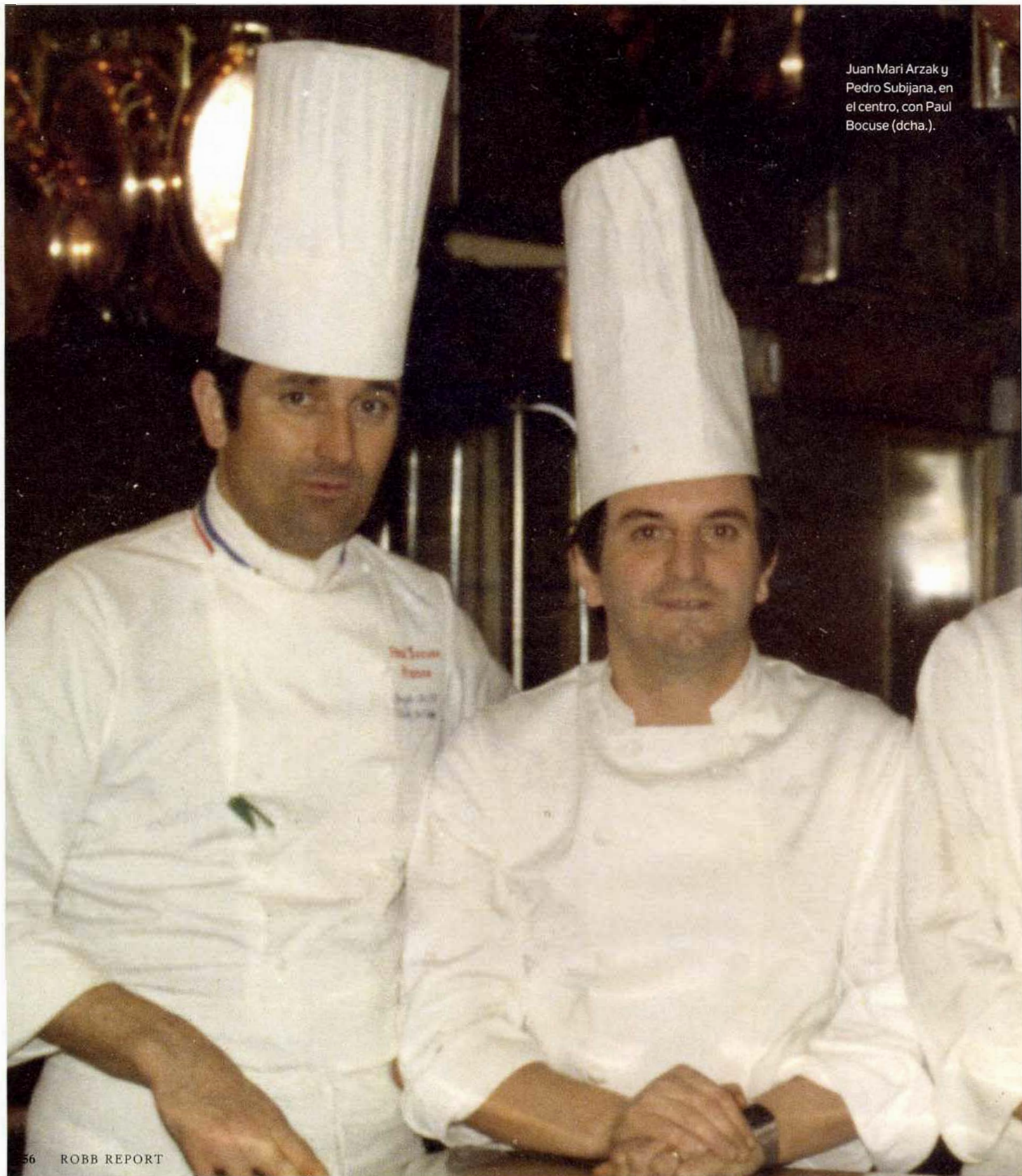


# Dicen las estrellas...

Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, en el centro, con Paul Bocuse (dcha.).

