



Editorial

Billete Mata Chef

 Rafael Cartay

¹ Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador CP: 130105

Correspondencia: rafael.cartay@utm.edu.ec

Hace casi dieciséis años, el 29 de junio de 2007, se estrenó la película *Ratatouille*, de Disney Pixar, dirigida por Brad Bird, quien también elaboró el guion. Tuvo un gran éxito de taquilla, no solo entre el público infantil sino también de todas las edades, habiendo recaudado casi 700 millones dólares. La peli trataba de la rata Remy, virtuoso en la cocina, que ayudaba a Linguini, un modesto aprendiz que resultó, en realidad, el hijo desconocido del fallecido dueño del restaurante el chef francés Auguste Gusteau. Este chef es un personaje de ficción, que recrea, sin embargo, la fama de Bernard Loiseau, uno de los más grandes chefs franceses de finales del siglo XX e inicios de XXI. Loiseau, había logrado los más altos reconocimientos en el mundo de la cocina francesa (Caballero de la Orden del Mérito, en 1986; Caballero de la Legión de Honor, en 1994; Oficial de la Orden Nacional del Mérito, en 2002, y Caballero del Mérito Agrícola). Había recibido la tercera estrella Michelin en 1991. Aparecía entre los primeros lugares de la guía francesa Gault Millau. Tenía varios restaurantes, y dirigía el famoso restaurante *La Cote d'Or*, abierto en Verger, Francia, en 1982. En síntesis, Loiseau había acumulado toda la fama que cualquier gran chef en el mundo podía soñar. Pero, el 24 de febrero del 2004, se encerró en su habitación y se disparó un tiro de escopeta en la cabeza. Tenía 52 años. Tras su suicidio, se dispararon también los rumores: que había caído en una profunda depresión, porque se enteró de que le iba a ser retirada una estrella Michelin, y que Gault-Millau le rebajaría la nota obtenida de 19 a 17 puntos sobre 20. Otros dijeron que Loiseau estaba abrumado por las deudas resultantes del costoso restaurante que poseía, y que, ante la dificultad para enfrentarlas, decidió quitarse la vida.

El suicidio de Loiseau no es un caso aislado en el ámbito de la alta cocina francesa. En 2016 se suicidó el chef francosuizo Benoit Volier, a los 44 años. Volier había recibido numerosos galardones, y era



considerado uno de los mejores chefs de Francia, a pesar de su juventud. Contaba con tres estrellas Michelin y encabezaba la Liste, un palmarés elaborado por del ministerio de Relaciones Exteriores de Francia, de gran reputación interna. En el caso de Volier se dijo que éste no superó la depresión que sufría por haber sido estafado por ocho millones de euros. El 14 de abril de 2015 se ahorcó el prometedor chef estadounidense Homaro Cantu, de apenas 38 años. El 8 de junio de 2018 se ahorcó en un hotel francés el famoso chef, escritor y animador de la TV estadounidense Anthony Bourdain. El 23 de febrero del 2021 se suicidó a los 63 años el chef francés Marcel Keff. El chef contaba con una estrella Michelin. Se dijo que, abrumado por el trabajo, víctima de la depresión, y ante un inminente retiro del oficio, terminó suicidándose.

Otros grandes chefs han preferido retirarse del oficio, intentando liberarse de una vida caracterizada por el exceso de trabajo, y la amenaza constante de la ansiedad y la depresión. Lo han hecho cuando estaban en la cumbre de su fama. Entre ellos, el legendario chef estadounidense Marco Pierre White, que devolvió sus tres estrellas Michelin y se retiró de la cocina en 1999. O el chef con tres estrellas Michelin Olivier Roellinger, que se retiró con 53 años. O el chef Antoine Westmann, con tres estrellas. Cansados de la fuerte presión que suponía tener el máximo galardón de la cocina mundial, representada por tres estrellas Michelin, decidieron recuperar su libertad y vivir una vida sin tantos trabajo, presión y sobresaltos.

