

LAS PROVINCIAS

DIARIO DE MISTER COOKING

Un revuelto de espárragos que merece parar el tiempo

Leer a Michel Guérard o cocinar huevos con Schmidt, dos cosas que invitan a pensar que en la gastronomía hay que volver a las esencias y disfrutar del momento



Revuelto con espárragos y caviar.

Míster Cooking

Valencia

Viernes, 13 de febrero 2026, 00:56 | Actualizado 01:15h.

Ando leyendo un libro de cocina. Perdón, sobre la esencia de la cocina. Se titula, de hecho, *Memoria de la cocina francesa*. Es la última obra que publicó **Michel Guérard**, que está considerado uno de los padres de la Nouvelle Cuisine. En el propio prólogo del libro, nuestro ensalzado Ferran Adrià, lo define como «uno de los chef más relevantes de la historia de la restauración gastronómica». Junto a su esposa, ha sido ideólogo, además, de esa corriente de cocina saludable que ahora está marcando la pauta de gran parte de la alta gastronomía. Esa en la que, en los menús, las verduras han ganado la partida, las salsas se han hecho ligeras, las carnes son residuales y el pescado ha pasado a ser el plato fuerte.

En cualquier caso, el libro, que está estructurado a partir de una conversación del cocinero con el escritor y guionista **Benoît Peeters**, es todo un homenaje a la esencia de lo que es ser cocinero. Porque en el fondo, él mismo lo representa. Lo es, por ejemplo, cuando pone el foco en lo que debe ser lo principal a la hora de enfrentarse a una creación culinaria: el gusto. «Si siempre resulta agradable degustar primero un plato con la vista, la mera función contemplativa, así como el poder de seducción de las palabras con que se describe, no podrá sustituir a lo que es la esencia de la cocina y de la pastelería, es decir el GUSTO». O los gustos, como él mismo remarca, «en sus voluptuosas complejidades asociadas a las sensaciones olfativas y táctiles que trascienden».

Esa apreciación es sencillamente maravillosa. Porque en un tiempo en el que todo es veloz, en el que el consumo –también de la gastronomía– ha de ser casi a golpe de *tik tok*, el pararse y reflexionar sobre un plato, no por su apariencia sino por su gusto y lo que te transmite, es una vuelta necesaria a la realidad de los momentos. A las esencias. Esa que uno puede encontrar al volver a comer disfrutando de los platos, reflexionándolos, apreciándolos, estudiándolos... casi viviéndolos. Más allá de la imagen, de las palabras, del márketing, de la rapidez del momento... Más allá de que entres en un restaurante, como ocurre

ahora, y te adviertan de que en dos horas te has de marchar porque entrará otra mesa.

Leer a Michel Guérard, leer el libro publicado por **Planeta Gastro**, es volver a la raíz de la cocina. O quizá, volver a esa otra forma de entender la vida que es la que te hace parar el tiempo. Desechar los teléfonos móviles -como ya están haciendo algunos restaurantes- y centrarte en la mesa, en lo que va a pasar en ella, en el trabajo que esconde cada propuesta, en las historias que ellos esconden, en los detalles, en las pequeñas cosas...

El maestro francés define en la obra la profesión de chef como «un oficio cajón de sastre, en el que la técnica, curiosidad, brujería y poesía convivían en perfecta armonía». Y asegura que el cocinero requiere mano hábil, libre, traviesa, precisa... «como la del orfebre, un pintor, un pianista...» Me acordé de todo eso viendo a **Joaquín Schmidt**, ya al borde los setenta años, improvisar unos huevos revueltos, un mediodía, tras una conversación con él –de la que pronto te daré cuenta-. Unos huevos revueltos en los que estaba empaquetado todo lo que defiende Guérard. Desde esa cocina saludable hasta la magia, la brujería que tanto le inspiró ya de niño. Porque fue mágico, casi como pura alquimia, ver cómo Schmidt improvisaba ese plato en su propia cocina.



Joaquín Schmidt, cocinando el revuleto. LP

Unos espárragos, que se fue a comprar a un supermercado. Cortados y saneados con maestría. Salteados, de forma enérgica. Sobre ellos, seis huevos camperos. Unas vueltas sin más -aunque muy medidas- y aparentemente todo listo. Digo, aparentemente listo, porque luego salió el ingenio. Una cucharada de caviar, unas pimientas de Jamaica, una pizca de sal ahumada, unas nueces de macadamia machacadas y un hilillo de aceite de Lágrima de Viver.... Y el éxtasis.

Descorchó un vino tinto con potencia e historia. En mitad de su trepidante cocina, colocó un mantel y unas copas. Y más allá de la seductora presencia del emplatado, estalló el gusto. El complejo entramado de sabores improvisados, de texturas variadas, de toques divertidos, de melosidades y aromas tostados y salinos... Un carrusel del gusto que me llenó de emoción. Esa emoción de la que hablaba Michel Guérard.

Dice Adrià en el libro que Guérard era «exigente, porque en la alta cocina no hay otra opción, pero también alguien con gran corazón». Y es algo aplicable a Schmidt. Y posiblemente al propio Adrià. Diría más, a gran

parte de los cocineros que se entregan a su oficio. Porque, en realidad, quien cocina para otros sólo busca generarles felicidad. Y eso es un ejercicio de generosidad extraordinario. Una generosidad desbocada que uno se pueden encontrar, de pronto, en un simple e improvisado revuelto de espárragos verdes con caviar. Esos que merecieron mantel. Y tiempo. Tiempo para compartir y para, precisamente, pararlo. Tiempo para parar el tiempo. Y vivir.

Esto es el diario de Mister Cooking. Nos vemos entre mesas.

Si quieres seguir las entregas de 'Diario de Mr. Cooking', [suscríbete en este enlace](#) o en el apartado 'Newsletters' de la web de LAS PROVINCIAS.

🚩 Reporta un error

