

RESTAURANT



Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato

Resumen

La expansión y la influencia de la cocina francesa, en el siglo XIX en México, está relacionada con la difusión global de las ideas de la ilustración, los intercambios comerciales y la migración francesa. Las élites burguesas del periodo del Porfiriato, que correspondió a la *Belle Époque*, vivieron una importante y marcada influencia de la cultura francesa, mucho tuvo que ver que ésta fue la primera cultura occidental en establecer reglas de aplicación universal en gastronomía, compilar recetarios que recogían la sabiduría de cocineros muy diversos, de importar productos y expertos en su manipulación y proveerse de elaboraciones muy evolucionadas. La magnitud de la presencia francesa en México puede observarse en los menús de los banquetes, cafés, tóvols, restaurantes y pastelerías.

La cocina francesa y la modernidad

Durante el Porfiriato la modernidad se reveló como una determinada forma de conciencia temporal, en la que se recogieron las experiencias del progreso, la aceleración, la simultaneidad cronológica de lo asimilado, la diferencia entre espacio de experiencia y horizonte de expectativa. Éste lo encontró la sociedad porfiriana en Francia, que desde la época de la Ilustración se había convertido en

el modelo político, social y cultural de la Europa occidental. Las élites mexicanas adoptaron el "afrancesamiento" para alcanzar lo que llamaron civilización, y su presencia sirvió de guía para la vía del progreso, como puede observarse, entre otras formas culturales, en la cocina.

En la transferencia de representaciones, saberes o de tecnología culinaria, los inmigrantes franceses jugaron un papel importante, con la innovación de

Raquel Ofelia Barceló Quintal

Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades.

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

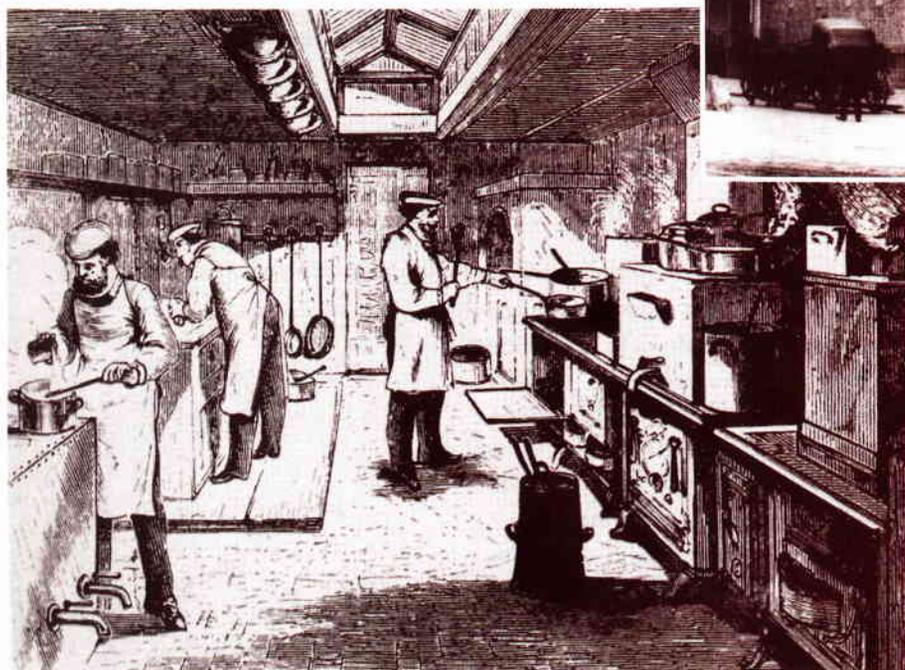


Imagen 1 Durante la *Belle Époque* las cocinas de los restaurantes de hoteles contaban con modernas cocinas.

