

# VATEL Y OTROS *ARQUITECTOS DE SUEÑOS EFÍMEROS*. BANQUETES, SENTIDOS Y *TRIUNFI* EN LAS CORTES EUROPEAS DE LA ÉPOCA MODERNA

Clementina Calero Ruiz  
Dpto. Historia del Arte. ULL

## RESUMEN

El artículo trata de hacer una aproximación a la vida de François Vatel, analizando la época en la que vivió y su relación con la corte de Versalles, partiendo de la película *Vatel* (Roland Joffé, 2000). Al mismo tiempo hemos considerado interesante comparar su vida con la de otro artífice de sueños: Leonardo da Vinci, cuyo papel en la corte de Milán a las órdenes de Ludovico Sforza *el Moro* fue similar, aunque un siglo antes.

PALABRAS CLAVE: Arte efímero, teatro, *triunfi*, cine y gastronomía.

## ABSTRACT

«Vatel And Others *Ephemeral Dream's Architects*. Banquets, senses and *triunfi* at European Courts in Modern Era». This paper is about the life and times of François Vatel and his relationship with the French court at Versailles. Our starting point is «Vatel», the film directed by Roland Joffe about this artist's ephemeral creations, but on the other hand we have tried to compare his works with those by Leonardo da Vinci at Ludovico Sforza Court in Milan the previous century.

KEY WORDS: Ephemeral Art, Theatre, *Triunfi*, Gastronomy and Cinema.



Frente a la desmesura de los banquetes medievales y del primer Renacimiento<sup>1</sup>, en la época Moderna, los italianos y especialmente los florentinos impulsaron el buen gusto<sup>2</sup>. En Venecia se inventa y utiliza por vez primera el tenedor, al que Leonardo le incorpora la tercera púa para facilitar la sujeción de los *spago mangiabile* (cordeles comestibles) o espaguetis, al tiempo que se diseñan copas de cristal que sustituyen a los pesados cuencos labrados en metales preciosos. Incluso en Florencia, el propio Leonardo promueve el uso de la servilleta, dado que hasta esos momentos existía la costumbre de limpiarse manos y boca en la propia ropa o *en la del vecino*. Durante el siglo XVI, en la corte francesa, Catalina de Médici impone la costumbre de que damas y caballeros compartan la misma mesa, deslumbrando a sus invitados con delicadas vajillas de porcelana. Y es que cuando a finales del siglo XV y principios del XVI, Carlos VIII, Luis XII y Francisco I invaden el norte de Italia se encuentran con un escenario gastronómico que los dejó atónitos; de esta manera y deseando —con ello— implantar en la corte gala las fórmulas italianas, multitud de artistas entre orfebres, perfumistas, jardineros y arquitectos... serán contratados por ellos. Así será cómo la familia Médici imponga sus dictados a partir del siglo XVI. Sus costumbres, modos de vestir y pautas alimenticias se impondrán en muchas cortes de Europa.

Uno de los primeros adelantados será Juan de Medici, investido Papa como León X; la siguiente será Catalina de Médici, que en 1533 contrajo matrimonio con Enrique II; y, finalmente María de Médici, que lo hace en 1600 con Enrique IV<sup>3</sup>. Pero no solo Francia sino también España se dejará hechizar por *lo italiano*. En este sentido, uno de los libros que por esas fechas causó fascinación en el país galo fue el de Bartolomé Sacchi «Platina»: *De honesta voluptate et valedutine* (1474), traducido por primera vez al francés en 1505. Mientras que en España será el *Llibre del Coch* de Ruperto de Nola, publicado por primera vez en catalán en 1520; la versión castellana salió a la luz en Toledo en 1525<sup>4</sup>.

El novelista, periodista y gastrónomo Néstor Luján Fernández ha estudiado algunos de los platos más célebres de la cocina clásica francesa. Unos pocos ya aparecían en tratados italianos de siglos anteriores, como ocurre con el pato a la naranja, receta florentina del siglo XIII que antecedió al conocido *canard à l'orange*; o también los pichones con uvas toscanos que aparecen en un recetario florentino del siglo XIV, lo que según el autor *cabe pensar que inspirará el faisán a las uvas*. El

---

<sup>1</sup> SERRADILLA MUÑOZ, José V.: *La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste*. R&B Ed., Ediciones Oria S.L., Guipúzcoa, 1997.

<sup>2</sup> COLLI, Laura delli: *Il gusto del cinema. Almanacco 2010-2011*, The Cooper Files, Roma, 2010.

<sup>3</sup> Bajo Enrique IV y su esposa, María de Médici, Italia ejerció una fuerte influencia en el arte de la jardinería francesa. La inspiración venida de Italia rápidamente se enriqueció con suntuosas decoraciones. Ver HANSMANN, Wilfried: *Jardines. Del Renacimiento y el Barroco*, Ed. Nerea, Madrid, 1989, pp. 67-74.

