

MICHEL ROUX JR (53)

“Al chef británico le gusta experimentar”



Comanda Le Gavroche, el primer restó londinense con estrellas Michelin, y sumó dos más. Programas en la BBC; Miterrand y las ostras.

Tiene un apellido maravilloso para ser chef: Roux, nombre que lleva la mezcla de harina y manteca, que se cocina a fuego bajo, paso previo para preparar una salsa blanca o Bechamel. Casualmente, uno de sus libros de mayor éxito mundial es “Salsas” (más de 200 salsas, dulces y saladas, de las más clásicas a las más modernas). Pero este inglés nacido en Pembury, en el condado de Kent, no cree en los misterios de las coincidencias ni se sintió predestinado por esa “causalidad”, aunque dice que, definitivamente, nació para ser chef. “Estaba en la escuela primaria y sentía, genuinamente, que no podía ser otra cosa. Decidí dejar Emmanuel –el colegio en Londres al que iba– y ponerme a trabajar con mi padre, Albert, en el restaurante de la familia. Al poco tiempo fui a París a especializarme en pastelería bajo la supervisión del Maitre Patissier Hellegouarche”, evoca.

NOTICIAS: Su familia es de hornallas tomar...

Michel Roux: Nací en medio de una gran familia de chefs; mi padre, mi tío Michel y mi primo Alain son muy reconocidos, así como mi hija Emily (23) que está perfilándose con pasos similares.

NOTICIAS: Nació en 1960. ¿Se siente un joven con experiencia o quisiera tener veinte años menos?

Roux: Siempre disfruté la edad que tuve. Y soy muy afortunado porque tengo una buena salud y gran energía, lo que es esencial para la vida que llevo en la cocina y con mis presentaciones en tvé. La vida me premió con muchas experiencias pero uno no deja

de aprender, siempre mirando hacia adelante para descubrir más cosas.

NOTICIAS: Usted nació en Pembury, en el condado de Kent. ¿Su infancia transcurrió allí mientras su padre tenía el restó Cazale?

Roux: Así es; mis más tempranas memorias olfativas remiten al perfume de la repostería, el caramelo y otros vapores aromáticos. Yo jugaba debajo de la mesa de la cocina mientras mi padre y mi madre, Monique, preparaban los platos.

NOTICIAS: En algún momento, su padre y su tío dejaron de ser socios. ¿Qué hicieron después?

Roux: Mi padre dejó Cazale y con mi tío Michel abrieron el restaurante Le Gavroche, en 1967, que obtuvo 1, 2 y 3 estrellas Michelin. Fue el primero del Reino Unido en recibir esta premiación. En 1972 decidieron abrir otro restó en las afueras de Londres y compraron The Waterside Inn, en Berkshire. Pero como ambos tenían hijos que seguían sus pasos, decidieron separar sus negocios: papá se quedó con Le Gavroche y Michel optó por The Waterside.

NOTICIAS: Además de aprender pastelería francesa, trabajó con el desaparecido Alain Chapel, a quien conocimos en Buenos Aires. ¿Qué le reportó la experiencia?

Roux: Definitivamente, Alain me influyó mucho; su restaurante Mionay, cerca de Lyon, tenía 3 estrellas Michelin y todo chef joven quería trabajar allí por su filosofía y su estilo de cocina, que era nuevo aunque muy clásico. Eso es algo que llevé siempre como consigna, durante toda mi carrera.

NOTICIAS: Mientras cumplía el servicio militar en París fue asignado a las cocinas del Palacio del Elíseo, durante las presidencias de Giscard d'Estaing y François Mitterrand. ¿Cocinó para ellos?

Roux: Fue un tiempo maravilloso. Estuve allí durante las últimas semanas de d'Estaing y un año del



período de Mitterrand. Una vez, estaba trabajando solo un domingo a la noche, cuando de repente sonó el teléfono que conectaba con la suite de d'Estaing. Quería una docena de ostras, pero no teníamos ni una. ¡Tuve que salir corriendo a comprarlas en una brasserie de Champs Elyseés, a 25 minutos de donde estábamos! En la época de Mitterrand, los ingredientes más pedidos eran trufas, langosta y foie gras ¡Los socialistas sí que saben cómo celebrar la comida!

NOTICIAS: Y un día se fue de París. ¿Por qué?

Roux: Amo París pero extrañaba a mi familia. Le Gavroche había ganado su tercera estrella y quise volver para trabajar con mi padre y mi tío. Después empecé como chef y manager en Gavvers, que fue otro de los negocios

PUERTA AL PARAÍSO.

Sinónimo de "haute cuisine", Roux dará consejos de alta gastronomía en la web www.spas.com.ar.

de la familia; allí servíamos comida simple; pero estar al frente me dio la oportunidad de aprender más.

NOTICIAS: ¿Cuál es la diferencia entre la cocina británica y la francesa?

Roux: La francesa contemporánea se basa en la cocina clásica. Sienten mucho orgullo por las recetas regionales, rescatadas de generaciones, y esto se ve aun en los restós más elegantes. A los chefs británicos, todavía, les gusta ser más experimentales y sus platos están influidos por diferentes culinarias internacionales. Se preocupan menos por las tradiciones pero tienen en común la pasión por la calidad de los ingredientes servidos de la mejor manera.