Imagen 2 Fachada del *Tivoli del Eliseo* de Agustín Delaballe, ubicado cerca del Puente de Alvarado.



las técnicas y concepción moderna de la cocina como arte, al grado de que en las últimas décadas del Porfiriato los *chefs de cuisine* eran demandados en los principales restaurantes de México. De París llegaron varios cocineros para dirigir las cocinas de los restaurantes, la mayoría de ellos formaban parte de los hoteles, cuya clientela y los viajeros extranjeros preferían un platillo francés a uno mexicano; aunado al afrancesamiento de las élites que requerían de un nuevo estilo de vida.

La presencia de los *chefs de cuisine* en México fue parte de la internacionalización. La élite porfiriana copió el lujo de los hoteles y restaurantes parisinos que nacieron por la nostalgia de la "vida palaciega", de ahí que se impuso el *savoir-faire* francés en materia de organización. La industria hotelera llevó de su mano, los modales y el gusto francés, en materia de comida, por lo que en sus comedores ofrecían un menú al estilo francés (Neirink y Poulain, 2001:66).

Por su parte, la burguesía, como clase dominante, utilizó como auspiciador de la codificación culta de la cultura, a la codificación del arte culinario. Los

valores entraron dentro del vasto y diverso universo del comportamiento selectivo, que desde el punto de vista económico, lo francés tenía una posición de preferencia por la distinción que les otorgaba (Bourdieu, 1978:13). Según Auguste Genin, este estilo podía observarse en la parte más moderna de la ciudad, que eran las colonias de San Cosme, San Rafael, Juárez, Condesa, Roma y los alrededores del paseo de la Reforma y de la Avenida Bucareli (Genin, 1922:101).

Los cocineros franceses: tóvilis y restaurantes

En la segunda mitad del siglo XIX, existieron espacios para comer los fines de semana, los tóvilis, su presencia en la ciudad de México, se debe a los inmigrantes franceses, el más antiguo data de 1870 y fue el *Tivoli del Eliseo*, de Agustín Delabelle, ubicado cerca del puente de Alvarado, el restaurante principal era una mansión con un gran jardín, decorado con un toque parisino. El éxito que tuvo este tóvilis propició que surgieran otros, como el *Tivoli de San Cosme*, de Maurice Porraz, inaugurado en 1872, estaba situado cerca de la iglesia del mismo nombre, el llamado "salón verde" era destinado para banquetes, (Parra, 1900:108). Este salón no era lujoso pero sí un lugar agradable y con cierta distinción. En la misma zona se instaló el *Tivoli del Ferrocarril*, de Félix Diesder, en Puente de Alvarado. Estos tres tóvilis propiciaron que sábado y domingos hubiera movimiento de carruajes y caballos, en el ancho camino adornado por los arcos del acueducto, que partía de Puente

de Alvarado y terminaba en la fuente de la Tlaxpana (Ceballos, 2006:127).

Más tarde, surgieron otros tóvilis como el *Petit Versailles*, de Amado Gillow, ubicado en la calzada de la Piedad —hoy avenida Cuauhtémoc—; el *Tivoli de Bucarelli*, en el que fuera el antiguo paseo del mismo nombre; el *Tivoli de Romita*, en el barrio de Atzacalco, más conocido como Romita; el *Tivoli de Ceballos*, en el Paseo de la Reforma; el *Tivoli de la Cervecería México-Toluca*, conocido también como el *Tivoli de la Cervecería Alemana*; y el *Tivoli del Antiguo Caballito*.

En las últimas décadas del Porfiriato, la cocina francesa tomó carta de ciudadanía en México, debido a que los restaurantes eran atendidos por auténticos *chefs de cuisine*, contaban con decorados al estilo galo y menús en lengua francesa. Los más conocidos eran: la *Maison Dorée*, situado en la aristocrática calle de Plateros, actualmente Madero, donde la élite intelectual solía tomar café con brioches (Gamboa, 1995:29); el *París* ubicado en la calle de Coliseo Viejo —hoy Bolívar—; *La Bella Unión*, en la calle de Palma y Tlapaleros; la *Casa de Paisant*, que abrió sus puertas en la segunda calle de Plateros. Las familias de la élite aristocrática comían los domingos o cenaban en el restaurante *Sylvain*, instalado en la calle de San Francisco núm. 20, que más tarde cambió su domicilio a la calle 16 de septiembre, núm. 51 o al *Chapultepec*, ubicado en el bosque de Chapultepec, precisamente porque sus cocineros eran franceses.

