

NUMERO 100
FEBRERO 2019 - €1

Gentleman

EL VALOR DE LA ELEGANCIA



¿QUÉ FUTURO?
LOS SABIOS DISCUTEN
CÓMO SEREMOS MAÑANA

FRANÇOISE GILOT
VIDA Y ARTE
DESPUÉS DE PICASSO

REGALOS
BAZARES DE DOS EN DOS

NIEVE
TODAS LAS PISTAS
CHALETES DE ALQUILER
ESQUIS ARTESANOS

ALFONSO CUARÓN

HOLLYWOOD, CAPITAL 'ROMA'

EL ARTE DE AFINAR

EN UNA BODEGA DE PARÍS MACERAN ALGUNOS DE LOS MEJORES QUESOS DEL MUNDO. PHILIPPE ALLÉOSSE, MAESTRO AFINADOR CON 35 AÑOS DE EXPERIENCIA, NOS DESCUBRE ALGUNOS DE SUS SECRETOS.

TEXTO **ABRAHAM DE AMÉZAGA**
FOTOGRAFÍA **MICHEL TRÉHET**

SI TIENES LA INTENCIÓN DE SER UNA REFERENCIA en lo que hagas, el primer paso es fijarte en los mejores. Sobre todo, si el terreno en el que te vas a adentrar asusta hasta a un presidente de Gobierno. No olvidemos aquella frase del general De Gaulle, pronunciada en los años 50, cuando se preguntó: “¿Cómo quieren que gobierne un país que cuenta con 360 variedades de quesos?”

Cuando Philippe Alléosse (Lorient, Francia, 1961), al regreso de un servicio militar que se alargó un lustro, le comunicó a su padre, Roger, que quería integrar la empresa familiar, convertirse en la segunda generación de queseros, su progenitor le dio el mejor de los consejos: “Antes, vete a ver a Pierre Androuët”; autor de la *Guide du fromage* (Guía del queso), entre otras biblias del tema, y reputado afina-

dor en el producto. Y eso que para entonces las variedades queseras a las que hacía referencia el presidente de Francia se habían, como mínimo, multiplicado.

Dicho y hecho. “Tras tres horas de reunión con Androuët, me recomendó que estudiara su libro durante el verano, que en septiembre me haría unas preguntas para ver si era el oficio que me correspondía. Lo cierto es que durante ese verano no hice otra cosa que leer y releer su libro. Al regresar, me reuní nuevamente con él y me hizo el examen oral. ‘Adelante, estás preparado’, exclamó, estimulándome al tiempo a desarrollar el trabajo de afinador de quesos, la parte más interesante”, explica Alléosse a GENTLEMAN en su oficina parisina, en cuyos bajos se encuentran reposando su legión de tesoros. Un local en el que antes de





instalarse, tuvieron que mandar retirar la friolera de 36 toneladas de hierro. Será quizá por eso que sus quesos envejecen tan bien en esa bodega...

Pasó siete años para aprender al detalle todos y cada uno de los procesos de afinado. En su época, no había escuelas o cursos sobre el ramo. Hoy, es el único maestro-afinador de Francia de nivel, oficio que va más allá de la producción o comercialización de quesos: se trata de mejorarlos, de “compensar las carencias debidas a las variaciones climáticas, siguiendo el trabajo del productor,” nos cuenta Alléosse, quien mantiene que para que un queso evolucione son necesarias “temperatura y humildad” y es capaz de percibir cualquier anomalía en todo momento.

Su padre le repetía que lo principal en este oficio es conocer la vida del producto, cuánto tiempo será preciso para que esté perfecto. Él se había lanzado a la nueva profesión tras haber vendido su negocio de muebles, en los años 70 y decepcionado por las escasas propuestas de quesos que los restaurantes ofrecían

antes del postre a sus comensales. Alléosse había colaborado por primera vez con su progenitor siendo un adolescente. Lo acompañaba, entre otras tareas, a buscar entre 400 y 600 litros de leche cada mañana, para elaborar los quesos. “Ahora no es en absoluto lo mismo. Se bebe mucha menos leche y está todo más industrializado en el sector,” se lamenta.

