

EL TOP 15 DE LOS CHEFS / VENDÔME

Dirección:
Althoff Grandhotel Schloss
Bergeisch.Colonia
Teléfono: 49 2204 42-0.
Web: 'schlossensberg.com'
Precio medio: 200 euros.



El 'mago' Jachim Wissler:
Originario de Baden Württemberg, región famosa por sus estofados, tiene una sólida formación en la alta cocina francesa a la que añade habilidad con las técnicas contemporáneas.

Edificio histórico:
El restaurante se halla en el Grandhotel Schloss Bensberg, inspirado en el palacio Shonebrun (Viena), es un refinado Relais&Cahteaux.



Platos con historia propia:
Cada plato de este restaurante pretende narrar su propia historia, tiene un mensaje implícito cuyo fin último es la reivindicación de uno u otro modo de la comida alemana.



Ingeniería culinaria

Por Julia Pérez Lozano

¿Cocina francesa en el corazón de Alemania? No. Esa es la sorpresa que el mago Wissler esconde en su manga. Tras un nombre afrancesado, que induce a la confusión, y en un escenario propio de la biografía de Napoleón, el chef Joachim Wissler trata de recuperar la esencia de la comida de su país, de una alta cocina que, si existió, no trascendió y se ha olvidado a fuerza de no practicarla.

Desde la óptica mediterránea nos cuesta admitir que la culinaria alemana pueda despertar interés. Tal vez por falta de curiosidad o de tesón, la mayoría no hemos traspasado el umbral de la salchicha, los arenques, el venado, las patatas... Además de varias especialidades golosas que, por méritos propios, gozan de fama internacional, como las tartas Lindt o Selva Negra.

Pocas cartas para descubrir una escalera de color en una partida donde la competencia es cada vez más dura y abundan los que saben ir de farol. Wissler, en un arranque de osadía, se ha propuesto demostrar que Alemania no sólo es una potencia económica, sino que también puede serlo culina-

ria. Es uno de los abanderados de la *Neue Deutsche Küche*, movimiento que reivindica la existencia y vigencia de una alta cocina teutona que se quiere hacer resurgir. Jürgen Dollase, el crítico gastronómico más importante de la República Federal, es su mentor. Para entronizar a Weissler ha afirmado: «Es el mejor cocinero de mi país y el que tiene las ideas más avanzadas». No miente.

La cocina de Weissler bebe de muchas fuentes. Se inspira en líneas diferentes, combina técnicas distintas, articula composiciones opuestas... No cae en el juego fácil, ni busca la sorpresa simple, pero es efectista. Es una cocina difícil de definir, que no

Es una cocina difícil de definir, que no sintetiza, sino que se expande

sintetiza sino que se expande; diversa, dispersa, ecléctica, no muestra una única línea argumental. Sólo hay un eje en el que convergen los platos: la reivindicación de los sabo-

res de Alemania y su acercamiento al paladar contemporáneo.

«La idea de combinar los mejores productos en forma de sucesivos bocados no es nada nuevo –admite el chef–. Pero el qué y el cómo son definitivos. Están encaminados a reivindicar la mal considerada cocina alemana». Más allá de estar preocupado, como les ocurre a muchos de sus colegas, por proclamar y pasear su yo culinario, Weissler parece interesado en la labor mesiánica de demostrarle a la comunidad gastronómica que «Alemania también existe». De momento ha puesto a su país en el mapa internacional al ocupar desde hace años una posición relevante en la lista *50Best* y haber escalado hasta el puesto número 10 en la última edición. Todo un hito para la cocina alemana, del que él se siente orgulloso, y que ha producido en todo el territorio una ola de nacionalismo culinario que fomenta el conocimiento de lo propio y de acercamiento a la cocina.

Lo que caracteriza a todos los cocineros germanos, y muy en particular a Weissler, es su destreza técnica, su precisión matemática, su rigor, su clasicismo académico. No son chispeantes, ni ocurrentes, ni imaginativos. Son fríos, calculadores, meticolosos. Una vez compuesta la receta pueden repetirla mil veces sin que los ingredientes se desplacen un milímetro en el plato. Cubos de corte perfecto, trazos gemelos, gotas idénticas. No pretenden ser artistas, son ingenieros. Componen como quien

hace un puzzle: pensando, calculando, midiendo. Desarrollan sistemas creativos tan complicados como metódicos, que en ocasiones producen resultados no excesivamente brillantes. Weissler, además, tiene la virtud de poseer un paladar evolucionado que le permite manejar armonías complejas que aportan profundidad a los platos. Unas son futuristas, otras, las que más le gustan, apelan al imaginario común de los sabores locales. También le agrada salir de viaje por Europa, sobre todo a esos lugares comunes de las cocinas de Francia e Italia (pintada de Bresse, trufas de Perigueux, caviar de Aquitania, ravioli, *spaghetti*) referencias imprescindibles para conectar con su clientela internacional. Tal vez por

eso su menú degustación de 25 pases se llama la gran expedición.

A sus vecinos de Colonia, capital de la potente Renania-Westfalia, una de las zonas de mayor renta per cápita de Europa, también los ha conquistado. No les asustan las facturas de 500 euros si el servicio es impecable y se les garantiza un disfrute a su medida. No buscan genialidades, sino excelencia: Vendôme siempre tiene lista de espera.

Mañana:

Cock

Aspecto del comedor del Vendôme, en la localidad alemana de Colonia.

/ EL MUNDO

