

Bruno Guillot,
un francés nieto
de panaderos y
cocineros que hoy
amasa su propio
pan en su horno
de Villa Urquiza



Ser cocinero

Preservar tradiciones, recuperar aromas, crear, agasajar a otros... Nueve cocineros cuentan por qué, para ellos, la cocina se ha convertido en un edén de delicias en el que nunca están ausentes los sabores de la infancia

POR MARIA JOSEFINA CERUTTI  CON DANIEL PESSAH

Qué te hizo cocinero? El padre panadero. El abuelo pastelero. La abuela vasca y republicana. La catalana y franquista. La italiana o la aristocrática argentina. El divorcio y la independencia femenina. El padre que vive lejos. Ir de compras con la abuela tal o la sopa de tomillo de la abuela cual. Para saberlo, convendría recordarse en naricitas respingadas y lamerse el paladar. En la infancia, cuando, como lo indica la palabra, todavía no hablábamos, reposan sabores, perfumes y texturas que nos acercan momentos deliciosos, hasta llegar al Mediterráneo, cuna de muchos

de nuestros abuelos, que sin poder quedarse en la tierra que habían cultivado vinieron a América para sembrar y transmitir los sabores que los habían hecho crecer. Alojados en las riberas de un mar, sede de culturas que llegaron de India, China, el islam, Roma y los griegos, miles de seres humanos cocinaron un mundo más o menos homogéneo que nos legó juegos, hábitos, leyes y una variedad de recetas que aún nos emocionan. "Este trabajo es una manera de preservar el saber que mis hijos están perdiendo", decía un campesino francés mientras esperaba la luna nueva para plantar un árbol

más. En el fondo tenía hierbas, verduras, frutas, legumbres, gallinas y conejos para que el domingo fuera mucho más que una fiesta religiosa.

Albañiles, carpinteros, pasteleros, modistas, panaderos, campesinos y cocineros desembarcaron muy jóvenes en el Río de la Plata. Atrás habían quedado hambrunas, guerras y campos de concentración. Dolores que, a veces, se suavizaban con un tazón de sopa de tomillo y ajo más un pedazo de pan tostado. Al fin y al cabo, la cocina fusión no es ninguna novedad. ¿Qué sería de Italia sin la salsa de pomodoro, o manzana de oro, que Hernán Cor-



café sweets

[カフェ-スイーツ]



「アニバーサリー」に学ぶ
ラブリィ・デコレーション講座

サマーバレンタイン☆に贈る
デコレーションケーキを提案!

オーダーメイドの デコレーション ケーキ



最新版
実力パティシエ
開業事例

「スイーツガーデン
ユウジ アジキ」
グランドオープン!

好評連載

オーブン・ミトン
小嶋ルミの基本のケーキ・レシピ
——いちごのショートケーキ





店内に入るとすぐに、タルトやミルフィーユといったパティスリーなどが並ぶ木目のショーケースがある。50席の広いテラス席や奥の客席でイートインも可能。

約100年前の薪窯で焼く、フランス人 パン職人の店が人気急上昇

昔ながらの天然酵母でのパンづくりが売りの「レピ」は、食にこだわるお客に人気の、知る人ぞ知るベーカリーだ。

オーナーのブルーノ・ジヨさんとオリビエ・アノックさんはともにパリ出身のパン職人。新しいチャンスを求めて、1997年にそれぞれブエノスアイレスに移住した。街の中心から離れた住宅街に、とり壊し寸前のレンガづくりのパン焼き窯をもつ貸出し中の店舗を見つけ、2人はその窯を生かすべく、天然酵母でのパンづくりに意気投合したのだった。2005年にパンの卸をはじめ、07年にベーカリーとして開店して今に至る。

Text&Photo / Tatewaki Nio

BUENOS AIRES アルゼンチン

「窯は1911年につくられたもので、今この街で使われている窯のなかでもっとも古いだろう」とはジヨさんの談。つくるパンは、田舎風パン、ブリオッシュ、フォカッチャ、クロワッサンなど約60種類。いずれも薪を使ってじっくり焼く。

10年2月には、利便性のいいレコレッタ地区に2号店をオープンし、多くのお客にとってより身近な店となったばかりだ。パンの基本は水と小麦粉。アルゼンチンでほかにはないこの素朴な味わいを広く知ってもらおうと奮闘している。

