

ENTREVISTA CLARA M<sup>a</sup> GLEZ DE AMEZÚA



1



2

3

# LA GRAN DAMA

**Visionaria y emprendedora cuando aún ni se usaban estas palabras. Convirtió Alambique en todo un referente de utensilios de cocina y cursos para aficionados y grandes chefs.**

Texto—Ana Marcos Fotos—Alambique y archivo personal

1. Alambique fue la primera tienda especializada en utensilios de cocina en Madrid.
2. Charlar con Clara María es un viaje por la cocina en los últimos 40 años.
3. Clara María junto a Marcos Morán, del asturiano Casa Gerardo.

## CLUB DE GOURMETS

# S

e la conoce como “La gran dama de la gastronomía española” y es que su trayectoria bien se podría comparar con la de esas heroínas de película que viven adelantadas a su tiempo, sin miedo y sin ataduras. Estamos hablando del Madrid de los años 50, cuando las mujeres no podían abrir una cuenta corriente ni sacarse el carnet de conducir sin el permiso del marido. Pues esta señora espectacular, guapa y con una elegancia natural, hizo de su capa un sayo para ser ella y para ser libre. Algo nada fácil en aquel entonces y menos estando casada y con ocho hijos. Abrió la tienda de menaje Alambique donde se daban también clases de cocina, una parte didáctica que enriqueció las mesas de muchas casas españolas. Por sus cursos pasarían también muchos de los cocineros más conocidos que hoy están en el candelero.

Clara María González de Amezúa (Madrid, 1929) recuerda con gracia cómo siempre fue una adelantada a su época y, sobre todo, cómo comenzó en eso del arte culinario, una disciplina nada afín a sus intereses cuando era una jovencita. “Mi padre quería comer bien y, sobre todo, poder recibir bien en su casa. Mamá no se ocupaba de esas cosas y él me lo encargó a mí. Me hice cargo a los quince años de la cocina sin tener ni idea. Y acudí a Horcher, que estaba al lado de donde vivíamos. Allí me quedaba todas las mañanas, con don Otto, que afortunadamente me cogió bajo su ala protectora. Así estuve durante dos años”.

### **No sé si esos primeros pasos contribuyeron a crear su interés por la gastronomía.**

Más que nada fue el tema de haberme educado en Francia, donde me transmitieron un inmenso respeto por la cocina y descubrí otro mundo. En España esto no estaba nada valorado, a mí me llegaron a decir “pero si pareces una cocinera” como si fuera un insulto y me quemaba la sangre porque la persona que cocina es la más sensible, la más inteligente y la más persona de la

casa. Si es una buena en su trabajo, por supuesto.

### **Nunca pensó que la cocina iba a ser tan importante en su vida.**

En casa no me dejaron ir a la universidad y la vida me fue llevando. Eso sí, yo siempre he hecho todo con pasión y trabajando mucho, como debe ser. Cuando monté Alambique, en el año 1978, yo ya había viajado, vivido en otros países y me di cuenta de que España evolucionaría como lo ha hecho. Siempre vi que en nuestro país, como decía mi amigo Xavier Domingo, se hacía una cocina de gremios. Sin embargo, ahora ya tenemos una identidad propia, lo que es fundamental.

### **Francia fue su referente.**

Descubrí allí un nivel impresionante de cocina, aunque un servicio de mesa excesivo, pero era la moda. Estudié en Cordon Bleu y en La Varenne sobre todo. Vuelvo a Madrid y me planteo mi futuro pero... ¿qué sabía yo?, ¡pues nada!

### **Antes también fue Estados Unidos.**

Estaba en casa de una amiga y me comentó que había unos interesantes cursos de cocina. Me apunté y vi que también había pequeños utensilios muy originales que se podían comprar. Al llegar a Madrid pensé que sería muy divertido organizar algo así porque en España no había nada similar. Busqué a mis amigas más cocinillas como Juliana Calvo Sotelo y algunas otras y así se fundó Alambique, llamado así porque quisimos ‘alambicar’ los precios y tener una labor más didáctica que crematística. El local nos lo decoró Paco Muñoz, dueño de Casa & Jardín, que nos ayudó mucho.

