



FOTO: BONDERENKO / STYLIST: ADRIÁN VILLETA

ALAIN DUCASSE:

EL GENIO de la COCINA

“

De la misma manera que para tener moda ha de haber alta costura, para tener cocina ha de haber alta cocina”.

El chef francés **Alain Ducasse** es considerado el dios de la cocina. Es el único en el mundo que posee nada más y nada menos que 16 estrellas Michelin, uno de los 10 chefs más influyentes del mundo y según la conocida revista *Forbes*, es el único francés destacado como una de las 100 personas más influyentes del mundo, posicionándose como el más grande de los grandes.

Beige contó con la colaboración del propio Ducasse y el director de moda de la casa Chanel, Karl Lagerfeld. “Soy consciente de la moda, pienso que de la misma manera que para tener moda ha de haber alta costura, para tener cocina ha de haber alta cocina”.

Pero Ducasse no es solo un extraordinario chef, también es un destacado empresario y un hombre valiente. Fue el único sobreviviente de un accidente aéreo en el año 1984 lo que hizo que estuviera en un hospital por un año y someterse a 13 operaciones. Esto, sin embargo, lejos de quitarle el ánimo, avivó aún más su deseo de vivir a plenitud y lograr sus metas aunque tenga que montarse en un avión para cumplirlas. Su lado de empresario abarca además de los restaurantes, cinco hoteles, una editorial y su escuela L'École de Cuisine Alain Ducasse, en París. ¿Cómo logra ser tan exitoso en todo esto? “El secreto es la adaptación a cada lugar, porque así brindas lo mejor de ti en cada país donde estés”, dice el francés cuyo restaurante Mix on the Beach, está ubicado en el hotel W, en Vieques. Entre sus ingredientes indispensables sobresale el aceite de oliva, pero asegura que la comida no es lo único importante para él. “Hay muchos factores que juegan un papel importante, desde el plato donde voy a colocar el alimento hasta los olores. ¿Sabes? A mucha gente mi comida los hace felices, pero pienso que el más feliz que está de todo esto soy yo”. □

teniendo más de 20 restaurantes a nivel mundial en cuatro continentes que van desde Nueva York hasta Tokio y de París a Vieques, Alain Ducasse se destaca por su estilo de cocinar alimentos a muy bajas temperaturas y por utilizar bolsas al vacío para cocer algunos de estos. La elegancia de este hombre va desde su caminar y su forma de expresarse hasta la forma de cocinar y presentar sus obras gastronómicas. “La comida es lo esencial para mí, para lo que hago, pero cuido todo lo que conlleva esta profesión”, establece el autor de siete libros de cocina. Limitarse a un solo estilo de comida no es algo con lo que Ducasse está de acuerdo aunque dice ser un chef antiglobalización. “Hay que preservar la diferencia. Me encantan las influencias, las mezclas, conocer nuevas cocinas, pero no pienso que se debe instituir un modelo único. Hay que establecer posibilidades de comidas, de precios y de estilos. No se puede mezclar sin sentido porque vas de la fusión a la confusión”, relata el creador del término “glocal” para describir hacia dónde debe dirigirse la gastronomía. “Es una visión global pero a la vez enfocada en el lugar. Es que tú no puedes separar la cocina de la persona que la prepara, que la crea ni del lugar donde estés”. Es por esto que sus restaurantes tienen el estilo de este genio creador, pero sin olvidar el lugar donde se encuentran. Por ejemplo, su restaurante Le Louis XV, en Monte Carlo, se distingue por la comida mediterránea; el Plaza Athénée, en París, tiene un menú tradicional francés; y Essex House, en Nueva York, une productos estadounidenses con franceses. Por otra parte, su restaurante Beige, ubicado en el último piso del edificio de la tienda Chanel, en Tokio, ofrece platos que cuentan con la técnica francesa de Ducasse. Cabe destacar que el diseño de

Cookpot, versión caribeña, uno de los platos representativos de Alain Ducasse.



FOTO: THOMAS DUVAL