<sup>4</sup> Ruperto de Nola fue jefe de cocina del rey de Nápoles Fernando I, y escribió un libro que se considera fundamental para conocer la cocina catalana del Renacimiento, el *Llibre del Coch*.



consomé también aparece en el libro de Platina, así como el pollo al vino, otra receta quinientista italiana.

Al igual que en España se habla de *Siglo de Oro* para aludir a las manifestaciones artísticas del siglo xvii<sup>5</sup>, en Francia para la misma época se usa el título de *Grand Siècle*. Época gloriosa en todos los aspectos, coincidente con el acceso al trono de Luis XIV, el *Rey Sol*, la personificación de Apolo en la tierra, tal y como lo ejemplifica su obra cumbre, el palacio de Versalles<sup>6</sup>.

Luis XIV, gracias a la *siembra* llevada a cabo por los cardenales Richelieu (París, 1585-1642)<sup>7</sup> y Mazarino (Pescina, Abruzos, 1602-Vicennes, 1661)<sup>8</sup>, afianzó el gobierno absolutista y consolidó las fronteras de Francia. A la muerte del segundo, decidió llevar el solo las riendas de la nación, convirtiendo al Estado en una gran

---

<sup>5</sup> GARCÍA GARCÍA, Bernardo: «El teatro y otros espectáculos», en Idem: *El ocio en la España del Siglo de Oro*, Akal Ed., Madrid, 1999, pp. 53-60. SÁNCHEZ QUEVEDO, M<sup>a</sup>. Isabel: «Actos públicos y diversiones», en Idem: *Un viaje por España en 1679*, Akal Ed., Madrid, 1994, pp. 31-35. «En los fastos de la monarquía española no se hallará, probablemente, reinado alguno más abundante en fiestas cortesanas que el de Felipe IV. Contrastaban, en verdad, la alegría, el bullicio y el despilfarro de tales divertimentos con la miseria pública y con los reveses militares y políticos, que iban arrastrando a España en la vorágine de la decadencia y la ruina. Sólo la elegante y refinada Corte de Versalles, donde brillaba el Rey Sol con pompa cortesana no igualada jamás en los tiempos modernos, podía admitir comparación con el esplendor y el Fausto de la Corte, a la vez mojigata y libertina, del cuarto Felipe». Ver DELEITO y PIÑUELA, José: *El rey se divierte*, Alianza Editorial, Madrid, 1988, pp. 162-200.

<sup>6</sup> CASTEX, Jean: *Renacimiento, Barroco y Clasicismo. Historia de la Arquitectura, 1420-1720*. Akal Arquitectura, Madrid, 1994, p. 361.

<sup>7</sup> Armand-Jean du Plessis, cardenal-duque de Richelieu, duque de Frosac y par de Francia.

<sup>8</sup> Nacido Giulio Mazzarini, cardenal italiano al servicio de Francia. En 1639 obtuvo la nacionalidad francesa, pasando a colaborar estrechamente con el Primer Ministro, gracias a lo cual fue nombrado cardenal en 1641 y Ministro Principal de Estado en 1642 por recomendación de Richelieu. Desde 1643, tras la muerte de Luis XIII, gobierna Francia bajo la regencia de la reina Ana de Austria en nombre del joven rey Luis XIV.





potencia europea y asegurando su todopoderoso control en el interior del país. Tal es así que cuando falleció en Versalles, en 1715, Francia había instaurado la primacía de *lo francés* en todo el mundo occidental<sup>9</sup>.

En esos años transcurre la vida de François Vatel, nacido como Fritz Karl Watel (París, 1631-Chantilly, 1671). En 1646, y con solo quince años, trabajó como aprendiz con el repostero Jehan Heverard. Siete años más tarde y ya aventajado en sus lecciones culinarias, sería contratado como pinche de cocina en el palacio de Vaux-le-Vicomte. Este *château* había sido mandado a construir por el *Surintendant des Finances* del rey, el ambicioso Nicolás Fouquet<sup>10</sup>. Su nombramiento había llegado en 1653 de la mano del cardenal Mazarino, tras lo cual Vatel será nombrado como su «maestro de ceremonias», lo que indica el nivel que había adquirido en los pocos años de aprendizaje. Nicolás Fouquet (1615-1680), en palabras de Jean Castex, era «uno de esos personajes con los que la memoria se encariña a despecho de la historia. Su emblema es una ardilla —llamada fouquet en francés antiguo, su divisa: ¿hasta dónde no subiré?, la fiesta extravagante que ofreció a Luis XIV el 17 de agosto de 1661, la conciencia que tuvo de su caída y la resignación con la que afrontó su arresto por el legendario D'Artagnan, su proceso manipulado por Colbert, su condena agravada por Luis XIV y sus dieciocho años de fortaleza en Pinerolo, en el Piamonte»<sup>11</sup>, lo retratan muy bien.

