



Emmanuel Ryon

La curiosidad como fuente de inspiración

A lo largo de su carrera profesional, el acreditado maestro Emmanuel Ryon ha gozado de la oportunidad de familiarizarse con muchas de las vertientes vinculadas directamente a la profesión, y siempre lo ha podido hacer junto a los más reputados profesionales en cada especialidad. No obstante, estos últimos años se ha centrado en, por una parte, acometer su labor como chef consultor para el restaurante Turandot,

ubicado en Moscú, como ideólogo de la carta de postres y como encargado de la producción, con 15 pasteleros a su cargo, y, por otra parte, en abanderar el proyecto Pâtisserie Café Pouchkine, también en Moscú, en el que, como máximo responsable, con 35 pasteleros a su cargo, ha creado un laboratorio de producción de 500 m2 y una gama de especialidades muy especial.

Un intenso bagaje profesional

El recorrido profesional de este experto no es demasiado dilatado en el tiempo, pero sí intenso, puesto que ha pasado por ser consejero técnico; por ejercer como docente en cursos de pastelería, heladería y chocolatería; por participar en proyectos relacionados con la investigación técnica; por efectuar demostraciones; por intervenir en desarrollos acometidos por empresas emblemáticas; por establecer obradores profesionales, y por crear recetas para firmas de producto especializado. Desde un punto de vista estrictamente laboral, ha coincidido con Philippe Segond, Mejor Artesano de Francia, ejerciendo en la Pâtisserie Riederer, en Aix en Provence (Francia); con Jean Paul Savioz, Campeón del Mundo de Pastelería, como responsable de producción en Aix Les Bains (Francia); con Paul Wittamer, distinguido por la organización Relais Dessert, como experto en decoración en la Pâtisserie Wittamer, en Bruselas, y, en sus comienzos, con Gabriel Paillason, Mejor Artesano de Francia y toda un entidad en el ámbito de la pastelería, como responsable de producción en la Pâtisserie Le Palet d'Or de Lyon. Además, las numerosas facetas de que se compone su prolífica carrera han sido ampliamente



Emmanuel Ryon es Meilleur Ouvrier de France y Champion du Monde De Pâtisserie.

te reconocidas, a tenor de los galardones con que cuenta en su haber: Mejor Artesano de Francia en el apartado de hielo; Campeón del Mundo de Pastelería, o Patente Técnica en Repostería 1995, concedida por la Escuela Nacional Superior de la Repostería, así como si se tienen en cuenta los considerables premios obtenidos en competiciones especializadas en hielo y azúcar artístico.

En una faceta más personal

Se autodefine como apasionado, curioso, optimista y sobre todo como una persona que adora comer postres, aspectos que, según el mismo cree, son los que, aun hoy en día, le impulsan a ir cada vez un poquito más lejos en este oficio. Dice no saber exactamente qué tipo de pastelería



prefiere, puesto que es fan de distintas clases de postre, desde los más simples hasta los más sofisticados, pero, sin embargo, apuesta por el "Éclair vanille" de Pâtisserie Café Pouchkine y por los helados que tienen como base leche o nata.

Desde hace unos años, este maestro está trabajando en Moscú, donde se trasladó en 2005, cuando se le ofreció un proyecto sumamente tentador, tanto en sí mismo como por el desafío que suponía el hecho de disponer de absolutamente todos los medios para lograr un sólo objetivo como era crear un concepto único en el universo de la repostería. Además, sostiene que fue más satisfactorio de lo esperado porque, una vez imbuido en el proyecto, el maestro pudo ver como la inspiración surgía por doquier.

Respeto por los productos y las técnicas

Emmanuel Ryon comenta que su secreto está en la repostería. Y nace de su deseo por probar nuevas mezclas y texturas, que le lleva a imaginar determinados postres, primero en su mente para luego convertirlos en realidad, hasta llegar al punto de anhelar comérselos. De todos modos, comenta que ese secreto no sería una realidad si no existiera un segundo, que está centrado en una tremenda curiosidad por observar todo aquello que existe a su alrededor, sean obras de arte, edificios,...o bien todo aquello a lo que tiene acceso a través de la moda, los magazines o los viajes, sobre todo porque todos éstos son canales emisores de información y sensaciones que actúan como auténtica fuente de inspiración.