Imagen 3 Interior del restaurante *Sylvain* cuyo dueño fue el chef Sylvain Daumont.



La mayoría de los cocineros eran franceses inmigrantes que encontraron trabajo en los restaurantes de los hoteles, que en esa época proliferaron, como el *Recamier*, de Charles Recamier, ubicado en los bajos del *Hotel Iturbide*, en la 1ra calle de San Francisco núm. 12, anteriormente estuvo en el mismo lugar el *Gran Café*, que por su cercanía al *Teatro Principal*, sus asistentes solían cenar ahí; el *Georgs's* del *Hotel Nacional*; *El Gran Turco*, en la calle del Coliseo Viejo, su restaurante estaba a cargo de Federico Osteroth, quien fuera dueño de la fonda de *Diligencias*, que antaño estuvo en el *Hotel Iturbide*; los hoteles *Londres*, ubicado en Arco de San Agustín, núm. 7, de Louis Egote; el *Gillow*, en la calle de San Francisco; *San Agustín*, en la calle homónima; *Gran Sociedad*, en la de Espíritu Santo, llevaban el mismo nombre del hotel y ofrecían un menú afrancesado; y el *Grand Hotel*, en la calle de la Profesa, núm. 1, de Th. Cazessus, que si bien no tenía restaurante contaba con un bar

donde se podía beber buen vino francés.

Del cocinero Charles Recamier, dice José Juan Tablada que su prestigio se debía por servir buenos vinos y platos ricos y baratos; su restaurante siempre estaba lleno, ahí solían a comer los burócratas, oficinistas y empleados. A finales de la década de 1880 era el cocinero de moda. El sábado 5 de noviembre de 1887 sirvió el *buffet* de la cena baile que dio en la gran sala de Embajadores, el presidente Porfirio Díaz.

En la década siguiente dos cocineros franceses estuvieron de moda Sylvain Daumont y Gustave Montaudon. El primero era originario de Verneuil-sur-Seine, población cercana a París, llegó en 1892 a México contratado por Tomás de la Torre y Mier para la casa de su hermano Ignacio, yerno de Porfirio Díaz, quien era amante de la buena mesa (León de la Barra, 1980:55); sirvió por varios años a la familia Torre-Díaz, en su elegante mansión del Paseo de

la Reforma, la que saboreó exóticos guisados aún desconocidos en México. No faltaron en la mesa de esta familia la sopa *sevigne*, los patés trufas en champagne, *vol-au-vent*. Fue precisamente en la residencia de Ignacio de la Torre, donde Daumont se dio a conocer entre la élite porfiriana. En 1897, preparó los platillos que el matrimonio Torre-Díaz ofreció en la fiesta en honor a Catalina Cuevas, esposa de Pablo Escandón, en su hermosa casa de campo conocida como la *Quinta del Recreo*, en Tacubaya (Tello Díaz, 1993:200). Más tarde, cuando Daumont se independizó y puso su propio restaurante el *Sylvain*, los Torres-Díaz acudían a él para organizar sus banquetes. Fue un cocinero de estilo ortodoxo; es decir, fiel en las técnicas e ingredientes, incluso los encargaba a París sino los había en la ciudad de México (Paire, 2006:159).

