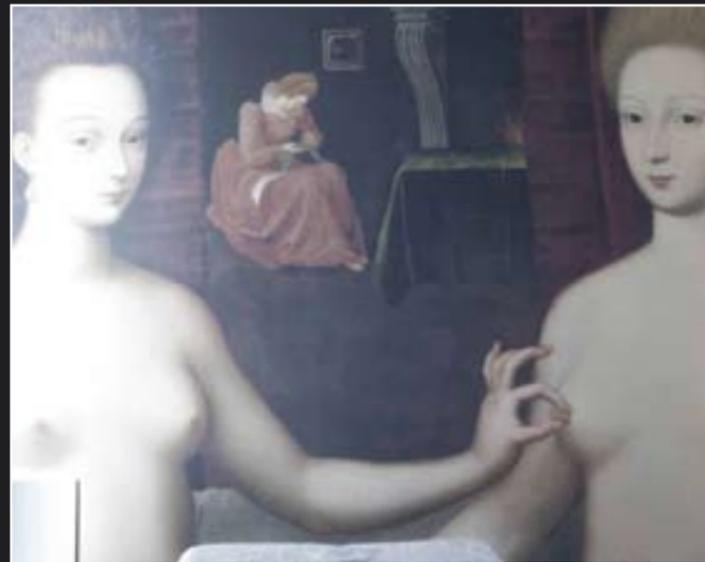


UN BUEN BURDEOS



Es probable que el quince por ciento de clientela china que se aloja en el Hôtel Particulier de Burdeos evite la Suite Ravel. Se trata de una habitación amplia y hermosa, que formó parte de los apartamentos privados del Cardenal Donnet, ¡pero no se ajusta a las normas del Feng Shui! Y es que, como marcan las últimas tendencias en diseño de interiores, el baño se halla detrás de la cabecera de la cama. También se estilan las bañeras colocadas como un mueble exquisito en medio de la habitación, -en la mía propia, en el Boutique Hôtel-, porque la combinación de modernidad y tradición distinguen a Burdeos, así como su aire distinguido y popular. “Les he traído una cazuela bien podrida para que vean lo mucho que trabajamos aquí”, anuncia el dueño de ‘Le Petit Commerce’ entre las voces de los comensales que llenan el establecimiento. Lo dice con sorna porque a nuestra mesa se sienta Jean Pierre Xiradakis, rey de un emporio de la restauración en la Rue de la Porte de la Monnaie, barrio de Saint-Michel, sin duda su mentor. Con cuatro restaurantes, bar, *chambre d’hôtes* y otros proyectos en mente para la rebautizada ‘Rue Gourmande’, Jean Pierre Xiradakis es una institución en la ciudad.



En 1978 abrió *La Tupiña*, un restaurante de cocina regional del *sud-ouest* en una calle de edificios desconchados de un barrio marginal; hoy lugar donde come todo primer ministro o Presidente de la República a su paso por Burdeos. ¡Esta es una cosmopolita ciudad de emprendedores negociantes! El gran río barroso de medio kilómetro de ancho se curva en un meandro entre el Quai de Bacalan y el Puente de Piedra dando lugar a ese sobrenombre mágico, enraizado en la epopeya comercial de la ciudad: el Puerto de la Luna. Esa es la Burdeos que yo siempre imaginé, grande y señorial, importante en el tiempo y atlántica. La ciudad barroca de piedra blanca que deslumbra bajo el sol, el agua que corre ligera y encrespada al mar, cruzada por las gaviotas... Una ciudad, por decirlo así, con buena estrella.