Asimismo, su filosofía de trabajo se basa en el respeto hacia los productos con los que trabaja y hacia las técnicas que emplea, y en el hecho de cuestionarse día tras día la posibilidad de aplicar nuevas opciones a lo ya establecido.

Contribuir a la divulgación

A través, por un lado, de su labor como demostrador, tarea que ha llevado a cabo por espacio de más de 10 años y que le ha permitido desplazarse a ciudades repartidas por todo el mundo, y, por otro lado, gracias a la elaboración de un libro sobre hielo y sorbetes, comenta sentirse orgulloso de haber contribuido a la difusión de conceptos como la calidad en el sector y, en este sentido, nunca deja de tener en cuenta que esa vertiente más divulgativa constituye una oportunidad perfecta para que los profesionales puedan transmitir unos conocimientos de lo más hermosos.

En cuanto a la relación con los clientes, al fin y al cabo los receptores finales de toda creatividad, considera que lo ideal sería que

Acerca de... Emmanuel Ryon

? Un restaurante

La Barbacana, en Carcassonne (Francia)

? Un profesional

Paco Torreblanca, una **persona** extraordinaria por su amabilidad, talento y visión: "Un gran señor de la pastelería"

? Un producto

Vainilla, por su sutileza y delicadeza en el sabor

? Un plato

Un guiso de ternera

? Un libro

Mi libro "Apprenez l'art de la glace et des sorbets"

? Una música

Erik Truffaz, en concreto el álbum de jazz electro Arkhangelsk

? Un hobby

Viajar, conocer ciudades y países.

? Un estilo de ropa

Cool

? Un estilo de arte

Me gusta todo aquello que es hermoso. Para mí, la belleza no se ajusta a un estilo ni a un periodo en el tiempo.

? Un coche

El Mini Cooper. Aunque a decir verdad prefiero los aviones, ya que me permiten desplazarme más lejos y más rápidamente.

? Un viaje

Todos los posibles. Me encantaría volver a Asia, a América del Sur o simplemente pasar de nuevo un fin de semana en Roma, bajo el sol de primavera.



valorarán el cuantioso trabajo concentrado en el proceso de elaboración de cada especialidad, pero es consciente de lo difícil que ello es y, por tanto, se conforma con observar la expresión de felicidad que lucen sus caras cuando saborean un postre de, por ejemplo, Pâtisserie Café Pouchkine, y se manifiesta consciente de que si en un momento determinado alguno de ellos se le acercara con el fin de agradecerle el trabajo realizado, contaría con la mejor recompensa imaginable.

Sus inquietudes más inmediatas

Su próximo reto se centra en la apertura de un establecimiento en la ciudad de París. De hecho, está pensando en una réplica de Pâtisserie Café Pouchkine o bien en un proyecto que emule la concepción que tiene de la pastelería este emblemático proyecto.

A un nivel más general, cree que el futuro de la prestigiosa pastelería francesa pasa por los mismos factores que han hecho posible su actual veteranía como, por ejemplo, la continua difusión de conocimientos y técnicas, y la asombrosa creatividad de los mejores artesanos de

Francia, así como del conjunto de reputados profesionales que procuran que la repostería francesa luzca con fuerza en el mundo. Está convencido de que con esa magnífica base se está garantizado un gran futuro. De todas formas, también está convencido de que países como España y Japón tendrán un papel importante a lo largo de los próximos años debido, sobre todo, a la fuerza con que irrumpen sus profesionales en el panorama internacional.

En cuanto a tendencias dice no saber a ciencia cierta si se trata de una tendencia pero, personalmente, dice encontrar un gran placer en revisar a los clásicos de la pastelería, aplicando valores artísticos en esa labor.



www.didess.com