Tablada quién conoció a Daumont comenta que éste consideraba el oficio de cocinero como un arte, debía saber combinar los sabores, como el músico los sonidos o el pintor los colores, sus platos de caza y vinos le dieron fama, dice Tablada:

Sylvain Daumont se especializaba en los platos de carne y caza. El filete de venado guarnecido con puré de castañas, el salmis de agachonas y los tournedos de Sylvain eran famosos. Su bodega era excelente y en su casa se servía los vinos a la buena usanza, el coñac en esas copas semejantes a bombillas de quinqué, que al calor de la mano que las envuelve exhalan el bouquet aromado del rancio aguardiente; el borgoña entibiado en

baño maría, el champaña entre trozos de hielo (Tablada, 1991:149).

Daumont fue quién organizó el banquete del Centenario de la Independencia, el 11 de septiembre de 1910, en Palacio Nacional, dirigió un ejército de meseros y elaboró un menú para 10,000 personas (Valle Arizpe, 1949: 347), donde sirvió:

Consommé Princesse, cromesquis al'italienne, saumon a la Metternich, côtelette d'Agneau Maintenon, suprêmes de volailles Taylerand, timbales a la Rossini, gélatines de faisans dorés, glace de pistache. Vins: Scharzhofberger-Dusele, Gran Oporto, Haut Brin 1887, champagne Cordon Bleu Veuie de Clicquot. (Novo, 1993:347).

Gustave Montaudon fue el cocinero del restaurante *París*, sus especialidades eran los pescados y mariscos. Su sopa de tortuga fue famosa, al igual que sus langostinos, ostiones, huachinangos y pámpanos. Fue un cocinero que gustó a muchos por usar condimentos mexicanos, sus jaibas en chilpachole gustaban tanto como su pescado blanco proveniente de los lagos de Chalco, Chapala y Patzcuaro. Otros platillos de este cocinero fueron las truchas o el *sole*, también tenía fama su *rôti* a la parisense, el pollo a la Marengo, el *civet* de liebre y su pastel de ganso con trufas; además, poseía la habilidad extraordinaria para hacer que los vinos nuevos aparecieran añejos, a través de un caldo que preparaba para darles un sabor particular, por mucho tiempo logró engañar a expertos catadores (Ceballos 2006:127).



Imagen 4 Restaurante *Chapultepec*, ubicado en el Bosque de Chapultepec, contaba con un pabellón metálico, con amplios vidrios por paredes y una terraza donde tocaba el quinteto Jordá.

En la década de 1890, algunos cafés ofrecían variedades, naciendo así otra modalidad importada de Francia: el café cantante, donde se presentaban cómicos, magos, cantantes y conciertos. Estos cafés contrataban a artistas franceses para atraer a la clientela gala y mexicana, como el cómico francés monsieur Lapauvre, quien cantaba canciones francesas del género bufo (Rabell Jara, 1996:22).

Al finalizar el siglo XIX se inauguró el restaurante *Chapultepec*, situado al pie del Castillo convirtiéndose en el sitio para comidas íntimas y familiares. Era un pabellón metálico con amplios vidrios por paredes, contaba con una amplia terraza, donde se podía contemplar la frondosidad de los ahuehetes y escuchar, los jueves y domingos, el quinteto Jordá que deleitaba con su música a los comensales. Su *chef* fue el francés Mascime, famoso por ser el cocinero de los banquetes que organizaban los políticos ahí. Durante las Fiestas del Centenario, preparó el menú para el banquete que Enrique Creel, Secretario de Relaciones Exteriores, organizó el día 17 de septiembre a los cuerpos diplomáticos (García, 1911). El 3 de julio de 1910, Mascime preparó el menú que se dio en honor a Porfirio Díaz que consistió en:

Potage tortue clair, rissoles à la rolo-naise, truite saumonée sauce Genevoise, coeur de filet financière, aspic de foie gras en belle-veu, dindonneau truffé, salade de saison, asperges, sauce mousseline, timoalle de brioche parisienne, glace reine Margot, desserts, demi-tasse

thé (Menú impreso, 3 de julio de 1910).

