europa, durante seis siglos, por su contrario, el hambre. Cocina fundada en el recurso, en la pelea con el pollo a ver quien se come el grano, como lo escribió el gran Eloy Terrón. El arte de acomodar los restos es un término popular en Francia y la transformación de aquellos platos de miseria, hoy, atribuidos a campesinos –consumían patatas, gracias a Colón, compartidas con los cerdos: lo que sobresale de la tierra para los ricos, las raíces para los pobres- o a pescadores –guisos de pescado chafado en el fondo de la barca y sobre todo galleta, hasta los treinta y pocos años, cuando la dentadura ya no- forma parte de la literatura romántica, más que de una arqueología cocinera].

Aportación española: la picaresca, las empanadas de cadáver de las que habla Quevedo, las tabernas de puntapié porque eran barras improvisadas que la

autoridad deshacía a patada limpia. La corte catalana, el tenedor. Eixémenis y los 3 vasos de vino o el análisis de orina de los italianos.

11

Orden de importancia: el castillo se ocupa de impulsar *les arts de la table*, desde el hecho primero de poner la mesa, literalmente.

El rey tenía su propio cubierto. Montaigne se hacía sangre en los dedos al comer porque se comía con la mano y sin embargo prosperaba el artesanado relacionado con la mesa.

La cocina será un espacio alejado, debido a los olores y otras miasmas, del espacio en el que se vive. Y de hecho (**Los desplazados**, de Orwell) aún en los 1950, en los grandes hoteles de Francia, la cocina es un suburbio del restaurante; el lugar en el que, a 50° de temperatura, el cocinero bebe litros de lo que sea (por ejemplo, el mal vino para cocinar).

Los hermanos Troisgros, al construir su cocina en Roanne, tienen una idea fundamental: que la luz del día entre a raudales.

Y Joël Robuchon, *number one* de la cocina mundial en el último cuarto del siglo pasado, me señaló un rasgo inseparable de la *nouvelle*, la inclusión de las verduras –en cocción corta o crudas-, a veces hasta como protagonista del plato.

“Y es que por fin los cocineros veían claro y en colores”.

12

Basta con observar fotos de platos anteriores a la *nouvelle cuisine* en Francia: todo es marrón a negro. Y no digamos en España, el único país tal vez vez con una cocina en la que el color negro (tinta de calamar o arroz negro, que no es lo mismo porque se trataba en origen de la cebolla confitada) es apetitoso.

Orden de prioridades: el castillo y las *arts de la table*, el restaurante y el restaurador, la cocina como una brigada militar de la que el chef, jefe, es el comandante, pero con pocas estrellas: Carême, Escoffier y poco más hasta Paul Bocuse, que lo hace salir del espacio estricto de la cocina.

Por eso, el enlace entre *arts de la table* y el imperio del restaurador, extendido en España hasta Cortés, en **Jockey** Madrid, y Julià en **Reno** Barcelona, relanzado pero en otra órbita –en la que él mismo habita- por Juli Soler en **elBulli**, será la única emergencia pública de la comida fuera de casa, hasta que irrumpen las Luces: el discurso de los jóvenes franceses de la *nouvelle cuisine*.

Con ellos ocurre lo que en la escultura propició Rodin: el encargo del rey o de la iglesia, del mecenas, ya no es la única excusa para crear.

El artista puede plasmar sus propias ideas, realizar sus fantasmas. En cocina, ya no se trata de bailarle el agua al amo (salsa Mornay; Chantilly, en la época; pollo del doctor fulano, paella Parellada; sopa VGE, Valery Giscard d'Estaing presidente de Francia cuando el restaurante rendía pleitesía), sino de realzar el útil de trabajo –producto, gesto de cocina y útil- a través de una redacción nueva, cuyo padre sería el difunto Alain Chapel.

13

En la **Introducción** a su **Historia del Arte**, Gombrich es terminante:

“Digamos muy claro, antes de nada, que en realidad “el Arte” carece de existencia propia. Sólo hay artistas. En tiempos remotos, ayudados por un trozo de tierra coloreada, los hombres bocetaron las formas de un bisonte en las paredes de una caverna; hoy, compran colores y realizan carteles y en el intervalo hicieron bastantes cosas. No hay ningún inconveniente en que denominemos arte a todas esas cosas, a condición de recordar, siempre, que la misma palabra nombra mil cosas diferentes, de distintos emplazamiento en el tiempo y el espacio. Y a condición, también, de comprender que el arte como abstracción, ese que se menciona con A mayúscula, no existe. Y sin embargo, es esa inexistencia lo que se adora hoy como a un ídolo, doblado de un espantajo. Es posible aplastar a un artista diciéndole que su obra no está mal, pero que no es “Arte”. Y confundir a quien admira esa obra explicándole que no hay “Arte” allí”.

Y del mismo libro: “lo inquietante de la noción de belleza, como justificación del Arte, es que los gustos y cánones de la belleza varían al infinito”.

¿Hablamos aquí de arte o de artes plásticas (pintura, escultura y ahora instalaciones)?