町はずれにある店舗では、素朴な木の机と籠が昔ながらの製法のパンを効果的に演出する。窯の熱源として、2ヵ月に一度はトラックいっぱいの薪を搬入する。



レピ・ブーラン・リ・フランセース

Roseti 1769 C1427 BWI Buenos Aires

☎ 4552-6402

7時30分～19時30分(日曜 9時～13時)営業 無休

<http://www.lepi.com.ar>



ブルーノ・ジヨさん(左)
オリビエ・アノックさん(右)

小麦粉と水をベースに、
自然な発酵で生まれる
パンのおいしさが看板です

通りから全商品が見える開放的な店構え。天然酵母のパン。保存料不使用なので、賞味期限は3、4日。ブリオッシュ、フォカッチャなど(1.90～2.80ペソ)。パリ風バゲット(2.60ペソ)と田舎風バゲット(3.20ペソ)。100年の時をささむ窯。パンを焼くには薪がいちばんとジヨさん。街はずれの静かな店だが、午前中はひっきりなしにお客が来店。店名の「レピ」は小麦の穂の意味。





Olivier Hanocq
COCINERO. PROPIETARIO DE L'ÉPI

Vino primero en un viaje por Latinoamérica pero terminó quedándose. Ahora tiene un negocio que crece.

El francés se siente bien recibido

Siempre me llamó la atención Sudamérica y había viajado un par de veces a México. Pero después de estudiar panadería y pastelería en la escuela Lenôtre, y tras una experiencia laboral en Londres, quise volver para hacer un viaje por tiempo indefinido. Se me ocurrió empezar por Buenos Aires porque fui a ver una exposición del artista plástico Miguel D'Arienzo y sus obras me impactaron mucho. Reflejaban la mezcla de las razas y la influencia de la inmigración en la Ciudad, su puerto y el colorido de La Boca.

Llegué a Buenos Aires un domingo de mayo de 1995 y me alojé en un hotel de la calle Maipú, en el microcentro. Me impresionó mucho porque salí a caminar y las calles estaban desiertas. Justo ese día lo reeligieron a Carlos Menem y caminando fui hasta la Plaza de Mayo, donde había más gente. Y en ese momento Menem salió a dar un discurso en el balcón de la Casa Rosada. Pero me fui enseguida, porque

me llamó la atención que no había fervor popular en esa plaza.

Como tenía poco dinero, lo primero que hice fue buscar algún trabajo. Colaboré con varios restaurantes. Uno de ellos, en la calle Paraguay, que también era una especie de galería de arte, donde hacía las entradas y los postres. O una discoteca con restaurante que estaba frente a la embajada de los Estados Unidos. Después seguí mi viaje por Bolivia y Brasil, pero volví a Buenos Aires por una mujer. Ahora es mi esposa.

Me gusta mucho la Ciudad. A diferencia de París, el ritmo de vida de Buenos Aires es más tranquilo. El porteño es amable y hablador, especialmente con un francés. Somos muy bien recibidos. Las costumbres aquí no son tan diferentes a las francesas y es fácil acostumbrarse. Hay buena carne, buenos vinos y buenos quesos. Es cierto, en Francia hay más variedad, pero aún así aquí se consigue un camembert correcto. Además, me gusta mucho el clima porteño, porque hay mucha

luz. París es frío y lluvioso.

Me gustan además los barrios de casas bajas y que cada uno tiene su identidad. Para vivir, yo elegí Belgrano porque sin ser el centro tiene muchos comercios. Me encantan las casas viejas y lamento que en mi barrio estén tirando abajo las casonas para hacer torres de 20 pisos. En París pasa todo lo contrario: no se toca nada. Yo creo que está bien que los arquitectos de hoy puedan expresarse y dejar sus obras, pero siguiendo ciertos criterios. El problema de Buenos Aires es que está todo roto y no hay un barrio

donde se distinga un sólo estilo arquitectónico. Todo convive mezclado.

Un factor interesante es que acá, con poco dinero, se pueden hacer grandes cosas. Hay mucha libertad y también muchas oportunidades. Hace tres años, con Bruno Gillot, un amigo francés a quien conocí en esta ciudad, abrimos la boulangerie L'épi, en Roseti al 1700, Villa Ortúzar. Lo hicimos porque extrañábamos mucho el pan y las facturas de Francia y nos parecía que había un mercado en la Ciudad para nuestras especialidades. Este año sumamos otro local en Montevideo al 1500.