Así como algunos comensales preferían este restaurante por la alegre vista que proporcionaba el bosque, otros en cambio, se quejaban de la falta de indicación de los precios en el menú. El día de su inauguración, algunos visitantes se quejaron del abuso de los precios, se les cobró de más por falta de una tarifa en el menú lo que propició que los meseros abusaran. Pese a estas frecuentes quejas, la sociedad lo consideraba el lugar de *rendez-vous* de la ciudad de México, sobre este restaurante comentó el fotógrafo, Guillermo Kahlo:

Al pie del legendario Castillo de Chapultepec, se alza el famoso café restaurante *Chapultepec*, sin disputa el mejor de los comedores, el preferido por la *high life* de México, ya para las comidas íntimas, ya para grandes banquetes, que constituyen un acontecimiento (Khalo, 2002:82).

Los pasteleros franceses

Aunque la pastelería francesa contaba con una larga tradición de siglos, a principios del siglo XIX entra a la modernidad, cuando Marie-Antoine de Carême (1783-1833) publica su obra *El pastelero real*. Ésta fue considerada la primera descripción por escrito de la repostería moderna debido al uso de la tecnología, utensilios y productos especializados que utilizó Carême. A lo largo del siglo XIX se mejoraron equipos y métodos de producción y selección de los ingredientes, fue en este siglo, por ejemplo, cuando se inven-



taron las primeras máquinas de hacer hielo lo que facilitó la producción en masa. Anteriormente los pasteles se conservaban en cajas hechas de madera y corcho, pero no garantizaban la descomposición.

Una de las pastelerías prestigiadas durante el Porfiriato fue la *Dulcería Francesa*, cuyo propietario Henri-Nicolás Deverdun, originario de Burdeos, llegó a México como soldado francés en la Guerra de Intervención y se quedó cuando las tropas retornaron en 1867. Antes de ser pastelero, abrió en la ciudad de México una tienda de vinos, la cual no prosperó, cerró el negocio y buscó trabajo con un compatriota suyo, Thomas Devers, anterior dueño de *Dulcería Francesa*, ubicada en la calle del Espíritu Santo núm. 2, hoy Isabel La Católica. En 1869, adquirió el negocio del señor Devers, quien decidió retirarse y pasar sus últimos años en Francia.

El menor de los hijos de Henri-Nicolás,

Alfred Louis Deverdun Perrot, aprendió en Francia el oficio de restaurantero y confitero, en una casa famosa de Burdeos, la *Maison Sognon*, y fue quien heredó el negocio de su padre y fue él quien la decoró con enormes vitrinas murales y mostradores elegantes, que a pesar de su esencial frivolidad tenía un aire severo y solemne. Más tarde, cambió la denominación del negocio, a *Pastelería Francesa Maison Deverdun*, dice Tablada sobre esta pastelería:

En aquellas épocas decir las dos palabras 'Dulcería Francesa' era llenar de júbilo a quién los oía pues para el niño evocaban los fascinadores juguetes, para la mujer los bombones y los "petit fours" eran únicos y para el hombre los excelentes vinos y los pasteles deliciosos, satisfacían sus antojos todo lo cual se vendía en aquella tienda encantadora que en las vísperas de los días onomásticos se veían henchidas por miembros de la mejor sociedad. (Tablada, 1991:150).

Imagen 5 Marie-Antoine de Carême publica en 1815 su libro *El pastelero real*.

Imagen 6 Anuncio de la *Dulcería Francesa H. Deverdun*.



Imagen 7 Dulcería y pastelería *El Globo* propiedad de Celestino Tenconi.

Imagen 8 La dulcería y pastelería *El Globo* contaba con un salón-té, conocido como el "Salón Tenconi" decorado con estilo *art nouveau*.