Porque [Casares. **Diccionario Ideológico**] “Arte. [es] Virtud, poder, eficacia y habilidad para hacer alguna cosa//Acto mediante el cual imita o expresa el hombre lo material o lo invisible, valiéndose de la materia o de sus propiedades sensibles// Todo lo que se hace por industria o habilidad del hombre//Conjunto de reglas para hacer bien alguna cosa”.

“Artesanía. Clase social constituida por los artesanos//Arte u obra de los artesanos”. Y “Artesano. Persona que ejerce un arte u oficio mecánico”.

Por ahí va también, en francés, el **Petit Larousse**: “Art. Aptitud, habilidad para hacer algo”. Y da como ejemplo: “tiene el arte de agradar. 2 Conjunto de medios, de procedimientos, de reglas relacionadas con una actividad o profesión. *Art culinaire*. Hacer algo de acuerdo con las reglas del arte”.

¿Es o no es arte ? Lätzer Moix. La Vanguardia.

Los méritos de Adrià no bastan, según algunos, para ir a la Documenta de Kassel

El mundo artístico aguarda expectante la apertura de la Documenta de Kassel, el certamen donde cada cinco años se reúnen las propuestas creativas de mayor interés y novedad. La presentación tendrá lugar esta semana y nos permitirá conocer con detalle uno de los grandes secretos contemporáneos: la obra que ha creado para la ocasión el cocinero Ferran Adrià, quien junto con el artista vasco Ibon Aranberri, autor de unas sugerentes y hermosas fotos aéreas de ríos, embalses y presas, forma el dúo español invitado a la Documenta. La inclusión de Adrià ha causado cierto revuelo en medios artísticos patrios. El hombre que debutó como friegaplatos en un hotel de Castelldefels, y que veló sus primeras armas cocinando para sus superiores mientras hacía la mili en Cartagena, ha acabado, contra todo pronóstico, convertido en el mejor cocinero

del mundo, después de transformar la cocina en un laboratorio, y la cena en una experiencia sensorial.

Estos méritos no bastan, al decir de algunos tenores del mundillo artístico, para obtener el pasaporte a la Documenta. Para ciertos agremiados, la condición de intruso de Adrià constituye un imperdonable pecado original. Para quienes consideran que fuera de cierta doctrina antisistema no hay arte que valga, la elección de Adrià anuncia un repunte conservador y una maniobra oscuramente pilotada por poderes económicos y turísticos. Por último, para algunos remilgados del concepto y la taxonomía, un cocinero nunca podrá ser un artista, por más arte que le eche a su labor, del mismo modo, supongo, que un artista jamás será cocinero, por más arte que le eche a su paella. También ha habido quien se ha manifestado a favor de la selección del hombre de El Bulli para la Documenta, argumentando que el arte debe estar abierto a todo tipo de manifestaciones, y que una performance de Adrià, aunque esté destinada a ser efímera y engullida por los comensales, rebosa arte por los cuatro costados.

Tanto en las opiniones de quienes niegan el título de artista a Adrià, como en las de quienes se lo reconocen, subyace la vieja disputa sobre lo que es el arte y lo que no. Una disputa que da para mucha charla de café, pero que resultará ociosa entre quienes hayan gozado, en alguna ocasión, de la experiencia artística. Para éstos, el arte podría ser definido como un tipo muy particular de comunicación, en la que un creador, empleando un lenguaje de su invención, y sólo por él conocido, logra hacerse entender por quienes reciben su obra, admirándoles y enriqueciéndoles, y logra también despertar sus sentidos. El arte es, en mi opinión, eso. Luego cabe adjetivarlo: político, metafísico, conceptual, humorístico, poético, estetizante, culinario o arquitectónico. Pero cuando el arte se materializa y produce los efectos reseñados al final del párrafo anterior, poco importa que su autor opere entre fogones o probetas, que esté afiliado a un partido, un sindicato o un club de tenis. Nada de eso le hace mejor o peor. La esencia y la razón del artista están concentradas en su obra, en su potencial comunicador. Si la obra posee tales cualidades, la crítica se ve reducida a anécdota. Podrá decirse que tal obra es caprichosa o elitista o

antigua o antiglobalizadora o comestible. Pero si nos habla en un idioma extraño y, pese a todo, la entendemos y nos maravilla y nos ilumina, esa obra es una obra de arte.

16

Pierre Gagnaire. Un principe d'émotions. Argol. Paris. 2011

L'art, l'esthétique

Que pensez vous de la présence de Ferran Adria à l'exposition d'art contemporain la Documenta de Kassel en 1997 au même titre que les artistes plasticiens de l'avant-garde internationale ?

A cette occasion, on a parlé de la gastronomie avec d'autres mots, on l'analysée un peu autrement. Ça, c'était intéressant et nouveau. Mais inviter des visiteurs sur tirage au sort pour un repas dans son restaurant el Bulli, en Espagne, n'avait pas de rapport ni avec une exposition ni avec une performance artistique. Mais que faire d'autre ? Pas grand-chose je crois. On ne peut exposer la cuisine, On n'a pas encore trouvé le moyen de la rendre muséable ! Mais la question était soulevée.

Le paradoxe de la cuisine comme art est qu'elle reste le comble de l'éphémère et de l'indicible.

