

LA IMPORTANCIA DE LLAMARSE FRÉDÉRIC BAU

Frédéric Bau es sin discusión uno de los pasteleros franceses más famosos del mundo. Su fama como pastelero riguroso, audaz, creativo y técnico sumada a una personalidad arrolladora, don de gentes y sonrisa perenne le convierten en una figura única y muy especial. A veces olvidamos que más allá de las capacidades y el prestigio profesional somos personas. Frédéric es un enorme y fantástico pastelero pero como persona es aún mejor.

Su trayectoria está marcada por una tendencia natural a compartir y a transmitir conocimientos. La enseñanza está en su ADN, poseyendo una innegable alma de profesor, de enseñante de otra época, de esos que se cruzan en tu trayectoria y no olvidas jamás.

En su extenso bagaje profesional destaca la creación en 1989 de L'École du Grand Chocolat Valrhona, institución que desde hace más de 30 años es un referente internacional de creatividad, capacidad técnica y excelencia, además de laboratorio de ideas y vivero de innovación para intercambiar y compartir ideas en torno al chocolate. Hoy ejerce como director de creación y embajador por todo el mundo de Valrhona.

Su vocación pedagógica queda bien demostrada por sus libros, convertidos hoy en referente del sector, de los que me permitiría destacar "Au Cœur des Saveurs" 1998 y "Fusion Chocolat" 2006, ambos publicados en castellano por Montagud Editores. Recientemente acaba de publicar "Gourmandise Raisonnée" 2020 donde explora los fundamentos de una nueva pastelería saludable a través de una doble visión científica y artística. Pronto estará disponible en castellano.

Recuerdo nuestros primeros contactos, condicionados por su fama y el miedo por mi parte a la reacción y los desaires que uno pensaría propios de una estrella de su nivel. Todo lo contrario Frédéric y su esposa Rika te hacen sentir ya en un primer contacto como alguien próximo y familiar. Su trato es cálido, afable, cercano y a modo de niño grande es propenso al abrazo fácil y a la broma.

LA IMPORTANCIA DE LLAMARSE FRÉDÉRIC BAU

Su amor por España es bien conocido y en ocasiones le he comentado que parecía nacido en Sevilla en pleno barrio de Triana (famoso por sus gentes de trato fácil y llano) y no en la rígida Lorena.

Para todo el equipo de ESPAISUCRE es un honor y un enorme placer poder conceder al Sr. Frédéric Bau el PREMIO PIERRE GAGNAIRE dentro de la VI edición del concurso ESPAISUCRETheBestDessert 21.

Jordi Butrón

20 Octubre 2021
VI ESPAISUCRETheBestDessert 21
Fòrum Gatronòmic BCN



Escuela de Pastelería
1r Restaurante de Postres del Mundo