<sup>9</sup> CANTERA MONTENEGRO, Jesús: *El clasicismo francés*. Historia 16, núm. 30, Madrid, 1989, p. 8

<sup>10</sup> Nicolás Fouquet fue nombrado Superintendente de Finanzas (Ministro de Economía) de Luis XIV por el cardenal Mazarino, en 1653, quien a la sazón actuaba como tutor de joven monarca.

<sup>11</sup> CASTEX, J., *op. cit.*, pp. 329-330.

Efectivamente, el 17 de agosto de 1661 había decidido Fouquet inaugurar su palacio, invitando a Luis XIV, a la reina madre Ana de Austria y a toda la corte. El edificio había sido diseñado por el trío de arquitectos reales: Louis Le Vau, el también interiorista Charles Le Brun y André Le Nôtre, el mejor *arquitecto de jardines* del país. Fontaneros, jardineros, escultores y pintores, todos estaban bajo la dirección de este último. A François Vatel se le pidió la organización de la grandiosa y suntuosa fiesta, que fue seguida por una cena de ochenta platos, treinta mesas de buffet y cinco servicios de faisanes, codornices, perdices... Los manjares se sirvieron en una vajilla de oro macizo creada expresamente para la familia real, mientras que el resto de la corte comería en otra de plata. Cerca de ochenta y cuatro violines interpretaron obras del compositor favorito del rey, Jean-Baptiste Lully. Entre ellas se escenificó *Les Fâcheux*, una comedia-ballet fruto de la colaboración entre Molière y Lully, compuesta para la ocasión. Obviamente, el monarca interpretó todo este fasto como una afrenta personal de su Ministro de Finanzas, que de esta manera habría intentado ponerse a su misma altura. Está claro que la sorpresa del rey llegó a su cenit tras la comida, cuando comenzaron las diversiones en el jardín, con sus cientos de juegos de agua, conciertos, comedias, ballets y unos suntuosos fuegos artificiales.

«Le costó trabajo a la reina madre impedir que su hijo hiciera prender allí mismo a Fouquet, pues veía claro que todo el despliegue de lujo que allí se le ofrecía le había sido robado a él y a su empobrecido país»<sup>12</sup>. El 5 de septiembre de ese mismo año el rey requisaría el palacio, ordenando el arresto de Fouquet, puesto que —además— su celoso rival, Jean-Baptiste Colbert, lo había acusado de malversación de fondos. A la condena de destierro se le sumó la de cadena perpetua en la fortaleza de Pinerolo, pasando al servicio del monarca la tríada de artistas a quienes les encargó el palacio de Versalles, el conjunto más imponente de la historia de la arquitectura de la jardinería en Occidente, gracias a la mano de André Le Nôtre.

Los trágicos acontecimientos obligan a Vatel a huir a Inglaterra, pues ignora que el rey desea requisar también el personal de servicio para llevarlo a su nuevo palacio. En su viaje conocería a Gourville, amigo de Fouquet, quien convencería al príncipe Luis II de Borbón-Condé que lo contratase para su *château* de Chantilly. Gracias a esta intercesión, en 1663 sería nombrado *contrôleur général de la Bouche*<sup>13</sup> del gran Condé, y para él trabajará hasta su muerte.

Este aristócrata había vivido siempre en la opulencia, pero después de caer en desgracia su situación económica había empeorado hasta llegar a la bancarrota. Su salvación, pues, pasaba por ganarse nuevamente los favores del rey y así solventar sus problemas de dinero. Tras arduos trabajos de renovación, en 1671 decidió reinaugurar su castillo, invitando al monarca y a toda la corte a una gran fiesta que duraría tres días y tres noches, incluyendo sus respectivos banquetes. Su intención era seducir al rey —al igual que hizo Fouquet— escenificando esta reconciliación

---

<sup>12</sup> HANSMANN, W., *op. cit.*, p. 97.

