

## EL HOTEL, LA GRAN PASTELERÍA Y EL NUEVO LENGUAJE DE PASTELERÍA DE RESTAURANT

*El hotel ha sido tradicionalmente el garante de un tipo de pastelería que hoy está en vías de extinción. Me refiero a esa gran pastelería fastuosa y casi irreal de los grandes montajes (pièces montées) a partir de la triada formada por azúcar, chocolate y hielo. Es una forma de entender la pastelería como disciplina fundamentalmente decorativa, utilizada en los buffets dulces y salados de las grandes celebraciones. En el resto del mundo, no así en el caso español, los grandes chefs pâtissiers han ejercido en un momento u otro de su carrera la protección de estos grandes hoteles: Christophe Felder (Hôtel de Crillon, París), Christophe Michalak (Hôtel Plaza Athénée, París) y Frédéric Robert (Hôtel de Paris, Montecarlo). Si un déficit ha tenido tradicionalmente el hotel en el ámbito de la pastelería ha sido la pastelería de restaurant, casi siempre mero remedo de una pastelería de tienda en pequeño formato. El tamaño en porción individual se ha usado y se usa como falsa coartada diferenciadora entre pastelería de tienda y de restaurant.*

*¿Pero las dos pastelerías son iguales? Taxativamente no. Hace unos meses tuve el privilegio de coincidir con el Sr. Pierre Troisgros. Este padre de la nouvelle cuisine contaba que durante la década de los setenta se atrevieron a realizar el cambio de los servicios a la inglesa y a la rusa, anteriormente imperantes, por otro donde todo salta emplatado desde cocina, algo usual tan sólo en casas de comidas y en ningún caso asociado en ese momento a un restaurant de calidad. Dado mi interés sobre el tema, le pregunté cuándo se realizó el tránsito del carro o tarta al postre emplatado desde cocina. Con toda sinceridad me explicó que al principio el tema de los postres no le interesaba demasiado y calculaba que en su casa hasta principios o mediados de los años 80 no se produjo ese cambio.*

*¿Cómo no va a existir confusión entre lo que es un postre de restaurant y la pastelería de tienda cuando tan sólo hace apenas 20 años del cambio? La pastelería de tienda es nuestra madre. Como tal la hemos de respetar, pero ello no es óbice para que no intentemos emanciparnos y construir unos códigos propios que nos den entidad como actividad autónoma. Éste es el tema central que intentamos desarrollar en Espaisucre desde hace ocho años. Nuestro gran objetivo sería ayudar a crear estos nuevos códigos y dar entidad teórico-práctica a esta nueva disciplina. Inexperiencia y falta de tradición, características que podrían parecer negativas, ya que invitan a la confusión y al todo vale, han servido a los pasteleros de restaurant como estímulo para tener una decidida actitud innovadora y para crear libremente, sin apriorismos ni dogmas paralizantes. El hotel debería apostar en un futuro no sólo por la conservación de la gran pastelería tradicional de decoración, sino también por la consolidación de la pastelería, llámese de restaurant, al plato o cocina dulce. Para mí lo del nombre es lo de menos, aunque soy consciente de que acuñar un término ayudaría a definirla.*

Es, junto a Xano Saguer, socio fundador de Espaisucre, la única escuela-restaurant de postres del mundo.

Grandes especialistas en esta disciplina y auténticos eruditos del sabor.