Así funciona desde hace mucho tiempo el sacrificado negocio de la alta cocina. Y muchos grandes cocineros se preguntan si realmente vale la pena empeñar su relativa libertad personal, su tiempo libre y la tranquilidad de su familia, por un oficio, aparentemente rentable, aunque muy exigente. Un oficio que requiere grandes jornadas de dedicación, a veces hasta dieciséis horas diarias, trabajando mientras los demás disfrutan, comiendo apresuradamente y a deshora. Muchos grandes cocineros han confesado que, cuando terminan de cocinar, salir a comer en la alta madrugada un sándwich o una pizza es la gloria. El más grande cocinero francés, el más laureado, el gran Paul Bocuse (1926-2018), dijo en una entrevista que la comida que más le gustaba era un par de huevos fritos en aceite de oliva que le preparaba su esposa, cuando regresaba, agotado, a la casa.

La periodista gastronómica estadounidense Kat Kinsman entrevistaba a chefs famosos en su programa de CNN Eatocracy. Allí recibía, de manera extraoficial (Off the record) muchas confesiones sobre los sufrimientos padecidos por los chefs, que decidió abrir una página web llamada Chefs with Issues, Chefs con problemas, para ayudarlos a superar sus crisis depresivas, enterándose de sus historias profesionales. Kinsman señala que los chefs no hablaban de sus problemas ante las cámaras, porque temían perder su reputación y sus empleos. Pero si lo hacían tras bastidores sin ser grabados.



Señala que un chef le confesó que, a pesar de tantos reconocimientos recibidos, él no se sentía realmente valorado. Que ganaba mucho dinero, pero que no se sentía satisfecho con su vida. Que había perdido muchas relaciones afectivas, y que, a la mitad de su carrera profesional, no sabía que hacer con su vida. Y le confesó que muchos de sus modelos habían caído, que algunos se habían quitado la vida, y que se sentía como algo de usar y tirar, alguien desechable, menos que un humano.

El chef francés Marc Veyrat escribió, refiriéndose al suicidio de Violier, que “La cocina es un ambiente con una gran presión. ¿Qué otra profesión liberal aceptaría ser constantemente evaluada?”. Pero Veyrat no toma en cuenta algunas actividades y su control, tal como sucede con la vigilancia constante de las acciones cumplidas por deportistas altamente competitivos como, por ejemplo, beisbolistas, tenistas, futbolistas, cuyos “números” son constantemente evaluados. No puede negarse, sin embargo, que el oficio de los cocineros en los restaurantes reputados, con mucha clientela y muchas mesas, supone en los momentos picos un presión casi insoportable.

Esa presión ha existido en los restaurantes de alta cocina desde hace mucho tiempo. María del Pilar Sinués de Marco, una ensayista argentina, publicó en El Eco de Córdoba, de la ciudad de Rosario, un artículo, titulado Enfermedad Mortal, el 26 de julio de 1872, en el que se refirió a las grandes repercusiones que afectaban a los grandes restaurantes, que se basaban en “el amor por el lujo desenfrenado”. Para ella “una comida es hoy un gran negocio, que cuesta mucho dinero. Ya no es permitido a nadie el dar de comer a sus amigos sin ceremonia. El comedor se ha vuelto un campo cerrado como el salón: todas las rivalidades se encuentran allí y se libran batallas. Allí también se lucha en escentricidades” (sic). Lo importante “es deslumbrar a los convidados. Estos envidiosos de no poder hacer otro tanto. ¿Qué importa lo demás? ¿Qué importa el precio de esta suprema satisfacción?”. En esos restaurantes, los que realizan las preparaciones culinarias, a pesar de que laboran en el interior de las cocinas, sin ser vistos por los comensales, no escapan, sin embargo, a la fuerte presión que se produce en los grandes banquetes.