

Compartimos un extracto de la entrevista realizada por la BBC radio a nuestro CEO André Cointreau.

ET: Hola, estamos en “The Food Chain”, mi nombre es Emily Thomas y en este episodio vamos a conocer a alguien cuyo nombre puede sonar familiar, dependiendo de como luzca el bar en casa.

André Cointreau es el descendiente de dos eminentes familias francesas. Una de ellas es la que fundó el negocio de un destilado con aromas a naranja conocido por tener el mismo apellido, y el otro, Remi Martin, otro famoso destilado producido en la región francesa de Coñac. Por ende, sin que sea sorpresa para nadie, la vida de André es una historia de lujos y privilegios.

**“No podías tomarte un vaso con agua sin antes terminar tu sopa, y bajo ninguna circunstancia sentaban en la misma mesa a los menos de edad con los adultos de la familia”.**

Pero la familia y los negocios pueden ser una mezcla compleja, por eso cuando André decidió comprar una pequeña escuela de cocina parisina, le dijeron:

**AC: “Recuerdo a uno de mis tíos aconsejándome antes de realizar la compra, diciéndome: el Cointreau se toma, no se come”.**

ET: Así es como André dejó de lado trabajar en el negocio familiar para aventurarse a comprar una pequeña escuela de cocina parisina. La que posteriormente se convirtió en un imperio gastronómico global presente en 20 países, con 50 escuelas y con más de 20,000 alumnos matriculados en todo el mundo. Entre sus aclamados estudiantes estuvo la conocida Celebrity Chef norteamericana “Julia Child” a quien se le otorga el crédito de haber traído la cocina francesa a los Estados Unidos en los años 50.

Actualmente, la escuela cuenta con una reputación, conocida a nivel mundial, por tener los más altos estándares gastronómicos que existen. Muchos cursos en Le Cordon Bleu están a cargo de Chefs de restaurantes con estrellas Michelin, donde aplican técnicas de la cocina francesa, por lo que estaba esperando oír una declaración de André en la que me demuestre cómo cocina francesa es superior a cualquier otra con la que se le compare. André me cuenta su vida por medio de 5 platos memorables. Al parecer no habrá un soufflé a la vista.

Le voy a preguntar, ¿si el enfoque tradicional francés que le ha funcionado tan bien por los últimos 100 años es aún tan relevante en el contexto de un negocio así de internacional, acaso un Chef japonés realmente necesita conocer todas las salsas francesas? o ¿acaso los franceses realmente tienen la mejor cocina del mundo? o ¿han sido los mejores en comunicar su cocina al mundo?

Nos encontramos en la biblioteca de la escuela de Le Cordon Bleu de Londres. Pude ver en una de las cocinas, cómo los alumnos están concentrados en sus clases. Como una alumna con habilidad quirúrgica corta finamente láminas de cebolla demostrando un alto grado de concentración. Nadie quisiera volver a llevar cualquiera de estos cursos. Llevar el curso de 9 meses para obtener el máximo grado posible “Le Grande Diplome” en Londres cuesta alrededor de \$47,000.

André Cointreau nació en 1948, segundo de 7 hijos y producto de dos ilustres dinastías familiares francesas. Uno de sus abuelos manejó la fábrica de licores Cointreau y el otro el Coñac, Remi Martin. La familia ha sido descrita como “Bon Vivant”, lo que significa: “Gente que disfruta las mejores cosas de la vida”.

Pero André cuenta que hubo mucho más en su infancia que “Puro Glamour”:

**AC: *Éramos de otro mundo. Por el lado de mi madre, Remi Martin por el Coñac, pude vivir en el campo en un viñedo hasta los 10 años; y por el lado de mi padre, con los Cointreau que eran de “Angee” también pude gozar ciertas cosas del campo, como por ejemplo ver como mataban a un cerdo, algo bastante chocante para un chico tan joven. También pude disfrutar de la vida refinada, podríamos decir una vida bien elitista, y también teníamos esta mezcla ‘Anglo Francesa’ porque mi madre era escocesa.***

ET: La también abuela escocesa de André, Florence Cointreau, se mudó a Francia luego de trabajar como enfermera en la primera guerra mundial. Y es por ello que para escoger el primer plato de esta lista, André admite la gran influencia de su abuela paterna, y elige avena con pasas y naranja:

**AC: *Una simple avena con pasas y naranja que comíamos en su casa todas las mañanas, y claro ella entendía perfectamente bien el significado de la naranja para nuestra familia, y con mis hijos siempre he logrado que empiecen el día con una rica avena.***

ET: ¿Todavía desayuna avena de esta manera en las mañanas?

