FRANÇOIS VATEL: UNA LEYENDA EN LA COCINA, por José Manuel Mójica Legarre



París vio nacer a quien sería conocido como “el Gran Vatel” el año 1631 en el seno de una familia humilde de origen suizo (en realidad fue bautizado como Fritz Karl Watel). A los quince años de edad entró como aprendiz de repostero en casa de Jehan Heverard, donde permaneció siete años hasta que en 1653 fue contratado por Nicolas Fouquet quien, debido a las cualidades que demostraba Vatel, lo nombró maestresala, cargo que aunaba la responsabilidad de ser jefe de cocina con la de maestro de ceremonias, a pesar de que la residencia de Fouquet, Vaux-le-Vicomte, estaba todavía en construcción.

La primera fiesta organizada por Vatel, la que empezó a consolidar su fama, tuvo lugar el día 17 de agosto de 1661, durante la inauguración del palacio de Fouquet, a la que estaban invitados el rey Luis

XIV, su madre Ana de Austria y todos los personajes importantes de la corte francesa.
La cena fue servida a la familia real en una vajilla de oro macizo, mientras el resto de cortesanos debían conformarse, ¡pobrecitos!, con una de plata. Las treinta mesas de buffet en las que aparecían más de ochenta recetas diferentes entre las que se contaban cinco servicios de aves salvajes, estaban lujosamente adornadas, y los invitados disfrutaron del servicio mientas más de ochenta violinistas interpretaban partituras del compositor preferido de Luis XIV, Jean-Baptiste Lully; pero la vida política francesa de aquellos años era muy enrevesada y Fouquet fue arrestado por malversación de fondos a causa de una acusación de Jean-Baptiste Colbert, uno de sus rivales políticos más temibles.



Arroz Conde

Una vez que Fouquet fue condenado al destierro y a la reclusión perpetua en el castillo de Pignerol, Vatel se exilia en Inglaterra y pasa a Flandes en donde, por mediación del señor de Gourville, es contratado por Luis II de Borbón-Condé, el príncipe Condé, para que trabaje en su palacio de Chantilly

en el cual fue nombrado Jefe de Cocina y Maestresala en el año 1663.
Con su genial forma de trabajar François Vatel fundó los cimientos de todo un protocolo de cocina y comedor que iniciaría la fama de la cocina francesa en el mundo entero. Vatel, el gran Vatel, como empezaba a ser conocido, elegía las recetas, supervisaba la elaboración de los platos, organizaba las compras, dirigía al personal de cocina y de servicio y, no conforme con esto, disponía la decoración de las mesas y diseñaba los espectáculos que divertirían a los comensales.
Debido a las tramas e intrigas políticas de la época, el príncipe Condé cayó en desgracia ante los ojos del rey y para tratar de enmendar esta situación, y sobre todo para conseguir los favores del rey ya que el príncipe se hallaba arruinado, Luis II de Borbón-Condé invitó al rey y a toda la corte de Versalles para agasajarles con una fiesta que pasaría a la historia de la gastronomía como “La fiesta de los tres días”.



Lenguado Colbert

Vatel organizó una celebración de tres días y tres noches que dio comienzo el 21 de abril de 1671, con el único fin de deslumbrar a Luis XIV para conseguir

que éste se reconciliara con el príncipe Condé y contratara a su ejército personal para la guerra contra Holanda, lo que, además de devolverle a Condé el prestigio perdido, llenaría sus arcas de nuevo.
Vatel, que fue avisado de la celebración de esta fiesta con solo quince días de tiempo, inició su trabajo diseñando menús y puestas en escena que lograran asombrar a toda la corte de Versalles.
A mediados del mes de Abril, llegaron algunos personajes de la corte del Rey Sol para poner al día a Vatel sobre las preferencias del rey y de los cortesanos más sobresalientes lo que, en lugar de facilitar el trabajo de organización, lo complicó todavía más debido al sinnúmero de exigencias y detalles que, según los recién llegados, eran necesarios para colmar los caprichos de la corte versallesca.



Vatel

La llegada del rey encontró a Vatel inmerso en las labores de organización de la fiesta que, según las ideas geniales del famoso maestro de ceremonias, debía marcar un hito en la historia de la cocina

francesa. Candelabros hechos de masa de pan sin levadura, centros de flores en caramelo soplado con la misma técnica de los vidrieros, centros florales de extraña belleza y un menú compuesto por recetas escogidas, sería degustado por los invitados en un marco incomparable de escenarios diversos tras los que se escondía una complicada maquinaria de cuerdas, poleas, engranajes y telas pintadas, que permitían una puesta en escena espectacular.
Debemos recordar que estos artificios que permitían volar a los actores, ya habían sido utilizados dos siglos antes por otro maestresala famoso, Leonardo Da Vinci, quien con ocasión de la boda de Ludovico Sforza, "el Moro", con Beatrice d'Este celebrada en 1491, ideó celebrar el convite dentro de una torta de sesenta metros de longitud, elaborada con ladrillos hechos de polenta, pasteles, nueces y pasas, llegando a fabricar asientos y mesas con los mismos materiales; pero cuando todo estaba preparado, la noche anterior a la boda, una horda de ratas y pájaros atacaron "el edificio" y, a pesar de la dura resistencia que opusieron los servidores a fuerza de palos, los animales hambrientos acabaron con la creación de Leonardo. Años antes, en 1488, con ocasión de la boda de Gian Galeazzo con Isabel de Nápoles, Da Vinci ya había vestido a los pajes con disfraces de animales salvajes y pájaros, quienes sirvieron la comida "sobrevolando" a los invitados mediante un complejo sistema de cuerdas y poleas. Algunos de estos disfraces se conservan todavía en la colección Real de Windsor en Inglaterra.
Volviendo a la fiesta de "los tres días", Vatel había ideado como traca final, un banquete compuesto

solo por pescado y marisco; horas antes de que se celebrara la cena, debido a problemas de transporte, el pescado y los mariscos brillaban por su ausencia. Era la tarde del sábado 23 de abril de 1671, cuando Vatel, incapaz de asumir la desgracia que supondría para el príncipe Condé el no poder agasajar al rey con el banquete previsto, se dirigió a sus habitaciones y, apoyando su espada contra la pared, se arrojó sobre ella muriendo con el corazón atravesado.



Cerdo Colvert

La fama de Vatel era tan grande que Madame de Sévigné escribió el día 24 de Abril a su hija Madame de Grignan el siguiente texto:

« Mais voici ce que j’apprends en entrant ici, dont je ne puis me remettre, et qui fait que je ne sais plus ce que je vous mande: C’est qu’enfin Vatel, le grand Vatel, maître d’hôtel de Monsieur Fouquet, qui l’était présentement de Monsieur le Prince, s’est poignardé ».

La leyenda quiere que justo en el momento del suicidio de Vatel, los carros con el pescado hicieran su entrada en la cocina del palacio del

príncipe Condé. Otros dicen que cometió suicidio por amor; pero tenga razón quien la tenga, el legado gastronómico que nos dejó Vatel, en solo cuarenta años de vida, ha quedado escrito con letras de oro en la historia de la gastronomía mundial. Las rebuscadas y lujosas presentaciones de los platos, las decoraciones de las mesas y el esplendor de sus buffets, eran el marco adecuado para creaciones suyas como la “mantequilla Colbert”, el “Arroz Condé”, el “Lenguado Colbert” o la increíble nata montada con azúcar que hoy conocemos como “Crema Chantilly”.