

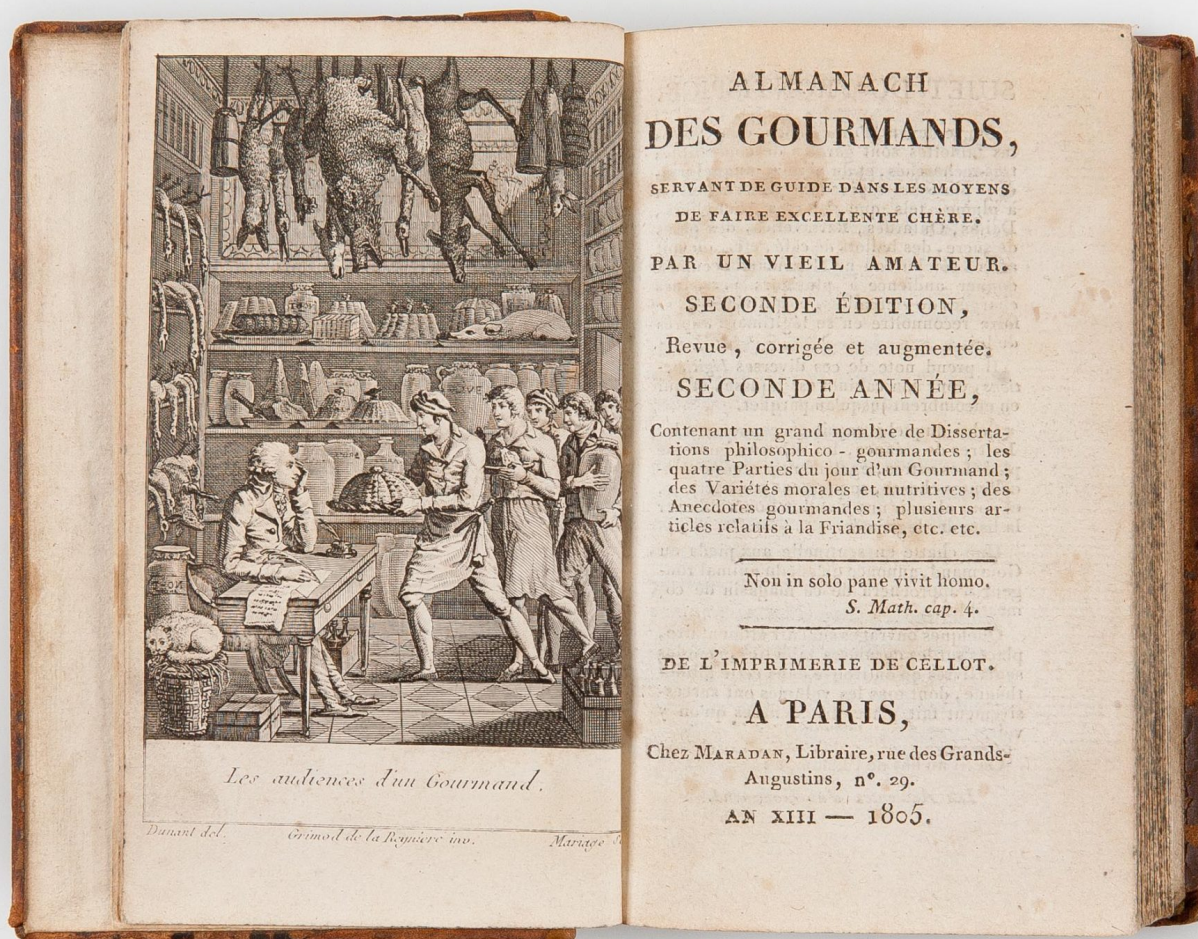
La evolución del crítico gastronómico

La evolución es parte de un todo, de una actitud humana o si se quiere, parte biológica y natural de las especies y de la geografía. La crítica gastronómica, práctica que se viene ejerciendo desde los tiempos de Napoleón Bonaparte, no está exenta a los cambios y evoluciones.

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, es a quien se le otorga el reconocimiento del primer crítico gastronómico. A pesar de haber realizado estudios de abogacía, dedicarse a la crítica teatral y al comercio, terminó dándole forma a lo que hoy conocemos como “Crítica Gastronómica”.

