



RACINES FRANÇAISES  
au MEXIQUE

## LOS CUADERNOS DE RFM

# Francia hasta la cocina

Presencia de la gastronomía  
Francesa en México



**Jacques Paire**

No. 6

Diciembre 2009



Liberté • Égalité • Fraternité  
AMBASSADE DE FRANCE AU MEXIQUE  
CENTRE CULTUREL ET DE COOPÉRATION - IFAJ

[www.ambafrance-mx.org](http://www.ambafrance-mx.org)

Francia  
México

af Alianza Francesa México  
LA ALTERNATIVA

[www.alianzafrancesademexico.org.mx](http://www.alianzafrancesademexico.org.mx)

**Cultura**

**français**  
en todos sentidos

**Danza**

**Teatro**

**Música**

**Cursos de francés**

**Cine**

**Exposición**

# Francia hasta la cocina

Presencia de la gastronomía  
francesa en México



Feria Abastur 2009. Col. Guy Santoro.

Jacques Paire

## **INDICE.**

Prefacio de S. E. el señor Daniel PARFAIT, Embajador de Francia en México.....	p. 3
Raíces Francesas pone las manos en la masa. Geneviève Beraud-Suberville, Presidente Honoraria de Raíces Francesas en México, A.C.....	p. 4
Antecedentes históricos.....	p. 5
Jean Bourachot, chef de Porfirio Díaz. Por Alejandro Pinet.....	p. 12
Los Deverdun : Cuatro generaciones defendiendo la lengua y la cocina francesas.....	p. 14
Transición y renovación.....	p. 16
René Valentin, medio siglo en la cocina.....	p. 17
Philippe Seguin: <i>nouvelle cuisine</i> y cocina fusión.....	p. 20
Olivier Lombard : Honor a quien honor merece.....	p. 23
Guy Santoro: Vatel Club y la Academia Culinaria de Francia.....	p. 25
Bibliografía y agradecimientos.....	p. 29

## Prefacio



Francia es una referencia internacional, desde hace varios siglos, en materia de gastronomía. El vocabulario culinario técnico que se utiliza en todo el mundo viene del francés. México no es la excepción a la regla puesto que el “savoir-faire” francés está presente, desde la época colonial, a través de sus ingredientes y de sus técnicas más avanzados.

En México, las tradiciones culinarias francesas se han mezclado con una cocina deleitosa cuya gran variedad solamente se igualada por su riqueza. De este encuentro gustativo, que se extiende de los chapulines a los “escargots” de Borgoña, nació esta última edición de “Racines Françaises au Mexique”.

Como ya es costumbre, gracias al consejo experto de Jacques Paire, quien por cierto ha escrito un libro sobre este tema, “Racines Françaises au Mexique” nos permite conocer mejor la historia de la comunidad francesa en México y nos revela que las afinidades entre Francia y México incluyen también la de los placeres de la buena mesa.

S.E. Daniel Parfait

Embajador de Francia en México

## ¡Raíces Francesas pone las manos en la masa!

O mejor dicho, Jacques Paire, recientemente nombrado presidente de nuestra asociación. Historiador por profesión, la gastronomía es su pasión y su primera novela « *De Caracoles y Escamoles* » es testimonio de ello. Así, ¡un historiador-gastrónomo toma el relevo de una gastronoma-historiadora! Une complicidad evidente existe entre Jacques y yo desde hace quince años.

A menudo, nuestras investigaciones se transforman en sucesos apasionantes. Como, por ejemplo, la cena sobre los Barcelonnettes organizada en el marco del Festival del Centro Histórico de la Ciudad de México en el antiguo almacén *El Centro Mercantil*, bajo la espléndida cúpula firmada por Jacques Gruber, maestro vidriero de Nancy. Como aperitivo, los invitados vieron las imágenes de la tesis de Jacques Paire sobre la comunidad francesa en México antes de disfrutar del menú compuesto por mis recetas del Ubye preparadas por el chef del hotel. Otra experiencia memorable tuvo lugar en la Fototeca de Pachuca durante una investigación para una exposición sobre México que se presentó en Francia, en el Museo de la Vallée, a través de un ingrediente primordial: el maíz. Ese día, tuvimos la suerte de descubrir por casualidad una colección de fotografías sobre la comunidad francesa en México.

México se prepara para festejar en 2010 el bicentenario de la Independencia y el centenario de la Revolución. Por su parte, los franceses respondieron de inmediato decretando 2011 Año de México en Francia. Los próximos dos años serán muy importantes para nuestra asociación; de tal forma, la presencia de la gastronomía francesa en México, tema del Cuaderno RFM no. 6, representa una modesta contribución en el marco de estas manifestaciones.

Geneviève Béraud - Suberville

Presidente Honoraria

Raíces Francesas en México, A.C.

## ANTECEDENTES HISTÓRICOS.



Cocina del convento de Santa Rosa, en Puebla.

Desde tiempos prehispánicos, México ha disfrutado de una rica y variada tradición culinaria producto de las marcadas diferencias regionales entre costa y desierto, selva y altiplano. A este amplio abanico basado sobre la trilogía del maíz, frijol y calabaza se añade, a partir de la Conquista, la trilogía mediterránea conformada por trigo, olivo y vid y la implantación de la ganadería con lo que surge la cocina mexicana actual, mezcla de ingredientes y técnicas que reflejan sobre la mesa el proceso de mestizaje que atraviesa la nación. El mole poblano, salsa de chile y chocolate enriquecida con ajonjolí y especias importadas, es quizá el mejor ejemplo de una cocina barroca que se permite jugar con elementos diversos y no teme reunir en un solo platillo ingredientes de cuatro continentes. A este derroche sensual e imaginativo se añade a partir del siglo XVIII el aporte de la gastronomía francesa, misma que se impone entre las élites a lo largo del siglo XIX transformando los hábitos de la sociedad mexicana. Los orígenes de la influencia francesa en México se remontan a la llegada de los Borbones al trono español, en particular tras la designación del marqués de Croix como virrey de la Nueva España. Éste trajo consigo, además de las reformas borbónicas, un numeroso séquito de sirvientes, sastres, peluqueros, cocineros y panaderos franceses, algunos de los cuales se asentaron en el país. De hecho, en el censo de 1753 aparecen los nombres de Guillaume Arnoux o Guillermo Arriague, panadero, y de Joachim Boyer o Joaquín Bulla, cocinero, que en algún momento tuvieron que vérselas con la Inquisición.

Sin embargo, el episodio decisivo para el arraigo de la gastronomía francesa en México fue sin duda el Segundo Imperio que, aunque breve, dejó huellas duraderas en la gastronomía mexicana. Lejos de ser una moda aislada, se inserta dentro de un fenómeno más amplio que se extendió por toda Europa y los Estados Unidos desde finales del siglo XVIII. No hay que perder de vista que la cocina francesa tal como la conocemos ahora es el resultado de un elaborado proceso de fusión, adaptación y mejoras constantes alentado por los enlaces

reales con princesas españolas e italianas que trajeron consigo diferentes condimentos contribuyendo así a enriquecer la búsqueda de nuevos elementos gustativos. En el siglo XVI, Catalina de Médicis aportó a la corte de los Valois las espinacas –de ahí la apelación “a la florentina” para designar cualquier platillo elaborado con espinacas-, la moda de los helados y la pasta que llegó a Florencia procedente de Venecia donde la introdujo Marco Polo. Por su parte, Ana de Austria, la madre de Luis XIV, el Rey Sol, trajo desde España su pasión por el chocolate así como el hojaldre, un legado árabe que los franceses adoptaron con tal entusiasmo que, hoy por hoy, nada podría parecer más francés que un volován.

Con el tiempo, los gustos de la aristocracia gala se fueron refinando, pasando de la glotonería de Luis XIV al refinamiento culinario de Luis XV y sus amantes, quienes pusieron de moda las cenas en “petit comité” y no tuvieron empacho en poner manos a la masa para preparar sus propios platillos, algunos de los cuales aún conservan sus nombres como las chuletas *à la Pompadour* o el potaje *Du Barry*. Se sabe que el mismo Luis XV no confiaba a nadie el cuidado de confeccionar su propio café por lo que, siguiendo el magno ejemplo, los nobles cambiaron de actitud frente a los misterios de la estufa, como lo muestran los merengues de María Leczinska, esposa del rey, el famoso “borracho” o “baba au rhum” de su suegro y la salsa blanca del marqués de Béchamel, por lo que, poco a poco, la gastronomía ascendió de jerarquía hasta convertirse en un arte cultivado por grandes cocineros.

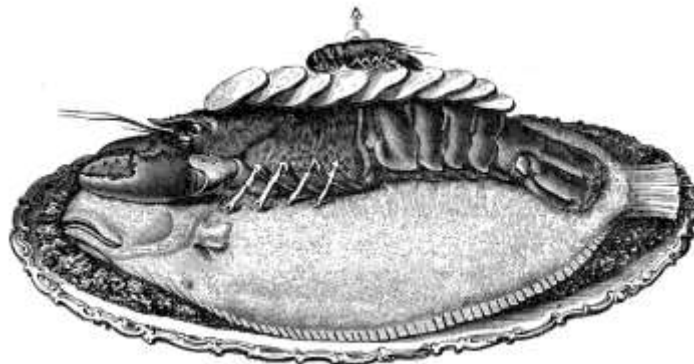


Fig. 111.

El cuidado que los franceses suelen otorgar a su alimentación se propagó rápidamente tras la Revolución de 1789, la cual dejó sin empleo a muchos *chefs* que se vieron forzados a buscar una salida, algunas veces más allá de sus fronteras. A partir de ese momento, las cortes de Viena, Londres y San Petersburgo, por mencionar unas cuantas, se poblaron de cocineros franceses cuyas sofisticadas preparaciones eran sumamente apreciadas. Hubo un aristócrata, el célebre caballero d’Albignac, que logró amasar una fortuna en el exilio, prestándose para asistir en elegantes cenas londinenses en las que aderezaba la ensalada con la magia de su sazón. Volviendo a los cocineros profesionales, muchos optaron por quedarse en su lugar de origen y abrir restaurantes en los que la burguesía pudo acceder a las grandes creaciones antes reservadas al paladar aristocrático. Cabe recordar que el primer restaurante en ofrecer una variedad de platillos a la carta fue el *Boulangier*, en



1765, ya que antes sólo se acostumbraba ofrecer al comensal un plato único, como el famoso *bouillon* o caldo restaurador, o bien se preparaba lo que él mismo trajera para que se lo guisaran. No es sino hasta 1782 cuando el restaurante de Beauvilliers introduce el concepto de atención personal al cliente. Aparecen entonces los grandes restaurantes como el *Véry*, conocido desde 1790 por su rodaballo en salsa de ostiones, el de los Hermanos Provenzales, que aún cuando no fueran hermanos preparaban la mejor *bouillabaise* y *brandade* de bacalao en París, el *Tortoni*, el *Riche* –cuyo propietario, Louis Bignon, fue el primer restaurantero en recibir la Legión de Honor–, el *Hardy* (de ahí el conocido albur: “Il faut être riche pour dîner chez Hardy, il faut être hardi pour dîner chez Riche”) y, por supuesto, el *Café Anglais* cuya vasta cava se extendía por debajo de tres edificios y se visitaba en un trenecito. Al venderse el restaurante en 1913, esta fabulosa cava pasó a engrosar la colección de la *Tour d’Argent* pero, antes de que esto sucediera, Todo-París quería ver y ser visto en el salón *Grand 16* del *Café Anglais* aunque no cualquiera lo lograba: entre los visitantes distinguidos se encontraban Alfred de Musset y el príncipe de Orange (“Citron” para los íntimos).

Durante el Imperio de Napoleón III, los restaurantes conocieron un fuerte auge desarrollando un arte de vivir al interior de sus salones privados revestidos de espejos, algo que se conoció en son de broma como “resto-romanticismo”. Es una época de excesos gastronómicos, un tiempo en que, a decir de un contemporáneo, “la mesa mata a más gente que la guerra”... Después de 1880, los restaurantes siguieron multiplicándose –en 1890 abre sus puertas el legendario *Maxim’s*– aunque en muchos la carta se reduce y la gastronomía, por decirlo de alguna manera, se democratiza. Proliferan entonces las crónicas culinarias en los diarios, tomando el relevo de las críticas de grandes gastrónomos de principios de siglo como el excéntrico Grimod de la Reynière, precursor de la moderna culinaria y autor del *Manual de la Anfitrióna*; Cambacérès, quien afirmaba: “el descubrimiento de un nuevo plato que sostenga nuestro apetito y prolongue su goce es mucho más interesante que el descubrimiento de una estrella y no consideraré suficientemente honrada a la Ciencia hasta no ver a un cocinero sentado en la Academia”; Brillat-Savarin con su celeberrima *Fisiología del gusto* y sus bellos aforismos tales como “los animales se alimentan, el hombre come pero sólo el hombre educado sabe comer” o “un postre sin queso es como una mujer hermosa a la que le faltara un ojo”; sin olvidar por supuesto la famosa mancuerna compuesta por Talleyrand, el maquiavélico príncipe de Benavente que usó en reiteradas ocasiones la influencia de la mesa para llevar a buen término sus intrigas políticas y de quien decían que el único monarca al que no hubiera traicionado era el queso de Brie, al cual adoraba y dio a conocer a nivel internacional durante el Congreso de Viena, y su cocinero Carême, “el cocinero de los reyes y el rey de los cocineros”, todos ellos finos paladares que dedicaron su vida a explorar las sutilezas del buen gusto gastronómico.

Hacia 1830, el príncipe Kourakine, embajador del zar Alejandro I, introdujo en París el servicio a la rusa, consistente en traer los platos uno por uno a la mesa, a diferencia del servicio francés en el que todos se servían a la vez para adorno

de la mesa. Durante el siglo XIX, hacen su aparición triunfante las papas –una de las últimas modas que lanzó María Antonieta y que pronto adquirieron carta de ciudadanía-, el berro, los espárragos y comenzó a cultivarse el champiñón, llamado “de París”, para guarnecer las carnes de caza que seguían siendo las preferidas junto con las míticas trufas –“sería impensable servir una cena decente en la que no rigiera la trufa” rezaba el recetario *Le Cordon Bleu*- amén de las ostras que se engullían a un ritmo asombroso –tan sólo en 1846 se consumieron seis millones de docenas de ostras en París-, todo esto socorrido por ríos de champaña, puesto en moda durante las cenas galantes de Luis XV y beneficiado ya por el proceso de gasificación desarrollado por Dom Pérignon.



Fig. 301.

Todo este deslumbrante “savoir-vivre” alentó la supremacía de la cocina francesa sobre las otras, consagrando así el buen trato al comensal, el gran servicio y una puesta en escena espectacular que propiciaron la internacionalización de términos novedosos tales como *aspic*, *bisque*, *velouté*, *fumet*, *hors-d'oeuvre* y *soufflé*, así como los nombres de múltiples salsas como *bechamel*, *mornay*, *financière*, *maître-d'hôtel*, *béarnaise* y *ravigote*, por citar sólo algunas, todo ello servido en vajillas de porcelana de Limoges o de Sèvres, con servilletas planchadas y dobladas, menús impresos y modales de mesa que, en México, alcanzaron su auge en las grandes fiestas del Centenario.

Esa tendencia se venía gestando desde tiempo atrás y, unos años tras la Independencia, el intelectual y político José María Luis Mora ya escribía: “en México nadie se acuerda de España sino para despreciarla... ganando entre tanto terreno Francia e Inglaterra sobre la sociedad mexicana por la introducción de sus usos y costumbres”. Es el momento en que surgen los primeros hoteles con restaurantes que ofrecían menús adecuados para una nueva oleada de viajeros, comerciantes y diplomáticos con gustos internacionales. Para el año de 1864, hay registrados 14 establecimientos de este tipo entre los que se encuentran el hotel de la Gran Sociedad de Fabot y el hotel del Bazar de Darguet, ambos situados en la calle del Espíritu Santo, además del hotel Iturbide de Charles Récamier. No obstante, la influencia española reflejada en el arroz y los chorizos estaba arraigada en el ámbito doméstico, aun cuando a partir de 1831 se imprimen los primeros libros de cocina con el fin de “popularizar” buenos platillos en los que se aprecia la preocupación por instruir a las “señoritas mexicanas” en el arte de disponer con

gracia y elegancia la mesa y el trinchado de carnes y aves. Al “Novísimo arte de cocinar” de Alejandro Valdés le sigue, pocos años después, el “Manual de la Cocinera” que incluye recetas “a la francesa”, aun cuando ahí se aprecie claramente que el proceso de fusión entre ambas cocinas no es una innovación de nuestros tiempos ya que en este manual una receta de lengua de vaca “a la francesa” reclama chiles tostados y desvenados.

En 1852, la imprenta de Juan Navarro reprodujo en México la obra de Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*, traducida por Eufemio Romero, y, en 1858, la librería Charles Bouret imprimió un impresionante *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 966 páginas que incluye un párrafo revelador: “Como de algún tiempo a esta parte la cocina francesa ha invadido nuestros comedores y se van haciendo de uso común entre nosotros sus condimentos y su esmerada finura en la disposición de sus platos, se han tomado varios artículos del *Cocinero Real*, de las obras de Beauvilliers, de los excelentes tratados del célebre Carême, del *Diccionario*, de Mr. Burnet [sic], que son las obras maestras en la materia, y de otras, como la *Nueva Cocina Económica*, que por su sencillez, claridad y economía, es preferible en muchos casos”. Y sigue la cita de Novo: “Pero, atención: para insertar en nuestra obra estos artículos, ha sido indispensable *mejicanizarlos*, por decirlo así, adaptándolos con las menores variaciones posibles a nuestros gustos y paladares; de modo que aún los más apegados a nuestros antiguos usos, no se desdeñen en la mesa de hacer honor a los platos dispuestos según las reglas de los maestros consumados de la Francia”. A esta literatura culinaria se suma en 1856 la obra de Urbain Dubois, *Cuisine classique*, que fue consultada obligada durante más de medio siglo, inscribiéndose así en la tradición iniciada en 1450 por el *Viandier* de Taillevent, el primer libro de cocina del que se tiene registro en Francia y en el que ya aparece la sopa de cebolla.

Urbain Dubois fue el primer chef que aplicó sus conocimientos a las nuevas tecnologías alimentarias como eran las entonces novedosas estufas de hierro colado que permitían un mejor control de las temperaturas que las tradicionales brasas y, posteriormente, las sorprendentes estufas de gas. Aquí cabe hacer mención de los grandes adelantos en las técnicas de conservación y elaboración de alimentos en los que los franceses desempeñaron un papel notorio, en particular François Appert y Charles Tellier. El primero inventó en 1809 un procedimiento para conservar carnes, legumbres y frutas calentándolos en un recipiente hermético; proceso que después fue mejorado por un inglés, Peter Durand, quien sustituyó en 1811 el vidrio por hojalata y finalmente mejorado en 1852 por el propio sobrino-nieto de Appert, el físico Chevalier-Appert que utilizó por vez primera el autoclave para esterilizar y cocer los alimentos al vapor. Por su parte, Charles Tellier ahondó en el proceso contrario investigando las propiedades del frío y, en 1876, un barco fletado por él llamado “Le Frigorifique” realizó el primer viaje transportando con éxito toneladas de carne congelada desde Buenos Aires. Éstos son algunos de los elementos más relevantes que permiten entender el florecimiento de la influencia francesa en el ámbito culinario no sólo por su buen gusto sino porque representaba de una forma por demás concreta el progreso tan en boga en el siglo XIX: por un lado la ciencia

positiva para conservar los alimentos y, por el otro, una cocina moderna, dinámica y cada vez más ligera. Es curioso observar cómo algunos cocineros respondieron al espíritu positivista de la época aportando repertorios, diccionarios y manuales en los que combinaban alegremente medicina, gastronomía y *savoir-vivre*. La mayoría de ellos pretendía ser “científicos” adoptando un tono conciso parecido al de las fórmulas matemáticas. Esta preocupación didáctica explica el surgimiento y preeminencia del *maître-d'hôtel* que se presenta como experto y al que se supone capaz de sugerir un platillo en función de la nacionalidad, sexo o edad de sus clientes, animando la sala del restaurante que se individualiza en función de lo que pide cada quien, con lo que se acababan –o casi- los comensales olvidados al extremo de una mesa.



Boda en el *Club France*. Fondo Sra. Sabine Stemplé.

Para volver al ámbito de la ciudad de México, la abundancia de restaurantes y dulcerías como las de Plaisant, Thomas Devers y Louis Reinot, en donde las damas de la alta sociedad se sentaban a disfrutar de las delicias de la repostería francesa poniendo a prueba sus corsés, inspiró al famoso Duque Job, escritor y cronista social fallecido en 1895, que dejó en sus escritos la descripción de una capital golosa, afrancesada y dulcera, en la que se acostumbraba tomar el *apéritif* en lujosas cantinas de las que sobrevive La Ópera, antes de disfrutar del *foie-gras* con vino de Sauternes en los múltiples restaurantes como la *Maison Dorée* o el *Deverdun*, éste último fundado por un antiguo zuavo del ejército interventor. Entre paréntesis, cabe señalar que el emperador Maximiliano, a pesar de haber traído consigo a sus propios cocineros y dedicar mucho tiempo a desarrollar el ceremonial que debía seguir la corte durante las comidas imperiales, era de hecho sumamente frugal en sus alimentos, tal como lo menciona su secretario, José Luis Blasio, y el afrancesamiento que contribuyó a impulsar consistió ante todo en elevar el nivel de elegancia en torno a la mesa. A

través de sus establecimientos, los restauranteros franceses radicados en México volvieron accesibles para los privilegiados de aquel entonces grandes creaciones gastronómicas como la *dinde en demi-deuil*, o pavo trufado. Sin duda, la innovación más importante fue que convirtieron el hecho de salir en una fiesta para los sentidos, algo con lo que no podían competir las fondas que seguían ofreciendo al ciudadano común las bondades de la cocina criolla. En casa, la gran mayoría de la gente seguía inclinándose por una cocina mexicana heredera de siglos de tradición prehispánica y fusión virreinal refrescada a grandes sorbos de pulque: los nuevos usos se adoptaron sobre todo en el ámbito público, reuniones y fiestas de sociedad donde el saber descifrar una carta en francés daba prestigio y superioridad y en las que un puchero se convertía en *pot-au-feu*.

Si bien otras gastronomías se disputaban el apetito porfiriano, como las que ofrecían el Casino Alemán, el Inglés y el Español, o Manuel Prendes en su feudo inaugurado en 1892, y a pesar de la competencia de Hermann Bellinghausen, antiguo cocinero del káiser que llegó a México en 1904 para ponerse al servicio del general Díaz, no cabe duda de que el lugar más famoso y refinado de la época fue *Chez Sylvain*, situado en el no. 51 de la calle 16 de Septiembre, cuya especialidad eran los platos de carne y caza, y desde el cual el *chef* Sylvain Daumont organizó para el general Díaz banquetes dignos de las más suntuosas cortes europeas. *De Caracoles y Escamoles, un cocinero francés en tiempos de Porfirio Díaz* ofrece un retrato de esa época en que el afrancesamiento alcanza su mayor auge y rebasa el ámbito culinario hasta abarcar la arquitectura, la moda, la educación y, en general, el mundo de la cultura y el entretenimiento. Los festejos del Centenario de la Independencia fueron la ostentosa demostración de que México era capaz de competir con Europa en sabiduría gastronómica, munificencia oficial y suficientes escenarios para llevar a cabo grandes banquetes, lo cual se puso a prueba en septiembre de 1910, cuando cada delegación extranjera contribuyó a realzar el brillo del festejo con su propia celebración.

Otra grandiosa muestra fue el fabuloso banquete que Sylvain sirvió el 3 de julio de 1910 en la Cigarrera Mexicana donde, citando a Novo, “para hacer el consomé y las salsas se emplearon tres reses y tres terneras; para la sopa, cien tortugas de mar; 1050 truchas salmonadas; 2000 filetes de res; 800 pollos, 400 pavos, 10 mil huevos, 300 latas de trufas; 2700 lechugas para usar los cogollos y 10 toneladas de hielo, amén de 550 cajas de vino tinto, 240 de jerez, 450 de champaña y 250 de cognac, todo por la módica cantidad de 126 mil pesos”, claro que de los de entonces. Según José Valadés, autor de *El Porfirismo*, “Sylvain y todos sus colegas de la época tenían el orgullo del oficio; no sólo eran mercaderes sino artistas y conscientes continuadores de toda una tradición del refinado buen gusto”. Ciertamente, en ello radica el secreto de la influencia culinaria francesa y de toda gastronomía, una búsqueda permanente de la excelencia que le ha permitido mantenerse presente a lo largo del siglo XX y hasta la fecha, como podrá apreciarse en las páginas siguientes.

## **Jean Bourachot, cocinero de Porfirio Díaz.**

por Alejandro Pinet.

Cabe suponer que, a lo largo de treinta años, don Porfirio tuviera varios cocineros a su servicio, además de los reconocidos Sylvain Daumont y Herman Bellinghausen. Si bien no se tiene un registro de todos ellos, vale la pena destacar la investigación de Alejandro Pinet, historiador y miembro de RFM, quien, al indagar sobre los orígenes de su familia, ha sacado a flote una interesante anécdota que enriquece nuestro conocimiento sobre este tema.

Mi bisabuelo, Jules Pinet, era originario de Chambéry, en Saboya, donde nació en 1848. Su padre, Pierre, fundó el hotel Beau Site en La Motte-Servolex, en las cercanías de Chambéry, en 1860, hotel que aún funciona como tal aunque luego cambió de dueño. Cocinero de oficio, Jules vino a México en 1889 buscando una oportunidad como tantos inmigrantes y, tras encontrarla, regresó a Francia con la intención de traer a su familia pero su esposa, también hija de un hotelero, no quiso seguirlo. Ella heredó posteriormente el pequeño hotel paterno en Aix-les-Bains, el hotel Broisin, que aún existe, por lo que Jules regresó en 1904 a México sólo con su hijo menor, Michel. Ahí se dedicó a su restaurante y casa de huéspedes; mi padre contaba que entre sus clientes estaban los jóvenes empleados de las grandes casas comerciales de los franceses. Durante la “decena trágica”, en febrero de 1913, huyeron de los bombardeos en el centro de la ciudad y vivieron unos años en Coyoacán. Suponemos que ése fue el fin del restaurante francés que menciona la prensa. A pesar de todo, Jules se quedó en México, donde se casó su hijo, y murió en 1935. Descansa en el Panteón Francés de La Piedad dejando como recuerdo varios platillos con los que estoy familiarizado desde niño. Uno de ellos es la polenta, usual en su natal Saboya; por cierto, sus nietos decían que no permitía que nadie entrara a la cocina mientras guisaba.

En una ocasión, le pregunté a la mayor de mis tías porqué Jules llegó precisamente a México y no a otro país. Me respondió que había venido debido a que conocía "al cocinero de don Porfirio". La verdad es que yo pensé que en esta respuesta había algo quizá de nostalgia porfiriana, más que otra cosa. Sin embargo, el año pasado estuve en Saboya, en una emotiva experiencia de *retrouvailles*, y mis primas de aquel lado del Atlántico me permitieron copiar una fotografía de 1906 que envió desde México el hijo de Jules, esto es, mi abuelo, llamado Michel Pinet (1884-1978), en donde les dice que allí aparece su papá, sentado junto al jefe de cocina del presidente e incluye un nombre que está citado en algunos documentos del bisabuelo: Jean Bourachot. Hay otra foto, supongo que es de algunos años después, en la cual aparecen mi bisabuelo Jules, con la vestimenta propia de los cocineros, y Bourachot de pie. Es muy probable que ésta haya sido tomada en el edificio situado en la calle de Don Juan Manuel 22, que corresponde hoy a la calle Uruguay, esquina con 20 de Noviembre, lugar donde Jules Pinet abrió en agosto de 1908 una casa de huéspedes y un restaurante. Esta casona, que fue muchos años atrás propiedad del conde de la Cortina, fue mutilada para abrir en los años treinta la avenida 20 de Noviembre. Desafortunadamente, la información referente a Jean Bourachot se reduce a lo escrito detrás de la primera imagen; sin embargo, hace poco

localicé en la Hemeroteca Nacional una nota en la primera plana del diario El País del 19 de junio de 1910 que corrobora lo dicho anteriormente (la nota se encuentra en la parte superior derecha). En ella se refiere que el cocinero del señor Presidente fue víctima de un robo y menciona un tal Juan Berechaut, quien vivía en ese momento con Julio Pinet. Todo indica que se trata del mismo Jean Bourachot, el misterioso cocinero de Porfirio Díaz por el que mi bisabuelo se instaló en México...



Jules Pinet y Jean Bourachot. Col. Alejandro Pinet.

## **Los Deverdun: cuatro generaciones defendiendo la lengua y la cocina francesas.**

El primer Deverdun en pisar tierras mexicanas se llamaba Henri-Nicolas y llegó en 1863 con las tropas comandadas por el mariscal Bazaine. Nacido en Burdeos en 1839, era un veterano de Argelia, Sebastopol y Solferino que recibió dos condecoraciones por ello. Al concluir la aventura imperial, decidió quedarse en México como tantos otros soldados franceses donde, tras intentar un fallido negocio de vinos, trabajó con un compatriota, Thomas Devers, quien importaba juguetes y vendía pastelería francesa confeccionada por un repostero de apellido Perrot. Dos años después, Henri casó con Ana, la hija del pastelero, y al volver el señor Devers a Francia, adquirió su negocio sustituyendo la venta de juguetes por vinos. La casa se convierte entonces en la Pastelería Francesa Deverdun. Henri tuvo cinco hijos; el menor, Alfred-Louis, nació en 1880 y, al cumplir 18 años, fue a aprender el oficio de restaurantero y confitero a la famosa Casa Sognon de Burdeos, donde se casó en 1902. Posteriormente, regresó a México para hacerse cargo del negocio paterno el cual ya había crecido y adquirido fama por su calidad y extenso surtido de chocolates, helados, finos pasteles y selectos vinos de Burdeos, Borgoña, Champaña, Cognac, además de aperitivos y digestivos surtidos. En 1906, el periódico El Mundo Ilustrado describió la Dulcería y Pastelería Deverdun como “un elegante y bien decorado despacho donde el público es cuidadosamente atendido por un selecto grupo de señoritas que reúnen a su fina y atenta manera de tratar a los clientes la ventaja de hablar varios idiomas...” La Casa Deverdun preparó gran parte de la pastelería que se consumió durante las famosas fiestas del Centenario, sin embargo, debido a los acontecimientos revolucionarios, no pudo cobrar estos encargos por lo que Alfred-Louis se vio obligado a cerrar el negocio en 1911. En bancarota, se dedicó a dar clases de cocina y repostería, además de escribir notas gastronómicas para El Universal. En 1922, publicó una Cocina Casera Francesa Ilustrada en dos tomos prologada por Auguste Génin de quien era muy amigo ya que la madre de éste también tenía una pastelería, la Casa Plaisant. A partir de 1928, editó una serie de revistas llamada “El Gastrónomo” donde ofrecía recetas y consejos mientras sus conocimientos arqueológicos le permitían, además de conformar una importante colección de piezas prehispánicas, ejercer como guía de turistas por lo que publicó en 1938 “The True Mexico”, pocos años antes de su muerte acontecida en Toluca en 1945.

Su hijo Henri, nacido en la ciudad de México en 1903, fue enviado por su padre a Burdeos a casa de sus abuelos cuando tenía nueve años para evitar los estragos de la Revolución. Tras cursar el bachillerato y titularse en París como ingeniero electricista, regresó a México donde trabajó como mecánico electricista en la cigarrera El Buen Tono. Después de cumplir con el servicio militar francés en 1924, el ingeniero Deverdun ingresó a la Compañía de Luz y trabajó en Toluca donde organizó los equipos de basquetbol “Electra” y desempeñó cargos importantes dentro del Sindicato Mexicano de Electricistas. Conoció a su futura esposa, Jane-France Bompard, al regresar de un viaje a Francia y se instaló con ella en Toluca en 1936 donde procrearon a seis hijos, entre ellos Louis. Durante



la Segunda Guerra Mundial, Henri respondió al llamado de 1940 y, por sugerencia del general De Gaulle, ofreció sus servicios a Jacques Soustelle y Garreau Domballe, representantes en México del Comité de Resistencia Francesa, constituyendo un Comité de la Francia Libre en el Estado de México con tres familias francesas residentes en Toluca, algunos refugiados españoles y emigrados libaneses. Su misión consistía en hacer propaganda y reunir fondos, por lo que al terminar la guerra recibió la Medalla del Reconocimiento Francés. En abril de 1945, fundó así mismo la Alianza Francesa de Toluca, siendo la primera que se creó en provincia y se mantuvo muy involucrado en ella hasta su muerte en 1980, por lo que recibió numerosas condecoraciones.

