



El hotel boutique Casa9 funciona desde hace dos años a las afueras de Thuir, en una masía construida en parte durante el siglo XI y el resto en el siglo XV. Para muchos, Thuir es la puerta de entrada para un viaje por el sur de Francia.



Foie gras con cerezas agridulce.

Descanso en Thuir

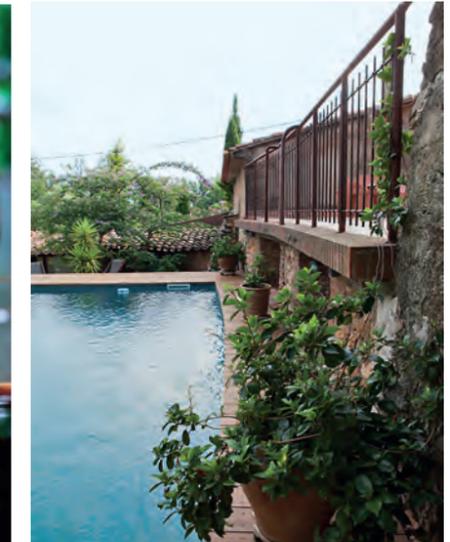
Al sur de Francia, casi al límite con España, se encuentra Thuir, un pequeño pueblo construido en piedra en la mitad de un oasis verde que tiene 300 días de sol al año. Por eso, y por su aplaudida gastronomía —marcada por los sabores mediterráneos—, se ha convertido en el nuevo destino de viajeros europeos que buscan el lujo en el descanso y la desconexión.

Por Centro de Cocina de Revista Paula / Producción: Paula Minte / Fotografía: Carolina Vargas / Periodista: Pilar Navarrete
Recetas: Guillaume Franco, restorán Arbequina, Thuir



"La idea es que acá los viajeros se sientan como alojando en la casa de unos amigos", dicen la francesa Eve Toubert y el chileno Juan Cristóbal del Pedregal, dueños del hotel boutique Casa9.

Faltan pocos días para que llegue la primavera en Francia y esta mañana de sábado, en Thuir, un pequeño pueblo ubicado en Languedoc-Roussillon, la sureña región francesa que limita con España, el viento sopla fuerte. Hace resonar las copas de los árboles que rodean Casa9, el hotel boutique de solo nueve habitaciones que desde hace dos años funciona a las afueras del pueblo, en una masía –o casa de campo– construida en parte durante el siglo XI y el resto en el siglo XV. En la cocina ubicada en su interior –un pequeño pero moderno salón, decorado con lámparas de lágrimas– uno de sus dueños, el chileno Juan Cristóbal del Pedregal, prepara omelettes para tres comensales que, un poco más allá, conversan relajadamente a la espera del desayuno. “¿Qué tipo de viajeros vienen para acá?”, reflexiona del Pedregal mientras revuelve su café. “Aquí viene gente que quiere tranquilidad, que busca un cierto tipo de lujo, pero no el del hiper hotel, sino el lujo de la tranquilidad y de la hospitalidad”, comenta con su español algo afrancesado, producto de los años que lleva en la zona, donde llegó en 2009 como gerente comercial de una empresa chilena que organiza expediciones en la Antártica, luego de trabajar por años en hoteles de lujo. Entonces se emparejó con su actual mujer, la francesa Eve Toubert, y junto a ella en junio de 2012 echaron a andar el proyecto hotelero cuya apuesta es que los viajeros disfruten de un servicio ultra personalizado,



como si estuvieran alojando en la casa de unos amigos.

“Este es un lugar ideal para quienes les gusta el turismo *self drive*: viajar sin guías, sino que arrendando un auto o incluso bicicletas para salir a explorar”, asegura. Porque, tal como lo reseñan varias guías turísticas, Thuir resulta una puerta de entrada para quienes buscan recorrer una zona todavía poco explorada en Francia. “Acá la gente viene a descubrir el vino y la gastronomía, que está marcada por el mar Mediterráneo, donde la estrella son los pescados y mariscos”, comenta el chileno. Así, quienes se dejan caer en Casa9 arman recorridos que, además de paseos por la montaña, las aldeas medievales o tardes de playa, muchas veces incluyen el extremo norte de España, que está a solo 45 minutos. “Thuir es un destino por el que la gente ha comenzado a apostar porque, como estás en la mitad del campo, tienes descanso, una gastronomía única y puedes acceder a lugares que de otra manera nunca vas a conocer”, dice. www.casa9hotel.fr





En Thuir muchos apuestan a que el chef Guillaume Franco, del restorán Arbequina, obtendrá muy pronto su primera estrella Michelin.