Nos ambientamos en la época de una Francia revolucionaria-imperial bajo el dominio del “le Petit Caporal”, (el pequeño cabo, tal como llamaban sus soldados a Napoleón). Pero esto no representaba un impedimento para disfrutar de grandes banquetes y de los mejores restaurantes. Grimod de La Reynière pronto se rodeó de un círculo de amigos con quienes compartía este gusto por el buen comer y el disfrute de las mejores mesas de París. La reputación de este grupo no tardó en llegar, recibiendo reconocimiento por sus gustos refinados y las acertadas opiniones de los mejores establecimientos y salones de París.

Este “Chevalier de la gastronomie” (Caballero de la Gastronomía) y sus amigos, crearon una publicación dedicada a la crítica de restaurantes y productos de calidad a la que llamaron “L’Almanach des gourmands” (El almanaque de los golosos) fue editada entre los años 1803 a 1812.



Los propietarios de restaurantes, productores de quesos, vinos y licores, se dieron cuenta de la influencia que tenían la edición sobre el público, así que comenzaron a ofrecerle sus productos para la crítica y mejorar sus ventas. Pero este precursor de la Crítica Gastronómica era un amargado excéntrico, creando sin querer, el "cliché" que hoy día viste a la mayoría de los críticos del mundo: aspereza, dureza, amargura, hasta en los dibujos animados el crítico es representado con esta imagen que dejó Grimod como herencia. Pero la opinión del crítico y su publicación a la final resultó más perjudicial que beneficiosa para muchos, y su "Almanaque de Golosos" llegó al fin de sus días.

Grimod de La Reynière dejó el camino abierto con su legado a la naciente profesión que hoy conocemos como "Crítica Gastronómica", además, se ha mantenido la ya conocida y concebida tirantes entre productores, restauración, cocineros

y críticos.

Hay quienes opinan que los críticos no deben saber cocinar, ya que su punto de vista no va dirigido a los chefs sino a los comensales, aquí ya hay otro aspecto de evolución, ¿deben seguir siendo los críticos neófitos del arte culinario? O por el contrario, crear un puente de mayor entendimiento y comprensión entre el chef o el dueño del restaurante y el crítico.

Si nos vamos a la gran máxima “El Cliente siempre tiene la razón”, el cocinero siempre va a llevar la de perder, porque el Crítico es un cliente y lo que el piense de su trabajo es lo que los demás comensales van a tomar en cuenta. Pero ¿Cómo se hace un crítico gastronómico? Pues a base de su experiencia degustando en los mejores restaurantes o lugares y recovecos culinarios del mundo y es justo en este punto donde se crea ese Nudo Gordiano entre cocinero y críticos, la parte empírica del crítico contra la profesionalidad del cocinero, dando paso a la rivalidad entre ambos extremos del buen comer. Hoy día se habla de la profesionalización del crítico, pero nos preguntamos ¿Cuáles serán las ventajas de crear esta profesión para los sectores de la restauración? ¿Evitar la crítica del aficionado? ¿Todo no empieza por ser aficionado y luego con la experiencia convertirse en experto?

Aunque hay muchos aspectos a tomar en cuenta dentro de este mundo de la opinión gastronómica, uno de los que más se debe cuidar para poder ejercerla con credibilidad, es la ética, porque la opinión bien planteada de un gastrónomo es algo que puede favorecer, tanto a cocineros, jefes de sala o al propietario del establecimiento, pero hay que tener en cuenta que hay un público en general a la espera de esa crítica, la cual, se convertirá en una guía de su próxima aventura gastronómica. Un crítico no debería corromperse con “favores” ni de restaurante ni de productores y mucho menos del mundo político que siempre quiere estar como los principales gourmets de las grandes ciudades. La honestidad de un crítico

debe reforzarse en la imparcialidad. Hoy día más que nunca debemos dar paso a la crítica gastronómica constructiva, aportando y buscando una mejoría en lo que a la gastronomía en general se refiere y dejar de lado el cliché de dureza y amargura que nos heredó Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, la misma que muchas veces termina destruyendo la labor y la apuesta de muchos hombres y mujeres que tienen el valor, de emprender cualquier tipo de aventura empresarial en la gastronomía.