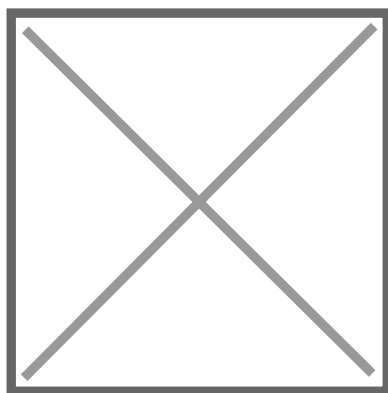




SEPTIEMBRE 7 DE NOVIEMBRE DE 2006

CULTURA Y ESPECTÁCULOS 43

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

Revelaciones indiscretas de un cocinero top

Andrés González

¿Quiénes son esos tipos y tipos maravillosamente vestidos de blanco, con gorros inflados como un hongo atómico, o tan planos y cuadriláteros como exóticos sombreros estilo Mao? ¿Quiénes son en definitiva los personajes sofisticados que preparan y sirven los platos que pedimos y consumimos en los restaurantes de moda? Por lo que voy a contar de mi vida en la cocina, podéis sacar la conclusión de que todos los cocineros de una cadena son

los mismos: degenerados, drogados, maníacos, malditos, borrachos, ratones, alérgicos y putas. Y no están muy lejos de la verdad", dice Anthony Bourdain, chef en jefe de Bluebird Les Halles, uno de los restaurantes más prestigiosos de Park Avenue, en Nueva York.

Bourdain, uno de los chefs más destacados de la Gran Manzana, rompió la leyenda con sus confesiones de profesión, y decidió contar los secretos más impudicos de los cocineros en *Confesiones de un Chef*, aventuras en el Tradendo de la Cocina, libro publicado en 1999 en Estados Unidos y traducido al español por Ediciones Octavo. El libro será llevado al



Bourdain es autor de *Bone in the Throat*.

Anthony Bourdain, uno de los chefs 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 controversia entre el medio de los gourmet en su singular memoria Bourdain cuenta todo lo que el mundo gastronómico. Cuenta, por ejemplo, que los cocineros son tipos que han huido de alguna experiencia ator en la vida y, por tanto, pueden ser muchachos que abandonaron tempranamente la secundaria como ex presidiarios o pobres inmigrantes que dejaron el *Finest Mundo* para buscar una mejor vida en las cocinas de Estados Unidos.

Entre los secretos que revela está el llamado plato del día. "Hace poco vi en cartel a la entrada de uno de esos híbridos chino-japoneses que emplean a repundidos como borges en todas las ciudades. Anunciaba 'Sushi a buen precio'. No puedo imaginar mejor ejemplo de 'Cosa de las que, 'No Chefs' que una goma de sushi en un restaurante. Me pregunté si estaría igual de limpio en caso de que el cartel hubiera dicho 'Sushi de buzo varios días'. La buena comida -y el buen comer- está por encima de todo riesgo", 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 chefs y garzones solo quieren terminar su semana de trabajo y marcharse a casa.

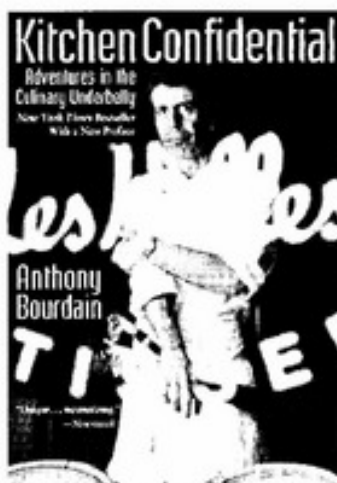
Pero las confesiones de Bourdain van mucho más allá. Su libro combina la memoria personal con observaciones descarnadas sobre hábitos y perversiones de los artistas de la cocina. Dice, por

ejemplo, que "ningún pelo en la sopa es casualidad. O que si es recomendable comer en sitios que no muestran sus platos impecables. Si el restaurante no se preocupa por servir platos al nivel de papel higiénico o las toallas descartables, por mantener limpio el inodoro y el piso, imagínate cómo estarán los refrigeradores y las mesetas, a lo que me tiene 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 comas al chef". "Si, como pan en los restaurantes siempre sepa que probablemente lo hayan tocado de alguna otra mesa", desconfía de los pasaditos, por lo general son meros sabores, y de los platos, que tienden a ocultar la calidad de lo que habitan; "no voy a hablar de salsas, solo decir que en las cocinas son cortados con mucha frecuencia, y dejados ahí, por favor".

Y eso es solo el comienzo. Pese a todo, indica Bourdain, el cuerpo humano es un territorio festivo y prometido, antes que un sitio exageradamente limpio.



Confesiones de un Chef habla de Sugar y Chloé con una controversia está. El premio oscurece al autor y intenta localizar su obra.



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

PLATOS HUMANOS

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

imentos no perecibles o desprecian sus malos humores en los platos que llegan al consumidor. Bourdain, quien ha publicado dos novelas policíacas (*Bone in the Throat* y *Cooking*), ya escribió en la segunda parte de sus confesiones, titulada *Typhoid 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