Hoy por hoy, su hijo Louis continua el esfuerzo de su padre apoyando a la Alianza Francesa donde, retomando la veta culinaria de su familia, dirigió durante varios años un restaurante francés, La Concorde.



Restaurante Deverdun decorado para las fiestas del 14 de Julio. Col. Louis Deverdun.

## TRANSICIÓN Y RENOVACIÓN.



Restaurante San Angel Inn. Fondo Sra. Sabine Steimlé.

Durante la primera mitad del siglo XX, el brillo porfiriano queda opacado por las convulsiones revolucionarias y la infiltración de un estilo de vida apremiado, por lo que el desarrollo de la gastronomía se estanca durante algún tiempo. Es hasta finales de los años sesenta cuando recibe un nuevo impulso con la llegada de varios chefs que le imprimen su sello y revitalizan la influencia culinaria de Francia en México. A partir de entonces surgen varios cambios trascendentales, siendo el más importante la profesionalización de una carrera que anteriormente solía ser vista como algo propiamente femenino. En efecto, las mujeres han desempeñado un rol fundamental en la cocina, desde las primeras restauranteras como la viuda de Génin o Jeanne Roux en el San Angel Inn, hasta las señoras que han difundido el arte culinario impartiendo clases como Mme Provençal, tan famosa en la colonia francesa, y muchas mexicanas destacadas como Chepina Peralta y Marichu. ¿Quién no recuerda el dicho: Marichu va a la cocina y recibe con distinción?

Lo que comienza como una forma de ayudarse en periodos difíciles se convierte luego en empresas innovadoras como la de Mayita Parada, pionera en los servicios de banquetes cuando todavía era común cocinar en casa para las bodas y otros eventos familiares, como lo retrata la película *Como agua para chocolate*. Estas mujeres, en particular las industriosas y anónimas mayores, cultivan la fusión entre elementos propiamente mexicanos y franceses, cuyo exponente más difundido son las crepas de cuítlacoche, preparando el terreno para las nuevas tendencias que florecen en la década de los setenta. Comienza la formación profesional, primero en el ramo hotelero y luego en escuelas culinarias, donde alumnas y un número cada vez mayor de alumnos desarrollan altos estándares de calidad avalados por asociaciones como Vatel Club, sinónimo de profesionalismo y excelencia. La gastronomía florece y se convierte en sustento de una industria en la que Francia está muy presente, proveyendo no sólo artistas de la cocina sino insumos de reconocida calidad cuyos productores están representados a través de Sopexa, agencia que desde 1961 se especializa en promover alimentos y bebidas franceses en los mercados mundiales.

## René Valentin: medio siglo en la cocina, 1950—2000.



Con Lety Gordon y sus alumnos. Col. René Valentin.

Hay ocasiones en que la realidad se confunde con la ficción. Así lo comprobé cuando conocí al chef René Valentin tras una charla organizada en noviembre de 2003 por Raíces Francesas en México en la que presenté mi novela *De caracoles y escamoles, un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*. Al terminar, se me acercó visiblemente emocionado para decirme cuán identificado se había sentido con el personaje de mi novela y, a medida que conversamos, despertó una corriente de simpatía aunada a la curiosa sensación de conocerse de antemano, como si mi personaje hubiese de pronto cobrado vida y nombre en su persona. En efecto, ambos se habían establecido en México para ejercer su profesión en restaurantes de prestigio y, aunque los separara más de medio siglo, la semejanza entre sus trayectorias era sorprendente. Por ello, no dudé en apoyarlo cuando mencionó que deseaba escribir una memoria de sus vivencias y, en los meses siguientes, nos reunimos para rescatar juntos las anécdotas surgidas de una larga carrera iniciada en la Francia de la posguerra antes de culminar en México donde se enriqueció mediante el aporte de nuevos ingredientes y la apertura, tanto personal como profesional, indispensable para adaptarse a la constante evolución en gustos y técnicas. Detrás de su compromiso personal, se perfilan los valores que destacan al verdadero chef: disciplina, talento y creatividad, cualidades que aquellos interesados en dedicarse a la alta cocina deben desarrollar para alcanzar el éxito en un menester que, con justicia, se ha revalorizado en los últimos años. Dejo la palabra a René Valentin.

Nací en Cours, una localidad entre Lyon, Roanne y Beaujeu, donde los grandes eventos eran la procesión de Jueves Santo y el Tour de Francia. La región de Lyon tiene fama de ser capital de la gastronomía pero, como en Francia se come muy bien en todas partes, no atribuyo mi vocación culinaria a esa razón sino a la sazón de mi madre, quien era todo un *cordón bleu*. Cuando cumplí quince años, empecé mi aprendizaje en la cocina de un hotel que se encontraba a cien metros de la casa. Mi iniciación profesional no fue espectacular ya que mi principal tarea consistía en llegar temprano, vaciar las cenizas de la estufa y encender el fuego. Aprendí, además de sopas, cremas y purés, a hacer patés y trabajar con pescado fresco. A diferencia de hoy, las recetas se aprendían con la práctica y no con apuntes. Luego entré como aprendiz en una pastelería cercana. Recuerdo que en invierno las gallinas ponían muy pocos huevos, por lo que en primavera y verano los almacenábamos en cajas de madera repletas de paja para que no se dañaran antes de bajarlos al sótano y ponerlos en un baño de silicato en grandes tinas donde cabían cerca de dos mil huevos. Curiosamente, el *biscuit* salía mejor con huevos de conserva. Después de tres años, obtuve mi certificado profesional pero seguía ganando una miseria, así que cambié de trabajo y tuve la fortuna de entrar a un lujoso hotel de cuatro estrellas en Vichy. Era la primera vez que estaba en un lugar de tal categoría y eso me ayudó a pulir mi técnica. Luego trabajé en la pastelería *Auguste Pralus*, la mejor de Roanne. Un día, el patrón me invitó a París donde iba como jurado del concurso donde se otorgaba el título de Mejor Obrero de Francia. En esa ocasión se presentaron veinticinco pasteleros y sólo cinco se llevaron el título: yo había tenido oportunidad de ver las creaciones de los candidatos, en especial una con cassis que no ganó y, al preguntarle la razón, me hizo probar el chocolate. Me di cuenta de que era muy corriente y en ese momento entendí la importancia no sólo de la presentación, sino del sabor y la armonía que no deben sacrificarse nunca.

Me quedé un año en *Pralus* antes de regresar a Vichy. En invierno, iba a trabajar en Deux Alpes y luego comencé a alternar los veranos en Le Lavandou, Aix-en-Provence y Roussillon antes de subir a París al restaurante *les Cigognes d'Alsace* donde se preparaba *Choucroute al Champagne*, una versión muy sofisticada servida con una botellita de Champagne en medio de la guarnición de carnes y salchichas que el mesero descorchaba en la mesa antes de verterla sobre el *choucroute*. Mi siguiente desafío fue como chef pastelero del restaurante *La Marée* donde recibí excelentes críticas de Gault y Millau, quienes calificaron mis sorbetes y milhojas como los mejores de París. En ese entonces, era amigo del chef del restaurante *Taillevent* y un día me preguntó si me interesaría trabajar en la ciudad de México, puesto que el director del *Taillevent* buscaba alguien para dirigir un gran restaurante allá. Se lo había comisionado el señor Dalmau Costa, renombrado gastrónomo y propietario del restaurante *El Lago*, hombre tan refinado como determinado que me contrató en el acto. Llegué en diciembre de 1968. Al principio, mi vida era muy solitaria y entregada a un trabajo sumamente exigente pero me acoplé a la disciplina impuesta por don Dalmau Costa y tuve un buen desempeño en el restaurante del *Lago*. Aunque ahí se servían especialidades francesas, tenía la responsabilidad de dar un acento mexicano a los platillos. Me gustaba experimentar mezclas atrevidas, como la *terrine* de huachinango en mantequilla de chile guajillo, barquetas de ostiones y hoja santa, nieve de

guanábana al champagne o las crepas de aguacate en salsa de chocolate que tuvieron mucho éxito. La clave para mezclar la cocina mexicana y la francesa radicaba en perder el miedo y jugar con el toque personal. A fin de cuentas, los cocineros deben dejar aflorar su alma, tal como sucede con otros artistas. Sin embargo, además de ser creativo y cuidar que sus platos armonicen, un verdadero chef no debe perder de vista aspectos tan básicos como servir caliente porque la comida no sólo está para verse sino para disfrutarse.



Concurso culinario en Puebla. Col. René Valentin.

Tiempo después, el señor Dalmau me preguntó con simpática curiosidad: “Y dígame, chef: ¿cuánto tiempo lleva usted en México?” a lo que contesté: “Pues... casi cinco años” y él respondió con efusión: “¿Recuerda que cuando lo contraté le dije que si aceptaba mi oferta JAMÁS regresaría a Francia?...” Tenía mucha razón aunque sí regresé varias veces a Francia. En 1974, participé en

el concurso *la Poêle d’Or* en Lyon donde gané el diploma de honor en la categoría de platillo fusión y entré a la Academia Culinaria de Francia. Mi padrino fue Marcel Parizot, chef de particulares tan distinguidos como el Aga Khan, los señores Rothschild, Niarkos y la Corte de Teherán. Al mismo tiempo, abrí una pequeña escuela de cocina y por azares del destino llegué a la XEW donde tuvo que gustar mi forma de hablar español porque me contrataron para el programa gastronómico *Cantando y cocinando* y otro con Janet Arceo, Julio Michaud y Letty Gordon. Tras *El Lago*, estuve poco más de un año en el *Camino Real* como chef ejecutivo encargado del control de calidad de todos los restaurantes del hotel. Regresé a Francia por problemas familiares y trabajé en distintos establecimientos, incluyendo una corta temporada en el *Maxim’s*, dos años en Baqueira Beret, en los Pirineos españoles, en un lugar llamado *Casa Irene* que servía comida francesa del sureste, muy socorrido por la familia real. Al morir mi madre, resolví volver a México y aprovechar la doble nacionalidad para dividir mi tiempo entre la Costa Azul y la ciudad de México.

Para mí, promover la buena cocina francesa ha sido y sigue siendo más que una labor, parte fundamental de mi vida, una vocación que me ha retribuido con excelentes recuerdos. Uno de los aspectos más gratos de mi trabajo ha sido la oportunidad de conocer y trabar amistad con grandes personalidades del mundo culinario como Pierre Troisgros o Raymond Oliver, el primer chef que se presentó en la televisión francesa. En el transcurso de medio siglo ha habido una evolución muy grande en el mundo de la gastronomía, sobre todo en México donde ahora hay chefs de alto nivel. Mis propios hijos son un ejemplo de ello: Marcel y Renata han seguido mis pasos, él como Chef cocinero y ella como Chef pastelera, y forman parte de esta nueva generación de chefs que puede competir con los de otros países.

## ***Nouvelle cuisine y cocina fusión.***

¿Quién mejor que Philippe Seguin para esclarecer la distinción entre estos dos tipos de cocina de los que tanto se habla? Nacido en Marruecos, el chef Seguin ha hecho su vida en México donde ha contribuido ampliamente a dar brillo a la gastronomía francesa, por lo que recibió la Orden Nacional del Mérito en mayo 2005. Después de estudiar tres años en la Escuela de Hotelería de Thonon-les-Bains a orillas del lago Léman muy cerca de Évian cuando sólo había siete de estas escuelas en Francia, Philippe Seguin cumplió con su servicio militar a bordo del *Jeanne d'Arc*, barco insignia de la Marina francesa, oportunidad para descubrir a lo largo de dos viajes alrededor del mundo los maravillosos ingredientes, especias y materias primas de cada país. Posteriormente, pasó dos temporadas cerca de Bonn, en Alemania, luego en una estación de esquí de Chamonix y en el Casino de Divonne-les-Bains. Es ahí donde perfecciona su aprendizaje antes de ser contratado para México donde llegó en septiembre de 1967 para encargarse de la delegación pre-olímpica francesa alojada en el hotel *Parc des Princes*. A partir del momento en que el restaurante del hotel abrió sus puertas al público, su cocina tradicional gustó mucho, aunque a veces tuviera que añadir curry o paprika para realzar algunos platillos como la *blanquette* de ternera que de otra forma resultaba un tanto desabrida al paladar mexicano, o un poco de picante a los callos a la moda de Caen para reducir el sabor dulce de cebollas y zanahorias.

Dos años más tarde, el 15 de agosto de 1969, se reunió con otro egresado de la Escuela Hotelera de París, el Sr. Jean Berthelot, quien había sido nombrado director del hotel *Camino Real*. Primero trabajó en el restaurante *Fouquet's*, conocido por su alta gastronomía, y luego en el restaurante *Azulejos*, donde el menú que se servía era parte mexicano y parte internacional. Tenía a su cargo el servicio del restaurante y de 700 cuartos, sin contar el «brunch» dominical que era en aquel entonces el mejor de México. Ahí conoció y comenzó a tomar gusto a la cocina local y, sobre todo, empezó a adaptarla organizando los primeros festivales de cocina regional –Yucatán, Puebla, Oaxaca, y otros- en un momento en que la cocina mexicana, lejos de estar de moda, se encontraba relegada. El problema es que, en ese entonces, no había escuelas de cocina en México y era necesario capacitar a los ayudantes de la A a la Z. Tampoco existían manuales y cada quien interpretaba las recetas a su manera sin estándares de calidad y, por tanto, resultados poco satisfactorios.

En aquel entonces, todos los jefes de cocina eran extranjeros y muchos chefs ejecutivos alemanes porque se apreciaba su disciplina y su talento como organizadores pero, desafortunadamente, un exceso de administración suele ir en detrimento de la calidad. Ascendido a jefe de banquetes con el fin de mejorar precisamente la calidad, Philippe Seguin recibe tarjeta blanca y se inicia a la cocina kosher que representaba un tercio del mercado local, en tanto el resto eran sobre todo convenciones de grandes empresas estadounidenses. Es así como pudo servir varios banquetes memorables, entre ellos uno para la reina de Inglaterra y otro para el Shah de Irán dos años antes de su caída. En esa

ocasión, el Shah mandó traer a la cocinera de su embajada en Washington y hubo que cambiar las planchas de las estufas por parrillas para preparar las brochetas de cordero al azafrán guarnecido con arroz al yogur al gusto de Su Majestad. Como sub-jefe ejecutivo, fue responsable de administrar todas las cocinas del hotel, desde el *Fouquet's* hasta los banquetes, pasando por el *Azulejos* y la cafetería *La Huerta*, e introdujo crepas y tacos en el bar *La Ruleta* antes de convertirse en chef ejecutivo, puesto que ocupó diez años durante los cuales la estabilidad de su brigada dio renombre de calidad al *Camino Real*. Mejor preparados, los mexicanos ascendieron poco a poco en los hoteles de provincia en tanto el chef Seguin pasaba a encargarse de Alimentos y Bebidas, primero en el *Camino Real* de México y luego al mando de los doce establecimientos de la cadena. Ahí, su misión consistía en promover el arte culinario y lograr que las cocinas se convirtieran en talleres o especies de laboratorios, reforzando las brigadas con chefs profesionales extranjeros y mexicanos formados a través del programa de entrenamiento culinario establecido en cada hotel. Las inspecciones que llevó a cabo, tanto programadas como espontáneas, le reservarían numerosas sorpresas...



Para volver a la *nouvelle cuisine*, se trata de un movimiento iniciado en Francia a principios de los años sesenta por el chef Guérard que vino a ayudar a la cocina tradicional. Demasiado pesada y costosa, la *nouvelle cuisine* le aportó un nuevo impulso. Hacia 1985, Roger Vergé, chef-propietario del famoso restaurante *Moulin de Mougins*, llevó a su discípulo François Chauveau a un festival de *nouvelle cuisine* en el *Fouquet's* aprovechando unas vacaciones del chef Nello Decamps, acérrimo defensor de la vieja escuela. Durante quince días, Philippe y el sub-chef Alejandro Heredia se dedicaron a tomar apuntes sobre las técnicas culinarias de esta *nouvelle cuisine* para aprender cuanto pudieran sobre el tema. De tal manera, la *nouvelle cuisine* mexicana nació de aquel festival en el *Fouquet's* al que le siguió el primer festival de *nouvelle cuisine* mexicana en el restaurante *Azulejos*. Algunos ejemplos de esas nuevas técnicas

consisten en presentar una pechuga de pollo cocida en su punto a la plancha y servida sobre un espejo de mole, adobo o pipián en lugar de extraer los jugos del ave hirviéndola y recubriéndola con un exceso de salsa al modo tradicional. Admirador de los siete moles de Oaxaca, el chef Seguin creó un octavo añadiendo al mole negro zarzamoras escalfadas con vinagre balsámico que

acompaña de maravilla un buen *magret* de pato. Ahora, para preparar *nouvelle cuisine* mexicana, es necesario respetar los ingredientes mexicanos y las salsas básicas, aunque aligerándolas usando menos picante. La mayoría de las críticas se deben sobre todo a la confusión que existe entre *nouvelle cuisine* y la cocina fusión. Fusión, por ejemplo, puede ser un *quiche* de flor de calabaza con un poco de chile poblano o las crepas de cuitlacoche, flor de calabaza y rajas poblanas con un toque de chicharrón pulverizado; se trata de recetas típicas francesas que utilizan ingredientes propiamente mexicanos. Recordemos que, desde tiempos de Porfirio Díaz, muchos chefs franceses también contribuyeron a introducir técnicas y recetas de la gastronomía francesa en el repertorio de las cocineras de casas particulares, origen de las que ahora se conocen con el nombre de «mayoras».