Hoy me siento casi porteño y pienso quedarme a vivir en Buenos Aires. No es una ciudad espectacular en cuanto a monumentos, como París o Londres, pero tiene algo que le aporta charme y la hace acogedora. No lo puedo definir. Tal vez sea su forma de vida. O la calidez de su gente, que me hizo sentir bienvenido. ■

Elegidos

- Un lugar: Palermo, un polo de diseño y gastronómico.
- Un restaurante: me gustan las entrañas de La Escondida.
- Una salida: un día de campo con asado.

Bruno Gillot y Olivier Hanocq.
Sacan maravillas del horno, como
estos grisines de aceite de oliva.

PANADEROS EN CASA

Festejamos el Día del Trabajador con el
oficio más genuino de la gastronomía.
Vaya nuestro homenaje al pan sencillo.

O & día del trabajador

Buenas migas

El pan es el sabor compartido por todos. Es imagen, poesía, música... Pablo Neruda le dedicó sus versos, Salvador Dalí y Pablo Picasso lo llevaron a la tela. Y con estas recetas de Gillot y Olivier Hanocq, hoy llega a su mesa.

CHEF

Bruno Gillot y
Olivier Hanocq

Con esta labor de los panaderos Bruno Gillot y Olivier Hanocq, Ollas & Sartenes celebra el Día del Trabajador. Ellos, con su oficio, garantizan el alimento primordial de todos los pueblos. También en Francia hay fiesta. El 16 de mayo se celebra la Fiesta Nacional del Pan y el 18, los panaderos franceses recuerdan a San Honorato, patrono del pan, con una procesión por las calles de París. ¿Por qué esa diferencia de 2 días? Porque desde el 16 de mayo de 1998 rige la ley que indica que sólo puede llamarse "panadero" quien elabora la baguette artesanal. Esta fraternidad usa masa madre para lograr un pan de sabor más ácido, un aroma incomparable, mayor costra y buena conservación.

LA MASA MADRE

Es una mezcla de

harina 000 con el agua necesaria para lograr un bollito. Se deja fermentar 2 días, a temperatura ambiente (24°). Una vez duplicado su volumen, se le agrega harina (de 2 a 5 veces su peso). Por ejemplo a 1 kilo de madre se le suman 2 a 5 kilos de harina. Se amasa nuevamente y se deja leudar varias horas, hasta que vuelva a duplicar su volumen. Y ya está lista para usar en una receta o llevar a la heladera hasta el día siguiente, para usarla o cultivarla nuevamente, agregándole más harina. Hay panaderos que conservan esa "madre" varios años. Quien elija trabajar sin masa madre, deberá usar levadura.

ZEPELIN DE CENTENO

3 PANES
FÁCIL

LO QUE LLEVA

- » harina de centeno integral fina. 500 GRAMOS
- » harina 000. 500 GRAMOS
- » masa madre. 300 GRAMOS (O 45 GRAMOS DE LEVADURA PRENSADA)
- » sal. 26 GRAMOS
- » extracto de malta. 10 GRAMOS
- » agua. 550 CENTÍMETROS CÚBICOS

COMO SE HACE

- ✦ Pesar las harinas (la cantidad debe ser exacta) y mezclarlas, agregar la masa madre o levadura, la sal y el extracto de malta, y mezclar
- ✦ Sumar el agua de a poco y amasar 30 minutos. Hacer un bollo y dejarlo leudar 1 hora. Dividirlo en 3 partes iguales y reservar 30 minutos más
- ✦ Dar a los panes forma de zeppelin y hacerles un tajo en la superficie con un cortante filoso. Dejar leudar hasta que dupliquen su volumen
- ✦ Cocinar en una placa, en horno precalentado fuerte (200°) 25 minutos. Retirar y dejarlos enfriar.

PAN DE SALVADO

1 PAN
BÁSICO

LO QUE LLEVA

- » harina 000. 1 KILO
- » azúcar. 80 GRAMOS
- » sal. 25 GRAMOS
- » salvado grueso. 350 GRAMOS Y EXTRA, PARA ESPOLVOREAR
- » levadura prensada. 25 GRAMOS
- » extracto de malta. 10 GRAMOS
- » moldes tipo budín inglés, enmantecados. 3

COMO SE HACE

- ✦ Amasar en un bol amplio o sobre la mesada: la harina, el salvado, el azúcar, la sal, la levadura y el extracto de malta, todo junto, hasta obtener una masa de elástica y lisa
- ✦ Dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente
- ✦ Dividir la masa en 3 (según el tamaño del molde)

EMILIANA MIGUELEZ



Con tomates

secos. Crocantes y dorados, son unos deliciosos pancitos que pueden darle altura a cualquier menú. Imperdibles.

