JACKY MALARTIC, UNA LEYENDA EN EL MOULIN ROUGE, por José Manuel Mójica Legarre

Jacky Malartic una leyenda en el Moulin Rouge

José Manuel Mójica Legarre


JACKY MALARTIC

Jacky Malartic

Cuando se habla de un amigo es siempre difícil mantener la equidad y no caer en la adulación; pero en el caso de Jacky Malartic, los halagos se quedan cortos ya que es uno de los últimos grandes profesionales de la cocina, distinguido con diversos reconocimientos pues, además de ser Caballero de la Orden del Mérito Agrícola, posee el Título de Reconocimiento de la Nación francesa, la Medalla de plata del Renacimiento, la Medalla de Plata y Bronce del Trabajo, la Medalla de bronce de la Unión Federal, la medalla conmemorativa de la Guerra de Argelia, la Cruz del Combatiente y la Medalla de Profesor del Sabor. Por si esto no fuera suficiente, tiene el Diploma de la Lección del Sabor, el de la Unión Federal, el de la Memoria Francesa y el del Batallón de Cazadores de la Sidi Ibrahim, además de otros de empresas privadas e instituciones por su labor divulgativa y educativa y por sus conferencias en España, como es el caso de empresas de Ejea de los Caballeros,

Zaragoza, Gij todos los lugares en los que ha mostrado su maestría, desde Italia a Islandia pasando por Inglaterra.



Presentación del equipo del Moulin Rouge de Fórmula 1

Tuve oportunidad de vivir unos días en su casa, invitado por él con motivo de mi nombramiento como Embajador de la Cocina española cuando recibí la Medalla de Honor de aquella ciudad, y debo decir que su hogar es fiel reflejo de la personalidad de este Chef admirable. La pulcritud, el orden, la meticulosidad de

cada detalle, la simetría de las fotografías colocadas sobre los muebles indicaban la gran minuciosidad que este hombre ha demostrado en su trabajo durante tantos años manejando con una mano sabia y firme los legendarios fogones del "Moulin Rouge" de París. En el jardín de Jacky, frente al obligatorio pastís de antes de la cena, hablamos largo y tendido sobre la suerte que habíamos tenido al ejercer como profesión nuestra pasión por la cocina; pero, ¿quién es Jacky Malartic?



Junto a Bernard Hinault ganador del Tour

El día 1 de julio de 1941, mientras en los Estados Unidos la WNBT retransmitía el primer anuncio televisado de la historia, el de relojes Bulova que se emitió en el descanso del partido de béisbol entre los Phillies de Filadelfia y los Dodgers de Brooklyn, en Europa las tropas alemanas cruzan el Berezina para alcanzar las orillas del río Dniéper y en Francia el Gobierno de Pétain, trata de nadar en las revueltas aguas del momento; pero, a pesar del ambiente de tristeza que se vivía en la Francia ocupada, en un humilde hogar de la región de Lot-et-Garonne, concretamente en la localidad de Marmande, se respira un aire de especial alegría porque la esposa de un camionero acababa de dar a luz un niño al que le sería impuesto el nombre de Jacky; a pesar de no ser el primer hijo de la familia ya que en 1940 había nacido André, la llegada de un nuevo varón significaba que había dos brazos más para ayudar a sostener la casa y, esa, siempre era una buena noticia.

En tanto que Adrian Malartic, el padre de Jacky, se dedicaba a conducir su camión la madre, Josefa Augustygnack de origen polaco que había llegado a Francia en 1931 en compañía de su familia, trabajaba como empleada en un hotel y, en este entorno de trabajadores honestos, con las restricciones que impuso la Segunda Guerra Mundial en el territorio francés, fue educándose quien llegaría a ser uno de los mejores chefs de cocina de Francia: Jacky Malartic. Su preparación comenzó en la escuela maternal para luego iniciar sus estudios en la Escuela de Bourriot, en Las Landas donde, junto a sus compañeros, empezó a descubrir su afición a la lectura y la escritura que se ha acentuado con el paso de los años ya que ha escrito diferentes artículos en periódicos locales y, además, elabora un volumen sobre la guerra de Argelia de los años sesenta del siglo pasado en la que fue soldado del contingente francés destacado en el país africano.



Cena del sorteo del Mundial de futbol de 1998

En 1955, ya en París, comienza su andadura en la cocina cuando entra a trabajar como aprendiz en casa de un charcutero, en el distrito 18, hasta que al año siguiente, seducido por el potencial de Jacky, el chef del restaurante "Le Murat", situado en el exclusivo distrito 16, le contrata; pero las inquietudes culinarias del futuro chef Malartic le llevan a complementar su trabajo como aprendiz con los cursos de cocina que sigue en la Escuela de

Hotelería hasta que en 1959, con 18 años de edad comienza a trabajar como empleado de cocina (commis de cuisine) en el restaurante "L'Auberge du sanglier bleu" en Montmartre.