Oui, et que pour moi elle ne vit que dans le rapport immédiat d'émotions entre le cuisinier et son convive.

Comment, personnellement voyez vous Ferran Adria ?

Je le vois comme un inventeur de génie, à la tête d'un laboratoire de recherche collective, réalisant une cuisine expérimentale et ludique. Il est un des rares cuisiniers qui approchent l'art. Il a bouleversé la cuisine en travaillant la nourriture comme un matériaux de plasticien. Il a osé transgresser des codes établis, manipuler une matière noble en y mêlant la chimie, etc. C'est pour cela qu'il fait scandale. Je n'ai crois pas qu'il a « révolutionné » la cuisine contemporaine comme on pourrait dire que Marcel Duchamp a remis en cause définitivement le statut de l'oeuvre d'art de l'artiste. Mais il a ouvert une porte et il ne l'a pas refermée pour le moment, en tout cas.

Il s'est momentanément éclipsé en disant : « Vous aurez sans doute un tout autre homme en 2014. En attendant je veux prendre mon temps, profiter de la vie »

Comment va t'il revenir ? J'aimerais le savoir.

La nouvelle cuisine a marqué la gastronomie des années 1970 et par la suite beaucoup de comportements alimentaires. C'est peut être trop tôt pour en juger, mais je crois que, sans aucune comparaison avec les effets du manifeste de Gault et Millau en 1973, la cuisine n'est pas aujourd'hui comme avant el Bulli. La réflexion dérangeant d'Adria est l'événement culinaire du XXe siècle. Jeunes et moins jeunes sont maintenant sous influence, mais la cuisine moléculaire est reprise par le marketing...

Peu de cuisiniers ont le talent ou le génie de Ferran Adria, à l'égal de Salvador Dal', dont on l'a rapproché ! Les grands imitateurs et les médiocres petits copieurs vont vite lasser le public.

L'émotion Revenons à vous. Lorsque vous êtes dans les meilleures conditions pour créer un plat nouveau dans la cuisine et que vous sentez l'issue d'une « réussite », que ressentez vous ?

Si tout se passe bien et que quelque chose se produit, je ressens une sorte de fulgurance, comme un écrivain sans doute qui trouve les idées et leurs mots. Un surgissement du plus profond de vous-même. .. A ce moment je me sens réellement porté par un élan de joie, un ravissement.

Comment ?

Je vais oser maintenant vous répondre très sincèrement. Il m'est arrivé de connaître des moments, ne vous moquez pas, qui frôlent le sublime.

Non Pierre, je me moquerais pas, j'attends de comprendre.

Une belle idée parfois se donne un jour, miraculeuse, comme tombé du ciel dans sa perfection. Je ne sais comment vous l'expliquer sans vanité. Vous savez a quoi je pense ?

Non.

A José Tomas, qui est considéré comme le plus grand torero de ces quarante derniers années.

J'ai beaucoup de réserves sur les corridas, que je connais mal, mais je sais que certains parlent d'exception, de grâce....

Oui, c'est cela. On dit qu'il torée avec les anges... Il a ce qu'aucun autre ne possède...

Et vous, vous sentez vous aller si loin ?

Oui, c'est ce que l'on me dit. C'est peut-être de la prétention, mais je cherche à m'analyser, puisque vous me poussez à le faire : je pense que j'ai en moi quelque chose que je n'ai pas voulu, que le ciel m'a donné et qui fait que d'une activité banale, la cuisine, je peux faire quelque chose qui... je ne dis pas que ça fonctionne toujours, je ne côtoie pas toujours le sublime, mais il y a des moments...

Oui ?

Des moments où je ressens une vraie jouissance, je sais qu'il s'est passé quelque chose.

Dites-m'en plus...

Je n'ai pas les mots. Cela se situe dans mon rapport à la matière, à une façon de construire le plat, à une façon de mettre en perspective, de raconter l'histoire. Je reviens à Adria. J'aime beaucoup l'homme, éminemment intelligent, intuitif, créatif au plus haut point. Mais nous nous situons à deux pôles opposés. Tout son travail vise, je caricature un peu, à inventer par exemple un produit qui a le goût de l'olive mais qui n'est pas une olive. Ses recherches de laboratoire vont dans ce sens : grâce à des produits et à des procédés chimiques, il a créé une olive sublime. Ma démarche est absolument à l'inverse de ce projet. Ma réussite à moi, en cuisinant une simple olive, est de parvenir à une olive remarquable. Exceptionnelle, au point qu'elle ait dit autre chose que le goût de l'olive !

Les mets n'ont pas à avoir le goût qu'ils ont, avez vous dit.

Oui, absolument, je reviens à ce que je vous disais à propos du produit. Même le meilleur ne doit pas nécessairement être respecté pour être reconnu comme « le produit ». On peut le transformer jusqu'à le faire oublier”.

Crónica de OC para La Vanguardia.

¿A que suena gin fizz, aceitunas esféricas, gnocchi de polenta, ravioli de semilla de pimientos del Padrón? De acuerdo que la comida pone en juego los sentidos. Pero aparte dedicatorias (la Pêche Melba, de Escoffier, para la soprano Nelli Melba) o platos de compositor (Tournedo Rossini) nunca un músico había digerido en el pentagrama su menú.