- ✦ Formar los panes: estirar cada bollo con la mano y enrollarlos. Salpicarlos con salvado grueso y colocarlos en los moldes. Dejarlos leudar hasta que superen la altura del molde
- ✦ Cocinarlos en horno precalentado moderado fuerte (180°) de 30 a 40 minutos, aproximadamente
- ✦ Retirarlos y dejarlos enfriar
- ✦ Servirlos en una panera.

PAN DE MIGA PARMESANO

12 PANES
SIMPLE



LO QUE LLEVA

- » harina 0000. 1 KILO
- » levadura prensada. 20 GRAMOS
- » sal. 22 GRAMOS
- » leche. 550 CENTÍMETROS CUBICOS
- » azúcar. 40 GRAMOS
- » extracto de malta. 10 GRAMOS
- » manteca pomada. 70 GRAMOS
- » queso parmesano rallado. 50 GRAMOS Y EXTRA PARA ESPOLVOREAR
- » placa para horno. 1

COMO SE HACE

- ✦ Amasar la harina, la levadura, la sal, la leche, el azúcar y el extracto de malta, de 15 a 20 minutos
- ✦ Agregar la manteca blanda y amasar hasta lograr una textura lisa
- ✦ Incorporar el queso rallado, unir y dejar descansar la masa 45 minutos a temperatura ambiente
- ✦ Cortar los panes (pueden ser grandes o 12 de 150 gramos cada uno). Dejarlos reposar nuevamente
- ✦ Formar panes tipo baguetines y espolvorearlos con queso rallado
- ✦ Colocarlos en una placa y dejarlos leudar hasta que dupliquen su volumen
- ✦ Cocinarlos en horno precalentado en moderado fuerte (180°), unos 15 minutos. Retirarlos y dejarlos enfriar antes de consumir.



- 1 **Parmesano.** Con el sabor & el color que aporta el queso italiano.
- 2 **Rústico.** Con salvado grueso, un pan de molde para disfrutar a toda hora.
- 3 **Flacos y largos.** Los tradicionales grisines con aceite de oliva.
- 4 **Zeppelin.** Crocantes, dorados y tiernos, son de harina de centeno.

EL SECRETO

Respetar los
tiempos del
leudado

LA JUSTA MEDIDA

La panadería requiere exactitud. Antes de empezar a trabajar, hay que pesar todos los ingredientes.



HARINAS INTEGRALES

Son las que conservan la cascara externa del grano. Puede ser de trigo u otro cereal, y de diferente grosor.



50grs

Es la medida estándar de un paquete de levadura prensada. Use sólo la cantidad indicada en cada receta.

GRISINES

100 UNIDADES
SIN VUELTAS



LO QUE LLEVAN

- » harina 000. 1 KILO
- » sal. 26 GRAMOS
- » levadura prensada. 15 GRAMOS
- » agua. 500 CC
- » aceite de oliva. 100 CC
- » placa para horno. 1

COMO SE HACE

- ✦ Unir en la mesada la harina, la sal y la levadura prensada. Sumar el agua de a poco y mezclar
- ✦ Incorporar el aceite de oliva de a poco, y seguir amasando hasta lograr un bollo liso. Dejar reposar la masa en la heladera (tapada) 2 o 3 horas
- ✦ Estirar la masa y cortarla en tiras con un cuchillo filoso. Terminar de estirar cada grisín y darles forma prolija: derechos o con alguna torción

- ✦ Colocarlos en la placa y dejarlos descansar 30 minutos como mínimo
- ✦ Cocinarlos en horno precalentado moderado bajo (160°) unos minutos, hasta que se doren. Dejarlos enfriar.

