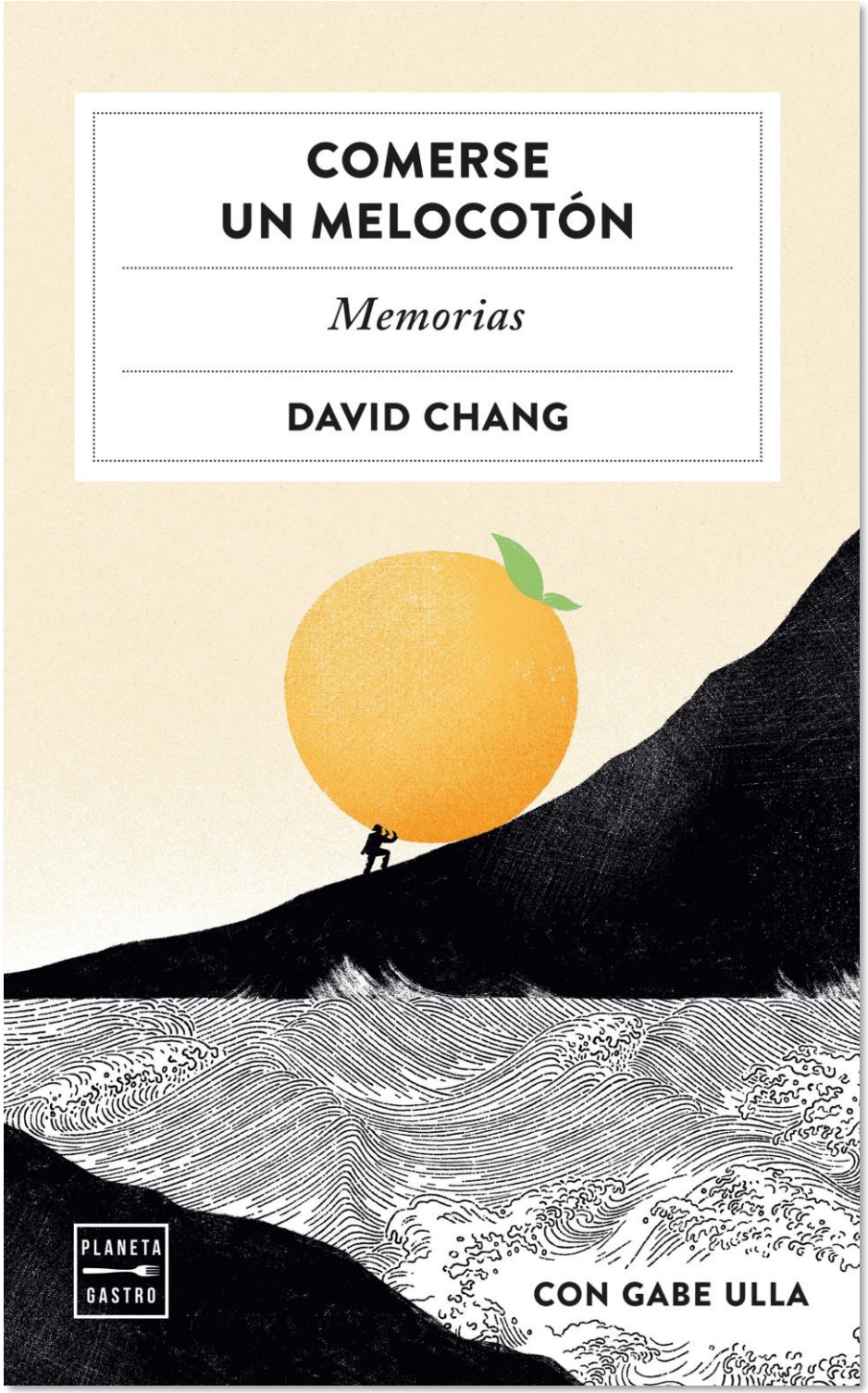
PLANETA GASTRO



A la venta desde el 2 de febrero de 2022

PLANETA GASTRO

COMERSE UN MELOCOTÓN

Memorias

David Chang

con Gabe Ulla

Las memorias del prestigioso e internacionalmente conocido chef David Chang, consideradas como el 'Kitchen Confidential' del siglo XXI

Una historia de superación con valiosos aprendizajes, contada con gran sentido del humor

Comerse un melocotón **navega con humor y honestidad a través de la aventura empresarial y culinaria de Chang y por los errores y los inesperados golpes de suerte que le llevaron a situarse en lo más alto de la industria gastronómica. Pero también destapa el daño que el éxito y la fama causaron en una personalidad tan vulnerable como la suya, quien luchó frente al alcoholismo, la depresión y un trastorno bipolar.**

Un relato humano y perspicaz sobre lo que ocurre tras los fogones sobre la verdadera pasión y entrega por la cocina y acerca de la incertidumbre que rodea al futuro de la industria, tejido en una historia personal que no rehúye las confesiones incómodas ni los momentos más dramáticos, pero también disparatados y divertidos, en una confesión íntima de la creación de un chef y de la historia del mundo de los restaurantes modernos (que Chang ayudó a dar forma), y cómo descubrió que el éxito puede ser mucho más difícil de entender y gestionar que el fracaso.

«Enormemente inteligente, divertido y ambicioso, el creativo David Chang es el tipo con el que todos los chefs deben medirse» (Anthony Bourdain)

En 2004, el **Momofuku Noodle Bar** abrió sus puertas en un espacio pequeño y austero en el East Village de Manhattan. Su joven chef y propietario, **David Chang**, trabajaba entonces en primera línea sirviendo ramen y bollos de cerdo a una mezcla de compañeros cocineros de restaurantes y comensales confundidos cuya idea del ramen era poco más que la de unos fideos instantáneos servidos en vasos de poliestireno. Hubiera sido imposible saberlo en ese momento, y ciertamente Chang habría apostado contra sí mismo, pero él, que había fallado hasta entonces en casi todos los esfuerzos de su vida, estaba a punto de convertirse en **uno de los chefs más influyentes de su generación, impulsado por la pregunta: ¿qué pasaría si el *underground* pudiera convertirse en la corriente principal?**

Chang, hoy por hoy, está **sólidamente consagrado como uno de los chefs de mayor reconocimiento** de su generación, y ostenta la **consideración del mejor de Estados Unidos,** además de haber ganado una **amplia fama televisiva** gracias a sus destacadas apariciones en la pequeña pantalla, entre las que **destaca haber ganado el concurso *¿Quién quiere ser millonario?***, cuyo premio destinó a una ONG que ayuda a la hostelería, algo que David consideró especialmente necesario tras la situación derivada de la pandemia.

Por su innegable éxito, su figura suscita ya un amplísimo interés público, especialmente en el ámbito gastronómico. Sus personalísimas **memorias**, ***Comerse un melocotón*** (traducidas por Carmen Ternero) nos permiten conocer a fondo al genial e internacionalmente conocido chef, y muestran también **una historia de superación con valiosos aprendizajes**.

(Foto: Wired)

«Unas memorias humildes y a corazón abierto. Tanto los amantes de la comida como los chefs se adentrarán sin duda en las mordaces memorias de Chang».
Publishers Weekly

«David Chang es uno de los chefs más queridos del mundo, pero sus inspiradoras memorias no son solo para los amantes de la comida. Este libro es para cualquiera que alguna vez se haya sentido como un perdedor, haya tenido un bajo rendimiento o aspire a convertirse en un emprendedor o una persona más decente».
Adam Grant, autor de Originals and GIve and Take.

«Comerse un melocotón no es simplemente la autobiografía de un gran creativo; es más bien una filosofía convincente de un hombre que cree en una vida hermosa más allá de su alcance. Es profundamente gratificante presenciar cómo Chang marcha cuesta arriba, paso a paso, hacia su sublime visión. Mientras sufre, se enfurece y lucha por su búsqueda, no podemos evitar admirar su vulnerabilidad, su coraje y su convicción».
Min Jin Lee, autora de Free Food for Millionarires y Pachinko.