Leonor de Aquitania se casó dos veces en Burdeos; la primera con el rey de Francia y la segunda con el que al cabo de poco sería Rey de Inglaterra. Cuando esto sucedió, o sea, cuando Enrique Plantagenet se convirtió en Enrique II, sus dominios en suelo francés eran más extensos que los del propio Rey de Francia, y eso dio lugar a la Guerra de los Cien Años, ciento dieciséis para ser exactos. La última batalla se dirimió cerca de aquí, en Castillon. Y es que los bordeleses se sentían, aunque hoy nos parezca insólito, ingleses. No fue hasta el reinado del Rey Sol, resarcidos en

sus prerrogativas, cuando se sintieron franceses. En todo caso, aquel matrimonio abrió las puertas de Inglaterra al vino de Burdeos, y así se inició una auténtica Edad de Oro para la burguesía local que se continuaría a lo largo de los siglos XVI y XVII hasta llegar a su esplendor en el XVIII, con el comercio de las colonias. “En vísperas de la Revolución, Burdeos era una ciudad cosmopolita donde vivían proscritos protestantes y judíos, anglo-irlandeses, comerciantes flamencos, alemanes y holandeses y algunos burgueses de raíces locales”, escribe Jean-Paul Avisseau, archivista municipal. “Lo que no era, era una ciudad de marinos. Aquí sólo se cargaba y se descargaba. La prosperidad era tal que no había por qué lanzarse a los mares”. Se vivía muy bien y se bebía divinamente en esos *hôtels particuliers* de los comerciantes y armadores bordeleses del siglo XVIII. Tanto que un invitado, al cabo de una cena en un salón particular, critica el exceso de quilates de los diamantes de las damas y el ridículo estirado porte de los caballeros. “Ya decía Rousseau” -concluye- “que el lujo destruye la hospitalidad”... Los ricos palacetes se amueblaban con los llamados *meubles de port*: armarios con decoración de flores, cómodas barrigudas de patas en voluta, bandejas con caballete para servir el cacao y el café, las nuevas bebidas a la moda. Muebles elaborados en caoba maciza, llegada directamente



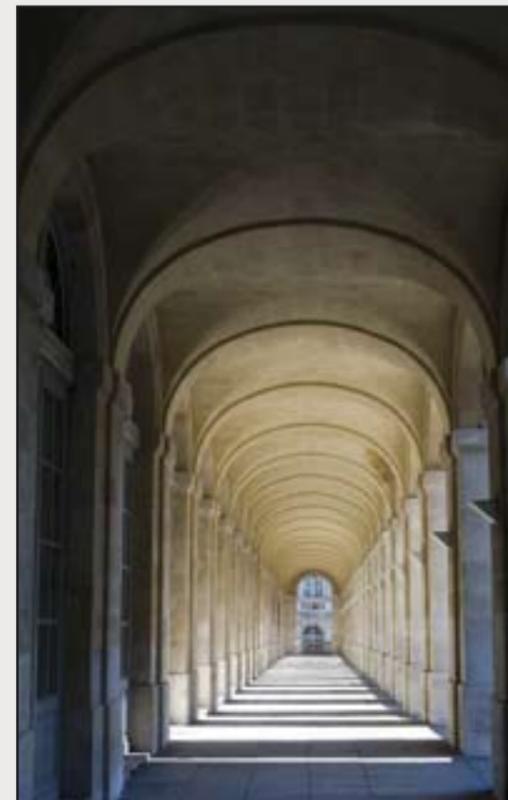


de las Antillas a la sonriente Burdeos. En alguna cocina incluso se entrenaba a esclavos negros en el arte de los fogones, aunque aquí la trata de esclavos fue más limitada que en la norteña Nantes, sólo fuera por la riqueza de su *arrière pays* y el negocio del vino con el norte de Europa. Y entre otras muchas sutilezas del arte de vivir bordelés de antes de la Revolución se cuenta una renovada afición por las ostras que amenazó con despoblar el Bassin d'Arcachon (en 1750 el Parlamento dicta la suspensión de la pesca de ostras por el período de tres años, que no bastaron...) Tampoco hay que olvidar que estamos en la patria chica de señores de estricta inteligencia, como Montaigne o Montesquieu, que insuflaron contención y nuevas ideas entre sus hombres de letras. La cuestión es que los prósperos comerciantes del Puerto de la Luna saludaron la caída de la monarquía el año 89, subieron al patíbulo el 10 de Brumario, celebraron la llegada de Napoleón Bonaparte... y aplaudieron con alivio la Restauración de Napoleón III. Y siguieron haciendo negocios. "Me gustan los habitantes de Burdeos y su vida epicúrea, a mil leguas de la solapada y ambiciosa hipocresía de París", escribía Stendhal