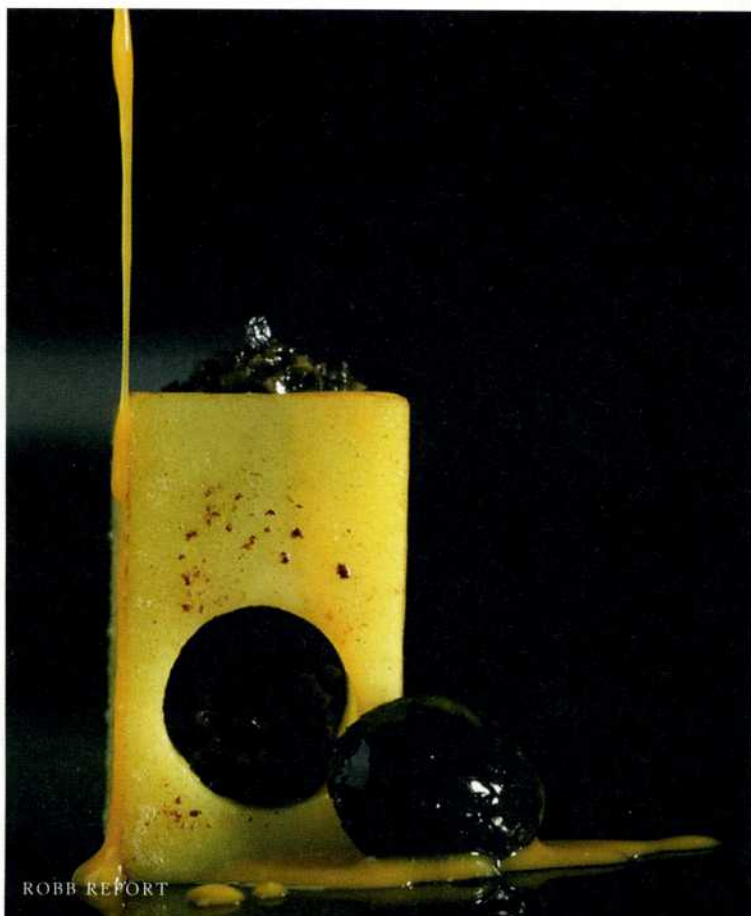


Ocho de nuestros mejores chefs nos cuentan el legado que Bocuse les dejó en sus propias trayectorias. Por Javier Mauricio.



## PEDRO SUBIJANA

Yo le tenía mucho aprecio. Fue el detonante para que Juan Mari y yo impulsásemos la ‘Revolución blanca de los fogones’. Ha sido un gran amigo, cordial y entrañable, que me hizo ver un nuevo camino para sentirme orgulloso de ser cocinero. Su relación de complicidad con los proveedores, su equipo y los cocineros en general me llevó a imitarle. Mi “Lubina a la Pimienta verde” fue la materialización de aquella experiencia. Ha estado 17 años en la carta de Akelarre. *En la foto, “Piñones con remolacha”.*



## JUAN MARI ARZAK

Paul me ha ayudado mucho en la vida. Le conocí por el año 76 con Pedro Subijana. Fuimos los dos a la primera mesa redonda de la revista *Gourmet*. Yo tenía que dar una charla –y no había dado una en mi vida–, así que imagínate cómo estaba, allí rodeado de estos monstruos. Me pasé toda la noche preparándola y luego, cuando salí, empecé a hablar y todo salió bien. Esa fue la primera vez que vi a Paul, el hombre más grande que ha tenido la cocina. Una vez le vi hacer una sopa llamada Valéry Giscard d’Estaing [como el expresidente francés]. Era una sopa con un hojaldre que subía cuatro dedos. Cuando Pedro y yo vimos cómo ese hojaldre subía encima de una taza, nos pareció algo casi mágico. A mí nunca llegó a salirme así, y eso que me dio la receta. Era mi amigo. Le quería mucho y, siempre que iba a los sitios, me sentaba a su lado. *En la foto, “Patata, trufa y cítricos”. La trufa forma parte de la famosa receta de Bocuse “Sopa de trufas Elysée”.*