Alfred Louis Deverdun también se dedicó al servicio de banquetes, almuerzos y *lunchs* que organizaba la élite porfiriana. El establecimiento fue famoso por el buen trato a su clientela, como lo describe el periódico *El Mundo Ilustrado*, en 1906:

La dulcería y pastelería del Sr. H. Deverdun Suc.; de la cual publicamos en este número varias fotografías está situada en la calle de Puente del Espíritu Santo número 2, fue fundada en el año 1843, y desde esa época su crédito comenzó a extenderse, de tal manera, que en poco tiempo se colocó a la cabeza de las negociaciones de su género establecidas entre nosotros. Posee un elegante y bien decorado despacho, donde el público es cuidadosamente atendido por un selecto grupo de señoritas que reúnen, a su fina y atenta manera de tratar a sus clientes la ventaja de hablar varios idiomas.

Las pastelerías francesadas eran lugares de moda, como *El Globo*, propie-

dad de Celestino Tenconi de nacionalidad italiana, ubicada en la calle de San Francisco y Coliseo Viejo — hoy Madero e Isabel La Católica—, que abrió sus puertas desde 1884. Fue una pastelería muy solicitada por la sociedad porfiriana y a petición de burócratas y oficinistas que trabajaban en el centro, instalaron un pequeño salón de té, atendido por la Sra. Tenconi, donde acudían éstos a tomar té con rebanadas de pastel, panes o bocadillos. Fue conocido con *Salón Tenconi* y contaba con bellas decoraciones estilo *art nouveau*. Al inició del siglo, para festejar sus 15 años, el Sr. Tenconi empezó a vender caramelos cuyas envolturas fueron muy originales, en fondo blanco unos tenían el calendario azteca y otros varios retratos de héroes, gobernantes y personajes prominentes de la República Para la atención de la clientela contrato a varios meseros, que atendían con frac y corbata blanca, como los del restaurante *Pré-Catalán* del parisino Bosque de Bolonia.

Los dueños se plantearon la necesidad de traer de Francia a un técnico, especializado en pastelería, y seleccionan a un joven compatriota italiano, Giovanni Laposse, quién estudió el oficio en Marsella, Francia. Con la fama y el aumento de la clientela, los Tenconi, en 1905, abrieron una sucursal en la calle del Coliseo Viejo Núm. 19, ésta fue decorada igualmente con buen gusto, la reseña de la inauguración en *El Mundo Ilustrado* comentó:

El decorado de “El Globo” es del más exquisito gusto; en las paredes se ostentan tapices bellísimos con paisajes artísticos: el *plafond* es imitación del que existe en el palacio de Versalles de París y en los muros se ven finísimas lunas y pinturas. Los cortinajes, de *art nouveau*, son de colores elegantes y agradables; la instalación de luz incandescente está hecha de manera que produce una impresión grata. El mostrador, decorado primorosamente en blanco y oro estilo Renacimiento, ostenta escaparates dentro de los cuales están continuamente a la vista de los consumidores los artículos de venta.

Existieron en la ciudad de México otras pastelerías y dulcerías de franceses como la *Dulcería y Pastelería Francesa* de Antonio Plaisant, ubicada en la 2da calle de Plateros núm. 3; la *Pastelería A. Genin*, de Filomena Mayeu viuda de Genin, en la 2da de Plateros núm. 4; quién vendía café y pasteles, sobre todo a comerciantes e inversionistas; la *Pastelería y Dulcería de Independencia*, en los bajos del *Hotel Jardín*; y la pastelería *Los Pirineos*, en la calle de Refugio núm. 6.

Los restaurantes de los alrededores de la ciudad de México

La presencia del tranvía y trenes locales, en la ciudad de México, significó mayor movilidad y produjo cambios en la vida y hábitos de los ciudadanos; y el reposo y los beneficios de la naturaleza se incluyeron en las prácticas del ocio. La organización de los viajes como esparcimiento y meriendas campestres fueron importantes para la convivencia familiar, se iba a pasear los fines de semana a Tacubaya, San Ángel, Tlalpan, Coyoacán y Xochimilco. Jeanne Roux, dueña de la hostería *Ville de Roses*, en Tlacopac, poblado donde abundaban los árboles frutales, enredaderas multicolores, rosales y tulipanes; en 1910 trasladó su negocio a San Ángel, en una casa de ambiente colonial que convirtió en hotel y restaurante, que denominó *San Ángel Inn*.

