

Carême, Talleyrand y Gambetta

©Rafael Poveda, 2025-Diario Información de Alicante, Viernes 9 de Mayo de 2025

Una de las colecciones más destacables que tenemos en la biblioteca gastronómica de la bodega es «L'art de la cuisine française au XIXe siècle» (París, 1833-1844). Consta de 5 volúmenes maravillosamente ilustrados en los que se incluye todo el conocimiento culinario de la época. Escrito por Marie-Antoine Carême (París 1784-1833), se considera el texto iniciático de la alta cocina francesa. A Carême se le calificó como el Chef de los Reyes y, visto en perspectiva, podríamos decir que es el primer «cocinero estrella».

De origen humilde fue escalando puestos en las diferentes cocinas de los más poderosos, ocupando una relevante posición en el París napoleónico. Maestro como nadie del hojaldre, a él se le atribuyen invenciones tan populares hoy en día como los volován o las milhojas. También fue un innovador de los sistemas de trabajo en las cocinas, imponiendo higiene, uniforme y gorro a sus ayudantes. Gran chef de reyes, también lo fue de los príncipes rusos y, de su experiencia con estos últimos, cambió el servicio tal y como lo conocemos hoy en día, es decir, se sirve un plato detrás de otro y no a la antigua usanza francesa consistente en poner toda la comida en la mesa y taparla con un cloche para mantener el plato caliente.

Estos días estoy viendo una serie televisiva basada en la vida de Carême. Una película entretenida y trufada de suposiciones pintorescas pero con bastante interés histórico. Miscelánea de realidad y ficción, transcurre en tiempo de Bonaparte, y uno de los personajes más cautivadores es el príncipe de Talleyrand (París, 1754-1838), artífice de la fama y ascenso social de Carême.

Intrigado por la relación entre estas dos personalidades he vuelto a leer un libro que me había regalado el sabio Juancho Asenjo titulado «Talleyrand: El diablo cojuelo que dirigió dos revoluciones, engañó a veinte reyes y fundó Europa» de Xavier Roca-Ferrer (2020). Léon Gambetta, que fue presidente del gobierno francés en 1870, cuenta en sus memorias: «Me sirvieron una copa de un excelente vino de Alicante en el salón del Hôtel de la rue de Saint-Florentin donde años antes había fijado su residencia el famoso Talleyrand».

Sorbos de Fondillón

Carême, Talleyrand y Gambetta



RAFAEL POVEDA
Enólogo

Marie-Antoine Carême

Diario Información de Alicante, Viernes 9 de Mayo de 2025

Una de las colecciones más destacables que tenemos en la biblioteca gastronómica de la bodega es “*L'art de la cuisine française au XIXe siècle*” (París, 1833-1844). Consta de 5 volúmenes maravillosamente ilustrados en los que se incluye todo el conocimiento culinario de la época. Escrito por **Marie-Antoine Carême** (París 1784-1833), se considera el texto iniciático de la alta cocina francesa. A Carême se le calificó como el Chef de los Reyes y, visto en perspectiva, podríamos decir que es el primer "cocinero estrella". De origen humilde fue escalando puestos en las diferentes cocinas de los más poderosos, ocupando una relevante posición en el París napoleónico. Maestro como nadie del hojaldre, a él se le atribuyen invenciones tan populares hoy en día como los volován o las milhojas. También fue un innovador de los sistemas de trabajo en las cocinas, imponiendo higiene, uniforme y gorro a sus ayudantes. Gran chef de reyes, también lo fue de los príncipes rusos y, de su experiencia con estos últimos, cambió el servicio tal y como lo conocemos hoy en día, es decir, se sirve un plato detrás de otro y no a la antigua usanza francesa consistente en poner toda la comida en la mesa y taparla con un cloche para mantener el plato caliente.



Carême



Talleyrand



Gambetta

Estos días estoy viendo una serie televisiva basada en la vida de Carême. Una película entretenida y trufada de suposiciones pintorescas pero con bastante interés histórico. Miscelánea de realidad y ficción, transcurre en tiempo de Bonaparte, y uno de los personajes más cautivadores es el príncipe de Talleyrand (París,1754-1838), artífice de la fama y ascenso social de Carême. Intrigado por la relación entre estas dos personalidades he vuelto a leer un libro que me había regalado el sabio **Juancho Asenjo** titulado "*Talleyrand: El diablo cojuelo que dirigió dos revoluciones, engañó a veinte reyes y fundó Europa*" de **Xavier Roca-Ferrer** (2020).

Léon Gambetta, que fue presidente del gobierno francés en 1870, cuenta en sus memorias: "*Me sirvieron una copa de un excelente vino de Alicante en el salón del Hôtel de la rue de Saint-Florentin donde años antes había fijado su residencia el famoso Talleyrand*"
www.rafaelpoveda.com