

Editorial Océano trae a Chile el polémico libro *Confesiones de un Chef*

Revelaciones indiscretas de un cocinero top

Andrés Gómez

¿Quiénes son esos tipos y tipos maravillosamente vestidos de blanco, con gorros inclinados como un casco atómico, o tan glaucos y cuadriláteros como exóticos sombreros como *Maif*? Quiénes son en definitiva los personajes sofisticados que preparan y sirven los platos que pedimos y comemos en los restaurantes de moda? Por lo que voy a contar de mi nada corta carrera, podrán sacar la conclusión de que todos los cocineros de una cadena son locos, pedidos, degenerados, desgraciados, maníacos, malditos, borrachos, rateros, sicópatas y peras. Y no estarán muy lejos de la verdad", dice Anthony Bourdain, chef en jefe de Brasserie Les Halles, uno de los restaurantes más prestigiosos de Park Avenue, en Nueva York.

Bourdain, uno de los chef más destacados de la Gran Manzana, rompió la leyenda con sus compañeros de profesión, y decidió contar los secretos más impúdicos de los cocineros en *Confesiones de un Chef*, *Adventures in the Trunk of a Cow*, libro publicado en 1999 en Estados Unidos y traducido al español por Ediciones Océano. El libro será llevado al



Bourdain es autor de *Bones in the Throat*.

Anthony Bourdain, uno de los chef más prestigiosos de Nueva York, rompe el secreto del gremio de los gourmet y relata los crímenes y pecados de los cocineros, en una memoria controvertida y mordaz que será llevada al cine por David Fincher y protagonizada por Brad Pitt.

cine por David Fincher, con Brad Pitt y Benicio del Toro en los papeles principales.

El autor, nacido en Nueva York en 1956, publicó los primeros capítulos de su memoria en la revista *New Yorker*, y desde las primeras entregas causó conmoción entre el medio de los gourmet. En su singular memoria Bourdain cuenta todo lo que el mundo esperaba leer y oír del medio gastronómico. Cuenta, por ejemplo, que los cocineros son tipos que han buido de alguna experiencia amor en la vida y, por tanto, pueden ser muchachos que abandonaron temporalmente la secundaria como ex presuntos o potentes inmigrantes que dejaron el Bronx Mundo para buscar una mejor vida en las cocinas de Estados Unidos.

Entre los secretos que revela está el llamado pino del día. "Hace poco vi un cartel a la entrada de uno de esos edificios chinos-japoneses que empezaron a reproducirse como hongos en todas las ciudades. Anunciaba 'Sushi a buen precio'. No puedo imaginar mejor ejemplo de 'Gow de las que No Corren Flase' que una ganga de sushi en un restaurante. Me pregunté si estaría igual de lleno en caso de que el cartel hubiera dicho 'Sushi de buce varios días'. La buena comida y el buen comer está por encima de todo siempre", expresa. Según Bourdain, no es recomendable pedir productos marinos los días lunes, porque son los martes cuando los restaurantes se abastecen, como tampoco visitar los restaurantes el fin de semana, cuando chef y garzones sólo quieren terminar su semana de trabajo y marcharse a casa.

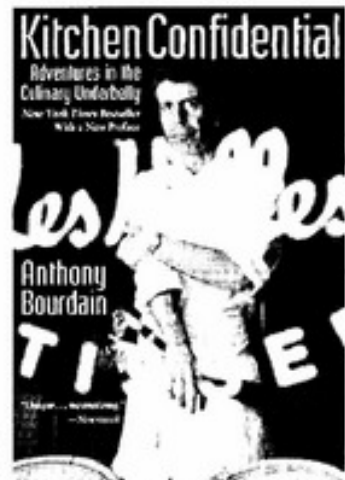
Pero las confesiones de Bourdain van mucho más allá. Su libro combina la memoria personal con observaciones descarnadas sobre hábitos y perversiones de los artistas de la cocina. Dice, por

ejemplo, que ningún pelo en la sopa es casualidad. O que no es recomendable comer en sitios que no muestran sus baños impecables. "Si el restaurante no se preocupa por servir platos al estilo de papel higiénico o los platos desechables, por mantener limpio el inodoro y el piso, imagínate cómo están los refrigeradores y las mesadas, a las que no limas acceso. Los baños son relativamente fáciles de limpiar; las cocinas no", indica Bourdain.

Entre otros consejos, dice: "No comas mariscos en restaurantes, a menos

que conozcas al chef". "Si, como pan en los restaurantes aunque sepa que probablemente no hayan tocado de alguna otra mesa", desconfía de los pueritos, por lo general son malos cocineros, y de los viejos, que tienden a revelar la calidad de lo que hacen; "no voy a hablar de sangre, solo decir que en las cocinas son comunes con mucha frecuencia, y déjame ahí, por favor".

Y eso es sólo el comienzo. Pese a todo, indica Bourdain, el cuerpo humano es un territorio íntimo y peligroso, antes que un sitio exageradamente limpio.



Confesiones de un Chef es de Sagar y Chile con una contravertida vida. El premio sostiene al autor e intenta localizar su obra.



Tras la publicación de sus memorias, Bourdain ha continuado revelando los secretos ocultos de la cocina.

PLATOS HUMEANTES

Anthony Bourdain es el jefe de la cocina de la brasserie Les Halles de Nueva York. Su obra testimonial es una divertida y sarcástica memoria sobre los secretos inconfesables de los restaurantes más prestigiosos de Nueva York, donde los chefs cocinan junto a los al-

imentos no perecibles o descargan sus malos humores en los platos que llegan al comensal. Bourdain, quien había publicado dos novelas policíacas (*Bone in the Throat* y *Gene Bambo*), ya escribió en la segunda parte de sus confesiones, titulada *Typical Mary*.

Revelaciones indiscretas de un cocinero top [artículo] Andrés Gómez.

Libros y documentos

AUTORÍA

Gómez, Andrés

FECHA DE PUBLICACIÓN

2001

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Revelaciones indiscretas de un cocinero top [artículo] Andrés Gómez. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile