

Jesús Sánchez

Mirada de chef



Jesús Sánchez

Mirada de chef

Editor:

José María Lafuente

Fotografía:

Jesús Sánchez

Textos:

Jesús Sánchez

Rosa Rivas

Corrección de textos:

Ediciones La Bahía

Diseño gráfico:

Ediciones La Bahía

Impresión: Camus Impresores

ISBN: 978-84-127641-0-9

Depósito legal: SA 522-2023

© de la edición: Ediciones La Bahía

© de los textos: sus autores

© de las fotografías: sus autores

Todos los derechos reservados. Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático.

EDICIONES LA BAHÍA

Pol. Ind. de Heras, parcela 304

39792 Heras (Cantabria/España)

Tel.: +34 942 544 202

Fax: +34 942 526 281

info@edicioneslabahia.com

www.edicioneslabahia.com

Índice

- 7 **Mirada de chef**
Jesús Sánchez
- 9 **Cocinando retratos**
Rosa Rivas
- 13 **Fotografía**
- 71 **Índice de chefs y restaurantes**
- 73 **Agradecimientos**

Mirada de chef

¿Por qué hago fotografías...? Mi primera cámara la conseguí por puntos, o algo así, a través de una cartilla en la Caja de Ahorros de Navarra. Era una Kodak Pocket Ektra, y con ella comenzó mi afición. Descubrí un mundo fascinante y siempre me atrajo sobremanera mirar a las personas a través del objetivo y capturarlas en un instante.

Desde aquellos primeros contactos hasta hoy ha pasado mucho tiempo. Y es precisamente hoy cuando tengo entre mis manos una Leica Q2 Monochrom. Con ella me animé a hacer este trabajo.

Mirada de chef es un ejercicio intimista, de acercamiento hacia mis compañeros, buenos amigos la mayor parte de ellos. Compartimos muchas vivencias, ilusiones, inquietudes.

La adversidad nos une tanto como nos unen los momentos de celebración. También es verdad que la imagen que proyectamos está, en cierta medida, edulcorada en algunas ocasiones y distorsionada en otras, por los ecos de una fama que tiene mucho de trabajo, dedicación, esfuerzo y preocupaciones. Esa imagen no cabe duda que nos es muy cercana, aunque es claro que está lejos de ser nosotros del todo.

Y eso es lo que me interesa.

Es por ello que he querido sacar a mis colegas de la cocina.

Les he pedido una cita. Quedar en algún lugar que tenga un especial significado para ellos. Les he pedido también que me hablen de ese lugar y de ellos mismos.

El ejercicio ha sido tan potente que he llegado a emocionarme en muchos de los casos.

En otros, la experiencia ha sido divertida y, la mayor parte de las veces, muy íntima, llegando a descubrir el lado más amable, o incluso siendo confidente de proyectos, momentos difíciles, o de todo el cariño que el público les profesa. Algunos me han metido hasta su casa, y la totalidad, en lo que respecta a la fotografía, me ha sabido mirar. A casi todos ellos, yo confieso, les he visto a mi manera. Hay mucho de lo personal en cada instante, hay mucho de subjetividad, y en ninguna de las situaciones he permanecido ajeno a la escena.

Ahora, cuando veo el conjunto, me recreo precisamente en eso: en sus miradas, en cómo llegaron a mirarme o lo que reflejaban sus ojos en el momento de la fotografía.

Cada instantánea me traslada a una ocasión, a todo lo que compartimos de manera natural y espontánea, a cómo me sentí.

El instante también me genera un interrogante...: ¿cómo se sintieron ellos, qué les pareció la experiencia?

Al final, he incluido también una serie de fotos robadas.

En este año de producción del trabajo me he dado cuenta de que me faltaba tiempo para incluir a todos aquellos que me gustaría que estuvieran presentes.

Cuánto me hubiera agradado tener el tiempo necesario para viajar a cada uno de los lugares donde están cocineros amigos a los que me hubiera encantado retratar.

Sin embargo, quiero pensar que esto no queda aquí. Habrá una continuidad, donde tendrán cabida más cocineras y cocineros. Lo he disfrutado tanto que me resisto a que acabe.

Un universo en blanco y negro

Quién me lo iba a decir a mí. Quienes conocen mi restaurante saben que, desde hace ya más de diez años, el pasillo de entrada al Cenador de Amós es un espacio donde cuelgo siempre ocho fotografías con temáticas que han ido cambiando a lo largo del tiempo, aunque invariablemente, claro está, relacionadas con la gastronomía. Productores, ingredientes, mercados, viajes...

Siempre me gustó el blanco y negro. Creo que de este conjunto de fotografías únicamente una serie la hice en color. Para mí, el blanco y negro resulta la mejor manera de expresarme en fotografía. Es posible, además, que se deba a que muchos de los fotógrafos a los que admiro tengan su obra en blanco y negro. Reconozco, sin lugar a dudas, que me interesa este tipo de fotografía donde la realidad tiene un filtro que convierte a la instantánea en algo especial, con otros relieves, otra profundidad, otra atmósfera y unos matices que inundan de magia la escena, que se aleja de lo evidente, de lo que estás acostumbrado a ver. No sé si me

he puesto muy serio para decir, de cualquier manera, que en fotografía la gama de colores comprendidos en la escala de blancos y negros es maravillosa.

Recuerdo una visita de un cliente de Burgos quien, en la conversación que surgió en la mesa al saludarme, me preguntó con qué cámara tomaba las fotografías. Él era un apasionado de Leica; de hecho, me comentó que tenía varios modelos y me sugirió que mi cámara ideal sería la Leica Q2 Monochrom.

Lo cierto es que pasaría poco tiempo para que, a través de Phil González, conociéramos a Javier Lledó y a Beatriz Pérez. A partir de ahí, comenzó a fraguarse todo. Nada más faltaba la intervención de Marián, para que no solamente tuviera mi primer contacto con Leica, sino que se gestara un proyecto que puso en mis manos la Q2 y la maravilla que supone trabajar en blanco y negro desde el origen, a través de la mirilla o de la propia pantalla de la cámara. Matías Costa fue el encargado de darme los primeros consejos para adaptarme a la cámara. Después de esto, la intervención de Marián Martínez fue decisiva. Para quienes no sepáis quién es, os diré que hasta hace poco tiempo yo pensaba que ella era mi mujer; no obstante —y sin ningún pudor—, estoy encantado de reconocer que yo soy el marido de Marián. Este es solamente un ejemplo de cómo es capaz de hacer que las cosas sucedan. Yo siempre quiero estar al lado de personas que hacen que las cosas sucedan.

Jesús Sánchez

Cocinando retratos

¿Un chef que cocina retratos? Sí, ese chef es Jesús Sánchez. Un cocinero de origen navarro que ha hecho de su restaurante en Cantabria, Cenador de Amós, un sofisticado templo del producto, con tres estrellas Michelin. Una elegancia y brillantez que no empañan la sencillez y la cercanía de una hospitalidad perfecta a cargo de Marián Martínez, compañera personal y profesional de un creador de disfrute gastronómico. Son treinta años de esencia cantábrica en el Cenador de Amós, en el coqueto pueblo de Villaverde de Pontones, y también treinta años de expresión de lo vivido por el mundo.

Todo ese bagaje y el deseo de perfección lo comparte con los protagonistas de un proyecto fotográfico, de trascendencia cultural, en el que Jesús Sánchez, el chef fotógrafo, ha captado atmósferas tan inspiradoras como sus platos.

Mirada de chef es una mirada en blanco y negro a los rostros, los sentimientos, y los momentos y los espacios en los que se sienten a gusto sus colegas. El blanco y negro es la forma de expresión de Jesús Sánchez con su cámara. Siempre ha sabido que el minimalista blanco y negro brindaba enormes posibilidades de cocinar introspección, de profundizar en el alma de las cosas, los paisajes, las personas...

La familia le motivó para su primera foto: a su tía Tere, en la terraza de su casa. «Ya entonces me sentía fotógrafo, aunque tuviera escasamente doce años», recuerda

Jesús. Ahora, una extensa familia gastronómica ha posado para la cámara del chef.

Sus platos son coloristas, pero con los retratos en blanco y negro colorea sentimientos, retazos de alma.

Usa una Leica, un Fórmula 1 para su estilo intimista, no de disparo rápido, sí de movimiento pausado y de instinto para captar el momento preciso.

A lo largo de los años y de sus viajes ha ido probando las posibilidades de este instrumento fotográfico, «en trabajo de adaptación del individuo a la cámara muy interesante», confiesa. Y ese perfeccionamiento y esa vinculación espontánea con la cámara se materializa en una exposición. Un menú degustación de caras amigas, de figuras clave de la gastronomía española e internacional, de personas revolucionarias de la cocina mundial que, en los retratos realizados por Jesús Sánchez, se manifiestan como personajes entrañables y cercanos.

Porque lo son, la fama y los brillos de los protagonistas de *Mirada de chef* se diluyen en la cercanía que manifiestan. Este trabajo demuestra la gran disponibilidad de los retratados, su ilusión y emoción, su confianza, su entrega...

El making of de la exposición es tan curioso y tan emotivo como el instante seleccionado, siempre fuera de la cocina. Hay más mundo más allá de los fogones: el mercado, el café donde se comparten confidencias, la casa, el jardín donde se descansa o se pasea, la calle

donde se transita en anonimato, el campo o el borde del mar donde se cargan energías...

He tenido la suerte de vivir junto a Jesús y Marián momentos emotivos de su triunfo profesional y de poder contarlos. Ahora, la comunicación gastronómica se ha transformado en producción de instantes, en la satisfacción

de comprobar el extraordinario compañerismo de los profesionales de la cocina que han accedido a participar en *Mirada de chef*.

Desde aquí doy las gracias a todos los colegas del chef fotógrafo que se han sumado a esta aventura de cocinar imágenes.

Rosa Rivas
ESCRITORA GASTRONÓMICA

Fotografía



Martín Berasategui. San Sebastián, junio 2023



Joan Roca. Gerona, noviembre 2022



Paco Pérez. Llansá (Gerona), marzo 2023



Dabiz Muñoz. Madrid, mayo 2023



Rasmus Munk. Copenhagen, febrero 2023



Andoni Luis Aduriz. San Sebastián, marzo 2023



Francis Paniego. Ezcaray (La Rioja), junio 2023



Nacho Manzano. Arriondas (Asturias), octubre 2022