

Josep Maria Rodríguez abre La Patisserie Barcelona

¿A quién puede amargarle un dulce?

Ocio | 19/03/2012 - 00:00h



La cereza es el símbolo del establecimiento de Josep Maria Rodríguez David Airob



CRISTINA JOLONCH
Barcelona

1 | Notificar error | Tengo más Información | A A

Seguir | Tweet 32 | Me gusta 146 | Menéalo 0 | +1 0 | Share

Aprendió de los más reconocidos maestros del dulce y ganó, por primera vez para España, la Copa del Mundo de la Pastelería 2011. Con sólo 26 años, **Josep Maria Rodríguez Guerola** ha decidido dejar de trabajar para los profesionales a los que admira para abrir su propio negocio: **La Patisserie Barcelona** (Aragó, 228).

El logo es una cereza, símbolo de ese detalle final que él cuida obsesivamente tanto en sus trabajos más creativos -la propia cereza rellena de mousse o una versión del pastel premiado- como en los postres clásicos, a los que no quiere renunciar. "La pastelería debe ser para gente de todas las edades y de todos los gustos".

Cuando era niño quedó absolutamente atrapado por la magia de los dulces que preparaba Senena, su abuela paterna. La ayudaba a hacer torrijas, pastel de manzana, tarta de Santiago, crema catalana... "No llegaba a comprender el milagro de una masa líquida que acababa convirtiéndose en un pastel maravilloso". Cada vez que los padres celebraban una fiesta en un buen restaurante, se llevaban al niño con ellos. Y el pequeño alucinaba en los comedores de Reno o La Dama, observando la organización de la sala, viendo como todo fluía en una coreografía perfecta y a la mesa llegaban platos que el olía y observaba antes de probar.

Fue en el Miramar de Llançà, que su familia frecuentaba mucho antes de que fuera un restaurante con estrellas, donde surgió la vocación. Paco Pérez, para él "mi padre gastronómico", en seguida vio que el chaval tenía madera y lo invitó a pasar un verano viendo el funcionamiento de la cocina. Después de aquella lección de adolescencia, Josep Maria quiso repetir el siguiente verano. Luego vino el aprendizaje en Hofmann, las prácticas en el donostiarra Zuberoa o la llamada a la puerta del obrador de un joven Oriol Balaguer que le descubrió los misterios del chocolate y le recomendó pasar un tiempo en la pastelería Foix -"una casa completa, ideal para aprender pastelería clásica".

Balaguer consiguió que pudiera hacer prácticas con el más reconocido pastelero español, Paco Torreblanca. De él aprendió disciplina, cultura del trabajo, organización. Tanto le oyó hablar a Torreblanca del mito de la pastelería francesa que no dudó en hacer la maleta para ir a París. "Cada domingo me acercaba a la pastelería Fouchon y dejaba mi currículum, hasta que, yo creo que por cansancio, me contrataron".

Siempre impaciente por aprender -"he tenido grandes maestros y he procurado ser una esponja"- se empeñó en trabajar al lado de Yan Duytsche (de la pastelería Dolç, en Sant Cugat), donde ha pasado los últimos cinco años y donde lo animaron a participar en el campeonato mundial, formando equipo con Jordi Bordas y Julien Álvarez. "Dos años enteros renunciamos a fines de semana y vacaciones para preparar una competición que nunca imaginé que ganaríamos. Fue increíble conseguirlo: una lección de trabajo en equipo".

Con la ayuda de su padre, que se ocupa de la gestión, se ha decidido a abrir su propio establecimiento. Los chefs y los maestros del postre que lo han visto trabajar aseguran que dará que hablar. Será, dicen, la nueva figura de la pastelería en una ciudad con pasión y talentos dulces.