El jueves, en la histórica sala Pleyel de París, ante 1.913 espectadores y en el marco de Agora, el mayor festival de música contemporánea, Bruno Mantovani estrena “Livre des illusions-Homenaje a Ferran Adrià”, cuyo tema son los 35 platos del menú que el músico cenó en Cala Montjoi.

Adrià, ya captado por el diseño (Centro Pompidou), las artes plásticas (Dokumenta) y la cátedra (Harvard), asistirá por supuesto al estreno.

“Bruno era para mí un simple cliente –recuerda-, pero me sorprendió su sensibilidad. Meses más tarde me escribió para revelarme su proyecto: una composición musical inspirada por el menú del Bulli. Nosotros colaboramos con artistas, con diseñadores y ahora con un músico, porque es un honor que tu trabajo inspire a un creador”.

Mantovani, 35 años, primer premio de análisis, estética, orquestación, historia de la música y composición, estudió informática musical en el IRCAM, (el instituto de investigaciones de Pierre Boulez en el Pompidou, creador en 1988 de Max, primer programa informático que acordó en tiempo real ordenador e intérprete), antes de emprender una intensa actividad internacional.

Pedagogo, explica al cronista que “Webern, pionero de la música dodecafónica, modificó en 1913 la imagen acústica de la orquesta; mi estreno, primer encuentro entre el IRCAM y la Orquesta de París, metamorfosea el orden sonoro de una orquesta tradicional.

“En mi trabajo previo en pos de la ilusión, es decir de la sorpresa, descubrí las similitudes con la investigación de ese inmenso chef español, cuya cocina juega en permanencia sobre el conflicto entre conocido y desconocido, referencia e invención abstracta y cuyos menús revelan un impresionante sentido de la forma.

“Así, di con las equivalencias entre las texturas de la orquestación y la de los platos de la cocina digital de Adrià. Por eso, cada uno de los 35 movimientos lleva el evocador nombre de un manjar: Risotto de pomelo, Caviar de caracoles, Fritas de piña liofilizadas, Merengues de remolacha... Goloso, Mantovani compuso ya “Algunas burbujas”, sobre espumantes del mundo. “Los músicos –revela- empleamos términos culinarios: acordes especiados, sonoridad grasa, orquestación ácida”.

Y se restauran: Pleyel, que el 12 acoge La Capella Reial de Jordi Savall, cuenta con el Café Pleyel, de Hélène Samuel, ex colaboradora de Alain Ducasse, creadora del tentempié creativo de entreacto.

18

Comer ideas para servir emociones emplatadas

Expertos en liderazgo y chefs dialogan sobre la motivación de los equipos. El País. Rosa Rivas - San Sebastián - 16/03/2011

¿Qué hace un grupo de cocineros y profesionales de la gastronomía escuchando atentamente a psicólogos, médicos, biólogos, profesores de negocios y expertos en liderazgo, motivación y crecimiento personal? Pues comer ideas, para servir emociones en sus platos y negocios rentables gestionados por equipos solventes. Objetivo: comensales satisfechos. Sociedades felices. "Queremos compartir conocimientos. Cocinar es de alguna manera transformar animales, vegetales y minerales en pensamiento. Es una alquimia", explica el chef Andoni Luis Aduriz, uno de los creadores de Diálogos de Cocina (www.dialogosdecocina.com), cuya tercera edición se ha celebrado en el palacio Miramar de San Sebastián.

* "El liderazgo no es un cargo, sino una forma de ser"

Este encuentro bianual nació en 2007 como una puerta abierta al intercambio multidisciplinar en la cocina. "La gastronomía hoy no se entiende sin la dinámica y la gestión del equipo. El proceso creativo no es individual", plantea Pedro Subijana, presidente de Eurotoques, la asociación internacional de cocineros (3.500 en 18 países) que organiza Diálogos este año con la Universidad Gastronómica Basque Culinary Center.

"El fast food emocional te quita la inseguridad, pero no te alimenta. El slow food emocional te permite desarrollar conocimientos. Si no hay autocontrol, los caprichos del empresario se imponen y se pierde la credibilidad" (Luis Huete, asesor de directivos).

"El optimista está mal visto en Europa, se considera un iluso, pero es más realista que el pesimista. Ante un dilema estudia distintas opciones y es el que más veces intenta resolver un problema. El trabajo en equipo es muy gratificante, sobre todo cuando se tiene una meta" (Luis Rojas Marcos, profesor de psiquiatría de la Universidad de Nueva York). "La creatividad es sorpresa. No hay que atascarse en los estereotipos, sino abrirse a lo nuevo" (Nigel Barlow, asesor calificado como roquero de los negocios).