PAN DE NUEZ Y UVAS PASAS

3 PANES
SENCILLO



LO QUE LLEVA

- » harina 000. 1 KILO
- » harina de centeno. 200 GRAMOS
- » sal. 25 GRAMOS
- » masa madre. 200 GRAMOS (O 30 GRAMOS DE LEVADURA PRENSADA)
- » extracto de malta. 10 GRAMOS
- » pasas de uva sin semilla. 100 GRAMOS

- » agua. 550 CENTÍMETROS CUBICOS
- » nueces picadas. 100 GRAMOS

COMO SE HACE

- ✦ Unir las harinas, agregar la sal, la masa madre (o levadura) y el extracto de malta. Mezclar. Verter el agua de a poco y amasar de 20 a 30 minutos, hasta obtener un bollo tierno
- ✦ Hidratar las pasas de uva en agua tibia, 30 minutos. Escurrirlas
- ✦ Incorporar a la masa las nueces picadas y las pasas. Volver a amasar
- ✦ Formar un bollo y dejarlo leudar 1 hora a temperatura ambiente
- ✦ Dividir la masa en 3 bollos iguales y reservar 1 hora. Darle a los panes forma de zeppelin. Dejarlos leudar hasta que dupliquen su volumen
- ✦ Cocinar los panes en una placa, en horno precalentado fuerte (200°), de 20 a 30 minutos. Retirar y dejarlos enfriar antes de consumir.

PAN DE TOMATE SECADO AL SOL

50 PANES
PACIENCIA



LO QUE LLEVA

- » tomates secos. 50 GRAMOS
- » harina 000. 1 KILO
- » levadura prensada. 20 GRAMOS
- » sal. 24 GRAMOS
- » aceite de oliva virgen. 80 CC
- » placa para horno. 1

COMO SE HACE

- ✦ Hidratar los tomates secos con agua fría, 24 horas
- ✦ Colocar en un bol amplio la harina, la levadura, sal y aceite de oliva. Unir bien y amasar hasta lograr un bollo de textura lisa. Agregar los tomates hidratados y amasar unos minutos

- más, hasta integrarlos
- ✦ Dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente. Aplastar la masa con las manos y formar cuadrados del tamaño deseado (los chefs calculan 50 pancitos). Dejarlos leudar hasta que dupliquen el volumen
- ✦ Colocar los panes en una placa y cocinarlos en horno precalentado caliente (200°), unos 10 minutos. Retirarlos y dejar entibiar. Se pueden servir tibios o fríos.

Raquel Rosemberg

Agradecemos a: **Bruno Gillot y Olivier Hanocq** 4552-6402 **Panadería L'épi** Roseti 1769 y Montevideo 1567 **Cuatro Elementos** Diego Carman 641, 4765-4457, Lomas de San Isidro **La Toton** Arenales 1316, 4811-9335 **Arde Troya** ardetroya.net **Producción fotográfica:** Finita Ruiz Luque



"HAY QUE SALIR A LA RUTA Y
VER QUE NOS OFRECE LA VIDA

BRUNO & OLIVIER

TEXT: DIEGO ZITZER - PH: TATLI GARCIA

GO: Como nace Lépi?

Bruno: Nosotros hacia diez años que hablabamos de poner una panadería, teníamos muchas ganas y se dio por casualidad, no es que la buscamos, teníamos ganas de hacer algo auténtico, una panadería quedada en el tiempo, ese era el carácter, el espíritu de Lépi.

GO: Si tendrían que volver a Francia que extrañarían de argentina?

Bruno: Yo quiero mucho a la argentina, ya pasé un cuarto de mi vida en Buenos Aires, ya casi soy porteño, con un acento un poco especial, extrañaría a la gente, la calidez, el clima, es un país que tiene un potencial enorme, tal vez mayor al que tenemos en Francia, pero no está desarrollado, pero eso es lo lindo, porque si está todo hecho no es lindo.

Olivier: En Argentina tenemos muchas más facilidades de hacer lo que queremos, más fácilmente que en Francia, como crear Lépi.

GO: Es difícil adaptarse para un francés a la Argentina?

Olivier: No, creo que tenemos una mentalidad parecida.

Bruno: También hay que tener un alma aventurera, más Olivier porque vino con su mochila.

GO: Si tendrían que traer algo de Paris, que sería?

Olivier: muchas cosas...

Bruno: Yo traería cosas de la gastronomía, una mostaza de Dijon, un buen camembert, que tratamos de pasar por la aduana, jaja, cosas que para nosotros tienen un significado especial, recuerdos de la infancia.

GO: Se imagina como sigue esta historia o es mejor no imaginarlo?

Bruno: Hay que salir a la ruta y ver que nos ofrece la vida.

