Anthony Bourdain un chef diferente

14/12/2018

Peabod
dy Awards
wards
Peabo
body A
THE UNIVERSITY OF GEORGIA
GEORGE FOSTER PEABODY
Peab
body

Numerosos han sido los artículos que se han escrito sobre el fallecimiento del conocido chef **Anthony Bourdain** (25 de junio de 1956/8 de junio del 2018); a punto de cumplir los 62 años lo encontraron ahorcado en el hotel Kaysersborg-Vignoble, cerca de la ciudad de Estrasburgo (Francia).

Su carrera se curtió desde el escalafón más bajo de la restauración, pero gracias a su carácter consiguió ir encaramándose en los puestos más emblemáticos y prestigiosos de la restauración mundial.

Casado en dos ocasiones, la primera con Nancy Putkoski (1985-2005) y lalOttaviaPousin segunda con Ottavia Pousin (2007-2016), con la cual tuvo su única hija AriantBourdain. Anthony logró a través de programas televisivos que la comida y la cocina fuese más conocida en todo el mundo. Basta repasar sus programas en la CNN para ver un claro ejemplo del enorme trabajo que desarrolló. No solo se comprometió en dar a conocer su cocina, también quiso acercar al público el despilfarro existente con la alimentación en los países ricos y también el reconocimiento al trabajo de los inmigrantes en el sector de la restauración y la poca atención que a estos se les presta.

He tenido la oportunidad de leer algunos de los libros que ha publicado, "Confesiones de un chef" (2000) y "Malos tragos" (2006), en los que utiliza un estilo totalmente directo, sin tapujos y descarado. En ambos nos muestra la cara de cualquier local de restauración en un día laboral. Siempre nos trata de acercar con un lenguaje claro lo que observa y sucede dentro de una cocina, desde el estrés, sueldos abusivos, jornadas laborales interminables, el calor sofocante que se sufre y la ingratitud que existe hacia su trabajo.

Muchos le han acusado de su teatralidad con el mundo de la cocina, pero pocos chef han conseguido acercar tanto esta profesión al gran público.

Jefe de cocina, presentador de TV y escritor, **Anthony Bourdain** nos deja un gran legado que se debe de aprovechar y ser de utilidad para próximas generaciones de chef; su radicalidad a la hora de contar hechos vividos en primera persona, logran que el lector consiga profundizar y conocer cómo es el mundo de la restauración desde el escalafón inferior hasta llegar a ser un jefe de cocina.

Anthony, posiblemente nunca llevó una vida normal. Vivió una vida llena de excesos y jornadas de trabajo poco razonables, pero esa era su vida, él decidió llevarla de esa manera y eso debe de ser respetado. Es más, hasta su decisión de morir, aunque para muchos sea absurda, la tomó y una vez ejecutada no había marcha atrás.

Gracias Anthony, donde quiera que estés, porque contar con tus libros me ha enseñado a conocer un poco más el mundo interior de las cocinas de los grandes restaurantes y que espero ampliar con otra de tus publicaciones: “En crudo: la cara oculta de la gastronomía” .

Descansa en paz.