<sup>13</sup> Sería el encargado de la organización de las compras, del abastecimiento y de todo aquello que corresponde a *la boca* de palacio.



estratégica ante toda la corte, contando con más de tres mil invitados. El precio de la recepción ascendió a la suma de 50.000 escudos reales, y con ella se debería ganar por completo el perdón de Luis XIV, del que se había visto privado tras una disputa con Mazarino que había conducido al príncipe a la cárcel. Durante el año que duró su cautiverio, el monarca lo había ignorado, de modo que Condé con este gesto pretendía recuperar su puesto de Comandante en Jefe del ejército francés, además del perdón real. Es en este momento, con la llegada de la corte versallesca al *Château* de Chantilly, que comienza la película *Vatel* (Roland Joffé, 2000), interpretada por Gérard Depardieu en el papel protagonista, junto a Uma Thurman y Tim Roth en los papeles de Anne de Montausier —dama de compañía de la reina— y el maquiavélico marqués de Lauzun. El maestro de ceremonias debía no sólo dar de comer a tan ilustres invitados, sino divertirlos y entretenerlos con diferentes espectáculos teatrales, donde el agua y los fuegos de artificio acapararían toda la atención. Además, también debía satisfacer los extravagantes deseos de la realeza: flores, perfumes, espectáculos, vinos y juegos, que eran solicitados día y noche. Él tomó las riendas del proyecto con solo unas pocas semanas de antelación, siendo tal su esmero que apenas dormía, dedicando todo su tiempo a planear hasta el más mínimo detalle.

En el film, la suntuosidad de las atenciones a Luis XIV y a su cortejo recrea lo que nos cuenta la historia, tocada con algunas pinceladas de leyenda, acerca de las magníficas viandas, los juegos de ingenio y los fabulosos efectos de luz, sonido y movimiento creados para sorprender a los presentes.

La película se orienta hacia el drama, pues en cierto sentido esos días se convirtieron en una pesadilla para el cocinero, en su afán para que todo resultara sencillamente perfecto y deslumbrante. La escenografía desplegada, el vestuario, la luz, el ambiente logrado, junto con la magnífica banda sonora, compuesta por Ennio Morricone... se confabulan para que el film sea brillante en su puesta en escena y te arrastre de tal modo que sin darte cuenta te encuentres sumido en esa misma vorágine que condujo al protagonista a su trágico final.

Durante la primera noche de la *Fiesta de los tres días*, a algunos comensales les faltó el plato principal. Vatel ofendido, sintió que había perdido su honor, y esa

misma noche, al ver que no llegaban los proveedores con el pescado, subió a su cuarto y se clavó una espada en el pecho. Antes, el príncipe lo había apostado en una partida de naipes que perdió con el rey. Su muerte está documentada gracias a las cartas que la escritora francesa Marie de Rabutin-Chantal (París 1626-Grignan 1696), marquesa de Sévigné, dirigió a su hija François-Marguerite, fechadas el 24 y el 26 de abril de 1671<sup>14</sup>. En la carta del día 26 le relata lo que le había contado Moreuil comenzando que tal y como le había dicho el viernes pasado,

Vatel se había dado de puñaladas; he aquí el asunto con sus detalles: el Rey llegó el jueves por la noche; la caza, la iluminación, el claro de luna, el paseo, la colación en un lugar tapizado de junquillo, todo salió a pedir de boca. Se cenó, y hubo algunas mesas donde faltó el asado por haber concurrido algunos comensales más con los cuales no se contaba. Eso afectó a Vatel, a quien se le oyó decir en varias ocasiones: «He perdido el honor, esto es un vergüenza que no podré soportar». A Gourville le dijo: «La cabeza me da vueltas, llevo doce noches sin dormir, ayudadme a dar órdenes». Gourville le ayudó en lo que pudo. El asado que había faltado, no por cierto en la mesa del Rey sino en las de los veinticinco comensales que llegaron imprevistamente, se aparecía constantemente a su imaginación. Gourville se lo dijo al Príncipe. Éste fue hasta la habitación de Vatel y le habló: «Vatel, todo marcha bien; la cena del Rey ha sido excelente». Él respondió: «Monseñor, vuestra bondad me confunde aún más; sé que el asado faltó en dos mesas». «Nada de eso, agregó el Príncipe, no os atormentéis, todo va bien». Llegó la hora de los fuegos artificiales: fracasaron éstos a causa del mal tiempo, y habían costado dieciséis mil francos! A las cuatro de la mañana Vatel sale y se encuentra con que todo el mundo duerme; ve sólo a unos de los proveedores del pescado, que le llevaba apenas dos cargas, y le pregunta: «¿Esto es todo lo que me traéis?». El otro responde: «Sí, señor». Ignoraba que se había enviado por él a todos los puertos de mar. Vatel espera algún tiempo; los otros proveedores no llegan. Su cabeza se trastorna creyendo que no tendría más pecado que aquel. Encuentra a Gourville y le dice «Señor, no sobreviviré a este nuevo bochorno; perderé mi honor y mi reputación». Gourville se mofa de él. Sube Vatel a su habitación, apoya la espada contra la puerta y se atraviesa el pecho. Pero no murió hasta el tercer golpe, ya que los dos primeros no fueron mortales. El pescado mientras tanto llega de todas partes. Se busca a Vatel para que lo distribuya, mas no se da con él. Van a su cuarto, llaman, derriban la puerta, y lo encuentran bañado en su sangre. Corren con la noticia a casa del Príncipe, que manifiesta su desesperación. Lloro el Duque, que fundaba en Vatel su viaje a Borgogna. El Príncipe, dirigiéndose al Rey, expresó tristemente que cada cual entiende el honor a su manera; se elogió mucho a Vatel, y al mismo tiempo se censuró su determinación extremada. El Rey manifestó que había retardado cinco años su visita a Chantilly precisamente porque comprendía el exceso de tal molestia, y que el Príncipe sólo debió haberse ocupado en preparar dos mesas, desentendiéndose de todo lo restante. Juró que no consentiría que el Príncipe soportara tales responsabilidades mas todo eso llegaba demasiado tarde para el pobre Vatel. Entre tanto, Gourville trató de