Entre los 300 congresistas, chefs como Juan Mari Arzak, Joan Roca, Quique Dacosta, Massimo Bottura, Francis Paniego, Jesús Sánchez o Mario Sandoval, debaten, toman notas o tuitean "para transmitir información e ilusión", aseguran. "Seguridad, aventura, singularidad, desarrollo personal, servicio desinteresado... Selecciona a tu gente por actitudes y enséñales conocimiento", escribe Paniego en Facebook y apunta una web: www.authenticchappiness.org. "Cuando un sueño te lo crees pasa a ser una forma de conseguir realidades", envía Dacosta. Oído cocina. "Aplicamos el sentido común", razona el chef de El Celler de Can Roca. Y la receta del veterano Arzak: "Hay que estar atentos a los demás, intentar comprender y nunca criticar. La transgresión ayuda y el error enseña".

Ha quedado claro en Diálogos que un bajo nivel de desafío unido a un talento limitado es un cóctel que genera apatía. Mientras que los audaces y los persistentes abren caminos y resisten las crisis. "Aléjate de los compañeros vampiros que chupan tu energía", dice el cirujano Mario Alonso Puig. La educación del gusto no es solo tarea de cocineros. Según el pedagogo José Antonio Marina, "las personas sabias perciben mejor el sabor de las cosas".

"El arte culinario repta lamentablemente en torno a una docena de recetas. Los mismos platos, bautizados y rebautizados cien veces con nombres altisonantes

que ocultan su mediocre uniformidad, circulan por nuestras mesas. Pensemos en esas dos bastillas de la cocina moderna, las mezclas y los aromas.

“El aceite casado con el vinagre configura una salsa clásica. Pero la idea de mezclar ron y jugo de cerdo es juzgada heterodoxa. ¿Por qué?

“Y las sazones son limitadas: siempre laurel, perejil, tomillo, cebollino, escalonia. Sin embargo, la química moderna permite utilizar, sin peligro, todos los perfumes conocidos: rosa, violeta, lila...

“Nada más exquisito, para mí, que la vaca con kummel rellena de rodajas de plátano y gruyère. O una crema batida con salsa de tomate, rociada con cognac. Un costillar con menta. Un pollo con muguete. Ternera con absenta.

“Ese panegírico de la cocina de vanguardia es de Jules Maincave, hijo y nieto de cocineros que soñaba en los años anteriores a la guerra de 1914 con dar su nombre a una renovación de las leyes gastronómicas. Ay! Maincave, reclutado al comienzo de la guerra, donde por ejemplo preparaba filetes de asalto alcoholizados, murió en el frente. Una publicación de 1922 elogia su puré de queso y vino y los platos deliciosos que confeccionaba con hierbas que recogía cerca de las trincheras”.

[Curnonsky, autodesignado príncipe de los gastrónomos, y Gaston Derys. **Gaietés et curiosités gastronomiques**. 1933].

20

“El arroz y los macarrones con azul de metileno, de Paul Reboux, son célebres. Este reformador perspicaz justificó su apostolado culinario a través de su teoría de los contrastes: contraste térmico, contraste de naturaleza, contraste de consistencia, en oposición a la inercia de las cocineras, víctimas de su empirismo y de su lamentable falta de imaginación.

“Contraste térmico: mezclar inteligentemente lo caliente y lo frío. Servir por ejemplo castañas hirvientes con carne fría.

“Contraste de consistencia: casar lo crocante con lo fundiente, la firmeza con lo meloso. Una molleja de ternera con patatas paja. Otro ejemplo: arroz con leche puntuado por estalactitas de caramelo.

“Contraste de naturezas: Mezclar una verdura harinosa con otra acuosa. Ejemplo: sobre un puré de castañas, cubos de apio crudo...

Les Plats nouveaux, que tanta polémica suscitó, ilustra estas teorías. Según Reboux: zanahorias con uvas, soufflé de cachuetes, manzanas asadas con salsa de tomate, judías blancas con rabanitos crudos, manzanas con chocolate, ostras con espinacas, tarta de queso y aceitunas, caballa con grosellas, guisantes con gambas, espinacas con plátanos, lengua de ternera con pan de especias, ciruelas pasas con chocolate...

Podríamos alargar indefinidamente la lista de platos de esta cocina que con impropiedad llamamos cubista porque habría que denominarla nueva cocina o cocina de mañana”.

[**Gaietés et curiosités gastronomiques**. 1933].

21

Ineludible Wiki “Les sept arts sont une classification des arts, selon leur sept caractéristiques sensorielles, présentée par Étienne Souriau. [...]”

1er-Architecture. 2e-Sculpture. 3e-Peinture. 4e-Danse. 5e-Musique. 6e-Poésie. 7e-Cinéma. 8e-Télévision. 9e-Bande dessinée. 10e-Jeux vidéo ou Modélisme ferroviaire. 11e-Multimédia ou Art numérique. [Néglige le dessin par exemple].

“Après plusieurs tentations et propositions voire querelles sur la classification des arts ou sur la comparaison des arts, Étienne Souriau a proposé sa classification la plus totale et générale dans son livre **La Correspondance des arts, éléments d'esthétique comparée** (1969), où il distingue sept classes d'art d'après leurs caractéristiques sensorielles (la saillie, la ligne, la couleur, la mélodie, le mouvement, la prononciation et la lumière). Chaque classe peut produire un art sur deux niveaux, représentatif/abstrait, c'est-à-dire :

- * sculpture/architecture ;
- * dessin/arabesque ;
- * peinture représentative/peinture pure ;
- * musique dramatique ou descriptive/musique ;
- * pantomime/danse ;

- * littérature et poésie/prosodie pure ;
- * cinéma et lavis photo/éclairage projections lumineuses.

