

editorcronicas@comercio.com.pe

contracorriente

POR MILAGROS LEIVA GÁLVEZ



CRÓNICA DE VIAJE. Le gustan los postres que sorprenden por su consistencia, temperatura y sabor. Le gusta hacer piezas artísticas con azúcar y chocolate. Se llama Regis Ferrey, tiene 37 años y es uno de los cuatro pasteleros oficiales del presidente francés. Ha vivido en el Perú



FOTOS: MILAGROS LEIVA / ENVIADA ESPECIAL

EN EL CORDON BLEU. Regis Ferrey es uno de los chefs pasteleros más solicitados por esta prestigiosa institución académica. Los alumnos simplemente vibran con su especialidad: el chocolate y las espumas. Le gusta jugar con texturas.

El pastelero de Sarkozy

París. Digamos que usted es nombrado presidente y tiene cuatro pasteleros y veintidós cocineros, todos dispuestos a cumplir sus antojos y los de sus invitados oficiales. Y digamos que usted es ese tipo de personas que prefieren lo salado. Que entre una copa de helados con fudge y un sanguchito de jamón con queso elige lo segundo. Que entre una tarta de fresas bañadas en líquidos espirituosos y montadas sobre una capa de suave crema pastelera usted prefiere un pastel de espinaca con queso ricotta. Digamos, además, que usted es francés, que vive en París y que sabe que en esta ciudad uno se puede dar el lujo de hacer un tour pasteleiro cada día y comer un dulce distinto cada hora; que puede buscar tartas, tortas, crepes, mousse, trufas y todo lo que se parezca, que puede decir con justicia que los franceses revolucionaron la pastelería. Pero, pequeño y gran detalle, usted no es dulcero. ¡Qué horror!

Así es Nicolas Sarkozy:
Salado.

Humano al fin, el gobernante francés tiene la más universal de las debilidades: el chocolate. Cuando se ofusca y necesita paz, cuando se cansa de los avatares políticos y duerme herido por la prensa o cuando se agita por su esposa bella que hace rato le quita popularidad por lo bien que se la ve con osin ropa, busca un poco de endorfina y pide chocolate de leche. Puro. Si viene con una dosis de café, mucho mejor. Chocolate en todas sus formas, temperaturas y texturas.

Regis Ferrey es uno de los cuatro chefs pasteleros presidenciales y esta tarde de lluvia lo hemos encontrado en el Cordon Bleu, dando una clase maestra. Los alumnos lo escuchan embelesados. Prepara caviar de chocolate y el maestro da un consejo para toda la vida: si quieres ser un buen pastelero, solo tienes que pensar en el placer de la gente. Ese es el secreto.

El chocolate de Sarkozy —me cuenta después— se prepara con un cacao singular por su sabor que lo traen de la selva peruana, de San



POCO DULCE, POR FAVOR. Sarkozy y Bruni, amantes del chocolate, pero en pocas dosis. No son dulceros.

“No creo ser el mejor chef pastelero del mundo, pero sí me gusta mi trabajo. Por eso viajo mucho: para aprender”

Martín, de Alto del Sol, para ser más precisos. Un manjar para los adictos al cacao.

—¡Qué ironía! —le comento a este chef que ahora celebra con una copa de champán el fin de la clase. Yo veía al presidente Sarkozy tan cariñoso con Carla Bruni y pensaba que era un hombre dulcero—. —No, es una persona que prefiere lo salado. Es un hombre muy fuerte, de mucho impulso y cuando cae su fuerza quiere comer algo rápido, por eso prefiere el chocolate de leche, no le gusta el chocolate negro.

—Hablemos de Sarkozy.

—Mmmmm. Tengo derecho de reserva, mejor hablemos de los dulces —dice Regis y sonríe.

—No te preocupes que no te preguntaré por tus recetas afrodisíacas.

—Nada de eso se puede decir, es más no tengo esas recetas, ja, ja, ja.

—Entonces quieres decir que desde el presidente francés hasta la persona más silvestre come chocolate cuando quiere sentirse bien.

—Cierto, y mi trabajo consiste en dar placer, ese es el objetivo de un pastelero. Aunque no te guste el dulce, sé que lo comerás algún día porque un postre siempre da seguridad. El dulce no te daña.

—Bueno, te puede empachar...

—Si comes litros de helado puede ser, pero el dulce es la cuna de la mamá: te reconforta. Cuando eres niño y quieren engreírte, te dan postre. Por eso los niños buscan el dulce, porque tiene leche y porque la leche es la madre.