Brigada del hotel Camino Real. Col. Philippe Seguin.

Muchas cosas han cambiado en casi medio siglo. En los años sesenta había muchos restaurantes franceses, como *La Lorraine*, *Le Normandie* y muchos otros pero, en México como en otros lugares, la cocina francesa comenzó a perder terreno debido al precio de los ingredientes que redujeron su

competitividad, sobre todo frente a la cocina italiana. Lo grandes establecimientos como *Fouquet's* o *Maxim's* se volvieron demasiado caros en tanto que platillos tradicionales como el conejo a la cazadora, los callos a la moda de Caen y el *entrecôte* a la bordalesa fueron desplazados por la *nouvelle cuisine*.

Afortunadamente, la cocina francesa está recobrando el terreno perdido gracias a una nueva generación de chefs emprendedores, como Olivier Lombard o Guy Santoro, y conserva suficientes raíces para permitirle encarar el futuro sin temor. Los aprendices capacitados a través del programa de Entrenamiento Culinario establecido por Philippe Seguin durante su larga carrera en los hoteles *Camino Real* son el mejor ejemplo de una tradición que se prolonga: así, el chef Etchegaray, propietario del *Bakéa*, recibió su entrenamiento culinario en el *Camino Real*, al igual que Thierry Blouet, chef propietario del *Café des Artistes* en Puerto Vallarta, y el chef repostero del nuevo hotel *Saint Regis*, hijo de su antiguo sub-chef, Alejandro Heredia, quien hoy es chef ejecutivo en la *Hacienda de los Morales*, por nombrar sólo a tres. Miembro del Vatel Club y de la Academia Culinaria de Francia, cuya medalla de doce puntas representan las diferentes estaciones dentro de una cocina profesional, Philippe Seguin puede sentirse orgulloso de su carrera.



## Honor a quien honor merece.

Olivier Lombard es, sin duda, un chef que ha contribuido enormemente a dar un nuevo impulso a la influencia gastronómica francesa en México. Alumno de Fernand Point, su abuela fue cocinera particular del Aga Khan. Formado en los prestigiosos prestigieux restaurantes *La Pyramide* y *Taillevent*, donde fue el más joven de toda Francia en ocupar el puesto de sub-chef, Olivier Lombard llegó a México en 1990 después de haber trabajado en Egipto, Polinesia y otros lugares exóticos. Debutó en el Camino Real de Ixtapa antes de pasar al hotel Presidente y luego al Club de Industriales donde la armonía de su brigada y el impecable estado de las cocinas impusieron nuevos estándares de calidad y disciplina antes de iniciarse como empresario restaurantero. De tal forma, abrió tres restaurantes en Polanco, además de la primera granja de patos en el país. No obstante, ahí no radica su principal mérito sino que, al darse cuenta de que los chefs de los principales restaurantes eran en su mayoría extranjeros, se planteó la posibilidad de formar talentos locales y de paso dignificar la profesión culinaria creando, junto con Jean Berthelot y Philippe Steinmann, el Vatel Club, nombre que rinde homenaje a François Vatel, el famoso cocinero del príncipe de Condé a quien se le conoce por haber preferido poner fin a sus días antes que perder su honor profesional.



Con el chef Paul Bocuse. Col. Alexandra Rendón de Lombard

Bajo el lema “sembrar para cambiar”, dicha asociación busca promover nuevas vocaciones dignas de representar la profesión y uno de sus primeros éxitos fue convocar el Congreso de Maestros Cocineros en la ciudad de México en el año 2000. Así mismo, Vatel Club participa en la feria Abastur desde 1995 y organiza diversos concursos como el Chef del Año, presea otorgada en 2008 a Ricardo Muñoz Zurita, y el Gran Concurso Culinario Azteca en el que participan doce países latinoamericanos. Los tres ganadores son seleccionados para concursar en el Bocuse d’Or, prestigiosa competencia que se desarrolla en Lyon y reúne a 24 competidores de todo el mundo. México desempeña en ella un papel importante

llevándose en dos ocasiones el trofeo en la categoría Repostería. Dichos concursos tienen por finalidad impulsar la creatividad y el desarrollo de nuevas técnicas que encuentran un marco para expresarse durante la gran Cena de gala que, año con año, congrega a todos los socios y un centenar de invitados.

Olivier es también un *bon vivant* al que le gusta reunir amigos alrededor de creaciones gastronómicas dignas del siglo XIX. Sumamente dinámico, creó un innovador programa de capacitación culinaria que permite a jóvenes sin formación obtener al cabo de tres años un certificado profesional reconocido tanto en Francia como en México. Tras publicar en asociación con Nestlé una revista titulada « De Chef a Chef » que luego se convirtió en « Sobre la Mesa », aún se daba tiempo para organizar cursos de sensibilización culinaria para niños y salidas familiares para chefs de cocina con el propósito de estrechar los lazos entre profesionales. En 1991, el chef Lombard declaró: «En México encontré la paz, me encanta su cultura y me estimula el desafío profesional; curioso por absorber, sigo investigando guiado por la misión de transmitir mis conocimientos. Descubrí una cultura gastronómica celosamente propia incrustada en el alma de la gente pero abierta a influencias». Y concluye: «Mis actividades, las medallas y los premios... nada tiene importancia si no se comparte; la verdadera trascendencia dentro de esta profesión está en la huella que uno deja entre sus colegas».

Desafortunadamente, al momento de imprimir este Cuaderno RFM, el chef Lombard perdió la batalla contra la enfermedad que lo aquejaba; transmitimos a su esposa Alexandra Rendón, chef de la *Terrasse Renault*, nuestros mejores deseos para que perpetúe la obra iniciada por Olivier.



En los cursos de sensibilización culinaria para niños.  
Col. Alexandra Rendón de Lombard.

## Vatel Club y la Academia Culinaria de Francia.

Independiente de la Sociedad de Cocineros, Reposteros y Dulceros Franceses fundada en México a fines del siglo XIX y que desapareció sin dejar huella, Vatel Club fue creado por el chef Olivier Lombard con el propósito de reunir a los profesionales de la cocina en México para dignificar su trabajo, a la vez que impulsar el convivio y la ayuda mutua, mediante diversos concursos y capacitaciones siguiendo el principio «sembrar para cambiar». Para pertenecer al Club, algo muy codiciado actualmente, es necesario ser recomendado por dos padrinos. En un principio, la asociación agrupaba a una veintena de franceses y mexicanos pero hoy en día cuenta con 180 miembros en todo el país que tienen la responsabilidad de ser un modelo de vocación y profesionalismo.

Además de capacitar, fomentar los intercambios y desarrollar la gastronomía, Vatel Club representa desde 1992 a la Academia Culinaria de Francia en México. Dedicada al perfeccionamiento del arte culinario francés, la Academia Culinaria fue fundada en 1883 por Joseph Favre quien, partiendo de la base que comer es una necesidad básica y siendo el hombre el único animal que cuece sus alimentos, sostenía que la cocina debía tener una academia propia, al igual que la medicina o las artes. Nadie que aprecie el buen comer se atrevería a rebatir dicho argumento, justificados por el éxito de una Academia que desempeña un papel destacado en el seno del mundo gastronómico y cuenta en la actualidad con 900 miembros de 27 países en los cinco continentes.



Concurso llevado a cabo en la feria ABASTUR 2009. Col. Guy Santoro.

Hoy por hoy, el chef Guy Santoro preside esta reconocida institución que busca promover las artes de la mesa. Oriundo de Bergerac, el chef Santoro llegó a México en marzo de 2000 después trabajar varios años entre Burdeos, París y Cannes, con la misión de abrir la primera sucursal del famoso restaurante de les Halles, *Au Pied de Cochon*. En ese entonces, el panorama de la cocina francesa en México se reducía a unos cuantos establecimientos como *L'Escargot*, *Champs Élysées* y *La Petite France*; sin embargo, a partir de 2001 dio inicio una tendencia renovadora reflejada en la apertura de múltiples restaurantes franceses.



Feria ABASTUR 2009. Col. Guy Santoro.

Sin embargo, muchos inversionistas que vieron en la industria de la restauración una gallina de los huevos de oro se lanzaron sin tomar en cuenta que el éxito depende en gran medida de contar con personal experimentado y no sólo de los conocimientos culinarios porque, aunque se contrate a un excelente chef, éste puede irse de un día a otro. Así, la fuerza de un

restaurante como *Au Pied de Cochon* depende de la calidad constante de sus platillos, entre los cuales la sopa de cebolla y el robalo con puré de aceitunas son los más solicitados. Nombrado chef ejecutivo en 2005, Guy Santoro se encarga de los restaurantes y banquetes del hotel Presidente Intercontinental, lo cual no ha impedido a este dinámico empresario iniciar por otra parte un negocio de carnes frías y una panadería.

Desde su punto de vista, si bien la influencia culinaria francesa tiene un origen histórico, una de las razones por las cuales Francia sigue siendo un baluarte de la gastronomía se debe a que ha sabido conservar sus sellos de calidad. Su fuerza radica en la excelencia de sus productos, trátase de aves, carne, quesos o pescados; en cambio, en México el cordero y la ternera dejan mucho que desear, aunque existen excelentes productos como, por ejemplo, los mariscos de Sinaloa, si bien los problemas de transportación y distribución han impedido que se valoricen de forma sistemática. Aun así, México posee una variedad culinaria impresionante, impulsada por la llegada de nuevas técnicas que pueden apreciarse en restaurantes como *Nobu*, *Le Cirque* o *Astrid y Gastón* las cuales están modificando las técnicas locales.

Tales influencias han provocado un renacer de la cocina mexicana bajo una forma diferente conocida como cocina de autor y ejemplificada por Enrique Olvera, si bien la mayoría de los chefs no son realmente los autores de estas técnicas y se limitan a aplicarlas. Por otro lado, no cabe duda de que la variedad se ha visto estimulada por el creciente número de escuelas culinarias como *Le Cordon Bleu* que tiene mucho éxito. Sin embargo, muchas veces esta proliferación responde más a una moda que a un interés real por parte de los alumnos. De hecho, entre cuarenta que empiezan a trabajar cada año en las cocinas del hotel, apenas uno se queda, lo que representa un porcentaje muy bajo. Algo es seguro: para escoger esta carrera, hay que tener desde el principio amor y pasión hacia la gastronomía.



Primer aniversario del Vatel Club México en presencia del Sr. Jean Berthelot, pilar de la hotelería en México. Col. Alexandra Rendón de Lombard.



RACINES FRANÇAISES  
au MEXIQUE

## **LES CAHIERS DE RFM**

# **Assiette mexicaine**

Présence gastronomique  
de la France au Mexique



**Jacques PAIRE**

No. 6

Décembre 2009



RAICES FRANCESAS EN MEXICO, A.C.  
Monte Altai 320, Lomas de Chapultepec.  
México, D. F., 11000. Tel. 5520 0856  
[www.rfm.org.mx](http://www.rfm.org.mx)  
[informes@rfm.org.mx](mailto:informes@rfm.org.mx)

Les Cahiers RFM sont une publication apériodique.  
Los Cuadernos de RFM son una publicación aperiódica.

L'auteur est seul responsable des opinions émises dans cette publication.  
Las opiniones expresadas son responsabilidad exclusiva de su autor.

Cet ouvrage a été réalisé en partenariat avec le Centre Culturel et de Coopération de l'Ambassade de France au Mexique.  
Esta publicación se realizó con el patrocinio del Centro Cultural y de Cooperación de la Embajada de Francia en México.

Traduction au français : Valérie Juquois et Muriel Varnier (CPTI/ CCC-IFAL).  
Éditeur/Editor: Jacques Paire

Photo couverture côté français: Jean Bourachot et Jules Pinet. Col. Alejandro Pinet.  
Foto portada lado español: Reunión del Vatel Club. Col. Guy Santoro.

Tirage/Tiro: 1000 exemplaires/ejemplares.

© Copyright Raíces Francesas en México, A.C., México, 2009.  
Reproduction partielle ou totale interdite sans autorisation écrite.  
Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización escrita.

# Assiette mexicaine

Présence gastronomique de  
la France au Mexique



Personnel du restaurant Deverdun. Col. Louis Deverdun.

Jacques PAIRE



## **TABLE DES MATIÈRES.**

Préface de Monsieur Daniel PARFAIT, Ambassadeur de France au Mexique.....	p. 3
Racines se met aux fourneaux ! Geneviève Béraud-Suberville, Présidente Honoraire de <i>Raíces Francesas en México, A.C.</i> .....	p. 4
Historique.....	p. 5
Jean Bourachot, chef de Porfirio Díaz. Par Alejandro Pinet.....	p. 13
Les Deverdun : défense de la langue et de la cuisine françaises depuis quatre générations.....	p. 15
Transition et renouveau.....	p. 17
René Valentin, un demi-siècle dans la cuisine : 1950-2000.....	p. 18
Philippe Seguin: nouvelle cuisine et cuisine fusion.....	p. 22
Olivier Lombard : À tout seigneur, tout honneur.....	p. 25
Guy Santoro: Vatel Club et l'Académie Culinaire de France.....	p. 27
Bibliographie et remerciements.....	p. 29

## Préface



La France est reconnue depuis des siècles en tant que référence internationale en matière de gastronomie. Le vocabulaire culinaire technique utilisé partout dans le monde est d'ailleurs traditionnellement emprunté à la langue française. Le Mexique n'échappe pas à la règle puisque le savoir-faire français y est présent depuis l'époque coloniale à travers ses ingrédients et ses techniques les plus avancées.

Mais, au Mexique, ces traditions culinaires françaises se sont combinées avec une cuisine savoureuse, dont la grande variété n'a d'égal que la richesse. De cette rencontre gustative, qui s'étend des *chapulines* aux escargots de Bourgogne, est né le dernier cahier de Racines Françaises.

Comme à l'accoutumée et sous la houlette experte de Jacques Paire, par ailleurs auteur d'un roman sur ce thème, Racines Françaises nous permet de mieux connaître l'histoire de la communauté française du Mexique et nous révèle que les affinités entre ces deux pays n'ont en rien délaissé les plaisirs de la table.

Daniel PARFAIT  
Ambassadeur de France au Mexique

## **Racines se met aux fourneaux !**

Ou plutôt Jacques Paire, tout récemment nommé président de notre association. Historien de profession, la gastronomie est sa passion, son premier roman « *De Caracoles y Escamoles* » en est le témoin. Un historien – gastronome succède donc à une gastronome – historienne ! Une complicité évidente existe entre Jacques et moi depuis 15 ans. Nos recherches se transforment souvent en événements passionnants. Comme, par exemple, le dîner sur les Barcelonnettes organisé à l'occasion du Festival du Centre Historique de Mexico à l'ancien magasin « *El Centro Mercantil* », aujourd'hui transformé en hôtel, sous la splendide coupole signée Jacques Gruber, maître verrier de Nancy. Les images de la thèse de Jacques Paire sur la communauté française au Mexique servirent de mise en bouche au menu composé de mes recettes ubayennes cuisinées par le chef de l'hôtel. Une autre expérience mémorable eut lieu à la photothèque de Pachuca lors d'une recherche d'images pour l'exposition sur le Mexique présentée en France, au Musée de la Vallée, à travers un ingrédient primordial: le maïs. Ce jour-là, nous avons eu le bonheur de découvrir par hasard une collection de photographies sur la communauté française de Mexico!