Roux no es de los ingleses flemáticos. Quizá porque está casado con Giselle, una mujer francesa –madre de Emily–, que trabajó en el negocio gastronómico por años, y es actualmente secretaria en Le Gavroche. Michel es fan del Manchester United, no bebe alcohol durante la semana pero celebra la vida, cada domingo, con un francésísimo Champagne Krug.

NOTICIAS: ¿Cómo fue cocinar para los chinos?

Roux: ¡Asombroso! Cociné en The Pierrot, el restaurante del Mandarin Hotel en Hong Kong; los platos eran tan excelentes que si el restaurante hubiera estado en Londres o en Francia hubiese obtenido las tres estrellas.

NOTICIAS: ¿Por qué dejó por unos años Le Gavroche?

Roux: Sentí que estaba listo para hacerlo. Tenía mucho respeto por lo que mi padre y mi tío hacían, y pensé que esa línea tenía que continuar así. En un momento quise cambiarla,

“ En la época de Mitterrand, en el Palacio del Elíseo los ingredientes más pedidos eran trufas, langosta y foie gras ¡Los socialistas sí que saben cómo celebrar la comida! ”

BUENA MADERA.

Su hija Emily (23) sigue sus pasos en la cocina de Le Gavroche.

innovar... incluso choqué con mi padre por esto, aunque mantenemos una excelente relación.

NOTICIAS: ¿Y qué hizo luego?

Roux: ¡Cuando la oportunidad se dio, salté para tener la chance! ¿Por qué no? Y en mayo de 2010 inauguré en Londres Roux at Parliament Square (N. de R: una cena para dos, con vino cuesta 180 libras) y en noviembre, Roux at Landau, en The Langham Hotel.

NOTICIAS: ¿Qué programas tiene en la BBC?

Roux: Soy jurado y presentador en un programa popular de prime time, el show "Master Chef The Professionals". Estamos por grabar las próximas emisiones. También presento "Food & Drinks", que será emitido en la BBC desde el próximo enero para todo el Reino Unido. Y estoy comprometido con un documental sobre patisserie, un programa de radio como invitado y otro show de tv sobre comida y deportes.

NOTICIAS: Usted es deportista, maratonista y un chef delgado. ¿Recomienda alguna dieta?

Roux: Me gusta la comida pero también estar delgado. Y correr maratones se ha vuelto mi pasión. Este año corrí mi décimo noveno maratón. ¿Dieta? Como buena calidad de alimentos de la estación, preparados simplemente pero bien. Uno puede estar en forma y delgado y disfrutar de la comida. La clave es la moderación, los productos naturales y nunca ingerir versiones light de alimentos.

NOTICIAS: También es miembro honorario del Harlequins Rugby Club. ¿Cuál es la dieta ideal de un rugbier?

Roux: No soy nutricionista, pero la regla general es una dieta balanceada con cantidad de verduras y frutas, granos enteros, integrales y proteínas de calidad.

NOTICIAS: ¿Nada previsto para Latinoamérica?

Roux: Mi conexión con Latinoamérica comenzó con la Argentina, a tra-



vés de mi amigo Willie Carballo, con quien inauguramos una novedosa etapa vía la website www.spas.com.ar. Desde allí –un sitio que estimula el disfrute del ocio– daré consejos de alta gastronomía a amateurs y profesionales. Será mi nueva ventana a ese continente.

NOTICIAS: ¿Le interesa la docencia?

Roux: Amo enseñar. No podés ser un buen chef a menos que estés pre-

parado para pasar tus conocimientos a otros profesionales que cocinan. Nosotros, en Le Gavroche, les dábamos oportunidades a los jóvenes cocineros, incluyendo "stages". Mi familia estableció un sistema de becas –The Roux Scholarship– para impulsar a nuevos talentos en la obtención de pasantías en los mejores restaurantes.

NOTICIAS: ¿Tiene su propia escuela?

Roux: La llamo The Michel Roux Jr Experience from Cactus Kitchens, en Londres, para gente entusiasta que ama la cocina sin ser profesional. Enseñamos varios de nosotros: gente del equipo de La Gavroche como Mónica Galetti, chefs de mis restaurantes en Londres, como Chris King y Steve Groves, y yo. Es una oportunidad única para pasar un rato cocinando, en un ambiente íntimo, con buenos expertos. Es un

formato exclusivo para un segmento de público VIP, con clases para pocos alumnos. Y es la primera vez que un grupo de apasionados puede pasarse un día entero cocinando conmigo, en mis cocinas.

NOTICIAS: Con respecto a las estrellas de la Guía Michelin, ¿qué opinión tiene sobre esta premiación?

Roux: El reconocimiento internacional es algo maravilloso para disfrutar y no cabe duda de que el sistema Michelin goza de total credibilidad. Primero, nosotros cocinamos para nuestros comensales; pero estamos encantados si somos reconocidos por Michelin. Le Gavroche fue el primer restó del Reino Unido en recibir las tres estrellas.

NOTICIAS: ¿Y cuáles son sus platos "estrella"?

Roux: Con toda franqueza, amo a todos: cambiamos el menú con cada estación y nos encanta encontrar ingredientes frescos de calidad. A pesar de lo estacional, hay platos que mantenemos en la carta por la gran demanda. Uno es el famoso Soufflé Suisse que se ha servido en Le Gavroche por décadas, aunque la versión actual es un tanto más liviana. ●



SISSI CIOSDESCU

“ Nací en medio de una gran familia de chefs; mi padre Albert, mi tío Michel y mi primo Alain son muy reconocidos, así como mi hija Emily, que se perfila con pasos similares. ”