22

Más moderno, el cóctel. Michael Rush convierte al video en coctelera. “El video apareció justo cuando las fronteras entre las artes tradicionales –escultura, pintura, incluso danza- se difuminaban. Pintura, performance, baile, cine, música, literatura, escultura, podían integrarse en una misma obra de arte. Por ejemplo en **Nine Evenings: Theater and Engineering**, organizado en 1966 por Robert Rauschenberg et Billy Klüver, excusa para que, con Dick Higgins, lanzáramos el término inter-média ».

23

En 1912, Ricciotto Canudo propone calificar de séptimo arte al cine. Hay que recordar por ejemplo que las críticas de cine de Ramón Gómez de la Serna, de los 1920, fueron una de las razones que le convirtieron en un referente intelectual en Francia, más importante que Joyce. Y si uno considera la importancia del alcohol en la vida creativa, ¿por qué Baco no sería la décima musa, junto a Calíope (poesía épica), Clio (historia), Erato (poesía lírica), Euterpe (música), Melpómene (tragedia), Polimnia (el arte de escribir y la pantomima), Tepsicore (danza), Talía (comedia) y Urania (astronomía).

La Edad Media no distinguía entre arte y ciencia. Y clasificaba en dos grupos las artes liberales: Retórica, gramática y dialéctica –*trivium*-, por una parte, y aritmética, geometría, música y astronomía - *quadrivium* -, por otra.

En 1752, la **Enciclopedia** de Diderot y D’Alembert presenta, bajo el término Bellas Artes, las cuatro que hoy llamamos plásticas: arquitectura, escultura, pintura y grabado. Pero en Francia, hoy, la Académie des Beaux-Arts añade, a las cuatro bellas artes clásicas, composición musical, cine, audiovisual e incluso una sección libre.

24

Tal vez porque la **Estética** de Hegel distinguía seis artes y entre ellas la poesía, el ya mencionado Ricciotto Canudo -intelectual italiano, instalado en París y amigo de Apollinaire-, uno de los primeros críticos de cine por otra parte, corrigió su bautizo del cine como sexto arte (en 1911, en el libro **La naissance du sixième art**) y en 1922 funda **la Gazette des sept arts**, una de las primeras revistas de cine.

En la pantalla, para Canudo, se operaba la síntesis de las artes del espacio (arquitectura, pintura y escultura), las del tiempo (música y danza) y la poesía, arte fundamental. Eran gentes sorprendidas por la fabulosa irrupción de la técnica en la creatividad.

“El dadaísmo –escribirá Walter Benjamin- pretendía lograr, a través de la pintura, o la literatura, lo que el público empezaba a esperar del cine, porque tanto el cubismo como el futurismo habrían sido tentativas insuficientes, del arte, para narrar la intrusión de los aparatos en la realidad”.

25

[En luniversims.com/medieval-la-quete-des-sept-arts-mecaniques/](http://luniversims.com/medieval-la-quete-des-sept-arts-mecaniques/)

La búsqueda de las siete artes mecánicas y la historia de Elvira, aprendiz de herrero. Las 7 artes mecánicas: costura, arquitectura, agricultura, guerra, comercio, cocina y el trabajo del herrero.

26

Desde los modos de cocina de la Corte Catalana medieval, hasta los adoptados en Francia en el siglo XVI, y la evolución progresiva de *les arts de la table*, ese ejemplo de espionaje industrial que permite robar el secreto de la porcelana a los chinos, una evolución progresiva de la necesidad de sustentarse hacia una cultura del comer, del hambre al apetito, se apoyará en una impresionante literatura, que a su vez cuaja en tratados destinados al

servicio de los nobles, luego a educar a las burguesas, más tarde encaminados a distinguir lo mejor de lo bueno, con la invención de la crítica gastronómica como apogeo del discurso.

27

Design Culinaire (Madame Figaro mayo 2011)

Parce que la cuisine aujourd'hui est un art qui se mange, le contenant étant aussi important que le contenu (porque la cocina es un arte que se come).

28

Umberto Eco y Pierre Gagnaire (Journal du dimanche mayo 2011)

El arte de cocinar una buena novela.

Umberto Eco. "En Italia, también, el chef se ha convertido en un personaje, escribe libros y tiene sección en la prensa. En los 1930, el filósofo americano John Dewey elaboró una teoría estética en su libro **Art as Experience**: según él, una cena en un restaurante parisino era una experiencia completa y perfecta. Una forma estética por excelencia que ofrece la regla básica para apreciar la Gioconda o cualquier otra forma de belleza".

PG. "La definición me conviene. En mi restaurante propongo un paréntesis de tres horas en la vida y gustos que se comparten en torno a una mesa".

29

Jacques Thuilier.