a su paso por la ciudad. “El buen sentido bordelés es verdaderamente admirable, sólo se apasiona por lo que le puede proporcionar una vida gozosa”, se admira... Pero volvamos a la realidad del siglo XXI. Las columnas rostrales de la plaza de Quinconces marcan la inflexión entre la ciudad burguesa y la nueva zona de los Quais, adonde se han trasladado buena parte de la cultura, el diseño, la moda y el ocio bordeleses. Un nuevo urbanismo ha conmovido los cimientos de la ciudad: hoy la recorre el tranvía, que además une las dos orillas del Garona a través del Puente de Piedra; se ha despejado un paseo de cuatro kilómetros y medio todo a lo largo de la orilla izquierda; el ‘Triángulo de Oro’, delimitado por la Cours Clemenceau, la Cours de l’Intendance y las Allées de Tourny, luce como nunca en su papel de escaparate del lujo bordelés. Una ciudad amable y hermosa, declarada Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco en 2007 y... tan pequeña: Burdeos cuenta con doscientos treinta mil habitantes. Si desde aquí el Garona corriera directo al mar llegaría al Bassin d’Arcachon, apenas a media hora de Burdeos. Una cercanía muy interesante para quien desee propinarse un festín de ostras recién sacadas del mar: estamos en marzo, con la erre en medio y las ostras en todo su esplendor. El Atlántico, que se agita al fondo, también proporciona buen pescado y excelente marisco, como ese bo-

gavante azul que hace las delicias de la carta del Pressoir d’Argent, el renovado restaurante del Grand Hôtel de Bordeaux. Protagonista en el comedor es el propio Pressoir d’Argent diseñado por Christoffe, una prensa de plata para sacar el jugo de las patas del bogavante con el que se condimenta la salsa bearnesa. Un plato que sirve sin mayor problema con un vino tinto, al igual que las ostras, o el pescado. “Es algo muy precursor”, apunta el Chef Sommelier. “En algunos casos las ideas preconcebidas pueden ser verdad, pero generalmente sólo depende de la calidad del vino y de la añada. Basta encontrar un vino que case bien sobre las distintas intensidades, las distintas notas”. Y añade: “aunque el vino blanco se ha servido en la mesa de los reyes de Francia, el vino tinto siempre ha tenido una nota superior”... Pero ya se va haciendo tarde y mejor será salir a dar una vuelta por el Burdeos *la nuit*. La gran lámina de agua donde se refleja en azul el Palacio de la Bolsa, las luces rojas o doradas que iluminan ese o aquel monumento de la ciudad la hacen especialmente atractiva de noche. Cuando cierran los comercios de la concurrida calle de Sainte Catherine, el público se patea las viejas calles del barrio de Saint Pierre, camino del restaurante, lo mismo que en el Quartier des Chartrons, o en el barrio de Saint Michel. Burdeos muestra, nuevamente, su talante más amable.



DIRECCIONES ETIQUETA NEGRA

DÓNDE DORMIR

L'Hôtel Particulier - Junto a la catedral de Saint-André, en un edificio de finales del XIX, este pequeño, discreto, exquisito hotel de familia combina la armonía clásica con una estética decididamente moderna. 44 rue Vital Carles, Burdeos
Tel : +33(0)5 57 88 28 80
www.lhotel-particulier.com

Le Boutique Hôte- Escondido en el centro del ensanche dieciochesco de Burdeos, un oasis de calma y buen gusto con tecnología high tech. Un buen punto de partida para visitar los *chateaux* vinícolas de la región. 3 Rue Lafaurie de Monbadon, Burdeos
Tel : +33(0)5 56 48 80 40
www.leboutiquehotelbordeaux.com

Grand Hotel de Bordeaux- Es, realmente, el gran hotel de la ciudad, frente al Grand Théâtre. Recientemente renovado, ofrece una rica y posmoderna interpretación del lujo, con magnífico spa y una terraza que domina la ciudad desde su corazón mismo.

2-5 place de la Comedie, Burdeos
Tel.+33(0)5 57 30 44 44
www.ghbordeaux.com

Hôtel Seeko'o-Este vanguardista hotel de diseño cuyo nombre significa *iceberg* en idioma *inuit* domina el panorama de los Quais, lo más *hot* de Burdeos, con su sorprendente fachada blanca.