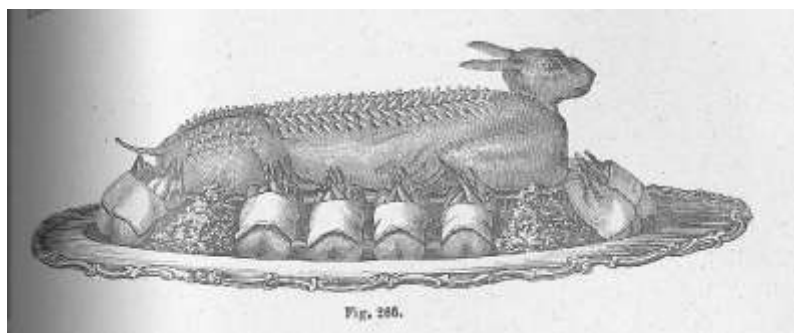
En 2010, le Mexique fêtera le bicentenaire de l'indépendance et le centenaire de la révolution mexicaine. Les Français quant à eux, ont répondu immédiatement en décrétant 2011 l'année du Mexique en France! Les deux années à venir sont très importantes pour notre association; ainsi, la présence de la gastronomie française au Mexique présentée dans le Cahier RFM no. 6 représente une modeste contribution dans le cadre de ces manifestations.

Geneviève Béraud - Suberville

Présidente Honoraire  
*Raíces Francesas en México, A.C.*

## HISTORIQUE.

Depuis l'époque précolombienne, le Mexique jouit d'une tradition culinaire riche et variée, produit des différences régionales marquées entre la côte et le désert, la forêt et l'altiplano. À ce large éventail fondé sur une trilogie, le maïs, le haricot et la courgette, viennent s'ajouter, à partir de la Conquête, la trilogie méditerranéenne constituée du blé, de l'olive et de la vigne, et l'implantation de l'élevage, qui donneront naissance à la cuisine mexicaine d'aujourd'hui : un mélange d'ingrédients et de techniques reflétant, sur les tables, le processus de métissage qu'a connu le pays. Le *mole poblano*, sauce au piment et au chocolat enrichie de sésame et d'espèces importées, est peut-être le plus bel exemple d'une cuisine baroque qui ne craint pas de jouer avec des éléments divers et de réunir dans un même plat des ingrédients provenant de quatre continents. À cette profusion sensuelle et imaginative vient s'ajouter, dès le XVIIIe siècle, l'apport de la gastronomie française, qui s'impose chez les élites tout au long du XIXe siècle, transformant ainsi les habitudes de la société mexicaine.



Les origines de l'influence française au Mexique remontent à l'arrivée des Bourbon sur le trône d'Espagne, et en particulier à la nomination du marquis de Croix en tant que vice-roi de la Nouvelle-Espagne. De Croix a apporté dans ses bagages, outre les réformes

bourbonniennes, un long cortège de serviteurs, tailleurs, coiffeurs, cuisiniers et boulangers français, dont certains s'établiront dans le pays. De fait, le recensement de 1753 fait apparaître les noms de Guillaume Arnoux ou Guillermo Arriague, boulanger de son état, et de Joachim Boyer ou Joaquín Bulla, cuisinier, qui vont à un moment donné avoir affaire à l'Inquisition.

Mais l'enracinement décisif de la cuisine française au Mexique a très certainement lieu sous le Second Empire, période qui, bien que brève, va marquer durablement la gastronomie mexicaine. Loin d'être une mode isolée, cet enracinement s'inscrit dans un mouvement plus large qui s'étend dans toute l'Europe et aux États-Unis dès la fin du XVIIIe siècle. Ne perdons pas de vue que la cuisine française telle que nous la connaissons de nos jours est le résultat d'un processus très élaboré de fusion, d'adaptation et d'améliorations constantes, favorisé par les liens royaux avec des princesses espagnoles et italiennes qui ont apporté avec elles différents condiments, contribuant ainsi à enrichir la recherche de nouveaux éléments gustatifs. Au XVIe siècle, Catherine de Médicis a introduit à la cour des Valois les épinards – d'où l'expression « à la

florentine » pour désigner tout plat élaboré à base d'épinards-, la mode des glaces et les pâtes, arrivées à Florence tout droit de Venise où elles avaient été introduites par Marco Polo. Pour sa part, Anne d'Autriche, mère de Louis XIV, le roi Soleil, a rapporté d'Espagne sa passion du chocolat et de la pâte feuilletée, héritage arabe que les Français adoptèrent avec un enthousiasme tel qu'aujourd'hui, rien ne semble plus français qu'un vol-au-vent.

Avec le temps, les goûts de l'aristocratie française sont allés en se raffinant, passant de la glotonnerie de Louis XIV au raffinement culinaire de Louis XV et de ses maîtresses, qui mirent à la mode les dîners « en petit comité » et ne craignirent pas de mettre la main à la pâte pour préparer leurs propres mets, dont certains portent toujours leurs noms, comme les côtelettes à la Pompadour ou le potage Du Barry. On sait que Louis XV lui-même ne confiait à personne le soin de préparer son propre café, et du coup, suivant l'exemple royal, les nobles changèrent d'attitude devant les mystères du poêle, comme le montrent les meringues de Marie Leczinska, épouse du roi, le fameux baba au rhum de son beau-père et la sauce blanche du marquis de Béchamel. Ainsi, la gastronomie monta peu à peu en grade pour devenir un art cultivé par les grands cuisiniers.



Le soin que les Français apportent généralement à leur alimentation s'est rapidement répandu après la Révolution de 1789, qui mit au chômage nombre de chefs, lesquels se virent obligés de chercher remède à leur situation, bien souvent au-delà de leurs frontières. À partir de là, les cours de Vienne, de Londres et de Saint-Petersbourg, pour ne nommer qu'elles, se peuplèrent de cuisiniers français dont les préparations sophistiquées étaient hautement appréciées. Le célèbre chevalier d'Albignac, un aristocrate qui fit fortune en exil, assistait aux élégants dîners londoniens durant lesquels il assaisonnait la salade avec un savoir-faire magique. Pour en revenir aux cuisiniers de métier, nombre d'entre eux choisirent de rester en France et d'y ouvrir des restaurants où la bourgeoisie pouvait avoir accès aux grandes créations jusqu'alors réservées aux palais aristocratiques. Rappelons que le premier restaurant à offrir une variété de plats à la carte fut Le Boulanger, en 1765, la coutume jusqu'alors étant de proposer au convive un plat unique, comme le fameux bouillon, ou de cuisiner à

sa demande les ingrédients qu'il apportait. Ce n'est qu'en 1782 que le restaurant de Beauvilliers introduisit le concept d'attention personnalisée. Apparaissent alors les grands restaurants, comme le Véry, connu depuis 1790 pour son turbot aux huîtres, le restaurant des Frères Provençaux qui, bien que n'étant pas frères, préparaient la meilleure bouillabaisse et la meilleure brandade de morue de Paris, le Tortoni, le Café Riche (dont le propriétaire, Louis Bignon, fut le premier restaurateur à recevoir la Légion d'honneur), le Café Hardy (d'où la célèbre phrase : « Il faut être riche pour dîner chez Hardy et il faut être hardi pour souper chez Riche ») et, bien entendu, le Café Anglais, dont la vaste cave occupait les sous-sols de trois immeubles et que l'on visitait dans un petit train. À la mise en vente du restaurant, en 1913, cette cave fabuleuse devait enrichir celle de La Tour d'Argent, mais avant cela, le Tout-Paris voulut voir le salon Grand 16 du Café Anglais et y être vu, sans que tout le monde y parvint : parmi les visiteurs distingués se trouvaient Alfred de Musset et le prince d'Orange (« Citron » pour les intimes).



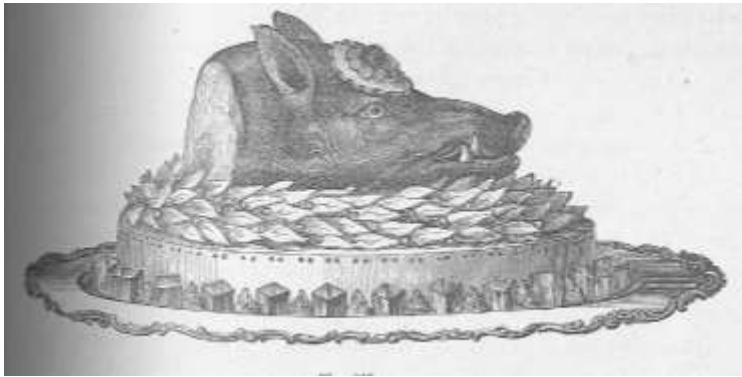
Sous le Second Empire de Napoléon III, les restaurants connaissent un grand essor, développant un art de vivre dans leurs salons privés habillés de miroirs, que l'on appelle par plaisanterie le « resto-romantisme ». C'est une époque d'excès gastronomiques, une époque où, aux dires d'un contemporain, « la table tue plus de gens que la guerre ». Après 1880, les restaurants continuent à se multiplier (le légendaire Maxim's

ouvre ses portes en 1890), bien que nombre d'entre eux aient un menu réduit et que la gastronomie, d'une certaine façon, se démocratise.

Les chroniques culinaires se mettent à proliférer dans les journaux, prenant la relève des critiques des grands gastronomes du début du siècle, comme l'excentrique Grimod de la Reynière, précurseur de la cuisine moderne et auteur du *Manuel de l'Amphitryon* ; Cambacérès, qui affirmait : « La découverte d'un nouveau mets qui tient notre appétit en alerte et prolonge son plaisir est bien plus intéressant que la découverte d'une étoile, et je ne considérerai pas la Science suffisamment digne d'honneurs tant que je ne verrai pas un cuisinier siéger à l'Académie » ; Brillat-Savarin, avec sa très célèbre *Physiologie du goût* et ses beaux aphorismes, tels que « Les animaux se repaissent ; l'homme mange. L'homme d'esprit seul sait manger » ou « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil » ; sans oublier bien sûr le fameux couple que constituaient Talleyrand, le prince machiavélique de Benavente, qui utilisa à plusieurs reprises l'influence de la table pour mener à bon terme ses intrigues politiques, et dont on disait que le seul monarque qu'il n'aurait pas trahi était le fromage de

Brie, qu'il adorait et fit connaître sur la scène internationale à l'occasion du congrès de Vienne, et son cuisinier Carême, « le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers », tous deux de fins palais qui passèrent leur vie à explorer les subtilités du bon goût gastronomique.

Vers 1830, le prince Kourakine, ambassadeur du tsar Alexandre Ier, introduit à Paris le service à la russe, qui consiste à apporter les plats à table un par un, à la différence du service français où tous les plats sont servis en même temps pour la beauté de la table. Au XIXe siècle font leur apparition triomphale les pommes de terre (l'une des dernières modes que lança Marie-Antoinette et qui allaient bientôt acquérir leur lettre de naturalisation), le cresson, les asperges, et l'on commence à cultiver les champignons dits « de Paris » pour garnir le gibier qui reste parmi les favoris avec les truffes mythiques (« Il serait impensable de servir un dîner digne de ce nom où ne régnerait pas la truffe », disait le livre de recettes *Le Cordon Bleu*), outre les huîtres que l'on engloutit à un rythme effrayant (rien qu'en 1846, on consomma à Paris six millions de douzaines d'huîtres), le tout arrosé de flots de champagne, mis à la mode au cours des dîners galants de Louis XV et bénéficiant déjà du procédé de gazéification mis au point par Dom Pérignon.



Tout cet éblouissant savoir-vivre pousse à la suprématie de la cuisine française sur les autres, consacrant ainsi le bon accueil dû au convive, l'excellence du service et une mise en scène spectaculaire, qui favorisent l'internationalisation de termes nouveaux comme *aspic*, *bisque*, *velouté*, *fumet*, *hors-d'œuvre* et *soufflé*, ainsi que le nom de sauces multiples comme les *béchamel*, *mornay*, *financière*, *maître d'hôtel*, *béarnaise* et *ravigote*, pour n'en citer que quelques-unes, le tout servi dans des vaisselles en porcelaine de Limoges ou de Sèvres et accompagné de serviettes repassées et pliées, de menus imprimés et de bonnes manières qui, au Mexique, connaissent leur essor au moment des grandes fêtes du Centenaire de l'Indépendance. Cette tendance y va croissant depuis un certain temps, et quelques années après l'Indépendance, l'intellectuel et politicien José María Luis Mora écrit : « Au Mexique, on ne se souvient de l'Espagne que pour la mépriser... la France et l'Angleterre gagnant pendant ce temps du terrain sur la société mexicaine par l'introduction de leurs us et coutumes. » C'est le moment où apparaissent les premiers hôtels-restaurants qui offrent des menus adaptés à une nouvelle vague de voyageurs, commerçants et diplomates ayant des goûts internationaux. En 1864, quatorze établissements du genre sont enregistrés, parmi lesquels l'hôtel de la Gran Sociedad de Fabot et l'hôtel du Bazar de Darguet, tous deux situés dans la rue Espíritu Santo, sans oublier l'hôtel Iturbide de Charles Récamier. Cependant, l'influence espagnole qui se reflète dans le riz et les chorizos est enracinée dans

le cadre domestique, même si à partir de 1831 on imprime les premiers livres de cuisine afin de « populariser » de bons plats, ouvrages où l'on remarque la préoccupation d'instruire les « demoiselles mexicaines » sur l'art de disposer le couvert avec grâce et élégance et sur celui de découper les viandes et les volailles. Le *Novísimo Arte de Cocinar* d'Alejandro Valdés est suivi, quelques années plus tard, du *Manual de la Cocinera*, qui inclut des recettes « à la française » et où l'on voit clairement que le processus de fusion entre les deux cuisines n'est pas une invention de notre époque, étant donné que dans ce manuel, une recette de langue de bœuf « à la française » exige l'emploi de piments grillés et débarrassés de leurs veines.



Edición original del *Nuevo Cocinero Mejicano*.  
Fonds Minouche Suberville.

En 1852, l'imprimeur Juan Navarro publie au Mexique l'ouvrage de Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, traduit par Eufemio Romero. Et en 1858, le libraire Charles Bouret édite un impressionnant *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, qui compte 966 pages et comprend un paragraphe révélateur : « Étant donné que depuis quelque temps la cuisine française a envahi nos tables, et que ses condiments et son élégante finesse dans la présentation des plats deviennent chez nous d'usage commun, l'on a repris plusieurs articles du *Cuisinier royal*, des ouvrages de Beauvilliers, des excellents traités du célèbre Carême, du *Dictionnaire* de M. Burnet (sic), qui sont des chefs-d'œuvre en la matière, et d'autres encore, comme la *Nouvelle cuisine économique*, qui de par sa simplicité, sa clarté et son économie est préférable dans bien des cas. » Et Novo de poursuivre : « Mais attention : pour insérer ces articles dans notre ouvrage, il a été indispensable de les *mexicaniser*, pour ainsi dire, en les adaptant avec le moins de variantes

possibles à nos goûts et palais ; de sorte que même les plus attachés à nos usages anciens ne dédaignent pas à table faire honneur aux mets disposés selon les règles des maîtres consommés de la France. » À cette littérature culinaire s'ajoute en 1856 le livre d'Urbain Dubois, *Cuisine classique*, qui restera un ouvrage de référence obligé durant plus d'un demi-siècle, s'inscrivant ainsi dans la tradition née en 1450 avec le *Viandier* de Taillevent, le premier livre de cuisine répertorié en France et dans lequel apparaît déjà la soupe à l'oignon.





Livre de cuisine paru en 1901. Col. Alicia Paire.

Urbain Dubois est le premier chef à appliquer ses connaissances aux nouvelles techniques alimentaires, comme le sont alors les nouveaux poêles en fonte qui permettent de mieux contrôler les températures que les braises traditionnelles et, par la suite, les étonnantes cuisinières à gaz. Il faut ici mentionner les grandes avancées dans les techniques de conservation et d'élaboration des aliments où les Français ont joué un rôle notable, en particulier François Appert et Charles Tellier. Le premier invente en 1809 un procédé de conservation des viandes, des légumes et des fruits en les chauffant dans un récipient hermétique ; procédé qui va être ensuite amélioré par un Anglais, Peter Durand, qui remplace en 1811 le verre par du fer-blanc, puis par le propre petit-neveu d'Appert, le physicien Chevalier-Appert, qui va utiliser pour la première fois l'autoclave pour stériliser les aliments et les cuire à la vapeur. Pour sa part, Charles Tellier approfondit le procédé contraire en menant des recherches sur les propriétés du froid et fait affréter en 1876 un bateau baptisé Le Frigorifique pour réaliser le premier voyage réussi de transport de tonnes de viande congelée depuis Buenos Aires.

