

[HEMEROTECA](#) > [22/11/2008](#) >

Jöel Robuchon: «Dentro de dos años haré cocina popular, barata y con cosas nuevas»

POR CAMEN FUENTES

Actualizado 22/11/2008 - 11:49:05

Aunque Robuchon nació en Poitiers (Francia) allá por 1945, es un ciudadano del mundo, o mejor dicho, un chef del mundo, porque tiene esparcidos por todo el orbe (París, Tokio, Montecarlo, Londres, Las Vegas, Nueva York, Macao o Hongkong) sus restaurantes, y pasa en cada uno de ellos una semana cuatro veces al año. Un genio de los fogones convertido en



Jöel Robuchon durante la entrevista en Cuenca, adonde acudió a recoger el Premio «Don Quijote»

empresario, prolífero autor de libros de cocina que, antes de que Ferran Adrià le destronase, era considerado como el mejor cocinero del mundo y el chef más perfecto. Pese a todo ese pedigrí, en 1996 y rondando los cincuenta, tras mantener 13 años seguidos las tres estrellas Michelin en su restaurante de París, anunció su retirada para evitar la terrible presión de los críticos de la temida guía roja. Pero al poco tiempo, en 2003, decidió regresar a los fogones, esta vez con un nuevo concepto (un espacio con una cocina a la vista dentro de una barra circular para 36 comensales), para hacer una especie de «prêt-à-porter» de alta cocina, en pequeñas raciones a modo de «tapas», en la cadena de restaurantes L'Atelier, instalada después por todo el mundo.

Paradojas de la vida: a él, que no quería estrellas, le empezaron a llover. No querías caldo, pues toma tres tazas, parecían decirle los de la Michelin. Ahora tiene 19 estrellas Michelin, la última concedida hace unos días a su L'Atelier de Tokio que conoció justo cuando le estaba entrevistando. Robuchon estuvo esta semana en La Mancha para recoger en Cuenca el Premio Internacional de Gastronomía «Don Quijote» que la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha le concedió ex aequo con Ferran Adrià, el chef que ocupa hoy el podio del reino gastronómico que Robuchon dejó. Y lo curioso es que Robuchon fue el primer chef que reconoció el genio de Adrià, apostó por él, y le auguró como su sucesor, algo inusual en un cocinero francés, tan chauvinistas ellos.

-Estoy contentísimo de que Adrià haya ocupado mi lugar porque, además, yo fui el primero en decir, después de comer en El Bulli, que él era quien me iba a suceder. Me daban igual los comentarios de mis colegas. Adrià era creativo y único. Y lo dije en 1996, no ahora. Afirmé que había descubierto a un español, al que llamé el Dalí de la cocina, que iba a ser el mejor cocinero del mundo porque su cocina era una revolución.

(Un buen día tras oír hablar de la cocina de El Bulli, Robuchon pidió mesa y que le sirvieran pronto un menú rápido y corto porque tenía prisa y perdía el tren de regreso a Francia. Tan impresionado quedó con lo que estaba tomando, que dijo al camarero que le sirviese todos los platos, pues prefería perder el tren que perderse la comida. Así conoció a Adrià).

-Le consideran el chef más perfeccionista del mundo, pero ¿cuál es la filosofía de su cocina?

-Transformar el producto para dar placer, porque en esa transformación que hace el cocinero radica la grandeza de su cocina, su técnica. También el respeto al producto es fundamental. Cuando se mata un animal, se pesca un pez, e incluso cuando se recogen las legumbres hay que hacerlo con respeto, cocinarlo con respeto.

-¿Ha cambiado mucho la cocina en estos últimos 15 ó 20 años?

-Muchísimo. Ha progresado. Yo empecé en 1960 y desde entonces he visto cómo mejoraba. Esta tendencia continúa y más que va a continuar con las generaciones venideras. Hoy tenemos productos del mundo entero, aprendemos nuevas culturas, nuevas técnicas y todo esto revoluciona la cocina. Los occidentales damos mucha importancia al gusto, al sabor; los orientales se lo dan a las texturas. La cocina avanza en todo el mundo y hoy se come mucho mejor que hace 10 o 20 años.

-¿Ya está todo hecho?

-En absoluto. Todos los días surgen nuevas ideas y cosas extraordinarias. Nos quedan muchas cosas que ver y que probar.

-¿Y productos que llegar?

-También. Las algas, por ejemplo. Quitando Japón donde hay muchas variedades, en el resto del mundo son desconocidas o empiezan ahora a conocerse. Con los wasabis sucede lo mismo. Y no digamos de las técnicas que nos quedan por descubrir. Eso hará transformaciones increíbles del producto.