---

<sup>14</sup> MADAMME DE SÉVIGNÉ: *Cartas a la hija*. Traducción de Laura Freixas, Ed. El Aleph, Barcelona, 2006.



reparar la pérdida de Vatel, y lo logró. Se almorzó muy bien, se merendó, se cenó, se paseó, se jugó y se fue de caza. Todo estaba impregnado de un mágico encanto, y se percibía en torno el aroma del junquillo. Ayer, que era sábado, se hizo lo mismo. Por la noche el Rey se dirigió a Liancourt, donde había hecho preparar una cena para después de la medianoche. Se proponía permanecer allí todo el día. He aquí lo que me ha contado Moreuil, para que os lo haga saber. Y el cuento se acabó, porque yo no sé nada del resto. M. d'Hacqueville, que ha presenciado todo esto, os hará sin duda relación de ello; pero como su escritura no es tan legible como la mía, he decidido hacerlo yo también por mi cuenta.

Lo que no contó la marquesa es que Vatel, antes de morir, concedió la libertad a su papagayo; toda una metáfora de vida, pues él entendía que solo la muerte le permitiría ser libre también ahora que por capricho del Rey de Francia se había convertido en un objeto de intercambio. Por lo tanto su suicidio no vino solo motivado por la escasez de alimentos para el banquete, sino que se dio cuenta que había sido utilizado por el príncipe Condé, quien sin ningún escrúpulo se lo había jugado a las cartas; por lo que al perder tendría que abandonar Chantilly y trasladarse a Versalles. Al mismo tiempo, madame de Montausier, objeto de deseo del marqués de Lauzun y del propio rey, y que había seducido a Vatel, también termina concediéndole la libertad a los gorriones que amorosamente cuidaba en su jaula de oro; metafóricamente, jaula dorada en la que la propia Anne de Montausier vivía asfixiada dentro de la corte.

Por otra parte, el escritor y diplomático francés Louis de Rouvroy (París 1675-1755) había relatado la muerte del Maestro en sus *Mémoires*, que cubren los años de 1695 a 1723. Una fuente documental de primer orden para comprender el reinado de Luis XIV y la regencia que le sucedió.

La cámara cinematográfica recrea hasta el más mínimo detalle tanto la cocina como su funcionamiento, la llegada de los carromatos cargados de viandas para preparar los suculentos platos con los que agasajar a los ilustres comensales, así como los fantásticos jardines, donde con la ayuda de los empleados del *château*, Vatel había desplegado sus fantásticos y teatrales decorados, en los que la comida, junto con la música, el agua y los fuegos artificiales eran los grandes protagonistas. Hay magníficos primeros planos donde la cámara, al igual que el cocinero, mima las viandas que a continuación serán servidas. Recrea anécdotas como la de que ante la escasez de condimentos se verá obligado a improvisar, de modo que, a falta de huevos, decide confeccionar una salsa usando solo crema de leche fresca y azúcar glacé: la *crema chantilly*, como se la conoce desde entonces. Otros platos creados para su señor fueron el *arroz Condé* y el *puré Condé*.

El mismo mimo lo vemos a la hora de confeccionar los farolillos que iluminarán las mesas: redondos calabacines vaciados interiormente que sirven para albergar pequeñas luminarias que dan color, creando un cálido y acogedor ambiente.

