

[Inicio](#) / [Pastelería](#) / [Entrevista a Josep Maria Rodríguez \(La Patisserie\)](#)

## Entrevista a Josep Maria Rodríguez (La Patisserie)

02/08/2013 | .

Desde niño se sintió atraído por la pastelería, ya no sólo por su sabor y colorido, sino por los secretos de su elaboración y la búsqueda en conseguir la mejor textura, olor, sensación... exquisitez. Al finalizar sus estudios en la Escuela Hoffmann y empujado por las ganas de aprender y crecer profesionalmente inició un increíble viaje de aprendizaje en grandes obradores de la geografía española como Oriol Balaguer, Foix de Sarrià, Pastelería Totel (Relais Dessert) y también en magníficos restaurantes como el Miramar (2 Estrellas Michelin), Zuberoa (2 Estrellas Michelin) y Merlot.

Siguió con su propia búsqueda y fue a París, donde trabajó en el Restaurante Ze Kitchen Galerie y aprendió la fusión entre la tradición francesa y la oriental, después pasó a una de las mejores pastelerías francesas, la Pastelería Fauchon, y vivió la modernización de un clásico eterno. Después de unos años, regresó a su Barcelona natal, siguió formándose en la Patisserie Dolç y fue cuando uno de sus sueños se hizo realidad, participar en la exclusiva "Coupe Du Monde de la Pâtisserie". Gracias a un increíble equipo formado por Jordi Bordas, Julien Álvarez y el propio Josep Maria, por primera vez España se proclamó Campeona del Mundo"

**Lo primero que haces al despertarte...** Madrugo mucho por lo que necesito un buen café para arrancar el día

**Qué ves cuando te miras al espejo...** A alguien con pasión por su oficio y que disfruta de su trabajo

**Tu color...** azul

**A qué hueles...** a cítricos

**A qué sabes...** a dulce

**Un fruto (o fruta)...** fresa

**Un postre...** las torrijas, por ejemplo. Me encanta probar los dulces típicos de cada lugar.

**Un objeto...** un lápiz

**Qué te inspira...** el mar, el atardecer

**Un recuerdo...** las primeras fresas con nata que probé o las cerezas de mi abuelo.



**La fecha más dulce...** 1 de marzo de 2012, el día que abrí La Patisserie de Barcelona  
**Una espinita...** que uno de mis abuelos no pudiera conocer La Patisserie  
**Una canción...** My way, de Frank Sinatra  
**Un libro...** El Médico  
**Una película...** El padrino (la 1ª parte)  
**Un lugar...** Tokio  
**Un destino pendiente...** Tailandia  
**Un destino al que volver...** Japón  
**Un sueño por cumplir...** Hacer una ruta por el País Vasco



*PâstryRevolution, creado junto a Jordi Bordas*

**Qué admiras...** la fuerza de voluntad, el sacrificio y la sencillez  
**Qué detestas...** la pasividad, la falta de motivación o las pocas ganas de trabajar  
**El mundo necesita...** pasión  
**Un defecto...** la impuntualidad  
**Una virtud...** escuchar  
**Una manía...** comerme las uñas  
**Un vicio confesable...** la Nutella  
**Una prenda de vestir...** un jersey hecho por mi abuela  
**Un referente...** mis padres  
**Un personaje histórico...** Marie-Antoine Carême  
**Por qué darías la vida...** por mi familia  
**Dentro de 10 años...** me gustaría seguir en *La Patisserie* disfrutando como hoy  
**Antes de acostarte...** recibo el beso de mi novia

BPV | PâstryRevolution