Madame Roux ofrecía banquetes y alquilaba los jardines para bodas, que a pesar de su lejanía de la capital, varias familias solían pasar los fines de semana para descansar y tomar en la terraza del hotel un desayuno de frutas, café y mermeladas o disfrutar una rica cena entre flores de heliotropos, que perfumaban el ambiente, música y baile.

Durante las fiestas del Centenario de la Independencia, el enviado especial de Perú y el de Colombia, eligieron el *San Ángel Inn* por su ambiente natural para obsequiar al ministro de Relaciones Exteriores, Enrique Creel Culty, un banquete que se celebró el 2 de octubre de 1910 (Gamboa, 1995:130).

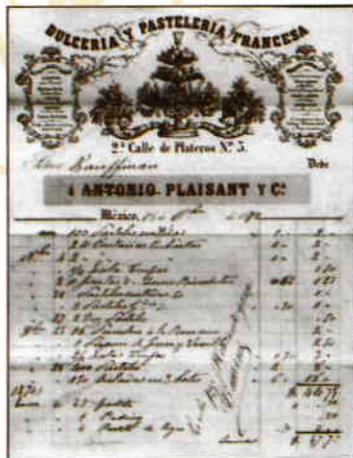


Imagen 9 Nota de compra de la *Dulcería y Pastelería Francesa* de Antonio Plaisant.

Imagen 10 Restaurante de la hostería *Ville de Roses* en San Ángel Inn, propiedad de Jeanne Roux, ofrecía además de una buena mesa, música y un ambiente oloroso de perfume de rosas que provenían de los jardines.

La Revolución cambió la vida social de la élite porfiriana y varios cocineros franceses dejaron el país, a partir de entonces nuevas sensibilidades conmovieron a las élites políticas, postrevolucionarias, con la invasión cultural proveniente de Estados Unidos de América, cuyos platos tradicionales poseen una raíz originaria de otros

países, como la tarta de manzana, la pizza, el *chowde*, los *hot dogs* y las hamburguesas. En varias décadas cambió las mentalidades de las generaciones de mexicanos, ahora ya no se trata dar gusto a los sentidos sino a la subsistencia y velocidad citadina.

Referencias

Bourdieu P. *La distinción. Critique Sociale du jugement*. París, Les Editions de Minuit 1978.

Ceballos C. *Panorama mexicano 1890-1910 (memorias)*, edición Crítica Luz América Viveros Anaya, México, Universidad Nacional Autónoma de México 2006.

Gamboa F. *Mi diario*, México Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Memorias Mexicanas 1995.

García G. *Crónica oficial de las Fiestas del Primer Centenario de la Independencia de México*. México: Secretaría de Gobernación, Talleres del Museo Nacional 1911.

Genin A. *México contemporáneo*, México, A. F. Salazar y Cía. Editores.

Khalo Kaufmann, Guillermo (2002), *México 1904*; México, Universidad Iberoamericana 1922.

León de la Barra E. *Los de arriba*. México, Editorial Diana 1980.

Neirink E y Poulain JP. *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Barcelona: Editorial Zendera Zariquiey 2001.

Novo S. *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. México, Editorial Porrúa 1993.

Paire J. *De caracoles y escamoles. Un cocinero en tiempos de Porfirio*, México, Punto de Lectura 2006.

Parra P. *Pacotillas*, Barcelona, Tipografía de Salvat e Hijo 1900.

Rabell R. *La cocina mexicana. Vol. V, La Bella Época*. México, Clío, Fundación Herdez, A. C. 1996.

Tablada J. *La feria de la vida. Memorias*. México, CNCA, Colección Memorias Mexicanas 1991.

Tello C. *El exilio. Un relato de familia*. México: Cal y Arena 1993.

Valle A. *Calle vieja, calle nueva*. México, Editorial Jus 1949.