Voilà quelques-uns des éléments les plus importants permettant de comprendre l'influence française florissante dans le domaine culinaire, non seulement du fait de son bon goût mais parce qu'elle représente, d'une façon on ne peut plus concrète, le progrès tellement en vogue au XIXe siècle : d'un côté, la science positive pour la conservation des aliments, et de l'autre, une cuisine moderne, dynamique et de plus en plus légère. Il est curieux de voir comment certains cuisiniers ont répondu à l'esprit positiviste de l'époque en publiant des répertoires, des dictionnaires et des manuels dans lesquels se combinent allègrement la médecine, la gastronomie et le savoir-vivre. La plupart d'entre eux ont des prétentions « scientifiques », adoptant un ton concis semblable à celui des formules mathématiques. Cette préoccupation didactique explique l'apparition et la prééminence du maître d'hôtel, qui se présente en expert et que l'on suppose capable de suggérer un mets en fonction de la nationalité, du sexe

ou de l'âge de ses clients, animant la salle du restaurant qui se personnalise en fonction des demandes de chacun, ce qui met fin (ou presque) aux convives oubliés en bout de table.



Pour en revenir à Mexico, l'abondance des restaurants et des confiseries comme celles de Plaisant, Thomas Devers et Louis Reinot, où les dames de la haute société s'installent pour savourer les délices de la pâtisserie française, mettant ainsi leurs corsets à l'épreuve, cette abondance inspire le fameux duc Job, écrivain et chroniqueur

social décédé en 1895, qui nous a laissé dans ses écrits la description d'une capitale gourmande et francisée, où l'on a l'habitude de prendre l'apéritif dans de luxueuses *cantinas* dont il reste La Ópera, avant d'aller déguster un fois gras arrosé d'un Sauternes dans l'un des nombreux restaurants que sont La Maison Dorée ou le Deverdun, ce dernier fondé par un ancien zouave de l'armée d'intervention.

Ouvrons une parenthèse pour signaler que l'empereur Maximilien, bien qu'ayant apporté dans ses bagages ses propres cuisiniers et consacré beaucoup de temps à mettre en place le cérémonial auquel la cour devait se plier durant les repas impériaux, suivait un régime particulièrement frugal, comme le mentionne son secrétaire José Luis Blasio, et que la francisation dont il était en partie à l'origine consistait avant tout à élever le niveau d'élégance autour de la table. Les restaurateurs français établis à Mexico rendent accessibles aux privilégiés de l'époque les grandes créations gastronomiques comme la dinde en demi-deuil ou dinde truffée. La plus grande innovation est assurément de transformer les sorties en fêtes consacrées aux plaisirs des sens, ce avec quoi les *fondas* ne peuvent rivaliser, continuant à offrir aux gens du commun les bons petits plats de la cuisine locale. À la maison, la grande majorité continue à préférer une cuisine mexicaine héritée de siècles de tradition précolombienne fusionnée à celle de l'époque de la vice-royauté, arrosée à grands coups de pulque. Les nouveaux usages sont surtout adoptés en public, dans les réunions et les fêtes en société où savoir déchiffrer un menu en français est une marque de prestige et de supériorité et où un *puchero* devient un pot-au-feu.

Si d'autres gastronomies se disputent l'appétit porfirien, comme celles des Casinos Allemand, Anglais et Espagnol, ou encore celle de Manuel Prendes dans son fief inauguré en 1892, et malgré la concurrence de Hermann Bellinghausen, ancien cuisinier du Kaiser débarqué au Mexique en 1904 pour se mettre au service du général Díaz, il ne fait aucun doute que le lieu le plus célèbre et

raffiné de l'époque est Chez Sylvain, situé au 51 de la rue 16 de Septiembre, dont la spécialité est la viande et le gibier, et où le chef Sylvain Daumont organise pour le général Díaz des banquets dignes des plus somptueuses cours d'Europe. L'ouvrage *De Caracoles y Escamoles, un cocinero francés en tiempos de Porfirio Díaz* trace un portrait de cette époque où la francisation atteint son plus haut niveau et dépasse le cadre culinaire pour pénétrer les domaines de l'architecture, la mode, l'éducation et, en règle générale, le monde de la culture et du divertissement.



Banquet du Centenaire de l'Indépendance, Palais National, 1910. Col. JP.

Les festivités du Centenaire de l'Indépendance, célébré en grandes pompes, montrent que le Mexique est capable de rivaliser avec l'Europe en savoir gastronomique, magnificence officielle et scénarios suffisants pour organiser de grands banquets, ce qui est mis à l'épreuve en 1910 lorsque chaque délégation étrangère contribue à rehausser l'éclat des festivités par sa propre célébration. Un autre exemple grandiose en est le fabuleux banquet que Sylvain sert le 3 juillet 1910 à la Cigarrera Mexicana où, nous dit Novo, « pour faire le bouillon et les sauces, il fallut trois bœufs et trois veaux ; pour la soupe, 100 tortues de mer ; 1.050 truites saumonées ; 2.000 filets de bœuf ; 800 poulets, 400 dindes, 10.000 œufs, 300 bocaux de truffes ; 2.700 cœurs de laitues et dix tonnes de glaçons, sans compter les quelque 550 caisses de vin rouge, 240 de xérès, 450 de champagne et 250 de cognac, le tout pour la modique somme de 126.000 pesos », pesos de l'époque, bien entendu. D'après José Valadés, auteur d'*El Porfirismo*, « Sylvain et tous ses confrères de l'époque avaient l'amour du métier ; ce n'étaient pas seulement des commerçants, mais aussi des artistes et les continuateurs lucides de toute une tradition du raffinement et du bon goût. » Et c'est bien en cela que réside le secret de l'influence culinaire française et de toute gastronomie : une recherche permanente de l'excellence qui lui a permis de rester présente tout au long du XXe siècle et jusqu'à aujourd'hui, comme on pourra le voir dans les pages suivantes.

## **Jean Bourachot, cuisinier de Porfirio Díaz**

par Alejandro Pinet

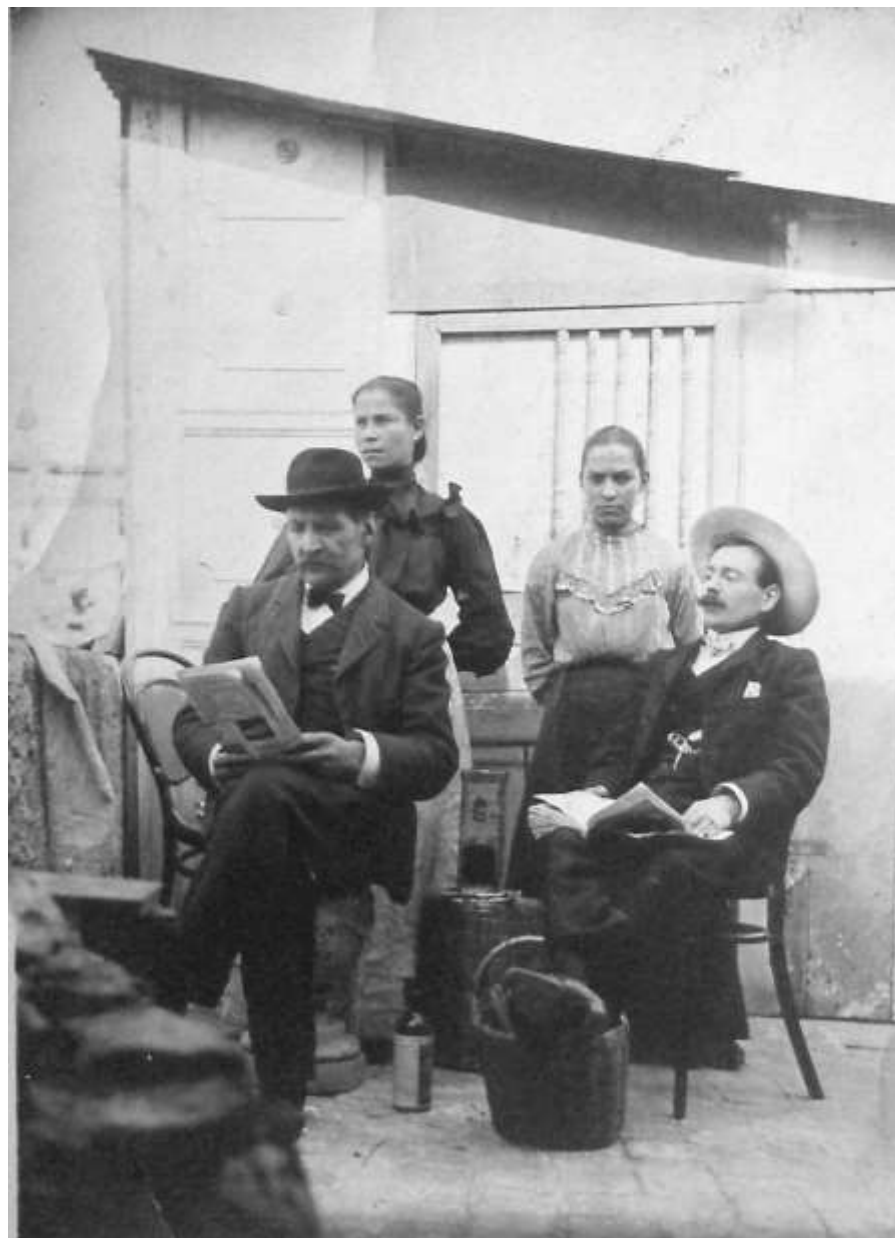
On peut supposer que, durant les trente ans où il resta au pouvoir, don Porfirio eut à son service plusieurs cuisiniers, outre les fameux Sylvain Daumont et Herman Bellinghausen. Bien que tous ne soient pas répertoriés, il convient de signaler l'étude menée par Alejandro Pinet, historien et membre de RFM, dont la recherche sur les origines de sa famille a révélé une anecdote intéressante qui enrichit nos connaissances sur ce sujet.

Mon arrière-grand-père, Jules Pinet, était originaire de Chambéry, en Savoie, où il était né en 1848. Son père, Pierre, avait construit en 1860 l'hôtel Beau Site à la Motte-Servolex, près de Chambéry, hôtel qui est toujours en activité bien qu'il ait par la suite changé de propriétaire. Cuisinier de son métier, Jules arriva au Mexique en 1889 pour y chercher fortune, comme tant d'autres immigrants, et l'y ayant trouvée, il retourna en France dans l'intention de ramener sa famille avec lui. Mais sa femme, également fille d'hôtelier, ne voulut pas le suivre. Elle hérita plus tard du petit hôtel de son père à Aix-les-Bains, l'hôtel Broisin, qui existe toujours. Jules retourna donc seul au Mexique en 1904, avec son fils cadet, Michel, et il se consacra à son restaurant et à sa pension de famille.

Mon père racontait que parmi ses clients se trouvaient les jeunes employés des grandes maisons de commerce des Français. Durant les « dix jours tragiques », en février 1913, le père et le fils durent fuir les bombardements du centre-ville et vécurent quelques années à Coyoacán. On suppose que ces événements marquèrent la fin du restaurant français dont parlent les journaux. Malgré tout, Jules resta au Mexique, où son fils se maria, et il y mourut en 1935. Il repose au cimetière français de La Piedad et a laissé en souvenir plusieurs plats que je connais bien depuis tout petit, l'un deux étant la polenta, très courante en Savoie, sa région natale. Pour la petite histoire, ses petits-enfants disaient qu'il ne laissait entrer personne dans la cuisine pendant qu'il était à ses fourneaux.

Un jour, j'ai demandé à ma tante la plus âgée pourquoi Jules était venu s'installer au Mexique plutôt que dans un autre pays. Elle m'a répondu qu'il y était venu parce qu'il connaissait « le cuisinier de don Porfirio ». À vrai dire, j'ai pensé que cette réponse reflétait sans doute avant tout une certaine nostalgie du porfirianisme. Mais l'année dernière, au cours d'émouvantes retrouvailles en Savoie, mes cousines d'Outre-Atlantique m'ont permis de faire la copie d'une photographie de 1906 envoyée du Mexique par le fils de Jules, c'est-à-dire mon grand-père, Michel Pinet (1884-1978), où il indique que son père y est assis à côté du chef cuisinier du président ; et il mentionne un nom qui apparaît dans certains documents de l'arrière-grand-père : Jean Bourachot. Sur une autre photo, prise j'imagine quelques années plus tard, mon arrière-grand-père Jules, en habit de cuisinier, pose aux côtés de Bourachot, qui se tient debout. Elle a probablement été prise dans l'immeuble situé au 22 de la rue Don Juan Manuel,

aujourd'hui rue Uruguay, à l'angle de la rue 20 de Noviembre, là où Jules Pinet avait en 1908 ouvert une pension de famille et un restaurant. Cette grande bâtisse, qui avait appartenu bien des années auparavant au comte de la Cortina, a été tronquée dans les années 1930 pour ouvrir l'avenue 20 de Noviembre.



Jules Pinet lisant et Jean Bourachot. Col. Alejandro Pinet.

Malheureusement, l'information sur Jean Bourachot se limite à ce qui est écrit au dos de la première photo. Mais il y a peu, j'ai trouvé à l'Hémérothèque Nationale un petit article en première page (en haut à droite) du journal *El País* du 19 juin 1910, qui confirme ces indications. Il y est dit que le cuisinier du président a été victime d'un vol et on mentionne un certain Juan Berechaut, qui vivait à ce moment-là avec Julio Pinet. Tout semble indiquer qu'il s'agit du même Jean Bourachot, le mystérieux cuisinier de Porfirio Díaz pour qui mon arrière-grand-père était allé s'installer au Mexique...

## Les Deverdun: défense de la langue et de la cuisine françaises depuis quatre générations.



Acuarela de Henri-Nicolas Deverdun vestido de zuavo, pintada por su hijo Alfred-Louis. Col. Louis Deverdun.

Le premier Deverdun à fouler le sol mexicain s'appelle Henri-Nicolas, et il arrive en 1863 avec les troupes commandées par le maréchal Bazaine. Né à Bordeaux en 1839, c'est un vétéran d'Alger, de Sébastopol et de Solferino, ce qui lui a valu deux médailles. Une fois terminée l'aventure impériale, il décide comme tant d'autres soldats français de rester au Mexique. Après une tentative infructueuse de monter un commerce de vins, il travaille avec un compatriote, Thomas Devers, qui importe des jouets et vend de la pâtisserie française confectionnée par un pâtissier répondant au nom de Perrot. Deux ans plus tard, Henri épouse Ana, la fille du pâtissier, et Thomas Devers étant rentré en France, il reprend son commerce, en remplaçant les jouets par les vins. La maison devient alors la Pâtisserie française Deverdun. Henri a cinq enfants ; le plus jeune, Alfred-Louis, né en 1880, part à 18 ans apprendre le métier de restaurateur et confiseur dans la fameuse Maison Sognon, à Bordeaux, où il se marie en 1902. Il

retourne ensuite au Mexique pour tenir le commerce de son père, qui a entre-temps prospéré et est devenu réputé pour sa qualité et son grand choix de chocolats, de glaces, de pâtisseries fines et de grands crus de Bordeaux, Bourgogne, Champagne et Cognac, ainsi que pour son assortiment d'apéritifs et de digestifs. En 1906, le journal *El Mundo Ilustrado* décrivait la Confiserie et Pâtisserie Deverdun comme « un magasin élégant et bien décoré où le public est traité avec tous les égards par un groupe sélect de vendeuses qui allient à leur façon distinguée et attentionnée de servir les clients l'avantage de parler plusieurs langues... »

La Maison Deverdun a préparé une grande partie de la pâtisserie élaborée pour les fameuses fêtes du Centenaire, mais les événements révolutionnaires l'empêchent de toucher l'argent de cette commande, et Alfred-Louis se voit obligé de fermer boutique en 1911. Ayant fait faillite, il se consacre à donner des cours de cuisine et de pâtisserie, ainsi qu'à écrire des articles gastronomiques pour *El Universal*. En 1922, il publie une *Cocina Casera Francesa Ilustrada* en deux volumes, préfacée par Auguste Génin dont il est très ami, car la mère de celui-ci possède également une pâtisserie, la Maison Plaisant. À partir de 1928, il publie une revue, *El Gastrónomo*, dans laquelle il offre recettes et conseils, tandis que ses connaissances archéologiques lui permettent non seulement de se constituer une importante collection d'objets précolombiens, mais aussi d'exercer le métier de guide touristique et de publier *The True Mexico* en 1938, quelques années avant de mourir à Toluca en 1945.