Olivier: Vamos amasando de a poco, paso a paso, tranquilos. Sin quemar las etapas.

GO: Fermentación natural?

Olivier: Exacto, que el producto este bien maduro para seguir creciendo.

Bruno: Sembrar y esperar que vaya creciendo de a poco y cosechar cuando hay que cosechar, ni antes ni después.



Pain au Chocolate



Focaccia



Pan de Nuez y Pasas de Uva



Croissant



Croissant aux Amandes



Pan de Salvado



Pan de Centeno



Bruno Gillot nació en París en el seno de una familia donde la buena mesa, y el pan en particular, ocupan un lugar fundamental. trabajó en restaurants como Le Fouquet's y Le Grand Véfour, célebres en la ciudad de las luces. También de desempeñó en la prestigiosa pastelería Wittamer en Bruselas, proveedora oficial de la Corona de Bélgica y en Potel et Chabot, distinguido servicio de catering parisino.

Al igual que su amigo y socio, Olivier Hanocq también nació en París y desde muy joven se inclinó por la gastronomía.

Comenzó su aprendizaje de panadero a los 17 años en la prestigiosa Le Nôtre, conocida en el mundo entero por su pastelería y su pan "façon française". Su inquietud lo llevó a viajar por Londres, Brasil y México, donde transmitió su experiencia y fascinación por el pan artesanal en diferentes ámbitos gourmet.

Juntos dirigen L'épi boulangerie, una boutique ubicada en el barrio de Villa Ortúzar, precisamente en la calle Roseti 1769 donde desde muy temprano preparan para toda su clientela diferentes tipos de pan y viennoiserie como las Croissant aux Amandes, a mi gusto, una de los más deliciosos productos que podemos encontrar en esta panadería que parece haber quedado en el tiempo, donde profesan la cultura de la fermentación natural, sin aditivos, para lograr una corteza crujiente y dorada, miga texturada y aireada y un aroma característico de este proceso.

El horno donde cocinan estas delicias mide seis metros de diámetro y fue construido en 1911, siendo uno de los más antiguos de Buenos Aires, es calentado exclusivamente a leña lo que permite una cocción a temperatura decreciente, más suave que la provista por otro combustible.

Bruno y Olivier son artesanos de la panadería y nos traen los sabores y aromas típicos de París a la vuelta de nuestras esquinas.

GO: Como se conocieron?

Bruno: Nos conocimos en la argentina, en una feria del libro donde Dolly hacía una presentación y ella me presentó al público donde estaba Olivier, ahí comenzamos a conocernos, teniendo una misma profesión...

Olivier: Bruno es Pastelero con inclinación a la cocina, yo soy Panadero y Pastelero.

Bruno: Mi padre era panadero, nunca lo vi haciendo pan pero debo tenerlo en la sangre. Después me incliné hacia la cocina, siempre trabajé en restaurants y servicios de catering, me pareció una buena manera de promocionar el pan.

GO: Cuando hablan de fermentación natural como principal característica de Lépi, en que se diferencia común?

Olivier: Los tiempos, son mucho más largos en cuanto a la fermentación, en cuanto al producto final es muy diferente, es más ácido con mucho más aroma, más costra, como el pan de campo.

GO: En que época se hacía el pan como lo hacen ustedes hoy?

Olivier: Desde siempre, ahora se fue perdiendo, en Francia ahora hay lugares que lo hacen.

Bruno: Volvió a ser moda, en París se está haciendo, pero como es mucho trabajo, es muy complejo, generalmente las panaderías van hacia la sencillas y nosotros hacia la complicación, pero para dar un resultado único.

Olivier: También está el horno que tenemos acá, es un horno a leña de 1920, al ser un horno de piso, le da un desarrollo más progresiva, no es violenta, más suave, ayuda a la crocantez, que los panes se abran bien.

Bruno: La fermentación natural también ayuda a la conservación, un pan nuestro puede conservarse tres días en la misma bolsa.

GO: Hay panes característicos de cada región de Francia?

Olivier: Si los hay, pero ahora con la globalización, medio que se perdió todo eso.

Bruno: En el sur de Francia, en Niza por ejemplo hacen la Fougazza, hay una onda más italiana, aceite de Oliva. En el noreste es el Kouglóf por estar cerca de Alemania.

Olivier: El pan característico de Francia es la baguette.