**AC: *Por supuesto que sí.***

ET: ¿Cuándo eras un niño la comida era un aspecto importante?

**AC: *En esos tiempos, efectivamente, la comida era un tema bien importante. Nosotros siempre tuvimos cocineras, mujeres grandiosas que venían de provincia quienes hacían toda la comida. Y cuando eres un niño, y eres testigo de todo esto quedas fascinado por todo este tipo de química de la vida, el misterio de la comida, algo que hemos perdido hoy en día que estamos tan agobiados por el tiempo. No creo que los jóvenes actuales entiendan la manera en la que nos criaron durante esos años, pudiendo apreciar directamente todo el misterio de la “cocina”.***

ET: ¿Podrías describir lo que fue para ti un lonche de media tarde cuando eras chico?

**AC: *Cuando tenía alrededor de 7 a 8 años, tendrías un poquito de vino en el agua que te servían, además tendrías algunos de los vegetales del huerto de la casa en tu plato acompañado de pollo, chanco, conejo, este era podríamos decir: La vida del lado de “Coñac”, y luego claro, en “angee” sería más sofisticado todo con velas y menaje de plata. Eran muy estrictos con los modales a la hora de comer, incluido el servicio de un “Maitre”.***

***No podías tomar agua sin antes terminar tu sopa. Definitivamente, todo estaba calibrado precisamente. Los niños comerían aparte nunca con los adultos.***

ET: Me pregunto, ¿cómo sería crecer en esta época siendo descendiente de dos eminentes familias? ¿Cuánta presión tuvo André para triunfar en el mundo de los negocios?

**AC: *Cuando te refieres a presión, creo que el aspecto privilegiado es que tenías la opción de escoger como desarrollarte y tu vida, y podías escoger como llevar tu vida. No era una presión negativa, si querías ir un poco más lejos, claro que podías. Así que siempre tenías a tu disposición las herramientas necesarias.***

ET: Luego del colegio, André estudio Economía en la Universidad y luego pasó por la escuela de negocios antes de trabajar en marketing y finanzas para empresas multinacionales, incluidos Unilever y American Express en los 70's.

Fue durante este tiempo cuando conoció a su esposa, quien también estaba en sintonía con su vida, viniendo de una familia aristocrática militar. ¡Los dos comían muy bien!

**AC: En Paris, durante esos años, podríamos decir que la vida era bastante aristocrática, todas las comidas vendrían con entrada fondo y postre. Y hasta podría decir, que mi padre tenía una de las mejores cavas de Francia en su tiempo.**

ET: André nos dice, que la escena aristocrática durante esos años no era una cuestión de complejidad sino de entender y disfrutar las cosas más simples. Aunque lo que el describe por supuesto suena a simple bastante costosos.

**AC: Las cosas que podían ser bastante simples, por ejemplo, los hongos/champiñones, entonces porque no llevar un poco de hongos con aroma de trufa y combinarlos con foie gras. Por supuesto que las trufas son caras, pero nuevamente estamos empezando con la base de un champiñón.**

ET: Para el final de esa década, André se incorporó a los negocios familiares:

**AC: Nunca podías estar seguro de que te llegaran a invitar a ser parte del negocio, así que uno debía ser bastante humilde y prudente.**

ET: Se quedó por unos 5 años, liderando las nuevas unidades de negocios. Hasta que tuvo la idea de hacerse de una escuela de cocina a inicios de los 80's, algo que no les agradó a todos los miembros de la familia.

**AC: Yo pensaba que la buena comida siempre iría bien con las buenas bebidas, y la idea fue bienvenida por muchos, aunque uno de mis tíos me llegó a decir: Uno bebe Cointreau, no se lo come.**

**Nuevamente, tengo que decir que fue una oportunidad grandiosa, porque cuando estas en el rubro educativo, realmente estás abierto a todo el mundo, porque digamos cuando uno está en el negocio de licores, no está abierto a todos.**

ET: Así que en 1984 André optó por abrirse independientemente en los negocios, y terminó siendo el CEO de la escuela de cocina Le Cordon Bleu, a quien le compró a un amigo de la familia en años posteriores.