Son fils Henri, né à Mexico en 1903, est envoyé par son père à Bordeaux, chez ses grands-parents, à l'âge de neuf ans, afin de lui épargner les ravages de la Révolution. Après avoir terminé ses études secondaires et obtenu à Paris le diplôme d'ingénieur électricien, il retourne au Mexique pour y travailler comme mécanicien électricien dans l'usine de cigarettes El Buen Tono. Après avoir effectué son service militaire français en 1924, l'ingénieur Deverdun entre à la Compagnie d'Électricité et travaille à Toluca, où il organise les équipes de basket-ball « Electra » et occupe des postes importants dans le Syndicat mexicain des Électriciens. Il rencontre sa future femme, Jane-France Bompard, au retour d'un voyage en France, et il s'installe avec elle en 1936 à Toluca, où ils ont six enfants, dont Louis. Durant la Deuxième Guerre mondiale, Henri répond à l'appel de 1940. Sur la suggestion du général De Gaulle, il offre ses services à Jacques Soustelle et à Garreau Domballe, représentants au Mexique du Comité de Résistance Française, et crée un Comité de la France Libre dans l'État de Mexico avec trois familles françaises résidant à Toluca, quelques réfugiés espagnols et des émigrés libanais. Sa mission consiste à faire de la propagande et à réunir des fonds, ce qui lui vaut la Médaille de Reconnaissance de la Nation. En avril 1945, il fonde l'Alliance Française de Toluca, la première à être créée en province, et il s'y investit jusqu'à sa mort, en 1980, ce qui lui vaudra de nombreuses décorations.

Actuellement, son fils Louis poursuit l'œuvre de son père en soutenant l'Alliance Française au sein de laquelle, pris lui aussi par la veine culinaire de sa famille, il a dirigé pendant plusieurs années un restaurant français, La Concorde.



Le restaurant original, tel qu'il était à la fin du XIXème siècle. Col. Louis Deverdun.

## TRANSITION ET RENOUVEAU.



Repas au restaurant San Angel Inn. Fonds Mme. Sabine Steimlé.

Durant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, l'éclat du Porfiriato étant terni par les soubresauts révolutionnaires et l'introduction d'un style de vie contraignant, le développement de la gastronomie stagne. Ce n'est que vers la fin des années 1960 qu'il prend un nouvel élan, avec l'arrivée de plusieurs chefs qui impriment leur marque et ravivent l'influence culinaire de la France au Mexique. Dès lors surviennent plusieurs changements fondamentaux, le plus important étant la professionnalisation d'études souvent considérées jusqu'alors comme exclusivement féminines. Les femmes ont en effet joué un rôle essentiel dans la cuisine, depuis les premières restauratrices qu'ont été la Veuve Génin ou Jeanne Roux au San Angel Inn, jusqu'aux femmes qui ont transmis l'art culinaire en donnant des cours, comme Mme Provençal, si célèbre dans la communauté française, et bon nombre de Mexicaines remarquables comme Chepina Peralta et Marichu, dont on disait : Marichu va à la cuisine et reçoit avec distinction ?

Ce qui a commencé comme une forme d'entraide dans les jours difficiles se transforme ensuite en entreprises innovatrices, comme celle de Mayita Parada, pionnière dans le service de banquets (alors qu'il est encore courant de cuisiner chez soi pour les mariages et autres fêtes de famille, ce que montre bien le film *Les Épices de la passion* (*Como agua para chocolate*). Ces femmes, notamment les *mayoras* -nom que l'on donnait aux femmes chefs de cuisine dans les haciendas- industrieuses et anonymes, cultivent la fusion entre les éléments proprement mexicains et français – l'exemple le plus connu étant les crêpes de *cuitlacoche*, également appelé le caviar mexicain ou truffe du maïs mexicain-, préparant ainsi le terrain pour de nouvelles tendances qui surgiront dans les années 1970. C'est le début de la formation professionnelle, d'abord dans le secteur de l'hôtellerie, puis dans les écoles de cuisine, où les élèves (d'abord des filles, puis un nombre toujours croissant de garçons) développent de hauts standards de qualité cautionnés par des associations telles que le Vatel Club, synonyme de professionnalisme et d'expérience. La gastronomie connaît un nouvel essor et vient alimenter une industrie où la France est très présente, fournissant non seulement des artistes de la cuisine, mais aussi des matières premières reconnues pour leur qualité et dont les producteurs sont représentés par la Sopexa, une société spécialisée depuis 1961 dans la promotion des aliments et des boissons français sur les marchés mondiaux.



## René Valentin: medio siglo en la cocina, 1950 — 2000.



Cuisine du restaurant El Lago. Col. René Valentin.

La réalité se confond parfois avec la fiction. C'est ce que j'ai constaté le jour où j'ai fait la connaissance du chef René Valentin, après une causerie organisée en novembre 2003 par Racines Françaises au Mexique, où je venais de présenter mon roman *De caracoles y escamoles, un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*. La conférence terminée, René Valentin s'approcha de moi, visiblement ému, pour me dire combien il s'était identifié au personnage de mon roman ; et tandis que nous parlions, un courant de sympathie s'installa entre nous, ainsi que la sensation de se connaître déjà, comme s'il avait soudain donné corps et vie à mon personnage. En effet, tous deux s'étaient établis au Mexique pour exercer leur métier dans des restaurants de prestige et, bien que plus d'un demi-siècle les séparât, la ressemblance de leur parcours était surprenante. C'est pourquoi je n'hésitai pas à le seconder lorsqu'il me dit qu'il souhaitait écrire ses mémoires, et les mois suivants, nous nous réunîmes pour tirer ensemble de l'oubli des anecdotes nées au cours d'une longue carrière commencée dans la France de l'après-guerre pour culminer au Mexique, où elle s'était enrichie grâce à l'apport de nouveaux ingrédients et à l'ouverture de René Valentin, tant personnelle que professionnelle, indispensable pour s'adapter à l'évolution constante des goûts et des techniques. Derrière son engagement personnel se dessinent les valeurs qui distinguent le véritable chef : discipline, talent et créativité, des qualités que doivent développer ceux qui cherchent à se consacrer à la haute cuisine s'ils veulent connaître le succès dans un domaine qui, à juste titre, a été revalorisé au cours de ces dernières années. Je laisse la parole à René Valentin.

Je suis né à Cours, une petite ville située entre Lyon, Roanne et Beaujeu, où la procession du Jeudi Saint et le Tour de France étaient les grands événements de l'année. Lyon est connue pour être la capitale de la gastronomie, mais étant donné que l'on mange bien partout en France, ma vocation culinaire ne me paraît pas liée à ma région natale, mais à l'excellente cuisine de ma mère, qui était un véritable cordon bleu. À l'âge de quinze ans, j'ai commencé mon apprentissage dans les cuisines d'un hôtel qui se trouvait à cent mètres de chez nous. Mon initiation professionnelle n'a rien eu de spectaculaire, car ma tâche principale consistait à arriver tôt, vider les cendres du four et allumer le feu. Outre les soupes, les veloutés et les purées, j'ai appris à faire du pâté et à travailler le poisson frais. Contrairement à aujourd'hui, on apprenait les recettes en les faisant, et non pas en les écrivant. Je suis ensuite entré comme apprenti dans une pâtisserie des environs. Je me souviens qu'en hiver, les poules pondaient très peu d'œufs et qu'au printemps et en été, on devait les emmagasiner dans des caisses en bois remplies de paille pour qu'ils restent intacts avant de les descendre à la cave et de les plonger dans un bain d'acide silicique, dans de grandes cuves qui pouvaient contenir près de deux mille œufs. Curieusement, le biscuit était meilleur avec les œufs en conserve.

Au bout de trois ans, j'ai obtenu mon certificat professionnel, mais je continuais à gagner une misère ; j'ai donc changé de travail et j'ai eu la chance d'entrer dans un luxueux hôtel quatre étoiles à Vichy. C'était la première fois que je me trouvais dans un endroit de cette catégorie, et ça m'a aidé à affiner ma technique. J'ai ensuite travaillé à la pâtisserie Auguste Pralus, la meilleure de Roanne. Un jour, le patron m'a invité à l'accompagner à Paris, où il devait participer au jury du concours du Meilleur Ouvrier de France. Il y avait vingt-cinq pâtisseries candidats au titre, mais cinq seulement ont été récompensés. J'avais eu l'occasion de voir les créations des candidats, notamment une au cassis qui n'avait pas gagné, et lorsque j'en ai demandé la raison à mon patron, il m'a fait goûter le chocolat. J'ai vu qu'il s'agissait d'un chocolat quelconque et j'ai alors compris l'importance non seulement de la présentation, mais aussi du goût et de l'harmonie, qui ne doivent jamais être sacrifiés.

Je suis resté un an chez Pralus avant de retourner à Vichy. L'hiver, j'allais travailler aux Deux-Alpes, puis j'ai commencé à alterner les étés au Lavandou, à Aix-en-Provence et dans le Roussillon avant de monter à Paris travailler aux Cigognes d'Alsace, où l'on préparait une choucroute au champagne, une version très sophistiquée servie avec une bouteille de champagne posée au milieu de la garniture de viandes et de saucisses, que le serveur débouchait devant les convives avant de la verser sur la choucroute. Mon défi suivant, je l'ai relevé en tant que chef pâtissier du restaurant La Marée, où j'ai reçu d'excellentes critiques du Gault et Millau qui a qualifié mes sorbets et mes mille-feuilles de meilleurs de Paris. À cette époque-là, j'étais ami du chef du Taillevent, qui m'a un jour demandé si cela m'intéresserait d'aller travailler à Mexico. Le directeur du Taillevent cherchait quelqu'un pour prendre là-bas la tête d'un grand restaurant. La demande venait de M. Dalmau Costa, gastronome de renom et propriétaire du restaurant El Lago, un homme aussi raffiné que résolu qui m'a

engagé sur-le-champ. Je suis arrivé en décembre 1968. Au début, je menais une vie très solitaire et uniquement consacrée à un travail extrêmement exigeant, mais je me suis fait à la discipline imposée par don Dalmau Costa et me suis bien acquitté de ma tâche à El Lago. Bien qu'on y servît des spécialités françaises, j'étais chargé de donner aux plats une touche plus mexicaine. J'aimais me risquer à des mélanges audacieux, comme la terrine de vivaneau au beurre de piment *guajillo*, la barquette d'huîtres au poivre mexicain, le sorbet de corossol au champagne ou les crêpes d'avocat sauce chocolat, qui ont eu beaucoup de succès. Le secret pour mélanger la cuisine mexicaine avec la française consistait à ne pas avoir peur de se lancer et à jouer avec la touche personnelle. En fin de compte, les cuisiniers doivent laisser affleurer leur âme, comme tout artiste. Mais s'il doit être créatif et se soucier d'harmoniser les plats, un véritable chef ne doit pas perdre de vue des aspects aussi élémentaires que servir chaud, car la cuisine est faite non seulement pour être regardée, mais aussi pour être dégustée.



Con la chef Letty Gordon. Col. René Valentin.

Quelques temps plus tard, M. Dalmau m'a demandé avec une curiosité bienveillante : « Dites-moi donc, chef, ça fait combien de temps que vous êtes au Mexique ? » À quoi j'ai répondu : « Eh bien... presque cinq ans. » Il a poursuivi avec effusion : « Vous vous souvenez que lorsque je vous ai engagé, je vous ai dit que si vous acceptiez mon offre, vous ne rentreriez JAMAIS en France ?... » Il avait tout à fait raison, bien que je sois retourné quand même plusieurs fois en France. En 1974, j'ai participé au concours de La Poêle d'Or à Lyon ; j'y ai gagné le diplôme d'honneur dans la catégorie des plats fusion et je suis entré à l'Académie Culinaire de France, parrainé par Marcel Parizot, le chef de particuliers aussi distingués que l'Aga Khan, M. et Mme de Rothschild, Niarchos et la cour de Téhéran. En même temps, j'ai ouvert une petite école de cuisine, et tout à fait par hasard, j'ai atterri à la XEW où ma façon de parler espagnol a dû plaire, car ils m'ont engagé pour le programme gastronomique *Cantando y cocinando*, et pour un autre avec Janet Arceo, Julio Michaud et Letty Gordon. Après El Lago, j'ai travaillé un peu plus d'un an au Camino Real comme chef responsable du contrôle de qualité de tous les restaurants de l'hôtel. Je suis retourné en France pour des raisons familiales et j'ai travaillé dans divers établissements, y compris au Maxim's une courte saison, deux ans à Baqueira Beret, dans les Pyrénées espagnoles, au Casa Irene, un endroit très fréquenté par la famille royale et où l'on servait de la cuisine française du sud-est. À la mort de ma mère, j'ai décidé de retourner au Mexique et de profiter de ma double nationalité pour partager mon temps entre la Côte d'Azur et Mexico.

Pour moi, promouvoir la bonne cuisine française a été et reste, plus qu'un travail, une partie fondamentale de ma vie, une vocation qui m'a donné en retour d'excellents souvenirs. Un des aspects les plus gratifiants de mon métier, c'est l'occasion qui m'a été donnée de me lier d'amitié avec de grandes personnalités du monde culinaire comme Pierre Troisgros ou Raymond Olivier, le premier chef à avoir été présenté à la télévision française. En un demi-siècle, le monde de la gastronomie a beaucoup évolué, surtout au Mexique où l'on trouve à présent des chefs de haut niveau. Mes propres enfants en sont des exemples : Marcel et Renata ont suivi mes pas, lui en tant que chef cuisinier, elle en tant que chef pâtissière, et ils font partie de cette nouvelle génération de chefs qui n'ont rien à envier à ceux des autres pays.

## Nouvelle cuisine et cuisine fusion.

Qui de mieux placé que Philippe Seguin pour éclaircir la distinction entre ces deux genres de cuisine qui font tellement parler d'eux? Né au Maroc, le chef Seguin a fait sa vie au Mexique où il a largement contribué au rayonnement gastronomique de la France, ce qui lui a valu l'Ordre National du Mérite en mai 2005. Après avoir suivi trois ans d'études à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains au bord du lac Léman et à côté d'Évian quand il n'y avait encore que sept écoles en France, Philippe Seguin s'acquitte du service militaire à bord de la Jeanne d'Arc, bateau-enseigne de la Marine française, et découvre au cours de deux croisières autour du monde les merveilleux ingrédients, épices et matières premières de chaque pays. Il passera ensuite deux saisons près de Bonn, en Allemagne, puis à une station d'hiver de Chamonix et au Casino de Divonne-les-Bains. C'est là qu'il parfait son apprentissage avant d'être engagé pour le Mexique, où il arrive en septembre 1967 pour s'occuper de la délégation préolympique française logée à l'hôtel Parc des Princes. Dès l'ouverture du restaurant de l'hôtel au public, sa cuisine bourgeoise y connaît du succès, encore qu'il lui soit parfois nécessaire d'y rajouter curry ou paprika afin de corser certains plats comme la blanquette de veau que le public mexicain trouve plutôt fade autrement ou encore ajouter un peu de piment aux tripes à la mode de Caen pour réduire la saveur douce d'oignons et carottes.



Avec Alejandro Heredia, Emmanuel Decamps et autres collaborateurs.  
Col. Philippe Seguin.

Deux ans plus tard, le 15 août 1969, il rejoint un ancien de l'École Hôtelière de Paris, M. Jean Berthelot, récemment nommé directeur de l'hôtel Camino Real, d'abord au restaurant Fouquet's, connu pour sa haute gastronomie, puis au restaurant Azulejos, où l'on servait une cuisine moitié mexicaine moitié internationale. Il a à sa charge le service du restaurant et des 700 chambres, sans compter le « brunch » du dimanche qui à cette époque était le meilleur de Mexico. C'est là qu'il commence à connaître et prendre goût à la cuisine locale et, surtout, à l'adapter organisant, à une époque où la cuisine mexicaine était reléguée et loin d'être à la mode, les premiers Festivals de cuisine régionale –

Yucatán, Puebla, Oaxaca, entre autres-. Le problème était qu'en ce temps, il n'y avait aucune école de cuisine à Mexico et il fallait donc former les ouvriers de A à Z. Il n'y avait pas non plus de manuel et chacun interprétait à sa façon les recettes sans standard de qualité avec des résultats souvent piètres.