### **Y allí llevó hasta cocineros franceses de estrella Michelin.**

Realmente eso fue el auténtico despegue de Alambique. Me fui a Francia a hablar con la directora de Relais & Châteaux, con la





ENTREVISTA CLARA M<sup>a</sup> GLEZ DE AMEZÚA

5



4



## EN ESPAÑA ESTO NO ESTABA NADA VALORADO, A MÍ ME LLEGARON A DECIR 'PERO SI PARECES UNA COCINERA' COMO SI FUERA UN INSULTO

4. Alambique en sus inicios.
5. Clara María posee una extensa biblioteca gastronómica.

dueña de la escuela parisina La Varenne, con el dueño del Ritz que tenía otra escuela en el hotel... Y me traje a Madrid varios chefs, todos con estrella Michelin. Fue una revolución.

### Los cocineros españoles la quieren mucho.

Algunos que ahora están en la cresta de la ola pasaron por Alambique en sus primeros momentos. Me acuerdo que incluso me invitaban en los restaurantes, no me querían cobrar, algo que a mi marido le molestaba bastante por cierto. Lo de los cocineros franceses en Madrid fue para ellos descubrir otro mundo y muchos no lo han olvidado.

### Siempre fue una adelantada a su tiempo. Supongo que en aquel entonces la cocina española estaba todavía empezando a rodar.

Sí, pero ya nos movíamos. Con Tierno Galván nos fuimos a Nueva York con una representación de chefs nacionales para dar a conocer la gastronomía española. El alcalde se extrañó de que me eligieran a mí los cocineros para representarles y es que fui yo quien gestioné con el alcalde neoyorkino todo porque era un gran amigo... jajajaja.

### Sus relaciones de alto nivel y vivencias darían para escribir una novela. Y en aquellos tiempos, en los que las mujeres no tenían su espacio.

Yo creo que todo te es dado. Se nace con una serie de cestitas en las que llevas una serie de valores y tiras de ellos. También luché y trabajé mucho porque me divertía y me motivaba, siempre haciéndolo con humildad. Por suerte me sirvieron mis relaciones sociales y los idiomas que hablaba para conectarme con personas que estaban en mi misma onda. Ahí se organizó un cemento armado inamovible.

### Y además crea franquicias de Alambique.

Sí, si, llegó a haber veintitantos 'Alambiques' por España, la fórmula tuvo mucho éxito. Yo hasta atendía al teléfono si a mis alumnas no les salía bien el 'soufflé' por ejemplo, todo personalizado, con un trato muy cercano y atención constante, porque nos unía nuestro amor a la cocina. Pero quizás nos adelantamos en el tiempo, porque por entonces todo el mundo pensaba que la cocina era una cosa tonta y no le daban la importancia que se le da hoy en día.

### De la Nouvelle Cuisine a la cocina molecular de Ferrán Adriá. Lo ha vivido todo.

Yo comprendo que en todo hay modas y la Nouvelle Cuisine fue una moda más. Igual que ahora empezamos a usar de nuevo la bechamel, por un tiempo relegada... las cosas van pasando mucho más deprisa que nosotros los seres humanos.

Ferrán Adriá es interesantísimo, un hombre que hizo algo genial junto a Juli Soler, al que yo quería mucho. En su día subí al Bulli varias veces. Ahora necesitamos otros 'ferranes' que tengan la brillantez, la fuerza y la inteligencia que él tuvo. Uno de sus logros más importantes, aparte de su creatividad claro, fue la divulgación.

### ¿Qué se come un día cualquiera en su casa?

Seguramente alguna verdura de mi huerta, que me encanta cuidar. Ahora ya me he vuelto más indulgente, pero documentación no me falta: mi biblioteca de cocina debe tener 3.000 volúmenes. Y por supuesto las recetas de Alambique, regentado en la actualidad por mi hija, que son miles y se podrían hacer unos libros apoteósicos. Ahora, sí te digo que el arte de la cocina está en la sencillez, la armonía y la pureza de las cosas. ●