

GRAND MAISON PARIS

Airaudo: “El chef que diga que no quiere una tercera estrella está desvirtuando la realidad”

IKER BERGARA

Grand Maison Paris, la película que hoy se estrena mundialmente en la sección Culinary Zinema narra la lucha de un chef japonés instalado en París por conseguir una tercera estrella Michelin que le es esquiva. Aunque se trata de una obra de ficción, la película está inspirada en la historia real de Kei Kobayashi, primer cocinero nipón en conseguir tres estrellas Michelin en Francia.

Por este motivo, el Basque Culinary Center ha elegido al chef Paulo Airaudo para elaborar la cena temática relacionada con la película. De origen argentino, Airaudo fue el primer cocinero extranjero en ganar una estrella Michelin en el País Vasco.

Además, como el protagonista del film, Airaudo trabaja cada día para que su restaurante Amelia situado en el Paseo de la Concha obtenga su tercera estrella Michelin. Actualmente, tiene dos. “El cocinero con dos estrellas que diga que no quiere una tercera está desvirtuando la realidad”, afirma Airaudo. “Sin duda



OSCAR OLIVA

nosotros la buscamos y trabajamos para ello”.

El largometraje que está protagonizado por las estrellas asiáticas Takuya Kimura, Kyōka Suzio y el rapero coreano Ok Taecyeon, es un spin-off de la exitosa serie *La Grande Maison: Tokio*. El director Ayuko Tsukahara continúa su trabajo en la serie. Cabe destacar que el propio Kobayashi se ha encargado de crear todos los platos culinarios que aparecen en la película.

Airaudo ha tenido la suerte de comer en el famoso restaurante de Kobayashi en París y opina “que su cocina es espectacular”. Sobre la película, el chef piensa que “es entretenida y con mucho ritmo”, aunque entiende que mucho de lo que refleja entra en el terreno de la ficción. “Si contase puramente la vida de un chef sería muy aburrido. Es necesaria cierta tensión para entretener al público”, reconoce.

Además de chef, Airaudo es un empresario gastronómico con locales en Barcelona, Hong Kong, Tailandia, Miami, Ciudad de México... En cada uno de ellos elabora un tipo de coc-

na diferente, pero bajo unos mismos valores y principios. Por ello, no hubiera tenido problemas para elaborar platos de cocina francesa, tal y como se muestran en el film.

Sin embargo, para la cena de esta noche ha preferido llevar una muestra del Amelia, su restaurante emblema en San Sebastián. “Me pareció que era más lógico y así los que no conozcan la cocina del Amelia podrán probarla”, dice. Según Airaudo, la cocina de su restaurante es “refinada y detallada, con raíces italianas y un acento japonés”.

Para elaborar la cena en el Basque Culinary Center contará con la ayuda de todo su equipo compuesto por unas veinte personas. “Somos una máquina muy bien engrasada y no vamos ni a tener que cerrar el restaurante. Subiremos, daremos el servicio y al día siguiente volveremos a trabajar en Amelia. Es una de las ventajas de jugar como local”, termina.

Airaudo tiene la fortuna de tener su restaurante siempre lleno, no solo durante el Festival sino durante todo el año.


Irizar

Elkarrekin etorkizun seguruago
eta iraunkorrago baten alde



FOR A
BETTER
LIFE

www.irizar.com

135
YEARS