La película fue rodada en los jardines del palacio de Chantilly que, al igual que los de Vaux-le-Vicomte, fueron diseñados por Le Nôtre, siendo los únicos cuyo eje no pasa por el castillo, sino por una estatua, la del Condestable Anne de Montmorency. La parte central es del más puro estilo francés con diseños geométricos, hermosas fuentes y esculturas clásicas. Le Nôtre trazó una gran perspectiva que va



de la reja de honor hasta la citada estatua, prolongándose más allá de los jardines franceses y del Gran Canal hasta el bosque, de modo que sobrepasa con mucho el de Versalles, que había sido creado por el mismo jardinero real. Se trata en realidad de la Nonette, un pequeño afluente del Oise canalizado por el artista. De todos sus jardines Chantilly es, sin duda, el que incluye la mayor superficie acuática, de modo que para poder conducirla se construyó el Pabellón de Manse, que a su vez albergaba una máquina hidráulica, contemporánea a la de Marly. Su función era extraer agua de una fuente, elevarla para llenar un depósito a cielo abierto y desde allí distribuirla a estanques, fuentes, pequeñas cascadas, chorros y surtidores que por doquier adornaban este fantástico jardín plagado de exóticos árboles y flores.

El papel de Vatel es el mismo que un siglo antes había desempeñado en Milán Leonardo da Vinci<sup>15</sup>, cuando en la corte de Ludovico Sforza *el moro*<sup>16</sup> ocupó el cargo de Maestro de festejos y banquetes<sup>17</sup>. De esta forma en 1490 organizó diversas fiestas en la Corte, encargándose de los diseños de los vestuarios, ornamentos y juegos, y al año siguiente, diseñó la del casamiento de Ludovico Sforza con Beatriz d'Este. Leonardo fue un humanista polifacético, pero también un cocinero tan refinado y sensible como visionario e incomprendido<sup>18</sup>. Los últimos años de su vida los pasó en Cloux (Amboise), a orillas del Loira, protegido por el rey Francisco I —quien lo invitó a Francia cuando tomó Milán, en 1515—, compartiendo con el monarca galo su debilidad por la cocina, hasta el punto que se supone que éste degustaba todas

---

<sup>15</sup> *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. Compilación y edición de Shelagh y Jonathan Routh. Colección de Raros y Curiosos. Ed. Temas de Hoy, S.A., Madrid, 1996, pp. 21-23.

<sup>16</sup> CALERO RUIZ, Clementina: «De las necesidades de la buena cocina. Las perversidades culinarias de Leonardo da Vinci». Conferencia dictada en el Curso: *El gusto es nuestro: poética y estética de lo culinario*, organizado por la Universidad Internacional Menéndez y Pelayo (UIMP). Directoras: Dra. Dulce M<sup>a</sup>. González Doreste (catedrática de Filología Francesa de la Universidad de La Laguna) y Dra. Dolores Jiménez Plaza (catedrática de Filología Francesa de la Universidad de Valencia), Santa Cruz de Tenerife, 22 de marzo de 1999.

<sup>17</sup> RODRIGUES GESUALDI, Carlos A.: *Diario privado de Leonardo De Vinci*, Editora Nacional, Madrid, 1984. En las páginas 46-47 se describe el diseño que hizo de *La Festividad del Paraíso*, homenaje de Ludovico Sforza a las bodas de Gian Galeazzo e Isabella de Aragón.

<sup>18</sup> *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, *op. cit.*, p. 23.

sus innovaciones culinarias. En este sentido podría admitirse la influencia que el maestro italiano tuvo en la cocina de la corte francesa.

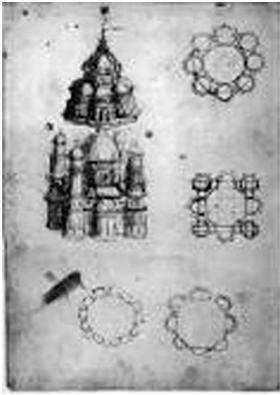
En su *Tratado de cocina* nos dejó plasmadas no sólo sus recetas —tanto de comidas como de delicados venenos— sino, además, la confección de maquetas de mazapán, de las que algunas recogían modelos arquitectónicos de su amigo Donato di Angelo Bramante. Nos referimos a esas fantásticas recreaciones de arquitecturas o figuras mitológicas —los *triumfi*— que como centros de mesa adornaban aquéllas y que solían cambiarse conforme se cambiaban los platos. El mazapán, que usaba para sus esculturas, se lo confeccionaban las hermanas de Santa Corona. Se hacía con almendras machacadas, miel y claras «de los huevos en cantidades que solo ellas conocen, y cocido en sus hornos durante un cierto tiempo que solo la Madre Superiora decide». Sin embargo, Leonardo se amargaba, pues observaba con pesar que su señor Ludovico y su corte «se tragan las tallas que yo les doy hasta la última miga y ahora me empeño en buscar alguna otra sustancia que sus paladares aprecien menos de manera que mis obras puedan sobrevivir». Y continúa: «de nuevo pienso en mi crema; si solo pudiera darle una estabilidad mayor, y acaso introducir en ella algunas sustancias de sabor amargo que repelen el paladar. Pero, por otra parte, Fazio Cardano, que ha analizado mi receta, se ha dignado señalar que la superficie exterior de mi crema, tras algún tiempo, podría tener en su naturaleza la de producir un espeso moho verde que empañaría la pureza de mis diseños». Y concluye: «y esto nunca lo ha hecho el mazapán, ni tampoco ha tenido nunca tiempo para ello!»<sup>19</sup>. Aparte de este dulce, también ejecutó figuras de hielo durante un crudo invierno en Milán, caso de la Leda y el cisne, junto con «algunos otros pequeños animales» que modeló para la esposa del *moro*, Beatriz d'Este<sup>20</sup>.