Tous les chefs de chaque cuisine étaient alors étrangers et beaucoup de chefs exécutifs Allemands car on appréciait leur discipline et leur talent d'organiseurs mais, malheureusement, l'administration exagérée va généralement contre la qualité. Promu chef des banquets afin d'y améliorer justement la qualité, Philippe Seguin reçoit carte blanche et s'initie à la cuisine kasher qui représentait deux tiers du marché local, le reste étant surtout des conventions de grandes compagnies américaines. C'est ainsi qu'il sert plusieurs banquets mémorables dont un à la reine d'Angleterre et un pour le Shah d'Iran deux ans avant sa chute. À cette occasion, le Shah envoya la cuisinière de son ambassade à Washington et il fallut remplacer les plaques des fourneaux par des grils afin d'y préparer les brochettes de filet d'agneau au safran garnies de riz au yaourt au goût de Sa Majesté.

En tant que sous-chef exécutif, il fut responsable de l'administration de toutes les cuisines de l'hôtel, du Fouquet's aux banquets, en passant par l'Azulejos et la cafétéria La Huerta, et introduisit crêpes et tacos au bar La Ruleta avant de devenir chef exécutif, poste qu'il occupera pendant dix ans, période pendant laquelle la stabilité de sa brigade assurera le renom qualitatif du Camino Real. Mieux préparés, les Mexicains seront peu à peu promus dans les hôtels de province tandis que notre chef prend la charge des Services de la Restauration, d'abord au Camino Real de Mexico et ensuite à la tête des 12 établissements de la chaîne. Là, sa mission consiste à promouvoir l'art culinaire et faire en sorte que les cuisines deviennent des ateliers, des laboratoires, renforçant les brigades avec des chefs professionnels étrangers et mexicains formés grâce au programme d'entraînement culinaire mis en place dans chaque hôtel. Les inspections qu'il y mène, aussi bien prévues qu'imprévues, lui réserveront bien des surprises.

Pour en venir à la nouvelle cuisine, il s'agit d'un mouvement initié en France par le chef Guérard au début des années soixante qui vient aider la cuisine traditionnelle. Trop riche et trop coûteuse, la nouvelle cuisine lui donne un nouvel élan. Vers 1985, Roger Vergé, chef-proprétaire du fameux Moulin de Mougins, amène son disciple François Chauveau à un festival de nouvelle cuisine au Fouquet's en profitant des vacances du chef Nello Decamps, défenseur opiniâtre de la vieille école. Pendant quinze jours, Philippe et son sous-chef Alejandro Heredia s'appliquent à prendre note des techniques culinaires de cette nouvelle cuisine et apprendre autant qu'ils le peuvent sur le sujet. Ainsi, la nouvelle cuisine mexicaine naîtra de ce festival au Fouquet's suivi par le premier festival de nouvelle cuisine mexicaine au restaurant Azulejos. Quelques exemples de ces nouvelles techniques sont présenter un blanc de poulet poêlé à point puis coupé en escalope et servi sur un miroir de *mole*, *adobo* ou *pipián* plutôt que d'extraire les sucs de la volaille en la faisant bouillir puis la recouvrir d'un excès de sauce selon la façon traditionnelle.

Admirateur des sept *mole* de Oaxaca, le chef Seguin en a créé un huitième en ajoutant au *mole* noir du coulis de mûres poêlées au vinaigre balsamique qui accompagne à merveille un bon magret de canard. Pour faire de la nouvelle cuisine mexicaine, il faut respecter les ingrédients mexicains et les sauces basiques tout en les allégeant avec moins de piquant. Cependant, la plupart des critiques se doivent surtout à la confusion entre nouvelle cuisine et la cuisine fusion. Fusion, par exemple, ce peut être une quiche aux fleurs de courgette avec un peu de *chile poblano* ou des crêpes au *cuitlacoche*, fleurs de courgette et *rajas poblanas* ou encore un soufflé de *chicharrón* en poudre; c'est-à-dire qu'il s'agit de recettes typiques françaises qui utilisent des ingrédients bien mexicains. N'oublions pas que du temps de Porfirio Díaz beaucoup de chefs français ont aussi collaboré à introduire des techniques et recettes de la gastronomie française dans le répertoire des cuisinières des maisons bourgeoises, connues aujourd'hui sous le nom de « *mayoras* ».



Le chef et ses enfants Jean-Sébastien, Nathalie et Madeleine. Col. Philippe Seguin.

Bien des choses ont changé en presque un demi-siècle. Il y avait dans les années soixante beaucoup de restaurants français tels La Lorraine, Le Normandie et bien d'autres mais, au Mexique comme ailleurs, la cuisine française commença à perdre du terrain à cause du prix des produits qui réduisent sa compétitivité, notamment face à la cuisine italienne. Les grands établissements comme Fouquet's ou Maxim's deviennent trop chers tandis que les plats traditionnels comme le lapin chasseur, les tripes à la mode de Caen et l'entrecôte bordelaise se voient déplacés par la nouvelle cuisine. Heureusement, la cuisine française reprend aujourd'hui du terrain grâce à une nouvelle génération de chefs entrepreneurs, tels Olivier Lombard ou Guy Santoro, et conserve suffisamment de racines pour lui permettre d'envisager l'avenir sans appréhension. Les apprentis formés grâce au programme d'Entraînement Culinaire mis en place par Philippe Seguin durant sa carrière dans les hôtels Camino Real sont le meilleur exemple d'une tradition qui se perpétue : ainsi, le chef propriétaire Etchegaray du Bakéa a reçu son entraînement culinaire au Camino Real, de même que Thierry Blouet, chef propriétaire du Café des Artistes à Puerto Vallarta, et le chef pâtissier du nouvel hôtel Saint Regis, fils de son ancien sous-chef, Alejandro Heredia, aujourd'hui chef exécutif à la Hacienda de los Morales, pour n'en citer que trois. Membre du Vatel Club et de l'Académie Culinaire de France, dont la médaille à douze pointes représente les différentes stations d'une cuisine professionnelle, Philippe Seguin peut se sentir fier de sa carrière.

## **À tout seigneur, tout honneur.**

Olivier Lombard est, sans doute, un chef qui a énormément contribué à revitaliser l'influence gastronomique de la France au Mexique et à redorer son blason. Élève de Fernand Point, sa grand-mère était cuisinière particulière de l'Aga Khan. Formé aux prestigieux restaurants La Pyramide et Taillevent, où il fut nommé le plus jeune sous-chef de France, Olivier Lombard est arrivé au Mexique en 1990 après avoir travaillé en Égypte, Polynésie et autres lieux exotiques. Il y fait ses débuts au Camino Real d'Ixtapa avant de passer à l'hôtel Presidente puis au Club de Industriales où l'harmonie de sa brigade et l'état impeccable des cuisines font état de standards de qualité et de discipline rigoureux pour enfin se lancer en tant que restaurateur indépendant. C'est ainsi qu'il ouvre trois restaurants à Polanco, sans parler du premier élevage de canards au Mexique. Cependant, là ne réside pas son principal mérite. Choqué à son arrivée du fait que les chefs des principaux restaurants soient pour la plupart des étrangers, il envisage de former les talents locaux et dignifier par la même occasion la profession culinaire en créant avec Jean Berthelot et Philippe Steinmann le Vatel Club, nom qui rend honneur à François Vatel, le cuisinier du prince de Condé réputé pour avoir mis fin à ses jours plutôt que de perdre son honneur professionnel.



Concours gastronomique promu par le Vatel Club.  
Col. Alexandra Rendón de Lombard.

Suivant la philosophie “planter pour changer”, l'association cherche à promouvoir de nouvelles vocations dignes de représenter la profession et un de ses premiers succès fut de tenir le Congrès des Maîtres Cuisiniers à Mexico en 2000. Elle participe non seulement à la foire Abastur depuis 1995, mais organise aussi plusieurs concours dont le Chef de l'Année, remporté en 2008 par Ricardo Muñoz Zurita, et le Grand Concours Culinaire Azteca dans lequel participent



douze pays d'Amérique latine. Les trois gagnants sont sélectionnés pour prendre part au Bocuse d'Or, le prestigieux concours qui se tient à Lyon et réunit 24 compétiteurs du monde entier. Le Mexique y joue un rôle important, ayant remporté deux fois la coupe dans la catégorie Dessert. Ces concours ont pour but d'encourager la créativité, l'évolution et les nouvelles techniques qui trouvent un espace pour s'exprimer au grand Dîner de Gala qui réunit chaque année tous ses membres ainsi qu'une centaine d'invités.

Extrêmement dynamique, Olivier Lombard est à l'origine d'un programme innovateur d'entraînement culinaire qui permet à des jeunes sans formation d'obtenir au bout de trois ans un certificat professionnel reconnu aussi bien en France qu'au Mexique. Après avoir publié en association avec Nestlé un magazine intitulé « De Chef a Chef » qui plus tard deviendra « Sobre la Mesa », il trouve encore le temps d'organiser à la fois des cours de sensibilisation culinaire destinés aux enfants et des sorties en famille pour les chefs de cuisine afin de resserrer les liens entre professionnels. Bon vivant, Olivier se plaît à réunir les amis autour de créations gastronomiques dignes du XIXème siècle. En 1991, il déclarait: « J'ai trouvé au Mexique la paix, je suis fasciné par sa culture et stimulé par le défi professionnel ; désireux d'absorber, je poursuis mes recherches guidé par la mission de transmettre mes connaissances. J'ai découvert une culture gastronomique jalousement propre incrustée dans l'âme des gens mais ouverte aux influences ». Et conclue: « Mes activités, les médailles et les prix... rien n'importe si on ne le partage pas; la vraie transcendance dans cette profession se trouve dans la marque qu'on laisse parmi ses collègues ».

Malheureusement, au moment où ce Cahier RFM entrait sous presse, nous avons appris que le chef Lombard a succombé face à la maladie ; son épouse Alexandra Rendón, chef de la Terrasse Renault, saura perpétuer l'œuvre initiée par Olivier.



## Le Vatel Club et l'Académie Culinaire de France.

Le chef Guy Santoro se trouve aujourd'hui à la tête du Vatel Club, institution dont le but est de promouvoir les arts de la table à travers plusieurs activités. Indépendant de la Société de Cuisiniers, Pâtisseries et Confiseurs Français fondée au Mexique à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et disparue sans laisser de traces, le Vatel Club a été créé par le chef Olivier Lombard dans l'intention de rassembler les professionnels de la cuisine au Mexique pour anoblir leur labeur et encourager l'entraide et la convivialité à travers différents concours et stages en suivant le principe « planter pour changer ». Appartenir au Club est convoité, et pour cela il faut compter avec la recommandation de deux parrains. L'association qui regroupait à ses débuts une vingtaine de Français et de Mexicains rassemble aujourd'hui 180 membres sur l'ensemble du pays. Ceux-ci ont la responsabilité d'être un modèle de professionnalisme et de vocation, le but étant de former, permettre les échanges et ainsi développer la gastronomie. Depuis 1992, Vatel Club est aussi le siège de l'Académie Culinaire de France au Mexique. Consacrée au perfectionnement de l'art culinaire français, l'Académie Culinaire a été fondée en 1883 par Joseph Favre selon qui, le premier besoin étant de se nourrir et puisque l'homme est le seul animal à cuire son alimentation, il fallait bien que la cuisine possède une académie, au même titre que la médecine ou les arts. Un argument de poids que nul gourmet ni gourmand ne songerait à rebattre et qui explique le succès d'une Académie qui joue un rôle prééminent au sein du monde gastronomique et compte actuellement 900 membres de 27 pays présents sur 5 continents.



Au salon d'ABASTUR 2009. Col. Guy Santoro.

Originaire de Bergerac, le chef Guy Santoro est arrivé à Mexico en mars 2000 après avoir travaillé plusieurs années entre Bordeaux, Paris et Cannes, avec la mission d'y ouvrir la première succursale du fameux restaurant des Halles, Au Pied de Cochon. En ce temps-là, le panorama de la cuisine française à Mexico se réduisait à quelques établissements tels que le Champs Élysées, L'Escargot et La

Petite France; cependant, en 2001 s'amorce une tendance de renouvellement qui se traduit en multiples ouvertures de restaurants français. Voyant dans la restauration une véritable poule aux œufs d'or, les investisseurs s'y lancent à cœur joie sans toujours tenir compte que le succès dépend en grande partie d'avoir un personnel expérimenté et non seulement des connaissances culinaires car, même si on engage un excellent chef, celui-ci peut partir d'un jour à l'autre. La force d'un restaurant tel Au Pied de Cochon dépend de la qualité régulière de ses plats, dont les plus sollicités sont la soupe à l'oignon et le poisson à la tapenade. Nommé chef exécutif en 2005, Guy Santoro a à sa charge les restaurants et le service banquets de l'hôtel *Presidente Intercontinental*, ce qui n'a pas empêché cet entrepreneur dynamique de démarrer par ailleurs une affaire de charcuterie et une boulangerie.



Au salon d'ABASTUR 2009.  
Col. Guy Santoro.

D'après lui, bien que les origines de l'influence gastronomique française soient historiques, une des raisons pour lesquelles la France reste un bastion de la gastronomie est qu'elle a su conserver ses labels de qualité. Ce qui fait sa force, c'est l'excellence de ses produits, que l'on parle de volailles, bétail, pêche ou fromages. Il y a bien entendu

d'excellents produits au Mexique comme les fruits de mer du Sinaloa, par exemple, mais les problèmes d'acheminement ou autres empêchent de les mettre systématiquement en valeur. Malgré le fait que le veau ou l'agneau local laissent à désirer, Mexico possède cependant une diversité culinaire impressionnante. Ce phénomène est d'autant plus notoire que de nouvelles techniques venues d'un peu partout et que l'on peut apprécier dans des restaurants tels que Nobu, Le Cirque ou bien Astrid et Gaston commencent à modifier les techniques locales. Ces différentes influences ont fait renaître la cuisine mexicaine sous une forme distincte, connue comme cuisine d'auteur même si la plupart des chefs ne sont pas vraiment les auteurs de ces techniques et ne font que les appliquer. Enrique Olvera est un bon exemple de ce nouveau genre. D'un autre côté, la variété est sans doute stimulée par le nombre d'écoles culinaires dont Le Cordon Bleu qui connaît un grand succès. Toutefois, ce véritable foisonnement répond parfois plus à une mode qu'à un réel intérêt de la part des élèves. En fait, le pourcentage de réussite des ouvriers qui commencent à travailler aux cuisines de l'hôtel est très bas, à peine 1 sur 40 de ceux qui entrent chaque année. Une chose est sûre : pour choisir ce métier, il faut avoir dès le départ amour et passion envers la gastronomie.

## REMERCIEMENTS / AGRADECIMIENTOS

Nous exprimons notre vive gratitude à tous ceux qui ont participé à la réalisation de cette publication: M. Daniel PARFAIT, Ambassadeur de France au Mexique, M. Bertrand de HARTINGH, Conseiller de Coopération et d'Action Culturelle de l'Ambassade de France au Mexique, ainsi que M. Louis DEVERDUN, Mme. Alexandra RENDÓN de LOMBARD, Mme. Alicia PAIRE, M. Alejandro PINET, M. Guy SANTORO, M. Philippe SEGUIN, Mme. Sabine STEIMLÉ, Mme. Geneviève SUBERVILLE et M. René VALENTIN pour les informations et les photographies gracieusement fournies.

Expresamos nuestro más profundo agradecimiento a todas las personas que participaron en la realización de esta publicación: S. E. el Sr. Daniel Parfait, Embajador de Francia en México, el Sr. Bertrand de Hartingh, Consejero de Cooperación y Acción Cultural de la Embajada de Francia en México, así como al Sr. Louis Deverdun, la Sra. Alexandra Rendón de Lombard, la Sra. Alicia Paire, el Sr. Alejandro Pinet, el Sr. Guy Santoro, el Sr. Philippe Seguin, la Sra. Sabine Steimlé, Sra. Geneviève Suberville y el Sr. René Valentin por la información y las fotografías que gentilmente proporcionaron.



Fig. 105.

## BIBLIOGRAPHIE / BIBLIOGRAFÍA.

“À table... les Français! La savoureuse histoire de la France gourmande”. Revue Historia, hors série 42, Tallandier, Paris, 1975.

Kelly, Ian. *Antonin Careme, Cooking for Kings*. Walker, New York, 2004.

Novo, Salvador. *Historia gastronómica de la ciudad de México*. Ed. Porrúa, México, 1967.

Paire, Jacques. *De Caracoles y Escamoles, un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*. Ed. Alfaguara, México, 2001.

Valadés, José. *El Porfirismo*. Ed. Patria, México, 1948.