

HABLAMOS CON

Yann Duytsche y Josep Maria Rodríguez

sobre su pastelería y sobre el triunfo en Lyon

Yann Duytsche es un afamado y respetado pastelero francés, que tras desempeñar su trabajo y desplegar su arte en algunas de las mejores cocinas del país vecino, decidió emprender un nuevo camino abriendo su Pastelería Dolç en Sant Cugat del Vallès. Aquí se encuentra rodeado de un equipo de jóvenes pasteleros, entre los que se halla Josep Maria Rodríguez, uno de los integrantes del equipo español que ha conseguido la Copa del Mundo de Pastelería en Lyon (Francia). El propio Yann Duytsche ha sido el presidente del equipo español, que también estaba formado por Julien Álvarez y Jordi Bordas como capitán.

¿Qué les llevó a dedicarse a la pastelería y no a la cocina?

J.M. Rodríguez: Yo no tenía claro que camino escoger hasta que empecé a estudiar en la Escuela de Hostelería de la Hofmann, y me di cuenta de que me tiraba el dulce, porque tiene un punto más artístico. Porque me permite jugar con materias, estructuras, y además está el trabajo con el chocolate.

Yann Duytsche: A mí siempre me fascinó la pastelería, desde los 8 y 10 años. Quizás porque era algo más mágico.

En pastelería puedes jugar más con los elementos. Tiene que ver con el proceso de transformación de los ingredientes. Para un niño es algo mágico por ejemplo, que con leche, harina y mantequilla puedas hacer un croissant.

¿Y qué diferencia hay entre el trabajo en la cocina como pastelero y el trabajo en pastelería?

JMR: El restaurante trabaja con la inmediatez. Se crean algo que el cliente va a consumir al momento y les permite jugar con otro tipo de texturas, temperaturas, ya que el producto que crean es algo más efímero.

En cambio el pastelero de pastelería, elabora sus productos de manera que aguanten en vitrina un cierto tiempo y para que cuando el cliente se lo lleve a casa tenga las mismas condiciones.

Yann Duytsche, había trabajado como pastelero en restaurantes con muchas estrellas Michelin en Francia. ¿Por qué decidió abrir una pastelería?

YD: Bueno, abrí una pastelería porque soy pastelero. En la pastelería tenemos la ventaja de poder abarcar un trabajo mucho más completo. Desde la bollería, los bombones... te permite abarcar muchas cosas, menos lo que la inmediatez de trabajar en un restaurante. El hecho de hacer algo que se coma caliente, en su punto, es distinto. Lo ideal sería acompañar la pastelería con una zona de degustación.

La pastelería española. Un viaje hacia el éxito

¿Y qué tipo de pastelería les gusta hacer?

JMR: Es la que hago aquí, la que he aprendido con Paco Torreblanca, Oriol

Balaguer o en el Instituto Hofman. Una pastelería que busca la excelencia del producto, que lo ensalce.

Y ligera, con poca grasa. Con los sabores muy definidos. La pastelería moderna que está elaborando la nueva generación.

Y.D.: En Dolç hacemos una pastelería en la que prima el gusto antes que la estética. Aunque estamos condicionados porque tiene que entrar por los ojos. Intentamos aportar un toque personal en lo que estamos haciendo, que hay un trabajo de estudio. Así, junto a los clásicos como la tarta Sacher, la Tatin, también hay creaciones personales como la Tarta con hinojo y manzana verde. El Vaso de guacamole con aguacate, tomate y cho-colate blanco. Sorpresas para clientes que esperan algo diferente.

Hablemos de la Copa del Mundo de Pastelería celebrada en Lyon y que por primera vez ganó España. ¿Cuál fue el secreto del éxito?

JMR: Le dedicamos mucho trabajo, dos años de nuestra vida a esto exclusivamente. Es fundamental el trabajo en equipo que haya buena armonía, capacidad de sacrificio, profesionalidad y tener un buen equipo detrás apoyando. Nosotros ejecutamos el trabajo, pero con nosotros estuvo apoyando Pablo Torreblanca, o Alain Chartier, por ejemplo.

Y conocer en qué concursos estás, y darle tu propio toque. Hemos tenido la gran suerte de contar también con la ayuda de Valrhona que ha sido nuestro sponsor que es un chocolate de calidad y que patrocina el concurso. La escuela de hostelería de Barcelona, les cedieron un lugar para practicar solo para ellos. Sin su ayuda es muy difícil.

Hace falta apoyo económico fuerte, porque llevar a cabo el desarrollo de los productos que vas a hacer en el concurso conlleva un desembolso económico fuerte.

¿Y cuál fue su propuesta?

JMR: Nuestro tema fue La Vuelta al Mundo en 80 días, el libro de Julio Verne. Un tema que todo el mundo conocía, con muchas localizaciones geográficas que nos permitían sacar inspiración para el postre, la tarta y la tarta de chocolate. Vimos la película, leímos el libro y nos metimos en el tema. Tenía imágenes con mucha fuerza para las piezas artísticas.

La pieza de chocolate, es una locomotora de tren. La pieza de azúcar, se inspiraba en el paquebote que lleva de regreso a casa a los protagonistas de la novela. Y la pieza de hielo era un indio, inspirada en la parte en que los indios atacan el tren en el Oeste americano. Y la tarta helada está inspirada en el tipi.

Es un gran éxito para la pastelería de España.

JMR: Bien yo creo que cada vez hay mejores escuelas y gente joven motivada para aprender de los maestros pasteleros que tenemos en España. Si que es cierto que Francia nos lleva años de ventaja pero aquí hay gente dispuesta a hacerlo bien. Esperemos que el éxito conseguido nos ayude a dar un impulso.

El boom de la cocina española, con los cocineros mediáticos y la profusión de canales de cocina, publicaciones, etc. ¿cómo influye esto en su trabajo y en la respuesta del público?

JMR: Es cierto que ha habido un boom de cocineros, pero la cocina es un equipo. Una buena cocina sin un postre creo que no sería completa. En un buen restaurante tiene que haber un buen equipo y un buen cocinero pastelero. La gente tiene más cultura gastronómica, más paladar y exige. Estamos más abiertos a probar cosas nuevas, a probar y son receptivos a postes nuevos.

¿Y qué supone para el sector?

Y.D. La Copa del Mundo será un reconocimiento más profesional que popular. Se entra en el club de los ganadores, un club muy selecto. Ahora España se pone al nivel de los que hay que vigilar. Que les toman en cuenta como que hay nivel. Y todo el mundo nos tomará más en serio, proveedores etc.

Y para el público ayuda a que sea más noble el trabajo, que los jóvenes se animen a trabajar en pastelería, que es un oficio en el que puede llegarse lejos y alcanzar reconocimiento, puedes viajar, a conocer gente, etc., sabiendo que además que hay mucha competitividad.