

MUNDO

Fallece Joel Robuchon, el chef más condecorado del mundo

El Ciudadano · 6 de agosto de 2018

Murió a los 73 años como consecuencia de un cáncer. Hace un año había sido operado de un tumor en el páncreas



El francés **Joël Robuchon**, famoso por ser el **chef** con **más estrellas** de la guía **Michelin** del mundo murió hoy a los **73 años** como consecuencia de un cáncer.

Según medios locales, Robuchon **había sido operado hace un año de un tumor en el páncreas y murió este lunes en Ginebra (Suiza).**

Nacido en 1945, en Poitiers (centro de Francia), recibió numerosos reconocimientos a lo largo de su carrera, como el título de mejor cocinero del siglo por Gault Millau, en 1990, que alcanzó por platos como su puré de patatas o tarta de trufas.

Recibió el título de mejor cocinero del siglo por Gault Millau, en 1990.

Es el cocinero con más condecoraciones de todos los tiempos puesto que, cuenta con un total de 32 estrellas Michelin. Robuchon fue además autor de varios libros de cocina.

El **«chef del siglo»** abrió restaurantes en ciudades como **París, Mónaco, Hong Kong, Las Vegas, Tokio y Bangkok.**

«Joël Robuchon, un chef visionario y el que tenía más estrellas del mundo, nos ha dejado hoy. **De París a Shangái, su ‘savoir-faire’ convertido en arte hizo brillar la gastronomía francesa** y continuará inspirando a las jóvenes generaciones de chefs», escribió en Twitter el portavoz Benjamin Griveaux.

El «chef del siglo» abrió restaurantes en ciudades como París, Mónaco, Hong Kong, Las Vegas, Tokio y Bangkok.

«El mayor profesional que la cocina francesa ha tenido jamás. **Un ejemplo para las generaciones futuras de chefs**», escribió en Twitter el jefe de cocina del Palacio del Elíseo, Guillaume Gómez, uno de los primeros en despedirse del maestro.

Cuando cumplió 50 años, después de que su restaurante ‘Joël Robuchon’ fuera nombrado el mejor del mundo por el diario ‘International Herald Tribune’, **el cocinero profesional se retiró de los fogones para dedicarse íntegramente a la transmisión de conocimientos**, lo que consiguió participando en numerosos programas de televisión.

En el 2016 durante la ceremonia de entrega del Gran Vermeil. recompensando a los mejores chefs de Paris. Foto: AFP/FRANCOIS GUILLOT

Su intención **fue hacer la cocina más accesible al gran público** y lo logró con programas como «Bon Appétit Bien Sûr», en el año 2000, donde un chef presentaba cada semana recetas simples y económicas, o emisiones como «Planète Gourmande», a partir de 2011.

Sus viajes por Japón y su descubrimiento de los bares de tapas en España, le inspiraron en la creación de un nuevo concepto de restaurante, con un ambiente más dinámico y jovial, pero ofreciendo productos de gran calidad, **que se concretó en ‘L’Atelier’**, del que hay abiertos en varios locales en París.

Fuente: [El Ciudadano](#)