

Ases de la pastelería

Paula Reséndiz Amador
Egresada de la Licenciatura en arquitectura

El postre es universal pero la pastelería es francesa. La primera década de los años 2000 confirma esta declaración, propia de los orgullosos galos. Estos años serán recordados en la historia de la gastronomía como el inicio de un renacimiento de la industria repostera con proyección internacional. En materia de ingredientes, de combinaciones y de química, la renovación de la alta cocina francesa ha hecho correr mucha tinta. Sin embargo, los pasteleros habían permanecido a la sombra de los grandes chefs, relegados a los subsuelos de los restaurantes y olvidados por los medios masivos de comunicación. Curiosamente, es el único campo en el que la gastronomía francesa permanece sin competencia en el resto del mundo. El refinamiento en la

composición de un pastel navideño, la ligereza del pay de limón y la elegancia de la tarta de fresas con pistache es la tarjeta de presentación de una nueva generación de pasteleros que retoma la estafeta de los grandes creadores de tan azucarado oficio.

El fundador del imperio repostero más lucrativo de Francia, el fallecido Gaston Lenôtre, inició, hace más de 50 años, este movimiento de rediseñar tanto el contenido como la envoltura de los postres más tradicionales de su país. Así, el diseñador industrial Philippe Starck, el diseñador de moda Karl Lagerfeld, los costureros Christian Lacroix y Kenzo han realizado variaciones del tradicional pastel navideño galo para la Casa LeNôtre. Imitando el metal, la madera, el bambú, la porcelana o el cristal con precisas mezclas de azucarados ingredientes, el mundo de la moda no tardó en seducir a la gastronomía ni a los antojados consumidores. Acostumbrados a degustar las más hermosas creaciones, los clientes se vuelven cada vez más exigentes y los jóvenes pasteleros no cesan de investigar para innovar sensaciones gustativas y experiencias visuales. Para asombrar al niño que todo goloso lleva dentro.

Pero la Casa Lenôtre no es una excepción: con fines promocionales de una marca, todos los pasteleros franceses se han unido a algún conocido diseñador. O viceversa. Christophe Michalak, el "Rambo" del chocolate, Laurent Jeannin, el DJ del praline que emplea un tocadiscos a modo de





Postre de Laurent Jeannin
Fuente: www.dumieletdusel.canalblog.com



Postre de Laurent Jeannin
Fuente: www.flickr.com/photos/emilygrossman

torno para decorar sus postres, Arnaud Laher, el discípulo más famoso del gran Pierre Hermès, Gontran Cherrier, *rockstar* pastelero de la televisión, y Camille Lesecq, el más joven de todo este *dream team* de la repostería francesa, son los nombres más destacados de la nueva generación que ha sido empleada por los hoteles de mayor lujo y prestigio en París —no sólo por sus cualidades en el batido de los huevos, sino por la reflexión en el diseño de cada uno de los postres—.

Pierre Continici ha ligado sus creaciones a un espacio arquitectónico que se ha convertido en una referencia parisina para la hora de la merienda: su *boutique*, “La Pastelería de los Sueños”, pretende salir de lo convencional. Cada elemento en el diseño del espacio y del

mobiliario intenta expresar el rigor de su oficio mediante la pureza de las líneas y la perfección del orfebre pastelero que es, en los detalles de los acabados. El detalle característico de la *boutique* son las campanas de vidrio que protegen los panes y pasteles. En un universo esencialmente masculino, impregnado de precisión milimétrica en cada uno de sus diseños fríamente calculados, envuelto por el *marketing* de una industria implacable, el toque azucarado es un descanso para el alma y las papilas que nos recuerda la razón principal por la que estos nuevos pasteleros ejercen su oficio: el placer. ●