

EL TOP 15 DE LOS CHEFS / FRANTZÈN

Dirección:

Lilla Nygatan 21, 111 28
Estocolmo, Suecia.
Teléfono: +46 8 20 85 80.
Web: 'restaurantfrantzen.com'
Precio medio: 200 euros.



Björn Frantzén:

Su sólida formación en cocina clásica le permite innovar, romper reglas. Traza un camino guiado por la intuición y la búsqueda del sabor. Su cocina es permeable.

Vegetales y... cochinillo:

Vegetales y productos del mar son el eje de su propuesta. También hay espacio para algo tan exótico en Suecia como el cochinillo, importado de Castilla y León.



Un ingrediente, un matiz:

En los platos de Björn Frantzen cada ingrediente aporta un matiz. Como en el arte Barroco nada es superfluo, todo se conjuga para lograr la máxima complejidad.



Buscando 'umami' en el mar del Norte

Por Julia Pérez Lozano

A pesar del *boom* de la cocina nórdica, no todos los cocineros escandinavos son iguales. No todos siguen el mismo patrón. No todos practican la autarquía gastronómica promovida por el manifiesto de la *New Nordic Cuisine*. Algunos, obsesionados por la calidad del producto lo buscan allá donde esté –si es cerca, mejor– y lo ponen en la mesa de su restaurante, como una ofrenda, como un objeto que se debe venerar. El producto como fin último de la cocina que está por encima de quien lo manipula, de quien lo guisa. Para ellos la geografía no es un límite sino un aliado que proporciona diversidad, felicidad, regocijo de encontrar lo inesperado, lo desconocido.

A esta categoría de cocineros pertenece el joven Björn Frantzén, discípulo aventajado de Alain Passard, sumo sacerdote europeo de la cocina vegetal, y uno de mis cocineros predilectos, aunque su restaurante, L'Arpege no esté entre los 15 que aparecen en esta serie.

Como él, Frantzén es un buscador incansable de la pureza, de la esencialidad del ingrediente. Como él tiene su propia huerta y un destacamento de agricultores cultivando a medida según parámetros precisos. Como él ama la complejidad que nace de las cosas más sencillas, por ejemplo, los mil matices que se pueden apreciar en un caldo de apio-nabo. Ambos han vuelto la vista hacia Japón obsesionados por la búsqueda de la excelencia. Esta inquietud se materializa en el menú de Frantzén a través de la mantequilla y el pan, ambos excepcionales, una forma de expli-

Su estilo es la incansable búsqueda de la pureza, de la esencia del ingrediente

car –sin palabras– que la excelencia del producto empieza en lo más básico, en lo esencial.

Desde que este restaurante fue votado para estar en la lista *The*

world 50 best restaurants hasta hoy han pasado muchas cosas. En el otoño de 2012, cuando se emitieron los veredictos, el establecimiento se llamaba Frantzén-Lindeberg. También era ese su nombre cuando se anunció en Londres su ascenso desde el puesto 20 al 12 del polémico *ranking* en el que figura sólo desde hace dos años.

Hoy, tras un amistoso divorcio empresarial el apellido Lindeberg ya no figura en el rótulo, ni en las tarjetas y ni en la página web. El 50% de esta sociedad culinaria, el pastelero David Lindeberg, se dio de baja, abandonó y lo dejó todo en manos de su compañero Börj Frantzén. «Han sido cinco años maravillosos», declaró Lindeberg que tiene proyectos personales que verán la luz a finales de este año. «Estoy seguro –dijo Frantzén– que nuestros caminos volverán a cruzarse y de que todo lo que emprenda Daniel será un éxito. Lo seguiré de cerca».

Él prosigue con Frantzén, en solitario, y mantiene el estilo, la fuerza, el vigor, la personalidad de su propuesta, apostando desesperadamente por la calidad, por el producto, por el sabor. Persiguiendo ese imposible que es el *umami*, la quimera del sabor. Para conseguir su objetivo –encapsular el *umami* en el plato– se hace traer las cigalas del mar del Norte, las conserva vivas en tanques de agua de mar para que no pierdan su esen-

cia y compone uno de los platos icónico del restaurante con el marisco crudo. Otro es la ostra a 45° con granizado de *elderflower*, de la que mediante la técnica de la cocción al vacío extrae texturas y matices inesperados. Platos que cuentan historias, que hablan de territorios, de personas, de sueños, de imposibles...

A Björn le gusta jugar al despiste. Escoltado por un equipo de jóvenes, como él locos de la cocina, enfermos del sabor, compone platos que nacen de premisas diferentes y miran a Asia con el raballo del ojo. Unos son minimalistas, otros barrocos, pero todos llevan su impronta, su sello. Apenas hay guisos. Buena parte se componen

por acumulación de ingredientes disociados. Un trazo de salsa, o un fondo son los únicos elementos integrados. Como sucede en los grupos musicales cada instrumento pone la nota precisa para que el conjunto sea un todo. No importa que sea un cuarteto de cámara o una gran *big-band*. Como epílogo, 20 ingredientes juntos, armonizados, resumen el sabor de una temporada.

Mañana:

Pravda

Imagen del interior del restaurante Frantzén de Estocolmo, en Suecia.

/ ELMUNDO