Pocos materiales efímeros poseían menor durabilidad que el azúcar, pero también ésta despertó serio interés como material escultórico para la realización de los *triumfi*. Estas obras, no comestibles, se componían de azúcar fundido y cola absorbente, de cuya mezcla se obtenía una pasta que podía modelarse o verterse en moldes. Normalmente estas creaciones se exponían en las mesas cuando se retiraba el plato principal en un banquete. Los temas variaban según la época del año, pero normalmente se trataba de grupos mitológicos o religiosos, escudos de armas, arcos de triunfo o fuentes de caramelo. No todos estos centros se confeccionaban con azúcar, ya que hay constancia de la elaboración de árboles de mazapán con hojas de

---

<sup>19</sup> *Notas de cocina de Leonardo da Vinci, op. cit.*, p. 143.

<sup>20</sup> RODRÍGUEZ GESUALDI, C.A. *Op. cit.*, p. 56. Leonardo relata que... «es un invierno crudo, y hasta varios ríos, de común rápidos, han detenido completamente su curso bajo el duro manto blanco. Por broma y desocupación comencé a formar una figura con la nieve, tratando de experimentar su grado de ductilidad y dureza. He comprobado que su resistencia y moldeabilidad varían según el tiempo de su permanencia en tierra y que, bañada en agua cualquier figura realizada, esta agua opera a modo de barniz, provocando una sutil película de hielo. Modelé una Leda, con su cisne y algunos otros pequeños animales; Donna Beatriz los vio y rogó para que se los trasladara al mármol, sintiéndose realmente dolida por su limitada duración dados los próximos calores. Es fuerza reconocer que brotaron lágrimas de sus ojos ante esa obra que consideraba tan perfectamente acabada e inexorablemente precedera».



seda sobre peanas de madera labrada, o gelatinas modeladas. Por ejemplo, cuando la reina Cristina de Suecia viajó a Roma en 1655, asistió a una cena organizada por el papa Alejandro VII en el *palazzo Barberini*, y los *triumfi* fueron modelados por Ercole Ferrata y Paul Shor —ambos colaboradores de Bernini—. Las figuras fueron vaciadas por fundidores en bronce, y recubiertas con pan de oro y plata. También se conservan bocetos de otros banquetes como el que ofreció Leopoldo de Médici, que incluía una réplica del monumento erigido en Livorno a su antepasado, el duque Ferdinando I.

Entre estas decoraciones efímeras destacaban —también— las que se hacían en Nápoles y Sicilia. Concretamente la especialidad napolitana era la *cucagna*. Estas perecederas realizaciones compuestas por comida evocaban una tentadora imagen del país de Cucaña o Jauja, que luego la plebe engullía para diversión de los cortesanos. Una de las más famosas se erigió en 1747 frente al palacio real de Nápoles, con motivo del nacimiento de un hijo de Carlos III. Creada por Vincenzo dal Rè, escenógrafo jefe del Teatro de San Carlo, consistía en un pabellón decorado con fruta levantado en medio de un paisaje; los caminos estaban pavimentados con queso y manteca y de los árboles colgaban salamis. En el centro se alzaba una fuente de la que brotaba vino y, a los lados, otras de menor tamaño vertían agua en estanques llenos de peces.

También Italia exportó los fuegos artificiales por el resto de Europa a lo largo del siglo XVIII. Estos castillos ígneos solían acompañarse de estructuras provisionales que a menudo consumían las llamas en el transcurso de la exhibición pirotécnica. Esta combinación de figuras alegóricas y fuegos de artificio también se empleaba para transmitir mensajes políticos. Uno de los más espectaculares lo diseñó Nicola Salvi, erigiéndose en la *Piazza di Spagna* en Roma, para celebrar la unión de las coronas de España y Portugal por la boda de los hijos de Felipe V y el lusitano Juan V. La estructura tenía 47 metros de alto por 27 de ancho y representaba el palacio de Himeneo. El dios del matrimonio aparecía sentado en el centro de la fachada, mientras que el dios del Amor yacía sobre el globo terráqueo bajo él. Le acompañaban La Fama, que hacía sonar la trompeta, y Apolo y las musas, que coronaban el conjunto. Himeneo entregaba las antorchas nupciales a los domadores



