

# Zoom

SENTARSE A LA MESA REAL. Con Luis XIV, la comida se transformó en una ceremonia suntuosa y exagerada. Para la boda de una de sus hijas, por ejemplo, se preparó una mesa para ¡160 comensales! En la imagen, lienzo *Luis XIV y Molière*. Al parecer, el rey lo invitó a desayunar con él para que dejaran de marginarlo en la Corte: nadie quería compartir mesa con Molière porque era actor.

## El rey glotón que cambió la gastronomía

DURANTE EL REINADO DE LUIS XIV, CAMBIÓ LA MANERA DE COCINAR Y FRANCIA EMPEZÓ A LIDERAR LA GASTRONOMÍA MUNDIAL. UN NUEVO LIBRO DESVELA POR QUÉ.

**U**

n desayuno ligero, una comida abundante y el *grand couvert*. Así llamaban al banquete que Luis XIV de Francia, el rey Sol, se despachaba a las 10 de la noche. Consistía en más de 20 platos: faisán, marisco, sopa y paté como entremeses; pasteles de pollo,

pavo, pato, jabalí, venado, tortuga con arroz y verduras y, por supuesto, los básicos, sardinas ostras y salmón. Durante el largo reinado –de 72 años– de este monarca glotón, Francia protagonizó importantes cambios gastronómicos y comenzó a

ganar fama de cocina exquisita, la mejor. El rey mandó construir en el palacio de Versalles un gran edificio cuadrado, el Grand Common, para alojar las cocinas: en 1712 trabajaban allí 324 personas. La comida importaba mucho. Nacieron nuevas mezclas como el *roux*, la

unión de harina y tocino derretido: la base de la salsa bechamel. Es curioso porque, según Francesca

Sgorbati Bosi, autora de *A la mesa con los reyes* (Gatopardo Ediciones), la idea la llevó a Francia desde España Ana de Austria, mujer de Luis XIII, madre de Luis XIV y heroína de *Los tres mosqueteros*. También esta reina española exportó la 'olla podrida' y el chocolate. La olla a presión, sin embargo, tiene un origen muy francés. La ideó el físico Denis Papin en 1679. «La presentó como una máquina

**LA IDEA DE UNIR HARINA Y TOCINO DERRETIDO (BASE DE LA BECHAMEL) LA LLEVÓ DESDE ESPAÑA ANA DE AUSTRIA, MADRE DE LUIS XIV**