



GENTE PÁGS. 8 Y 9

Joël Robuchon, 24
estrellas Michelin
Regenta restaurantes
en tres continentes



Joël Robuchon, el pasado día 29 en el restaurante Yoshi de cocina *kaiseki* (alta gastronomía japonesa), sito en

Constelación Robuchon

El cocinero francés posee 24 estrellas de la 'Guía Michelin' por su labor en restaurantes de tres continentes

ÓSCAR CABALLERO
París
Servicio especial

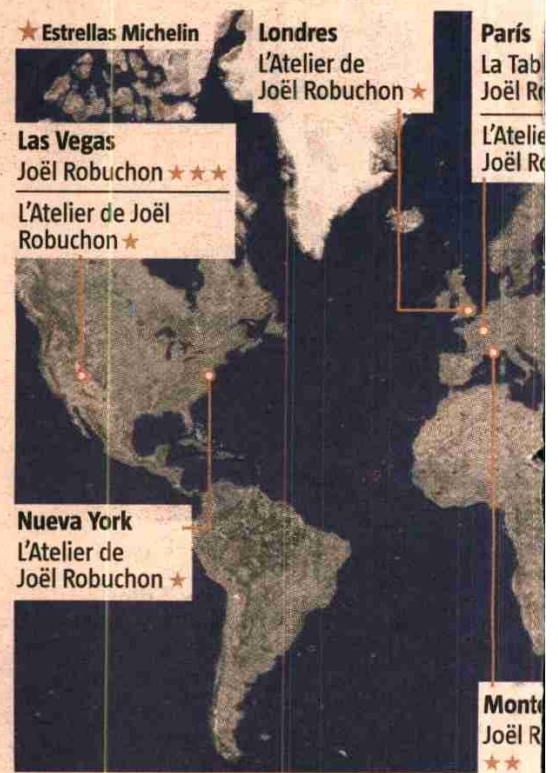


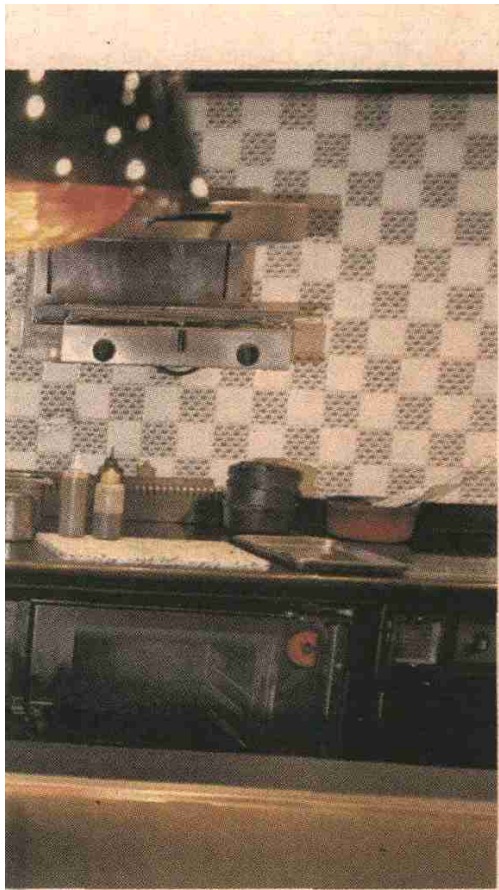
Con tres estrellas en Macao y dos en Hong Kong, Joël Robuchon (Poitiers, 1945) reina en el cielo Michelin 2009 con récord inverosímil: 24 estrellas. Paradójico en quien, en 1996, abandonó restaurante y estrellas. Tenía 51 años.

Masón, devoto del trabajo bien hecho, desde 1976 pasa dos meses al año en Tokio. "Yo, el apóstol de la técnica, cogí allí el virus de la estética, del despojamiento".

De Tokio a Calp, donde veranea desde hace 35 años. "Soy buen cliente de las pastas de los Esposito, en Benidorm, y los arroces de La Sort, de los Moll, en Moraira". ¿Sus más recientes emo-

La marca Robuchon está presente distribuida alrededor del mundo





VALERY HACHE / AFP

hotel Métropole de Montecarlo

ciones gastronómicas? “La paella de Paco Gandia, en Pinoso, y el aceite de oliva Masía el Altet, de Alicante”.

Siempre de negro, Robuchon pudo endosar sotana: hijo de padres separados, madre sus labores y padre albañil, con 15 años ayudaba en cocina a las monjas del seminario. A los 31 es MOF, mejor obrero de Francia: 12 titulados sobre 400 postulantes.

En 1981 abre Jamin: en tres años, tres estrellas. Porque “sólo la humildad emociona”, impone urbi et orbi un puré de patatas con cabeza de cerdo. Desde 1987 colabora con Fleury Michon, líder de platos al vacío: “Eliminé la mayor parte de aditivos usuales”.

Sus dos hijos, chica y chico, tienen otras inquietudes. Mejor así. “Aprendí más en los últimos diez años, de viaje, que en el medio si-

Su última novedad, el Atelier: sólo barra y taburetes, cocina vista, jamón Joselito y cola; no se reserva

glo anterior”. En el 2003, cinco lugartenientes, cuatro grandes cocineros y el sumiller de sus restaurantes, el murciano Antoine Hernández, le asocian en una CFR, por Compañía Francesa de Restauración. Su apellido allana créditos.

Y aporta “mi bebé, el Atelier. Sólo barra y taburetes; cocina vista, jamones Joselito y cola: no se reserva”. El mundo pide talleres y mesas estilo La Table de Joël Robuchon de París. Detrás llega Michelin, en Asia y América desde el 2000.

En diciembre, Robuchon inauguró Yoshi, cocina *kaiseki* –alta gastronomía japonesa– en el Métropole de Mónaco. En mayo abre un séptimo Atelier en Taipeh y dos más, en Estados Unidos. En fin, “dentro de muy poco, lanzo nuevo concepto: restaurantes más populares, ticket promedio de 50 euros, 40 cubiertos y ambientillo”.●



LA VANGUARDIA