de caballos, Cástor y Pólux, que representaban a los novios. Cerraban la composición dos figuras femeninas que personificaban a España y Portugal, situadas a los lados de Himeneo. La *macchina* de Salvi prefigura numerosos elementos que más tarde el arquitecto trasladaría al mármol y al travertino en su obra maestra: *La fontana de Trevi*. La diferencia es que esta primera estaba hecha con materiales combustibles: madera y tela para el palacio y figuras de papel maché, estuco o quizás madera. Rara vez quedaba constancia de los artistas que intervenían en la construcción de estas obras, porque se los consideraba meros ayudantes, siendo la propiedad intelectual del proyectista. Precisamente Vatel diseñó y montó una magnífica máquina alegórica al reinado de Apolo en la tierra, personificado en la persona de Luis XIV, donde los fuegos de artificio y las bengalas trataban de emular los rayos solares. Música, luz y movimiento, todo se ponía en funcionamiento gracias a la inventiva del maestro y a la fuerza motriz de todos aquellos que al unísono hacían que la fantasía pareciera realidad.

Con estas estructuras se amenizaron las largas cenas —especialmente, para poder apreciar la vistosidad de los fuegos artificiales— de la corte en Chantilly, pues el teatro también estaba presente mientras los comensales engullían las viandas preparadas. No cabe la menor duda que también en este caso la escenografía italiana tuvo y jugó un papel influyente. No nos olvidemos que el Barroco es teatro, y tanto en Italia como en Francia, éste ocupaba los primeros puestos desde el punto de vista del gusto. Las escenografías creadas por Vatel y su equipo recuerdan a las que por las mismas fechas se diseñaban en el país transalpino para ambientar dramaturgia y óperas. La familia Galli-Bibiena fue una de las que se dedicaron a los diseños de arquitecturas y escenografías para el teatro. La saga la inició el padre Giovanni María Galli da Bibiena (1625-1665), un experto en la realización de escenas acuáticas. Murió en Bolonia en 1665, pero dejó sentadas las bases de un arte que fue continuado por sus descendientes, quienes produjeron toda una serie de diseños teatrales entre 1690 y 1787. Ellos crearon y pintaron muchos de los tribunales de Europa, y así como escenografías para óperas, bodas y funerales, siendo los Habsburgo sus



mejores clientes. Otros diseñadores italianos fueron Alfonso Parigi, quien trabajó en Florencia y Milán, o Ferdinando Tacca y Jacopo Torelli<sup>21</sup>.

Pero volviendo al film que nos ocupa, siempre el maestro Vatel tendrá el rostro de Gérard Depardieu, pese a que físicamente y a juzgar por el único retrato que de él se conserva, no encontremos francamente parecido. Perfeccionista, apasionado y virtuoso, esos calificativos retratan muy bien su personalidad. Consiguió crear para el príncipe Condé tres días de placer y esparcimiento, a base de una precisión y minuciosidad impecables. En su camino también se cruzaría la favorita del rey, Anna de Montausier, y pese a que Vatel fue realista y supo que no podía competir con el monarca, se dejó llevar por la seducción de la dama. Eso, unido a la decepción tras conocer que el príncipe lo había apostado a las cartas y el no conseguir las viandas suficientes que ofrecer a los reales invitados, precipitaron su final. Todo es una sucesión de desencuentros, en los que la música de Ennio Morricone pone la carga dramática necesaria. En este sentido la historia está muy bien llevada a la pantalla: ambientación, música, vestuario, fotografía e interpretación; todos los sentidos<sup>22</sup>, que se han puesto en funcionamiento como en el teatro barroco, para que la historia funcione, atrapándote, viviéndola y sintiéndola de la misma manera que el propio protagonista hiciera. Y aunque se le ha atribuido la creación de la *crema Chantilly* quizás sea ésta una leyenda más ligada al palacio, aunque sí que, al parecer, se sabe que creó deliciosos aderezos como la *mantequilla Colbert*, en la que mezclaba limón, perejil, jugo de carne, estragón y sal, siendo el condimento preferido y perfecto para aderezar carnes.

---

<sup>21</sup> MANCINI, Franco: *Scenografia italiana. Dal Rinascimento all'età romantica*. Fratelli Fabbri Editori, Milano, 1966, pp. 7-75.

<sup>22</sup> LLEDÓ, Emilio: «Sentir lo que sentimos», en AA.VV.: *Los Cinco Sentidos y el Arte*. Cat. Exp. Museo del Prado, Madrid, 1997, p. 17.



Es este un gran momento para la magia de los sentidos, que el cine ha tratado de diferente manera en otras tantas películas que a buen seguro habrán quedado en la memoria colectiva.

Recibido: octubre 2012, aceptado: octubre 2012.