Artesanía, paciencia y madrugones

En los 250 metros cuadrados que ocupan sus bodegas, podemos hallar hasta 750 variedades de quesos, dependiendo de la época del año. Philippe Alléosse, que ya está al pie del cañón a las 4:30 de la mañana, y su pequeño equipo, donde también están involucrados su mujer, Rachel, y dos de sus tres hijos, limpian diariamente muchos de sus quesos, en algunos casos con aceite de oliva, vino de Chablis, oporto, sal u otros componentes, controlan la temperatura perfecta... Trabajo manual, artesano al máximo y exento de prisa: algunas variedades pueden llegar a estar en bodega alrededor de un año. “Trabajamos un queso como si

esculpiéramos una piedra para hacer de ella un diamante”. Hay que conocer el proceso de la fabricación hasta la putrefacción, hasta el momento en el que es y no consumible, marcando el tiempo que ha de estar o no en bodega. El resultado es que en la mayoría de los casos los productores no llegan a reconocer sus productos, por el cambio de textura, color...

Entre sus creaciones exclusivas, su *Mystère Alléosse*, que a buen seguro es uno de esos quesos en el mundo que más gusta a todo tipo de consumidores. Nació en 1987 y entre sus ingredientes, además de por supuesto leche, hay como mínimo tres tipos de uva, nueces del Quercy y un tercer componente que se prefiere mantener en secreto, no vaya a ser que copien la idea. También merece ser destacado su *Stilton*, de origen inglés, afinado al oporto, o el *Fourme d'Ambert*, de vaca y proveniente de la región gala de Auvernia, que afina con un *grand cru*, el *Sauternes Rayne-Vigneau 2003*: lo vierte en el interior, dejando que se cristalice a lo largo de varias semanas y a una temperatura que prefiere no desvelar, para que tampoco le salgan imitadores o, lo que es peor, copiones, aunque ya se sabe que la copia nunca superó al original.

En busca del queso ideal

Lógicamente, Monsieur Alléosse no pasa todo su tiempo en las bodegas. Viaja a menudo por Francia y en multitud de ocasiones al extranjero. Elige sus productores y se interesa por su manera de trabajar, los animales de los que proviene la leche y las condiciones en las que viven. Así, ha aprendido que existen alrededor de 40 razas de vacas, una decena de cabras y cinco tipos de ovejas. Esto hace que el tipo de leche que dé cada raza sea dife- ■

En la otra página, decenas de quesos de diferentes tipos reposan en las estanterías de las bodegas parísinas de **Alléosse**, a la temperatura perfecta.

Bajo estas líneas, el maestro afinador –con más de tres décadas de experiencia–, huele, degusta y observa cómo van macerando sus quesos. En algunos casos el proceso puede alargarse hasta un año.



GASTRONOMÍA

rente, y también, claro, el queso que se elabora con cada variedad. Puestos a elegir, lo tiene claro: los productores que trabajan con razas autóctonas. Su saber hacer le ha valido varios reconocimientos, aunque ninguno es tan satisfactorio para él como el que llega de sus clientes, algunos de fidelidad inquebrantable.

En 2004 fue solicitado por un grupo de potentados norteamericanos que implantaron una bodega en el corazón de Manhattan con lo último en avances, para que les transmitiera sus conocimientos. “Querían hacer el *nec plus ultra* en el ramo, con 500 metros cuadrados de bodegas en un rascacielos, donde invirtieron dos millones y medio de dólares. Salimos hasta en The New York Times, que tituló que habíamos creado la NASA del queso en la Gran Manzana”. Fue un proyecto faraónico, que se hizo realidad, pero que Philippe Alléosse abandonaría pronto, para recentrarse en sus bodegas parisinas, lo que no le ha impedido pensar en grande, movido siempre por la búsqueda de la excelencia, y ver cómo su reputación ha seguido creciendo.

Cuando nos acercamos al millar de variedades de quesos –¿qué pensaría Charles de Gaulle!–, donde las modas se han dejado también ver, el interés por las propuestas con carácter va en aumento, con consumidores que desean descubrir diferentes tipos y sobre todo fuera del terreno industrial, donde más que la calidad prima la cantidad. *Chez Alléosse* conviven ambas.

Después de esta lectura, el común de los lectores se estará preguntando dónde hallar tales maravillas. Si su mejor escaparate es su tienda del 13 de la rue Poncelet –en el mismo barrio en el que tiene sus bodegas–, también envían sus quesos a cualquier parte del mundo, hasta a Japón, uno de sus grandes clientes, que le solicita entre una y dos toneladas al mes. A degustar sin moderación. ■



Sobre estas líneas, arriba, dos tipos de quesos tras pasar por las bodegas de **Philippe Alléosse**: *Pecorino Piacentinu* y *Leicestershire Red*, listos para ser disfrutados. Abajo, un *Pecorino Fiore del Sardo*. Estas, como el conjunto de las propuestas, se pueden adquirir en su tienda (13, rue Poncelet, París XVII), así como recibir muchas de ellas de manera directa en España. Semanalmente llegan hasta Japón, entre otros destinos del mundo.