

Una aclamada maestra de la gastronomía francesa

Fumiko Kono, una creadora culinaria japonesa, se ha ganado la aprobación internacional en el mundo de la gastronomía francesa. Kono se graduó en 1997 como la mejor de su promoción en Le Cordon Bleu, la famosa academia de cocina de París. Trabajando en L'Arpège, un restaurante de tres estrellas de la capital francesa, ascendió hasta el puesto de segunda chef. En el año 2000 se estableció por su cuenta para poder crear sus propias recetas. Rápidamente cosechó el reconocimiento mundial con su logrado trabajo en fiestas en las que asistían celebridades internacionales, incluida una recepción organizada por Bernadette Chirac, la primera dama francesa de aquel momento. Con su equipo de cocina en la maleta, voló por toda Europa y a destinos más lejanos como Oriente Medio y Norteamérica, donde deleitó a los *gourmets* con sus creaciones.

En 2005 Kono fue contratada como chef ejecutiva en Fauchon, un renombrado productor de alimentos *gourmet*. Siguió destacando colaborando con Pierre Hermé, el “Picasso de la pastelería”, en la creación de un nuevo menú para el restaurante de la azotea de las Galerías Lafayette, unos grandes almacenes de alta gama situados en París, y enseñando en la escuela de cocina de Alain Ducasse, el gran maestro de la gastronomía francesa. Así ensalza Ducasse sus virtudes: “Tiene un paladar con un ‘gusto absoluto’, como los oídos de la gente que tiene ‘oídos absolutos’. Crea recetas con un equilibrio mágico entre las culturas culinarias japonesa y francesa” (*L'Express*, 3 de junio de 2015). La propia Kono sugiere que posiblemente su trabajo refleja la influencia de la cocina tradicional japonesa, citando elementos distintivos como la presentación de los platos que evoca las estaciones, la delicadeza de los sabores y la cuidadosa disposición de la comida en el plato.

En marzo de 2015 tuvo lugar *Goût de France / Good France*, una serie de eventos gastronómicos para celebrar la cocina francesa en restaurantes y embajadas de 150 países. Kono estuvo entre los ocho chefs elegidos para preparar la cena de los embajadores en Francia y otros distinguidos invitados en el Castillo de Versalles, enclave principal de la celebración. Recordando aquella ocasión, Kono declara: “Cuando personas de distintos países se reúnen en la misma mesa para comer, conversan sobre temas que tienen en común, y a través de la comida los lazos entre los países se fortalecen y sus relaciones se profundizan. Sentí que la gastronomía es una auténtica forma de diplomacia”.

Aunque ha alcanzado el estatus de una chef de primera categoría, Kono conserva su peculiar propósito de seguir trabajando como “chef ambulante”: no dispone de restaurante propio y ha rechazado ofertas de puestos en establecimientos del más alto nivel. Actualmente viaja de forma regular entre Tokio y París, y ha ampliado su abanico de actividades, apareciendo en programas de cocina, produciendo menús para compañías aéreas y publicando libros. De cara al futuro espera abrir un café tipo salón que reúna a un gran número de personas, un lugar orientado a contribuir a la sociedad cuyos beneficios se donen a organizaciones como UNICEF para ayudar a los niños de las regiones pobres. Otra idea que tiene es la de cooperar con las actividades de socorro mediante el desarrollo de comida de alto valor nutritivo en conserva. Con dichas actividades Kono desea compartir el entusiasmo que dedica a la gastronomía empleándola para ayudar a los necesitados.



1	
2	3 4

1. Kono (frente, tercera desde la izquierda) formó parte del equipo de ocho chefs liderado por Alain Ducasse (cuarto desde la izquierda) que preparó la cena para el ministro de Exterior francés Laurent Fabius (segundo desde la izquierda) y otros dignatarios internacionales en la celebración de la cocina francesa *Goût de France / Good France* que tuvo lugar en marzo de 2015. 2. *Soupe de Miró*, uno de los platos insignia de Kono, está inspirado en la imagen de un cuadro de Joan Miró. 3. Kono preparó el menú de verano de 2015 para este restaurante situado en el icónico Hotel Plaza Athénée de París, y le han encargado volver a hacerlo en 2016. 4. Dando clase en la escuela de cocina de Alain Ducasse en París.

Fumiko Kono

Natural de Tokio, Kono enseña en una escuela de cocina a la vez que ejerce como creadora culinaria. Se ha dado a conocer con platos sutiles y elegantes que ponen de relieve los sabores de los ingredientes, y ha recibido invitaciones para cocinar para personalidades en lugares de todo el mundo, incluidos Gran Bretaña, Suiza, Norteamérica y Oriente Medio.