**AC: Pude darme cuenta de que teníamos algo fantástico porque por un lado teníamos algo que era muy francés y técnico, pero que podía desarrollarse perfectamente bien con lo inglés. Por un lado, desarrollar Francia e Inglaterra de la mano. La técnica y el conocimiento de Francia y la habilidad de ser buenos educadores de los ingleses. Y por supuesto, el potencial en conjunto de esto es el impacto que puede tener a nivel global. Por ejemplo, Londres es una capital de las cocinas del mundo, y aquí yo veía este mix de las cocinas del mundo. Algo que no veía en Francia con todos los Chefs concentrados en sus estrellas Michelin y en cambio veía que Inglaterra si estaba abierta a todos los sabores del mundo.**

ET: Bajo el liderazgo de André, Le Cordon Bleu pasó de ser una escuela de cocina parisina a ser un imperio culinario global con más de 50 escuelas alrededor del mundo, gastronomía y

administración también como nutrición, cata y por supuesto cocina, productos culinarios y por supuesto haber publicado casi 14 millones de libros de cocina.

Luego en los 90's, André logró hacerse de la sede de Le Cordon Bleu Londres y un año después abrió su primera escuela de cocina en Asia.

**AC: *Quise estar presente en todas las capitales gastronómicas del mundo.***

ET: ¿Esto tiene algo que ver con querer promover la cultura y los valores franceses?

**AC: *Honestamente no, la verdad que nosotros genuinamente podemos aportar algo alrededor del mundo que todavía no existe.***

ET: ¿Por qué un Chef francés debe saber cómo preparar salsas francesas? Realmente, ¿todos necesitan saber de cocina francesa para considerarse un buen Chef?

**AC: *Inicialmente si creo que es crucial que el mundo entienda las técnicas básicas y los procesos químicos base presentes en la cocina. Como dominas el fuego, la fermentación y es cierto que los franceses han venido decodificando esta cocina por mucho tiempo, y no porque son franceses.***

***Esto no pertenece a los franceses, esto pertenece al mundo. Es como decir que alguien decodifique los procesos para hacer música o la arquitectura, y luego el mundo la puede aplicar.***

***Por eso es fácil entender como todos los Chefs del mundo han estado dispuestos a venir a Francia para empezar sus carreras culinarias, y ahora son ellos los que sobresalen en diferentes países del mundo.***

ET: ¿Y usted cree que todavía veremos a la cocina francesa como un standard alrededor del mundo? O ¿eso podría cambiar si es que cada país aprende a decodificar su comida de la misma manera?

**AC: *En la cocina uno tiene las técnicas y los sabores, las técnicas pertenecen al mundo y los sabores pertenecer a cada cocina local. Creo que es absolutamente normal que cada país esté muy orgulloso de su propia cocina. No creo que sea tan importante en el futuro que los grandes Chefs vengan a Francia a estudiar como lo fue en el pasado.***

ET: ¿Y es la cocina francesa la mejor cocina del mundo?

**AC: *No creo que podemos hacer la pregunta de quien tiene la mejor cocina del mundo. Las recetas se han desarrollado en cada región a lo largo de muchos años y generaciones, y así son fantásticas en sus regiones. Estoy seguro de que, si se hace un listado de las 100 mejores recetas del mundo, tendríamos recetas de muchos lugares en el mundo.***

ET: André resalta como las clásicas técnicas culinarias francesas se han adaptado a las diferentes culturas.

Desde el 20:17

ET: Como abrir una escuela en Perú, cuando se tiene una inmersión interesante en la cocina del país.

**AC: *Tenemos alrededor de 10 alimentos diferentes del mundo que vienen por un lugar en esta tierra. Papas. Las patatas provienen del altiplano de Bolivia, Perú, algunas provienen***

***del Lago Titicaca. Estamos acostumbrados a consumir muy pocas patatas las que compramos en el supermercado, pero vas allá, y tienes la oportunidad de comprar alrededor de 40 papas diferentes. Eso es fascinante.***

ET: Hay mucho más que decir. Estamos aquí para hablar platos. Y André habla de unos platos peruanos muy famosos elaborados con rocoto, el que crudo es diez veces más picante que un jalapeño.

***AC: Es un tipo de ají. Lo que se hace es, rellenar con un "ragu" y le pones una salsa de quinua. Es simplemente delicioso.***

Si quieres escuchar la entrevista completa, dale click aquí:

<https://www.bbc.co.uk/sounds/play/w3cswpns>