54, quai de Bacalan, Burdeos
T. +33(0)5 56 39 07 07
www.seekoo-hotel.com

La Maison Fredon ocupa uno de los hermosos edificios dieciochescos del barrio de Saint Michel. Sus cinco habitaciones combinan la arquitectura de una casa burguesa bordelesa y el diseño de firma contemporáneo. Muy especial.

6, rue Porte de la Monnaie, Burdeos
Tel. +33 (0)5 56 91 56 37
www.latupina.com/pages/maison-fredon.php

DÓNDE COMER

Le Pressoir d'Argent- En el interior del Grand Hotel de Bordeaux, el restaurante lleva el nombre de la prensa para patas de bogavante con la que se elabora la salsa para su fabuloso *Homard à la presse*. La labor

del chef Pascal Nibaudeau ha sido reconocida con una estrella Michelin en 2011.

5 Cours de l'Intendance
Tel. +33 (0)5 57 30 43 04
www.lepressoirdargent.com

La Tupina- Dedicado a las contundentes especialidades del Sud-Ouest y buque insignia de Jean Pierre Xiradakis, cuenta con ingredientes de muy buena calidad. Verdadera institución bordelesa, es el lugar que visita todo presidente o primer ministro a su paso por la ciudad.

6, rue Porte de la Monnaie
Tel. +33 (0)5 56 91 56 37
www.latupina.com

Kuzina, el más joven restaurante del emporio de Jean Pierre Xiradakis, inspirado en la cocina griega, ofrece una estupenda y refrescante selección de pescados y verduras.

22, rue Porte de la Monnaie
Tel : +33 (0)5 56 74 32 92

www.latupina.com/pages/kuzina.php

Le Petit Commerce- Estupendas tapas, mariscos y pescados guisados, frescos o a la plancha en un ambiente muy animado y distendido. A destacar en el concurrido barrio de Saint Pierre. 22, rue Parlement St Pierre
Tel. +33 (0)5 56 79 76 58
www.le-petit-commerce.com

Marché des Capucins- Un buen lugar para degustar unas ostras con un vaso de vino en el ambiente del más famoso mercado de Burdeos. Mejor los sábados por la mañana.
www.marchedescapucins.com

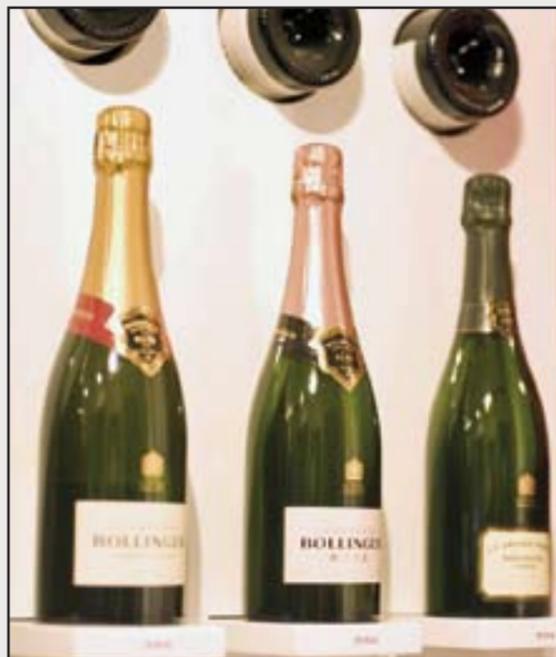
Chateau Cordeilland Bages- Regentado por Thierry Marx, ahora lejos de los fogones, que sigue sobrevolando las cocinas de su restaurante en su estrellato de Chateau Cordeilland-Bages, en medio de los viñedos junto a Pauillac. Perteneciente a las siempre venerada cadena Relaix & Chateau.

www.cordeillanbages.com

Chateau du Prince Noir- Jean Marie Amat, el maestro silencioso que acaba de abrir su Amat en Lormont, orilla derecha del Garona frente a Burdeos. Un lugar al que hay que llegar con un buen GPS, más merece la pena el viaje (menú de mediodía 30 euros).

www.jm-amat.com
Shopping Gourmand

L'Intendant- Consagrado al vino de Burdeos, su interior es una original torre circular de 12 metros de altura que alberga varios miles de botellas.