Del carácter efímero de la obra de arte, similar en cierto sentido al de la gastronomía: "...l'œuvre d'art dès sa naissance, est condamné à disparaître. L'œuvre d'art en effet est par nature matérielle. La pierre se délite, le bronze s'oxyde ou s'use, la peinture tombe écaille à écaille, la lumière ronge le dessin avec le papier. À cette destruction pour ainsi dire programmée s'ajoutent les accidents, les incendies, les guerres et les divers iconoclasmes. De l'immense quantité d'œuvres d'art produites par l'humanité, il ne demeure qu'une très infime partie...

"...On peut dire qu'aujourd'hui le mot art s'applique à tout et n'importe quoi"

Art brut, artes primeras, el artilugio de colocar la palabra y así reforzar el concepto: precisamente Conceptual Art, Land's art, body art

“En francés, el término arte no implica ningún elemento estético; sólo designa una cierta destreza. Pero puede ser “el arte de hacer mimos a las mujeres”, y – petit l'arousse- el arte de cocinar. Ambigüedad heredada del latín Ars= habilidad, talento y también un cuerpo de preceptos...En la época moderna se introduce poco a poco el término compuesto bellas artes (“Voyant comme Sa Majesté prend soin de faire fleurir en France tous les beaux Arts et particulièrement celui de la Peinture...” André Félibien, préface de ses **Entretiens**, 1666).

Así, el historiador del arte no ha logrado hacer coincidir su objeto de estudio con una palabra precisa; carece por lo tanto de un concepto claro...Insisto: el historiador del arte no sabe muy bien de qué habla; tal vez porque no supo acuñar palabras más precisas que las del pasado”.

Platón, al principio del libro X de La República, reúne “a los poetas trágicos y a todas las gentes que se dedican a la imitación” y entre ellos, los pintores. Pero la pintura para él no representa lo que es, sino sólo su apariencia”.

30

Mucho después Pascal le hará eco: “¡Cuánta vanidad en la pintura! Suscita admiración por el parecido con cosas que nadie admira en el original”.

En el siglo XVII nace la oposición entre el **Manierismo** que quiere mostrar su originalidad y el **Caravagismo** que exige un retorno a la reproducción de la naturaleza. Hacia 1630 hay un principio de acuerdo: imitar a la naturaleza es el objetivo del arte y a menudo el criterio esencial del juicio sobre la obra. Pero además de la habilidad pueden ser elogiadas las bellas ideas del artista quien, por su parte, suele presentar la obra como el resultado de una inspiración divina. Poussin define la pintura como “una imitación hecha con líneas y colores de todo lo que se ve bajo el sol”. (Carta a Chantelou, de 1665).

“La mayor parte de las grandes corrientes del XIX y el XX -romanticismo, naturalismo, verismo, simbolismo, impresionismo, expresionismo...- se definen

en principio por el margen que se acuerdan en la representación de la realidad”.

“Al analizar grandes obras de la historia del arte aparece una coincidencia: en cada caso nos encontramos ante formas inéditas. El arte aparece cuando hay creación humana de formas. El artista es un creador de formas”. Y más lejos define la forma como lo contrario de lo indefinido, que se llama caos, materia. El hombre es en sí mismo una forma y, por naturaleza, creador y destructor de formas...Pero el hombre tiene esa particularidad de poder crear formas que no tienen una existencia biológica. Entre ellas, las formas que propone el arte. Podríamos así decir que el arte consiste en formas inéditas creadas por el hombre.

31

Y Thuillier precisa: “En el dominio visual [...] El papel del arte podría ser el de acrecentar una experiencia; aportar una sabiduría que faltaba. Y de manera inexplicable porque no es conceptual. El sentimiento de placer, de belleza incluso, se parece mucho a la sensación de alegría del niño”.

[¿Saber y sabor?].

“En lo que se refiere al artista, el acto de crear es es, por excelencia, la irrupción de lo inesperado, el instante cortado del precedente y que instala una evidencia nueva. Todo genio es ruptura. Imposible prever lo que dirá porque él mismo lo ignora.

La historia del arte como una secuencia es una creación a posteriori. Los artistas del siglo XI nunca pensaron que eran “Romanos” ni los del siglo XIII que eran Góticos. De hecho, muchos capítulos son designados por un *nickname* nacido como crítica o intento de ridiculizar: gótico, barroco, rococo y por supuesto impresionismo. La idea de que el manierismo sería una corriente mayor de finales del siglo XVI es en realidad de los 1920, gracias a dos ensayos célebres de Walter Friedländer, parte de una discusión de críticos italianos sobre arte italiano, que tras la Segunda Guerra se volvería internacional.

Y el vino?

Vin et art : un parallèle

La valeur naît de la rencontre de quatre communautés également exigeantes en terme de qualité. Denis Dubourdieu dresse sur cette thématique un parallèle avec le domaine de l'art. En matière d'art comme de vin, les différentiels de valeur pouvant aller de 1 à 2000 à format égal. Dans les deux cas, les quatre communautés en question sont celles des producteurs, des amateurs, des marchands et des critiques.