Comer en el Arbequina

“En Francia un restorán puede tener la mejor comida del mundo pero si no tiene estrella Michelin, para la gente ya no es tan bueno”, dice medio en broma, medio en serio Juan Cristóbal del Pedregal, el dueño del hotel Casa 9, quien suele enviar a sus huéspedes a comer al restorán Arbequina, en el pueblo de Thuir, para probar lo mejor de la gastronomía de la zona. Sus dueños son los Franco, una familia de lugareños compuesta por un matrimonio de jubilados quienes, luego de dejar de trabajar, decidieron construir una enorme huerta en el jardín de su casa, donde tienen más de 40 variedades de tomates –fuera de los clásicos pomodoro y cherry, hay amarillos, verdes y otros negros–, más de diez tipos de albahaca –algunas con un dejo a anís–, entre otras hortalizas a las que Guillaume, su hijo chef, les saca partido en la cocina de Arbequina. Pero al cocinero de 33 años, la apuesta que se posa sobre sus hombros –eso de que será el primero del pueblo en obtener la ansiada estrella que otorga la guía San Pellegrino–, parece no perturbarle: los meseros del restorán dicen que siempre ha sido así: callado, silencioso, de muy bajo perfil y sobre todo tímido. Y que la cocina es el lugar donde mejor se siente. Con o sin estrella, su familia, en tanto, no pierde el tiempo. Sus padres mantienen un pequeño café en Castelnou, una pequeña villa medieval ubicada a 5 km de Thuir (ver recuadro), donde testean las hortalizas que cosechan de la huerta, experimentando nuevas preparaciones que, de ser exitosas, luego Guillaume suele incorporar a la carta de Arbequina. El próximo sueño, comentan, es convertir la masía donde viven en un hotel, como los que comienzan a propagarse en la zona. Mientras todo eso sucede, Arbequina sigue llenando sus mesas, de miércoles a domingo, al almuerzo y la cena, por lo que vale la pena reservar con anticipación. **21 rue de la République, 66300 Thuir. Fono +33 4 68 34 46 64.**



Pasta con tinta de calamar con mariscos y perejil (para 4 personas)

1/2 taza de hojas de perejil
1 diente de ajo pelado
Sal y pimienta
400 g de almejas pequeñas
400 g de calamares limpios (solo el cuerpo sin tentáculos) y en trozos
250 ml de crema
500 g de spaghetti de tinta de calamar, cocidos al dente
8 camarones o langostinos, pelados y salteados
Láminas finas de queso parmesano para decorar

1. En la procesadora colocar el perejil y ajo; procesar hasta picar fino y sazonar con sal y pimienta.
2. En un olla colocar las almejas, calamares, crema y mezcla de perejil; llevar a ebullición. Incorporar la pasta y camarones salteados; revolver. Corregir la sazón y servir de inmediato decorado con queso parmesano.





“Thuir es un destino por el que la gente ha comenzado a apostar porque, como estás en la mitad del campo, tienes descanso, una gastronomía única y puedes acceder a lugares que de otra manera nunca vas a conocer”, dice Juan Cristóbal del Pedregal.

Los padres y la hermana del chef Guillaume Franco son socios en el proyecto del restorán Arbequina. En la foto (arriba) aparecen en su casa, donde tienen una enorme huerta con más de 40 variedades de tomates y hortalizas que surten al restorán estrella de Thuir.