En aquellos años, el aprendizaje de cocina no se concebía como en la actualidad y, a pesar de los cursos que los aspirantes a cocineros seguían, para alcanzar el puesto de chef, debía comenzarse por lo más bajo para conocer perfectamente cada uno de los puestos y así poder dirigir bien las brigadas. Por lo dicho, es fácil comprender que aquellos elegidos que alcanzaban la jefatura de cocina, estaban perfectamente preparados para ejercer su labor y solucionar cuantos problemas se les presentaban durante la jornada, ya que habían trabajado en todos y cada uno de los rangos que existían en la dependencia.



Recibiendo un premio en Zaragoza

Así, entre pucheros y fogones, llega el año 1961 en el que el joven Jacky Malartic, es llamado a filas para el servicio militar incorporándose en Tours al Batallón de Cazadores de Infantería y, posteriormente, a la región de Orán en Argelia que, en aquellos momentos se encontraba en la guerra por la independencia. De aquellos años Jacky conserva una clara memoria y, cuando la nostalgia le gana, abre la caja que contiene las medallas que le concedieron; una como reconocimiento a su labor en tierras africanas como soldado de primera

clase y la otra conmemorativa ambas otorgadas por su país. Ya en Francia, una vez terminado su servicio militar, comenzó a trabajar como Jefe de Partida en el Hotel Scribe del barrio de la Ópera en el año de 1963, hasta que en 1966 pasa a ser contratado como Segundo Jefe de Cocina en el "Moulin Rouge".



Equipo de cocina del Moulin Rouge

Habían pasado solo once años desde que el joven Jacky entrara tímidamente en casa del charcutero parisino para enfrentarse

a los fogones por primera vez y, el ahora Sous-Chef Malartic, miraba con ilusión el futuro que se le presentaba. Diez años después de su llegada al “Moulin Rouge”, en 1976, es por fin nombrado Chef de Cuisine y, como capitán de uno de los mejores barcos jamás concebidos, comienza su singladura al timón de los fogones más famosos de París. A partir de aquel momento, comenzó para Jacky el trabajo de pulir los detalles, entrenar al equipo humano para que pudiese responder a las nuevas necesidades de la cocina clásica francesa preconizada por el recién estrenado chef, sin que los clientes notaran el cambio, se convirtió en una tarea prioritaria. Poco a poco, la cocina del “Moulin Rouge”, fue tomando forma y empapándose del “estilo Malartic” que había llegado al establecimiento parisino para quedarse.

Durante el tiempo que Jacky reinó en la cocina del “Moulin Rouge”, se han sentado a la mesa para disfrutar de las delicias salidas de las manos de este hijo de

Marmande personalidades de todo el mundo. Entre ellos podemos citar a la familia Real de Inglaterra, la familia Real de Dinamarca, los príncipes de Mónaco, algunos jeques árabes, Frank Sinatra, Ginger Rogers, Dean Martin, Jerry Lewis, Liza Minelli, Peter Ustinov, Charles Aznavour, Bernard Hinault, el matrimonio Chirac, los señores Pompidou y el matrimonio Giscard por poner sólo algunos ejemplos.



Cena con caviar el el Moulin Rouge

Malartic también fue protagonista de algunos de los momentos más importantes de Francia, puesto que fue el chef designado para diseñar, cocinar y servir las cenas en la presentación del equipo de Fórmula 1 del Molino Rojo, en los finales del Tour de Francia o durante la ceremonia que se celebró para definir los grupos del Campeonato mundial de fútbol que se celebró en la nación gala. Después de haber representado a la cocina de Francia en Helsinki, Turín, Chipre y Zúrich, preparando cocineros en diversos hoteles, sin dejar por ello su trabajo en el "Moulin Rouge, tras más de treinta años de dura labor en cocina, fue condecorado por el Ministerio de Trabajo y asuntos sociales de Francia con la Medalla de Honor de Trabajo con ocasión de su jubilación.



El día de su jubilación con el dueño del Moulin

Pero aún después de su retiro, continúa su labor social y, además de colaborar en la organización de las fiestas de su barrio en Marmande, en compañía de otros vecinos, ha sido elegido por los ciudadanos de aquella localidad para formar parte del Consejo de Notables del Ayuntamiento que se ocupa de aconsejar al Alcalde en la toma de decisiones. En su calidad de antiguo combatiente en Argelia, también ha sido nombrado presidente de la Asociación de Antiguos Combatientes. ¿Es necesario añadir algo

más?«



Con José Manuel Mójica Legarre

LA ALCAZABA 63