L'artiste, comme le vigneron, est mu par l'inspiration mais aussi poussé par son public à la qualité. Quant aux marchands, s'ils ne savent ou ne veulent pas trouver des clients exigeants, ils ne peuvent plus vendre qu'un prix, qui est alors forcément bas. Quant à la critique, longtemps inexistante en matière de vin, elle est plus ancienne dans l'art et on peut d'ailleurs mettre en parallèle la hausse des prix du vin et l'essor de la critique. Attention toutefois à l'excès inverse : à trop miser sur la critique, à faire du vin pour la critique les producteurs s'égarer... car le vin est d'abord le fils du client.

Des vins rares et chers appréciés d'une clientèle fortunée et exigeante existaient déjà dans l'Antiquité (12 siècles avant JC en Grèce et 2 siècles avant JC à Rome). Denis Dubourdieu cite le Falerno, produit en Campanie, dans le sud de l'Italie, qui a été le vin le plus célèbre et le plus cher du monde sur la plus longue durée de temps de l'Histoire, avant de disparaître avec l'Empire Romain”.

Vin global, goût global ?

Journaliste et écrivain, fondateur du **London International Wine Challenge**, et de sa déclinaison papier **Wine International Magazine**, Robert Joseph était l'invité des **Vignerons indépendants** réunis cette semaine à Bordeaux.

Selon lui, « le secteur du vin s'aveugle en se persuadant qu'il n'est pas soumis à l'uniformisation de la consommation mondiale », rapporte **Vitisphere**. En

conséquence de quoi, «les consommateurs achètent des marques ou des cépages, pas des régions ».

Dans son blog hébergé par **Terre de vins**, Anne Serres précise que l'homme est passé de l'autre côté de la barrière : « Il produit du vin en Languedoc-Roussillon et pour ce faire, il s'est associé à un oenologue et à un graphiste ».

Anne Serres démonte la mécanique telle qu'énoncée par Robert Joseph : « L'étiquette fait vendre la première bouteille ».

Dans son blog Robert Joseph faisait lui-même en janvier dernier la distinction entre l'artiste et l'artisan, confusion dont les vigneron seraient aujourd'hui les auteurs. Dans une longue tribune argumentée et partielle, il encourage « les vigneron se prenant pour des artistes à regarder autour de chez eux. Qu'est-ce qui relève dans leur entourage du travail d'un artiste et qu'est-ce qui se conforme aux règles de l'artisanat ? ».

Il établit un parallèle avec les meubles : « Tables et chaises ont quatre pieds de hauteur égale car dans notre immense majorité nous ne voulons pas d'un mobilier bancal », les millésimes et l'oxydation, étant au vin et entre autres, la marque du guingois. On notera que toutes les fenêtres n'offrent pas la même vue”.

34

Metafísica, porque hace intervenir al tiempo, expresión de una cultura y, en parte, de una época y de sus gustos el vino es un concepto encerrado en una botella. He intentado desentrañar el mensaje de la botella fechado cien años atrás –un Vouvray, un sauternes- o en torno al medio siglo: un gran burdeos de 1961, el descomunal **Vega Sicilia** 1970. En estos dos últimos casos el resultado incluía el arte de la bodega fabricada en la propiedad y las decisiones de gusto y olfato que habían presidido desde el cultivo y el momento de la vendimia, el ensamblado, los trasiegos en bodega, hasta la decisión de ponerlo en el mercado (el VS 1970 ¡en 1995!).

Cultura y cultivo comparten, en francés, un mismo término. Manera de cultivar y de cosechar, artesanía de la madera, de la bodega. Arte de seleccionar a través de los sentidos –gusto, nariz- y de combinar –arte combinatoria- por el

ensamblado. La botella y el corcho protegen luego tanta fragilidad, cuya conservación para una posterior conversación puede exigir los mismos cuidados que un dibujo antiguo: sagrado temor de la luz agresiva, la humedad, los choques de temperatura, las vibraciones. Y todo eso con un mensaje, en la botella, que será decodificado con otro lenguaje de nariz y paladar, otra cultura de comparar y acaso amar.

Sin olvidar el carácter sagrado, en cualquier época, de las drogas y de la ebriedad.

Bibliografía breve

Yves Michaud. **L'art à l'état gazeux. Essai sur le triomphe de l'esthétique.** Stock.2003

Henri Godard. **Expérience existentielle de l'art.** Gallimard. 2004

Restaurant Spoerri. Jeu de Paume. 2002

Historia del Arte, Gombrich

Los apuntes de cocina de Leonardo. Editorial Abril. 1987

Le livre de cuisine d'Alice Toklas. Éditions de minuit. 1981

¿Qué es una obra maestra? Dante y otros. Crítica. 2002.

Balzac **Le Chef-d'œuvre inconnu.** Folio

Jacques Thuilier. **Théorie générale de l'histoire de l'art.** Odile Jacob. 2003

Gaietés et curiosités gastronomiques. Curnonsky et Gaston Derys Librairie Delagrave. 1933 Paris.

De OC.

Paris en 50 menus. Granica. Barcelona. 1984

Texto y pretexto a texturas (elBulli), en frances, inglés y castellano. 2004.

Quand la cuisine fait date. Bottin Gourmand. Paris. 2007 y 2009.

Medita el Mediterraneo. Madrid. 1998.

Le roman des tapas. Jean Paul Rocher. Paris, 2010.