Spaghetts de zapallo italianos con salmón

(para 4 personas)

4 filetes (200 g c/u) de salmón	1 diente de ajo pelado
5 cucharadas de aceite de oliva	200 ml de crema
Sal y pimienta	200 ml de leche
4 zapallos italianos	1 cebolla picada fina
2 tazas de hojas de albahaca fresca	

1. Precalentar el horno a temperatura media. En una fuente para horno colocar el salmón, rociar encima 3 cucharadas de aceite y sazonar con sal y pimienta. Cubrir la fuente con papel aluminio y hornear 8-10 minutos. Retirar del horno y dejar reposar 5 minutos.
2. Mientras tanto, con una mandolina cortar los zapallos italianos en tiras largas tipo spaghetts y reservar.
3. En la licuadora vertical o minipimer colocar la albahaca y el ajo, licuar hasta formar un pasta homogénea.
4. En una olla pequeña verter la crema y leche, llevar a ebullición; añadir la mezcla de albahaca y cocinar hasta espesar ligeramente. Retirar del fuego y reservar al calor.
5. En un sartén calentar el resto del aceite a fuego medio, agregar la cebolla y cocinar hasta que esté transparente. Incorporar los spaghetts de zapallos italianos reservados y cocinar 2 minutos.
6. En platos individuales distribuir los spaghetts, verter la crema de albahaca y encima un trozo de salmón. Servir de inmediato.



Foie gras con cerezas agridulce

(para 4-6 personas)

1 lóbulo de foie gras limpio y sin grasa
Sal y pimienta
750 g de azúcar
500 ml de vinagre de sidra
3 anís estrella
2 palos de canela
Granos de pimienta de Sichuan
1 vaina de vainilla en mitades a lo largo y raspadas las semillas
500 g de cerezas o guindas sin carozos
8 tostadas de baguette para acompañar
Hojas verdes y flores para decorar

1. En un trozo de papel plástico colocar el foie gras y sazonar con sal y pimienta, enrollar herméticamente. En una olla con agua hirviendo cocinar el foie gras 15 minutos. Con una espumadera retirar de la olla y transferir a un bol con agua con hielo, dejar enfriar. Estilar y refrigerar 2 días.
2. En una olla colocar el azúcar, vinagre y especias, llevar a ebullición. Luego añadir las cerezas y cocinar a fuego medio, 5 minutos. Reservar.
3. Al momento de servir cortar el foie gras en tajadas. Servir acompañado de las cerezas agridulces reservadas en pocillos aparte, tostadas y decorar con hojas y flores.



Tradición quesera

Raphaël Guillot es el dueño de La Voie Lactée (La Vía láctea), una pequeña tienda que ofrece más de 100 tipos de quesos artesanales –de vaca, oveja, cabra– producidos por agricultores locales, además de otros que trae de diversos rincones de Francia. Algunos tienen 36 meses de maduración y se pueden probar en la terraza del local, con una copa de vino. 5 rue Gabriel Péri.



La cava imperdible

Aunque algunos piensan que es una cerveza porque asocian su nombre a una “birra”, lo cierto es que en Thuir no hay persona que no hable del Byrrh, un aperitivo francés creado en el pueblo en 1866 por dos hermanos que buscaban hacerse ricos a partir del auge vitivinícola. Lo lograron con una fórmula a base de vino rojo, aguardiente y cortezas de quinina que resultó en el byrrh, por años el aperitivo estrella francés. En 1977 la gigante francesa Pernod Ricard compró la marca y le dieron un nuevo auge potenciando, además, las visitas turísticas a su cava, que tiene la cuba de roble más grande del mundo, donde se almacenan 1 millón 200 mil litros del brebaje. Ronda Violet BP 25, 66300 Thuir. www.caves-byrrh.fr



Cerca de Thuir, Castelnou es considerada una de las villas medievales más lindas de Francia. Se puede visitar en una tarde.

Un paseo intramuros

Muchos dicen que Castelnou, ubicado a 5 kilómetros de Thuir, es uno de los pueblos medievales más bellos que esconde Francia. Situado en las alturas de un monte que está coronado por un castillo del siglo X—desde el cual se pueden sacar privilegiadas fotos panorámicas de los alrededores—, sus callejones, formados por enormes murallones de piedra, están repletos de tiendas y pequeños restaurantes. En Thuir lo recomiendan como un paseo para el cual basta destinar media tarde. ✱