## MARTÍN BERASATEGUI

Los chefs le debemos todo a Bocuse; hace 60 años que salió a poner en valor nuestro oficio. Su filosofía para mí siempre ha sido un ejemplo a seguir. Tengo la gran suerte de haber ido hace tres meses en familia a comer a su restaurante y haber podido estar y hacernos fotos con él. Saber que hacía tiempo que no iba a su restaurante y que bajase cuando le dijeron que yo estaba allí, me llena de orgullo y satisfacción. Jamás lo olvidaré. *En la foto, "Pichón al carbón con achicoria y bocados de aceitunas".*



## QUIQUE DACOSTA

La influencia de Bocuse en mi cocina fue clave para mi carrera. En el primer establecimiento donde trabajé fregando cazuelas había un libro en la chimenea que era *La cocina del mercado*. En él, de una forma sencilla, se hablaba de cocinar algo tan icónico como era el mercado, una especie de invitación a cocinar los productos de temporada. Su influencia fue detonante para tomar la decisión de dedicarme a la cocina de forma profesional. *En la foto, "De la moscatel, hoja de viña y mistela".*

## ALBERT ADRIÀ

Cuando empecé, la francesa era el único espejo en el que se miraban las otras cocinas, y Paul representaba lo inalcanzable. Era el ejemplo perfecto de restaurante triestrellado, del *savoir faire* francés y del culto al cocinero, el primero en convertirse en figura pública y ser reconocido por su país. Debías pasar como mínimo a comer, ya que lo de trabajar era inalcanzable. Yo me tuve que conformar con *La cocina del mercado*, uno de los libros más importantes de la historia de la gastronomía. *En la foto, "Navaja ácida".*



## ENEKO ATXA

En realidad, el maestro Paul Bocuse ha influido sobre todo en mí desde mi carrera académica, teniendo en cuenta que cuando yo estudiaba en la Escuela de Hostelería de Leioa él era el icono, el líder de un nuevo movimiento, él era el que había abierto nuevos caminos para que después se pudiera producir también la nueva cocina vasca liderada por Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y un largo etc. Sin Bocuse probablemente no hubiera sido igual la nueva cocina vasca y, por consiguiente, mi cocina no hubiera bebido de estas fuentes de inagotable inspiración para mí. Él fue la vanguardia ideológica que acabó convirtiéndose en un gran clásico.

## PACO RONCERO

Fue el referente de la *nouvelle cuisine* y, al contrario de lo que podría parecer –dada la seriedad que estos genios imponían–, lejos de esconder sus estudios, sus progresos, sus técnicas... le encantaba difundir su conocimiento para que evolucionara. Esto, que puede parecer obvio, no siempre ha sido así y, gracias a ello, todos hemos crecido, y así lo intento hacer a diario con mi equipo. Y es que, ¿qué cocinero no tiene un libro de Bousse en su estantería? *En la foto, "Tartar de cigalas con caldo de galeras".*



## ELENA ARZAK

El primer recuerdo que tengo de Bocuse es que le pidió a mi padre que trabajase en su libro *La cocina del mercado*. Juan Mari era un cocinero muy entusiasta, pero tenía mucho trabajo. Para él fue un honor, aunque le costó mucho escribir aquella parte del libro. Le tenía una gran admiración –y todos sus libros estaban en casa–. Mucho tiempo después, fui a Francia para hacer mis prácticas en el restaurante Troisgros. El padre, Pierre Troisgros, era muy amigo de Bocuse y de mi padre. Allí coincidimos muchas veces y pude conocerle mejor. Fue todo un referente: dignificó al cocinero, el trabajo en la cocina y logró que la gente se tomara esto en serio. *En la foto, el ingrediente protagonista es el pato, elemento principal de la gastronomía francesa.*

