

Literatura

ANA RIVERA MAGAÑA
arivera@diaridetarragona.com

Vive, Ama, Ríe... Lee

La particular biografía de una chef impecable que focalizó su vida en encontrar la perfección culinaria

'La bonne heure'



La prosa de Ndiaye es tan envolvente como la cocina que se esconde tras las manos de la Chef. FOTO: FREEPIK

Una humilde mujer, de orígenes modestos, excelsa trabajadora y con una pasión desmesurada por la cocina consigue, casi sin pretenderlo, llegar al olimpo de la gastronomía francesa. ¿Quién esta chef reconocida en el mundo de la restauración, admirada por sus comensales, pero una gran desconocida para el gran público e incluso para sus personas más cercanas? Y sobre todo, ¿quién es la mujer detrás de la Chef?

Otro cocinero, un empleado de la Chef es la voz narradora de esta novela. Un hombre, que además de admirar el trabajo de esta abnegada y hermética mujer, nos desvela desde las primeras páginas que ha estado enamorado de ella toda la vida. Por ello es una biografía particular, cogida con pinzas, porque en su idealización del personaje, además de esa insistencia en ocultar su identidad hace que la veracidad de toda la historia quede en manos del propio lector.

La historia sobre la vida de la Chef comienza brevemente con su infancia, para saltar a su juventud, recreándose en cómo empezó a trabajar de cocinera prácticamente de casualidad y de allí, su aprendizaje fulgurante dentro de las cocinas con la familia Clapeau, una pareja que vive a través del paladar. La magia en estas páginas es descubrir cómo esta mujer conecta rápida-



La Chef

Autora: Marie Ndiaye

Editorial: Gatopardo ediciones

Páginas: 261



«Cuando le preguntaban a la Chef qué había determinado la elección del nombre de su restaurante lo eludía (...) diciendo, por ejemplo: pues simplemente es un nombre perfecto, ¿verdad?»

mente con los alimentos, los olores y los gustos, el disfrute de ir al mercado, el instruirse en los emplatados, en encontrar la satisfacción de un plato redondo, en el placer de crear sabores inesperados, la felicidad en preparar nuevas elaboraciones. Una ocupación casual que transforma toda su existencia.

Ni tan siquiera su pronta maternidad consiguió aplacar ese deseo por la gastronomía. Volvió a colocarse el delantal y al man-

do de los fogones rápidamente. Tanto como lo que tardó en decidirse en cambiar de aires y abrir su propio restaurante, al que llamó, sin ningún lugar a dudas, *La bonne heure*.

Allí pasó intensos años concibiendo sublimes platos como el pollo de Bresse con estragón y aceitunas de Nyons, la pierna de cordero en camisa verde, su tarta de melocotón de las Landas, chuletas de ternera con pan rallado a las finas hierbas... en ocasiones, la narración es casi un bocado a la cocina de la Chef.

Si bien logró ser una maestra y artista su profesión, consiguiendo los mayores premios de forma llana, en su vida personal se encontraba sumida en la más absoluta desorientación. No supo jamás comunicarse, enseñar ni instruir a una hija que en su madurez cumpliría con el dicho de «cría cuervos y te sacarán los ojos».

Ésta es la vuelta a las librerías españolas de la literatura de la francesa Marie Ndiaye. Prolífica escritora, publicó su primer libro con tan solo diecisiete años bajo el título *Quant au riche avenir*. Autora de más de veinte novelas, *La Chef*, traducida al español por Palmira Freixas y publicada por Gatopardo ediciones, es su última obra. Con su narrativa, Ndiaye logra traspasar lo culinario y llegar al lector con un personaje que alcanzó el éxito sin pretenderlo.

Escultura

El Vendrell

Nekane Aramburu, directora de la Fundació Fenosa

REDACCIÓN
TARRAGONA

Sustituye a Josep Miquel Garcia, quien ha ocupado el cargo durante dos décadas

A principios del mes de diciembre, el patronato de la Fundació Apel·les Fenosa de El Vendrell ratificó la propuesta del jurado del concurso para la nueva dirección y nombró a Nekane Aramburu como sustituta de Josep Miquel Garcia, quien dejó el cargo coincidiendo con su jubilación, después de veinte años al frente de este equipamiento cultural de El Vendrell.

De este modo, el proyecto de la nueva dirección se centra en la proyección de la entidad en su área de proximidad, pero también en su internacionalización, justo cuando el Portal del Pardo lucirá, en breve, con todo su esplendor.

Trayectoria

Nekane Aramburu es gestora cultural, museóloga y teórica formada en Historia del Arte y la Museología. Ha trabajado como directora de centros de arte, museos y programas culturales tanto públicos como privados, desde los cuales activa estrategias de dinamización y

nuevos modelos de mediación con la sociedad a través del arte. Así, ha dirigido el Es Baluard Museu entre 2013 y 2019 (Fundació Es Baluard) o el Espacio Ciudad entre 1999 y 2010 (Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz).

Empezó su trayectoria en el Departamento de Artes Plásticas de la Fundació "la Caixa" de Barcelona y, posteriormente, en la catalogación y documentación de la colección del Museo de Bellas Artes de Álava, que posteriormente daría lugar a Artium.

Como investigadora ha realizado catálogos, libros y múltiples exposiciones. Por otro lado, desde la transmisión del conocimiento, imparte clases y seminarios como el Máster de Gestión Cultural de la Universidad Carlos III, forma parte del equipo de Nuevas institucionalidades de la Red ALZAR (Museo Centro de Arte Reina Sofía, Fundación Carraso y Hablar en Arte) o del taller Teresa Urrea. Neo-biografías en el Instituto Cervantes Alburquerque/USA, entre otros programas. Por último, en su trayectoria profesional destaca que desde 2013 es miembro del CIMAM, International Committee for Museums and Collections of Modern and Contemporary Art.



Nekane Aramburu es la nueva directora de la Fundació Apel·les Fenosa de El Vendrell. FOTO: WWW.ELVENDRELL.NET