

Ambassade de Llivia: una vejiga de buey con sorpresa

El cocinero Albert Boronat prepara en el restaurante Ambassade, en Llivia (Cerdanya), una singular e histórica receta de pollo que requiere de habilidad y experiencia



La vejiga de buey con el pollo en su interior. / Pau Arenós

Mélina Allair tiene que ser rápida y eficaz porque, pinchado el globo marmoleado, el interior se enfría y hay que trinchar y ordenar las piezas en una bandeja plateada junto a las hortalizas y mojar con la salsa Albufera.

Todo eso va a suceder en pocos minutos, ante la mirada expectante de los comensales, de todos aquellos que no han tenido el acierto de reservar previamente ese enigma que flota. Parece un huevo de dinosaurio, grácil y aéreo. La pared impermeable impide saber qué es el aerostático y qué lleva dentro.

Lo que esconde es un pollo, un 'volaille en vessie', arqueología que ya muy pocos veneran en Francia y que, por aquí, y de momento, solo Albert Boronat en el Ambassade de Llivia ofrece a los clientes que quieren conectar con lo nuevo que es, en verdad, lo viejo.

Porque ese ave metida en una vejiga de buey es un guiso antiguo, “de la edad media”, dice Albert, pero resulta tan sorprende, tan rompedor, tan visual que un chef desalmado lo podría colar con oportunismo creativo. Una anomalía en tiempos de tedio gastro.

La población de Llivia también es una rareza, una seta en territorio francés, con una carretera que la une con Puigcerdà, en los Pirineos, como si, momentáneamente, se suspendiera la realidad administrativa. Cuando había fronteras, cruzabas una pasarela imaginaria hasta una isla.

Comemos en la terraza del Ambassade a final de junio, el día antes de que el restaurante cumpla los ocho años. Una casona de piedra en la que los antiguos propietarios servían unos macarrones con fama.

Mélina, nacida en la Bretaña, y Albert, nacido en Tarragona, se enamoraron enseguida del lugar: visto por la mañana y firmado por la tarde. Con intensas carreras laborales en Francia con Alain Ducasse y Jean-André Charial y, finalmente, dueños de su vida, talento y decisiones.

“Promuevo la cocina francesa, que durante un tiempo se olvidó y denigró en España. Dicen que la he vuelto a poner de moda. No lo sé”, se plantea el chef transfronterizo. En todo caso, la Francia de la alta escuela, las de los hojaldres, la de Carême. Sí que es el impulsor de los 'pâté en croûte' y de los 'pithiviers', esas masas horneadas, catedrales del buen gusto que, en manos de chapuceros, son ruinas.

Pruebo por segunda vez su 'pâté en croûte', que quedó cuarto en el campeonato del mundo del 2018 (y que pronto venderá en superficies gurmets), y aprecio el tacto de las carnes y la estructura del marco; la resbaladiza intensidad de la 'tête de veau' de vaca pirenaica, con lengua y carrilleras, bocado mayúsculo, y salsa gribiche y los 'rossinyols' con jugo de carne y vino de hielo de la bodega local, Llivins.

Sin embargo, el plato del viaje es el 'poulet en vessie' (190 €), cuyo arte comenzó a practicar Albert al poco de abrir para entretenerse. Porque su apreciada cocina ha atravesado periodos de incomprensión y soledad. La receta es la de Paul Bocuse, que a su vez aprendió de Eugénie Brazier, que tuvo ¡seis estrellas Michelin!, que a su vez aprendió de Françoise Fillioux. Otra teoría cuenta que la fama se la dio Fernand Point, que a su vez la aprendió de la Mère Fillioux. En cualquier caso, hombres engarratados a mujeres.

Después de meter en la vejiga un pollo de las Landas de unos 1,200 gramos y con mantequilla de trufa bajo la piel, el nudo: “Es lo más importante”. Te la juegas con el nudo: el papillote, tan delicado, podría romperse: “La temperatura expande el vapor”.

En una olla abierta y amplia, una cocina a ciegas. “Es la experiencia la que me dice cuándo está”. No ve qué pasa dentro, pero lo sabe. Durante cuatro o cinco horas, va rociando la envoltura con caldo, que aunque no penetra, expande el perfume.

Mélina pincha la burbuja marfileña y libera un olor que motiva.

Separa los muslos de las pechugas, moja con la salsa blanquecina de vino de hielo, consomé, nata y fuagrás.

Plato de palideces hecho al vapor, perfecta cocción de las dos partes, más sonrosado el muslo, espectáculo en la mesa, esa 'grandeur' que nos hace pequeños.