-Recuerdo que hace tres años cuando entrevisté al gran chef suizo Girardet, ya retirado, me dijo que hoy los cocineros estaban obsesionados con la química, ¿piensa lo mismo?

-No me gusta el término de cocina molecular que se está dando a esta nueva cocina, porque la mayonesa, cuya emulsión es pura química, es un invento del siglo XVIII, y además en aras a esa química hay mucha gente que utiliza aditivos nocivos para la salud. Todo en un intento de imitar a Adrià cuando Ferran es único, inimitable y un genio. Lo malo es que la gente prueba la cocina de sus imitadores, no les gusta, y después la critican, cuando jamás han probado la cocina de Adrià, porque alta cocina la hacen muy pocos chefs.

-Pero la cocina de un restaurante de hoy parece un laboratorio.

-Puede ser porque hay una búsqueda constante de sensaciones, de texturas. He tenido muchos alumnos y estoy muy orgulloso de haberles transmitido mi pasión por la cocina. Santi Santamaría fue uno de ellos. Adrià no hizo ningún cursillo conmigo. Es más, ahora sería yo quien estaría encantado de aprender de su genialidad.

-¿Y cómo llevan los franceses que el número uno del mundo sea español?

-Hace 20 años lo hubiesen pasado mal, pero ahora no tanto. Ya no hay tanto nacionalismo. Para mí Fredy Girardet fue el mejor del mundo, trabajaba y respetaba el producto como nadie. Hacía maravillas con una simple

zanahoria.

-¿Hay curiosidad entre los chefs franceses por conocer la buena cocina española?

-Claro. Adrià ha revolucionado todo y ha sacado la cocina española al mundo. Con Franco la cocina española estaba aletargada, pero ahora.... Hay una explosión y no sólo de la cocina sino de los productos españoles, como el jamón ibérico. La cocina española es epatante, es una cocina de convivencia. Todo pasa alrededor de ella. Mire el rito de la paella. No he comido ninguna mejor que la que hace Paco Gandía en El Pinoso (Alicante), con leña de sarmientos, una capa finísima de granos de arroz, caracoles y un conejo de monte troceadísimo. Es la mejor paella del mundo. Es imposible competir con él. En mi nueva cocina yo he interpretado un poco las tapas españolas, con platitos muy elaborados y en pequeñas porciones.

-Y de todas nuestras tapas, ¿cuál prefiere?

-Las gambas rojas a la plancha, recién pescadas, en la barra del Nou Manolín de Alicante.

-¿Montará algún «chiringuito» en Calpe?

-No, tendría mucha competencia. En cualquier restaurante familiar hacen un conejo a la brasa formidable y un montón de cosas más. Siento más placer cuando como en cualquier sitio de Calpe que en un tres estrellas Michelin. Lo mismo me pasa con la paella de Paco Gandía.

-¿Es estresante la alta cocina?

-Lo que es estresante es la rapidez con la que hay que preparar los platos. También es difícil encontrar un buen producto que satisfaga al cliente.

-¿Le quedan muchas cosas por hacer en la cocina?

-Sí, bastantes. Ahora hago la cocina de L'Atelier, mañana otra cosa... La restauración es muy cambiante y tal vez pronto empiece un nuevo concepto con una cocina más popular.

-¿Cuál es su plato preferido?

-Depende del momento, pero quizás la trufa negra tuber melanosporum, por su perfume, su aroma y su textura. Si tuviera que despedirme de este mundo con un plato lo haría con una tostada de trufa negra, sobre aceite de oliva y flor de sal. Es algo mágico, sublime. La trufa es un producto que transforma la cocina. Yo, particularmente, y aunque la blanca es excepcional, prefiero la trufa negra. Son como el jamón de Parma y el jamón ibérico.

-Si la cocina es libertad, ¿está todo permitido?

-Sí, siempre que se respete el producto. Los cocineros hoy somos más libres que nunca.

-¿Hay una cocina para la crisis?

-Hay más gente en los restaurantes que nunca. Vengo de Nueva York y estaban llenos. Lo mismo que en Tokio. Los buenos están siempre llenos.

-¿Se puede comer bien por poco dinero?

-Por supuesto. Eso es lo que yo voy a hacer el día de mañana, una cocina popular, con cosas nuevas y baratas. Será antes de dos años, en París, Nueva York y Tokio.

ABC

Copyright © ABC Periódico Electrónico S.L.U.