—Cuando Regis Ferrey prepara

postres, parece un cirujano en sala de operación. Pulcro, preciso, científico. Sabe que una falla en la temperatura y la textura se echa a perder. Su entrenamiento ha sido casi militar, casi monacal, casi secreto. Regis pertenece a esa estirpe de artesanos europeos (ebanistas, pasteleros, panaderos) reunidos en la famosa Compagnons Du Devoir, una escuela que lo llevó durante siete años a recorrer las provincias francesas para conocer a los chefs más reputados y sus postres. Según la norma de esta antigua escuela, el conocimiento se comparte de oreja a oreja. Nada escrito. Para obtener la sabiduría se necesita abrir los sentidos. Ver, escuchar, probar. Regis ha probado lo suficiente y su especialidad son las piezas de arte. Así llegó al Palacio del Eliseo.

—Dígame, monsieur Ferrey. ¿Qué sabe hacer usted?

—Eso le preguntaron en la entrevista para tentar el puesto. Eran tiempos de Jacques Chirac. Regis

cho con azúcar y un gato, su animal preferido, de chocolate. Sus piezas eran tan hermosas que daba pena comerlas. Al maestro Ferrey le dieron el trabajo y cuando Sarkozy asumió el mando, nadie pensó en despedirlo. Hoy vive en un departamento a escasos metros de palacio y sabe que en cualquier momento pueden llamarlo. Trabaja de ocho de la mañana a tres de la tarde.

—¿Alguna vez te han llamado a las tres de la mañana para que prepares un budín de chocolate?

—Ja, ja, ja. Jamás, el presidente Sarkozy es una persona muy considerada. Me deja dormir.

—¿Y Carla Bruni es golosa?

—No. Le gusta probar los dulces, ver cosas nuevas, pero no come mucho.

—Seguro se cuida, pues.

—Sí, todas las mujeres se cuidan. Ella prueba, pero no termina.

Regis Ferrey es ese tipo de personas que confían en sus pies. Sabe que si se mueve, podrá cono-

REUTERS

Ferrey acababa de regresar del Perú, había pasado tres años en Lima, instalando el departamento de pastelería en la sede peruana del Cordon Bleu, y andaba buscando trabajo en París. Su esposa quería vivir en provincia, pero cuando le pasaron la voz del trabajo presidencial él pidió una tregua. Quería saber si su experiencia podía convencer al más estricto de los clientes franceses. El chef Ferrey recuerda que entonces cerró los ojos, respiró fuerte y durante unas horas que hoy no puede precisar sus manos batieron, moldearon y crearon. Un cuadro de Dalí, su pintor favorito, he-

“En el Perú aprendí a cocinar parihuela y chupe de camarones, esos platos deliciosos que desconocía”

cer más, oler más, probar más. Así llegó al Perú, movido por su espíritu aventurero. Y entonces conoció el pisco sour, la parihuela y el chupe de camarones, tres recetas que todavía hoy prepara en París para deleite de sus amigos. Los postres también los disfrutó, pero tiene sus críticas. No se enojen, pide casi tímido, pero hay que bajar el azúcar.

—¿Entonces te gustaron o no los postres del Perú?

—A ver. Creo que la gastronomía peruana es fabulosa, una de las mejores del mundo sin duda, pero en el tema del dulce tenemos que mejorar. Algunos postres tienen demasiada azúcar y no se puede terminar. A mí me gustan mucho los picarones; cuando están bien hechos, con la receta típica, son deliciosos. Yo conozco a una señora que trabaja para la Embajada de Francia que hace unos picarones inolvidables. Margarita se llama y le mando saludos.

—Tienes razón con el dulce peruano. El suspiro a la limeña, por ejemplo, a veces es tan dulce que no se puede terminar...

—No se puede comer, solo una cucharita, por eso hay que cuidar el punto de azúcar. Yo he trabajado mucho con Astrid y Gastón y ellos hacen unos postres maravillosos con las frutas del país. Las noticias que me llegan es que la industria pastelera está creciendo mucho y me alegra. El Perú tiene mucho para enseñar y seguirán avanzando. Solo hay que investigar.

—¿Y si mañana tienes la última oportunidad de comer un dulce, qué comes?

—Chocolate. Me encanta el cacao del Alto del Sol, 100% peruano.

—¿Qué extrañas del Perú?

—Me gustaría regresar, me gustó mucho vivir allí, fueron los mejores momentos de mi vida. Había mucha alegría en el trabajo y la gente era muy cálida: conozco gente desde La Molina hasta el Rímac. Fue muy interesante como ser humano vivir en el Perú. Ustedes los peruanos son amables y abren sus puertas, eso deben apreciarlo. ■