El secreto está en la alegría. Bruno Gillot y Olivier Hanocq son felices cocinando, y esa chispa se transmite a los platos, recorre la mesa y alcanza finalmente su destino: los comensales. El afecto que ponen en la tarea cotidiana de alimentar se percibe en cada hogaza de pan. Puestos a celebrar, estos franceses anclados en Villa Ortúzar eligen un menú emocional, que les recuerda las navidades de su patria y los predispone a disfrutar entre amigos de las bendiciones que traerá el nuevo año.

Manteca al techo

En 1997, Bruno y Olivier cambiaron las blancas navidades de París por el calor del diciembre porteño. "Nos gusta comer en las fiestas ostras, salmón ahumado, pavo. Rompemos el chanchito para celebrar: cosas ricas, bien hechas, con productos de buena calidad, buen vino y buen champagne". Otras costumbres cambian: "En Francia se come la *bûche de Noël*, un pastel en forma de tronco, diferente del pan dulce tradicional. Para esta Navidad hicimos un pan alsaciano que nos trae lindos recuerdos".

Para elegir el pavo, lo primero es saber de dónde viene, qué ha comido: Bruno encarga un pavo orgánico. Busca siempre un ave grande: "A mayor tamaño, más hay para comer, y se puede invitar a más amigos".



"Un menú clásico pero distinto: pavo a la manteca tandoori y verduras con castañas."



elgourmet.com

**FINAL CON
BURBUJAS**

ESPUMANTES
A LA HORA
DEL BRINDIS

12 EXCUSAS

para celebrar
con amigos

DECO GOURMET

TIPS IMPERDIBLES POR
JULIANA LÓPEZ MAY

**BRUNO GILLOT
OLIVIER HANOCQ**

la fiesta en 8 platos

ISSN 1668-8988



771668 898001 00064



Copio Federal. SBA e Interior del país \$ 1700



NAVIDAD
DULCE

Cuarteto goloso

32

RECETAS
COLECCIONABLES



Bruno, Olivier y María, y una mesa desbordante de manjares a la francesa, con sonrisas a la hora del brindis.

LA MESA INTERMINABLE

Nos suele pasar a todos: al final de diciembre vivimos unos días con tiempo y temperatura propios, una suerte de partitura donde la adrenalina de corcheas y semifusas prepara una gran coda.

Camino a esa “cereza de la torta” que simbolizan los festejos, junto al arbolito, el pesebre, los villancicos y el champagne (o espumante, o champán o champaña, como más le guste, señor, señora) sobrevuelan la felicidad automática, las emociones paralelas, la celebración de un nacimiento, el paso de los años.

Cunde una rara ilusión de que lo que vendrá será mucho mejor que lo que fue y, ¡ay!, se abona con entusiasmo ese terreno tan fértil para los lugares comunes. El verde y el rojo previsible, los brillos, la comida de rigor, el rigor del calor y el balance de turno.

Con mucho ánimo festivo, pero lejos de sumarnos a los tópicos existenciales, en *elgourmet.com* convocamos a dos grandes de la cocina: Bruno Gillet y Olivier Hanocq para encontrarle un giro inesperado a las esperadas fiestas. Esta dupla imbatible apuesta a un menú que refleja lo mejor de la cocina francesa adaptada a nuestras latitudes.

Frutos de mar, vegetales, pavo ¡por supuesto! pero con un toque original, y un repertorio de quesos y postres para no dejar ni las migas. No hay cereza en la torta pero sí frambuesas, grosellas y moras, deliciosas y frescas, tan oportunas para las noches de verano.

En este mes donde la vida se instala alrededor de una mesa interminable, tampoco faltan platos livianos e informales -aptos para invitar amigos a casa-, ideas dulces propuestas por el pastelero Eduardo Ruiz, tragos con burbujas, un recorrido *deco gourmet* de la mano de Juliana López May y una muestra de cómo celebran los que no celebran. Ejemplos de entrega y compromiso donde, de cualquier forma, la comida está presente. No podría ser de otra manera, porque los sabores nos convocan y estimulan, nos gratifican y acercan. Están en cada ocasión y en cada paladar. Cuando comience el descorche serial y los fuegos artificiales anuncien el fin y el inicio de algo, choquemos las copas en brindis cruzados para compartir, una vez más, los placeres del comer y del beber. Esos que nos reúnen siempre y no concluyen jamás. •

María De Michelis

CELEBRACIÓN

Fotos Eduardo Torres. Producción Cecilia Miranda.
Asistente de producción Laura Zalazar.