2 allées de Tourny, Burdeos
contact@chateaubordeaux.com

Vins et plus- Pequeño y muy bien habilitado local que reúne una selección muy escogida de vinos y champán.

10 Place des Grands Hommes, Burdeos
www.vinsetplus.fr

Cousin et Cie- Ofrece, para fieles y turistas, una selección de vinos elegida con independencia de elección, e interés por las innovaciones... a los mejores precios posibles. Place du Parlement, Burdeos
www.cousin.fr

Fromagerie Jean D'Alos- Exquisiteces en todas las modalidades de quesos, un *must* de la ciudad. 4, rue Montesquieu, Burdeos
www.jeandalos.com

Baillardran- El canelé de Bordeaux interpretado por la cuarta generación de pasteleros bordeleses, con tienda en la Galerie des Grands Hommes y en el número 55 del Cours de l'Intendance
www.baillardran.com

Caviar de France- A una treintena de kilómetros, en la entrada del Bassin d'Arcachon, esta granja de caviar abierta en 1993 ofrece sus tres excelentes calidades: Ebène, Diva y Bassin.

Route de la Cassadotte, Biganos
www.caviardefrance.com

La Fabrique Pains et Bricoles
47, rue Pas Saint Georges, Burdeos

CURIOSIDADES

Moverse en tranvía. Vemos la ciudad en un paseo. Para evitar los carísimos aparcamientos del centro, sugerimos recorrer la ciudad de forma diferente: un tranvía de última generación ha sustituido a buena parte del tráfico urbano y que circula silencioso desde su estación central, a dos pasos de la Ópera (Grand Théâtre) en un impresionante trazado radial. www.cyberbordeaux.com/espagnol/transporte/tram.php

In vino veritas. Si el prestigio internacional de la ciudad nace del vino, en torno a la bebida se mueven muchas de las ofertas singulares de la ciudad, y con la más variada oferta. La zona centro, entre el Ayuntamiento y la Explanada des Quinconces acoge una impresionante variedad de espacios y posibilidades para elegir. Todo se puede probar. Incluso vinos que no están al alcance de los más.

Desde los Premier Grand Cru de lujo, por copas que van desde un euro del blanco Chateau Floridienne a los treinta euros por la prueba mínima de 25 ml. de un Chateau Latour 2004. El local es la Wine Gallery /Maxbordeaux de un arriesgado inversor-importador noruego con negocios internacionales, y vale la pena la visita. A 200 m. de la Librería Mollat.
www.maxbordeaux.com

Saborear la lectura: Mollat, el paraíso de los libros. La mayor librería independiente de Francia, seguramente. Más de 50 empleados que saben lo que tienen entre manos en la planta baja de una manzana justo en la calle que lleva desde la comercial L'Intendant hasta la Catedral. Música exquisita de las grandes editoras musicales europeas e internacionales. Decente sección de libros en inglés, todo lo que recuerde a francés incluyendo literatura africana y asiática de sus ex colonias, magnífica de comic-manga y sorprendente de arte. El gran departamento de libros de vinos tiene rarezas internacionales. Necesita tiempo para disfrutarla plenamente. ¿Un pero? Aún no tiene café.
www.mollat.com

15 Rue Vital Carles 33080 Bordeaux
Tel. +33 (0)5 56 56 40 40

INFORMACIÓN

En Burdeos:

Comité Regional de Tourisme de l'Aquitaine

23, parvis des Chartrons - Cité mondiale - Burdeos
Tel. +33 (0)5 56 01 70 00
www.tourisme@tourisme-aquitaine.fr
www.tourisme-aquitaine.fr

Oficina de Turismo de Burdeos

12 cours du XXX Juillet
www.bordeaux-tourisme.com

Maryse Gravouil: Personal driver. Una excelente chófer para circular por Burdeos o realizar excursiones por la región.
www.bordeaux-excursions.com

CONTACTO
www.franceguide.com