

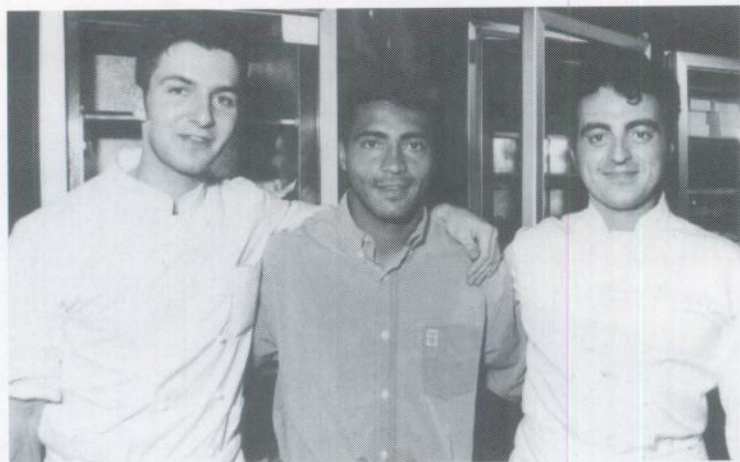
Así estaban los navegantes españoles que trajeron el fruto de Cacao de lejos, desde México a nuestro continente. Pero España no es tierra donde la gente come Chocolate y allí no hay mucho aprender y ver. Eso es lo que creen muchos Pasteleros en Suiza.

En una visita a diversas Pastelerías y Bombonerías en España en enero de 1.993 vi que no es así. Lo contrario, hoy aquí en España aún se puede aprender lo que en Suiza, por el uso de los productos semimanufacturados va

Carta de...

Matthias Bachmann

Pastelero suizo aprende en España



a desaparecer.

Mi nombre es Matthias Bachman y mis padres tienen en Lucerna una Pastelería. Con 15 años empecé el aprendizaje de pastelero en Suiza y tres años más tarde lo concluí. Luego trabajé un año en la escuela Richemont en Lucerna. Después hice el servicio militar y con veinte años empecé el aprendizaje de empresario comerciante que dura tres años también.

En el verano de 1.993 llegué a Madrid sin saber ni una palabra de español, con la meta de trabajar 2 o 3 meses en 5 buenas pastelerías de España. El 1 de septiembre empecé a trabajar en la calle Recoletos donde se encuentra la Bombonería Juncal, que tiene más de 80 tipos de bombones. Desde Noviembre hasta Navidad estuve en la Pastelería Mallorca, donde trabajan más de 500 trabajadores. En el norte de Madrid, en un pequeño y romántico castillo, Mallorca organi-

El autor de la carta, Matthias Bachmann, junto al jugador de fútbol Romario y Joan Escribá.

A la derecha, la caracterización del brasileño Romario en mona de pascua.



za cada semana bodas y fiestas donde el "catering" tiene servicio desde 300 hasta 1.500 personas. En fin de año hice mis maletas y me fui a Barcelona, la ciudad olímpica, donde empecé a trabajar en la Pastelería Escribá. En Pascua hice con el señor Escribá cientos de monas de Pascua, y por la noche pintaba con el señor Escribá las cáscaras de los huevos que después rellenaríamos con Gianduja. Después cambié a la clásica Pastelería Baixas, donde se trabaja con mucha perfección. Y así llegué a la última pastelería, que había oído que era una de las mejores, situada en Elda (Alicante) dirigida por el señor

Torreblanca, la Pastelería Totel. Estuve allí los últimos dos meses trabajando, antes de volver a Suiza.

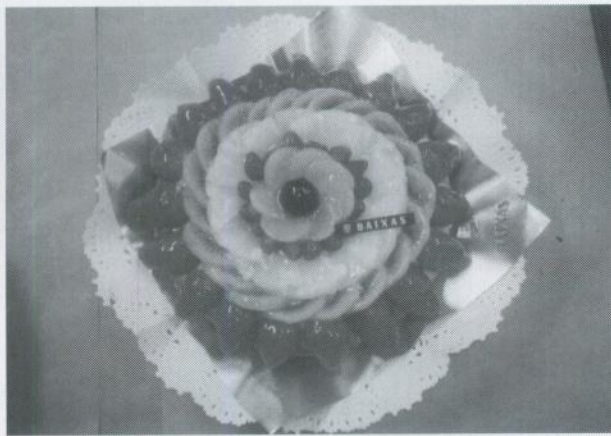
El resultado de este año es que la Pastelería española me ha impresionado mucho. Además aprendí un idioma más y un país donde encontré hospitalidad, que ha cogido un trozo de mi corazón.

Por ejemplo en 3 de 5 Pastelerías que he trabajado aún hacen la Cobertura ellos mismos. Ellos arrollan, mezclan y conchan. Esta es la mejor forma de aprender, hacer la cobertura. Cuando estuve en la bombonería Juncal era el

(Continúa en página XII)

(Viene de página V)

tiempo del membrillo. Durante el fin de semana fuimos a coger los membrillos en la finca y la semana siguiente los trabajamos. El membrillo es una especialidad que hace muchos años en Suiza era muy conocida y todo el mundo lo hacía. Hoy, casi nadie lo hace por que da demasiado trabajo. Para mí es grandioso que en España aún sea posible aprender cosas, que en Suiza ya no las hacemos.



Matthias con el Sr. Torreblanca (arriba), algunos productos elaborados con frutas naturales en Escribá (izquierda) y Baixas (derecha) y cobertura de chocolate con el Sr. Escribá (abajo).

en otros lugares para conocer y entender el mundo mejor. Nunca ha sido más fácil que hoy, todos tenemos la oportunidad. Así de momento no vamos a ganar muchísimo dinero, pero todo lo podrás ver y aprender: idiomas y conocimiento internacional, vale mucho más.

Mi camino profesional voy a continuarlo con medio año en diferentes pastelerías en Japón. Después iré a Francia, Bélgica, Alemania y Luxemburgo, para aprender más y más. En el año 1.997 empezaré la escuela de Hostelería en Lucerna, antes de coger con mi hermano la pastelería de mis padres.

El mundo está abierto y con un poco de optimismo todos los jóvenes pasteleros podemos encontrar trabajo en casi todos los sitios. Cuando viajas tu personalidad se hace más fuerte y tu saber será más amplio. No es la costumbre, es el cambio lo que hace a un profesional fuerte.

Matthias Bachmann

Lo que más me sorprendió fue la pastelería Totel en Elda (Alicante). Para mí es una de las mejores pastelerías de Europa. Allí, un día no teníamos el Mascarpone y el Sr. Torreblanca me enseñó cómo hacerlo y además ese era mucho mejor que el que se compra. Sus bombones y pasteles son ligeros, naturales y no demasiado dulces. Tiene un surtido que a mí me parece perfecto.

En este año aprendí a hacer productos a la manera natural, como nuestros

padres lo aprendieron. En las cinco pastelerías donde estuve no hemos usado productos semimanufacturados. En cada sitio me han admitido en seguida e incluido en el equipo. Por eso quiero dar las gracias a todos. Aunque he trabajado mucho a veces de noche, fue un tiempo maravilloso en España. He aprendido a entender una cultura y un idioma, que no es tan similar al nuestro, pero tan cerca. Quiero motivar a los jóvenes pasteleros y cocineros para trabajar también

ESTIMO