*Bruno Gillot y Olivier Haroecq proponen un menú
de ocho pasos a la francesa: con personalidad,
respeto por el producto y mucha joie de vivre.*





"Es bueno que el menú navideño sea generoso, que sobre y se pueda seguir comiendo al otro día."

←
Olivier Hanoca

→
Bruno Gillot



L'épi Boulangerie

Bruno, Olivier y su horno.



Sabores auténticos que se pueden percibir en el aire.



Croissant

Receta de la masa de croissant: 1/2kg de harina 000, 1/2kg harina 0000, 15 grs de sal, 100 grs de azúcar, 1 huevo, 100 grs de manteca, 1/2 lt de leche, 10 grs de extracto de malta, 500 grs de manteca.

AMASADO DE LA MASA

- Poner en un bols las harinas, la sal, la levadura, azúcar, extracto de malta, el huevo.
- Colocar la leche y amasar unos 12'.
- Agregar los 100 grs. de manteca derretidos sin que sea muy caliente y amasar unos 5 minutos más hasta total absorción.
- Dejar descansar la masa 24 horas.
- Después de un buen descanso degasificar aplastándola.
- Hacer 500 grs. de manteca pomada.
- Aplastar la masa con criterio de una manera que sea, el triple de largo que el ancho.
- Colocar la mitad de la manteca sobre dos tercios de la masa y plegarla en tres.
- Dejar descansar 60 minutos.
- Aplastar el pastón del lado opuesto a la vez anterior.
- Colocar la otra parte de la manteca como la primera vez.
- Dejar de vuelta descansar 60 minutos aprox.
- Aplastar la masa una vez más y plegarla en tres.



ARMADO DE LOS CROISSANT

- Después un cierto tiempo de descanso aplastar la masa a un espesor de 5 mm.
- Cortar un triángulo por croissants.
- Enrollar sobre sí mismo.
- Dejar puntar 2 ó 3 horas en un lugar cálido.
- Pintar con un huevo batido y hornear a una temperatura de 200°C.



BUENOS AIRES GOURMET

EL REGRESO A FRANCIA



Después del boom japonés y peruano, la moda impone un retorno a las fuentes. Los reductos top de cocina y repostería francesa.



En las callecitas de Buenos Aires se respira aire francés. Y no sólo porque la arquitectura porteña remita a la de la Ciudad Luz, sino también por el aroma (y no en sentido figurado) que desprenden los muchos reductos de gastronomía francesa que últimamente se han instalado en la ciudad. ¿El común denominador? Su ambiente tan pintoresco como sofisticado, pero por sobre todo, la posibilidad de comer los clásicos "crêpes", "pain au chocolat" y "tarte tatin", un imán irresistible para el público local, cuyo idilio con la "cuisine" francesa no tiene fin.

DIRECTO DEL HORNO. Cuesta creer que hoy existan en Buenos Aires lugares como L'Épi Boulangerie. Sus creadores, Bruno

Gillot y Olivier Hanocq, llegaron de París hace 15 años y no se fueron más. Aquí se animaron al desafío de abrir una panadería como antaño, no sólo en lo estético, sino en los sabores, la elaboración y la forma de cocción de sus productos. La encontraron en Villa Ortúzar, abandonada, la volvieron a poner en pie con mucho esfuerzo, y luego de algunos años de trabajar puertas adentro, se hicieron conocidos desde la pantalla de El Gourmet, y abrieron al público. Sus productos son variados: "viennoiserie", panes, "brioche", todos exquisitos y con materias primas nobles.

Además utilizan un antiguo proceso de fermentación natural, sin aditivos ni conservantes. A esto se le suma un detalle importante: la panadería posee un horno de leña de 6 metros de largo que está a punto de cumplir 100 años. Aunque el local principal ubicado en Roseti 1769, está un poco escondido, vale la pena acercarse (u optar por el nuevo negocio de Recoleta) y llevarse alguna delicia para disfrutarla en casa.



L'ÉPI BOULANGERIE

Roseti 1769 - Montevideo 1567

Bruno Gillot y Olivier Hanocq, que llegaron de París hace 15 años, asumieron el desafío de abrir una panadería como las de antaño. El centenario horno de leña es su emblema.