

## Gastronomía



A la izquierda, la fachada del mesón 'La réunion'. La otra imagen muestra un plato muy típico y tradicional de la cocina francesa, 'ensalada de queso caliente con aceite de nuez'. /VICENTE VICENS.



# La gloria de la cocina francesa

**MERCEDES CARRILLO**  
MURCIA

**'La reunión' es un oasis de placer en el que la gastronomía ejerce un papel crucial, trascendental es la palabra. Es este un restaurante francés y su dueño Bertrand Cochais, un gran chef que ha sabido aunar sus conocimientos de hostelería con la experiencia de sus antepasados, grandes conocedores de la cocina francesa.**

Hablar de cocina francesa es mencionar una de las más elevadas expresiones culinarias del mundo occidental. Cada región guarda sus tesoros, siempre decisivos para alguna delicia de esta gastronomía. Pieza fundamental es el queso, hay diversas maneras para cocinarlo, el riquísimo *fondue savoyarde* o el mismo pero con sidra, o el tan conocido *quiche lorraine* (pastel con queso y bacon).

Las carnes están representadas fundamentalmente por las aves: *Los volailles* como se llama en Francia como *cailles aux pommes* o codorniz con manzana, el *Magret* de pato al foie gras o servido con salsa de miel y vinagre de frambuesa, y más delicioso aún, una perdiz al foie con



A la izquierda 'magret de pato con salsa de miel y vinagre de frambuesa', un plato muy exquisito de esta cocina y a la derecha 'tarta de manzana con helado'. /V.V.



verduras salteadas y salsa de higos. Este arte también se traduce en la oferta de *entrecôte*, que adquiere diferentes sabores, bien cocinados a la bordelesa o a la pimienta verde, o bien acompañado con la sabrosa salsa bearnesa.

Este es un sitio donde los entrantes brillan con luz propia, una larga lista que dejan a los comen-

sales dubitativos a la hora de elegir; vale la pena repasar por tanto el grupo de los calientes, entre los que destacan una crema de verduras y almejas o la sopa de cebolla al estilo parisino, muy recomendado por el chef, la ensalada de queso caliente con aceite de nuez o la irresistible tarta de puerros; también pueden resultar chocantes los es-

*cargot a la bourguignome* (caracoles), y por último destacar un pastel de salmón fresco. Entre los fríos, suculentos patés o foiegras de pato casero y muy adecuado para los días de calor, *la salade réunion* (ensalada de zanahoria, apio, palmito, remolacha, huevos de codorniz y cúrcuma), por supuesto, no se puede dejar de lado en esta carta el producto que ha hecho patria fuera de sus fronteras, quesos de todas clases se puede degustar en este lugar, (queso de cabra, de nueces, a las finas hierbas, *brie*, emmental y el *chaurme*).

Los platos tradicionales, ¡qué manjar!, los que proceden de una pequeña isla de origen volcánico de Francia, *La réunion*, donde nació este maestro del arte culinario. Esta se caracteriza por ser una cocina con un punto de luz tropical que deslumbró los paladares más exigentes, y son especialidades de la cocina *créole*, el pato a la vainilla o el guiso de pollo al gengibre acompañado con arroz blanco y legumbres al estilo de la isla.

Es obligatorio citar los pescados, quizá menos demandados pero igualmente apetecibles y gustosos, todo hay que decirlo, muy adecuados para aquellos que se muestran reticentes a la carne podrán sabo-

rear *saumon florentine* a la creme (salmón a la crema con espinacas), y la tentadora lubina con salsa holandesa.

Francia no solo responde por sus inmejorables recetas de cocina puesto que las regiones vinícolas son tantas que el vino pone la piedra preciosa al alimento que se toma; mas cercano se tiene La Réunion donde es un gran placer al paladar los vinos de Borgoña, de Rhodena, de Burdeos, tintos o blancos.

### El placer de los postres

En este rinconcito francés ubicado muy cerca del Arco de San Juan, en un ambiente dulce y apacible, los postres caseros son de una vistosidad que provocará el asombro y la duda ¿que elegir?, una tarta *praille* (de crema de café y whisky) o una tarta de manzana caliente con helado ¡qué impresionante y rica!, decantarse por el irresistible chocolate es probar el sabor del mousse de chocolate o un *fondue de chocolat*. Muy especial y gloriosa, el *ile flotante* (crema inglesa con bizcocho de almendra).

Nada más terminar un cava o un champagne o sino el olor a café o té a la vainilla, es la guinda final. Es seguro el buen recuerdo que dejará la comida francesa.



El interior del restaurante, un ambiente muy agradable para comer. /V.V.