



ALLÉGORIE

Por amor a Francia (y a las salsas)

Formado en Grenoble y con un recorrido de altos vuelos en grandes restaurantes franceses, el chef Romain Lascarides retoma el clasicismo de la cocina francesa de una forma muy contemporánea con las salsas como elemento esencial.

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

FOTOS ALLÉGORIE



El chef Lascarides



Asado de cerdo

Fue en la escuela hostelera Lesdiguière de Grenoble donde Lascarides se recibió como chef. A partir de ahí, su recorrido ha versado por restaurantes de 2 y 3 estrellas llegando finalmente a ser sous-chef senior de los triplemente estrellados "La Vague d'Or" de Arnaud Donckele, en Saint-Tropez, y el "1947" de Yannick Alleno, el célebre chef de las 13 estrellas Michelin, en Courchevel. Su decisión de dar otra imagen de la cocina francesa fuera de su país le trajo a Madrid, después de una etapa de dos años en Sidney; siempre ha querido huir de los tópicos más recurrentes de la gastronomía gala.

Pureza gala en Chamberí

Allégorie, ubicado en la madrileña calle de Bretón de los Herreros y propiedad de Pierre Couturier, es su casa actual, esa en la que despliega todas sus dotes a partir de una materia prima excelsa sobre la que imparte la sapiencia de las técnicas francesas otorgando de una personalidad clásica pero cosmopolita a todos sus resultados. Esto ha hecho que el restaurante encuentre un punto diferencial de gran voltaje respecto a su competencia, y por lo tanto haya llegado al corazón (y al paladar) de la comunidad francesa en Madrid. Las verduras pro-

vienen todas de campos de unos amigos en Aranjuez, peces y carnes son españoles, los patos galos para el foie gras casero -que se sirve con chutney de chalotas y escamas de sal- son criados en un pueblo de Palencia en Castilla, y cómo no, el pollo, quizás el plato más demandado, viene de Las Landas, en Francia, que se prepara a baja temperatura y se sirve con castañas braseadas, acelga y pesto de albahaca. Para este chef salsas y cocina francesa son dos conceptos indivisibles, el sentido de toda su trayectoria está dado por ellas.

Menús que saben seducir

Tanto el bar como el restaurante tienen su propia carta, además, entre semana de martes a viernes existe un menú de mediodía, y uno para la cena de martes a jueves. Los vinos, todos por botellas, algunos por copas, son esencialmente españoles y franceses, elegidos para que el comensal pueda acceder tanto a una oferta española clásica, como a elaboraciones nacionales más originales, incluyendo vinos naturales; y a producciones francesas más difíciles de encontrar. Por supuesto, no faltan los vinos efervescentes, bien sean del Penedés y de la Champagne. Un total de 70 referencias permite a todo comensal encontrar el maridaje que le conviene, mientras degusta sus platos.

Un Maestro Pastelero en cocina

La repostería francesa está aquí magníficamente representada. El lugar cuenta con un pastelero propio que consigue la excelencia en cada creación, siendo su mejor baza el éclair de pistacho, vainilla y frambuesa. Otro representante de la sabiduría dulce de los franceses es su Delicadeza de Chocolate, sencillamente irresistible.

www.restaurantellegorie.com



Pollo de las Landas Marie Hot



Dorada a baja temperatura



Tartaleta de pera



Delicadeza de chocolate