«David Chang es uno de los chefs más creativos del mundo, pero no era obvio que se convertiría en eso. Estoy absolutamente cautivado por su historia de los desvalidos ue cuenta con pasión, humor y habilidad. ¡No te pierdas estas increíbles memorias!»
Brian Grazer autor de A Curious Mind.

Foto: Inc. Magazine

¿MEMORIAS O MANUAL DE AUTOAYUDA?

"Soy capaz de autoconvencerme de cualquier cosa. Hace cuatro años firmé un contrato para escribir este libro. Le dije a la editorial que sería un manual de autoayuda sobre liderazgo, estrategia empresarial o asesoramiento para jóvenes chefs. Pero no estuvieron de acuerdo. Muchos meses después de que venciera el primer plazo, mi agente sentenció: «Tú dirás lo que quieras, Dave, pero esto son unas puñeteras memorias».

Pues que conste que yo sigo pensando que esto es un manual sobre lo que no hay que hacer cuando quieres empezar un negocio. Sigue pareciéndome absurdo que me pidan que escriba un libro sobre mi vida y, francamente, me preocupa cuánto ego me supuso aceptar. Sinceramente, no entiendo qué puede atraer de mí".

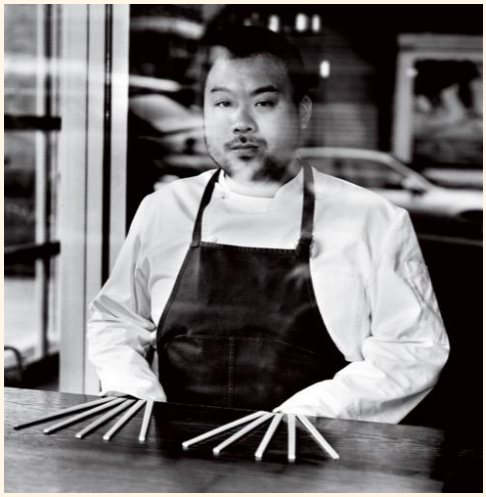
LO QUE MAL EMPIEZA…

El sector de la restauración ya me había llamado la atención antes de conocer desde dentro el mundo empresarial americano. En la universidad había trabajado como camarero en la barra del bar y luego como ayudante de camarero en un restaurante especializado en carnes que estaba cerca de casa. **Yo quería trabajar en la cocina, pero, desde luego, no se puede decir que a Joe Chang le emocionara la idea**. Antes de la entrevista con el chef, mi padre fue a hablar con el dueño. Cuando llegué, me dejaron esperando una eternidad delante de la parrilla y, para cuando apareció el chef, estaba sudando a mares y con la cara encendida.

—La cocina no es lugar para un chico como tú — me dijo el chef con su enorme bigote —, aunque necesitamos ayudantes de camarero.

Pero yo estaba totalmente decidido y, para consternación de mi padre, solicité plaza en Le Cordon Bleu París en mi segundo año de universidad. **Todo el mundo entraba en el Cordon Bleu; todos, menos yo.** Después de aquello, dejé mis ambiciones culinarias en segundo plano durante unos años, hasta que el temor existencial sobre lo que iba a hacer en la vida volvió a sacarlas a la luz.

CAFÉ BOULUD



«Después estaban las terrinas, que no eran los toscos bloques de carne que te podrían poner en cualquier bistró. En **Café Boulud**, las terrinas eran unas capas elegantemente intercaladas de foie ahumado, patata y albaricoque. Una presentación magnífica, y **un eterno grano en el culo**. Mi puesto también incluía encargarse de las ostras, los canapés y los aperitivos, que tenían que cambiar para cada cliente, y luego estaban los aperitivos especiales para los vips. (Para los aperitivos no había presupuesto; la única norma era que tenían que hacerse con las sobras, comerse de un solo bocado y ser increíblemente deliciosos.) El plato de pez limón. La ensalada de marisco con puré de cantalupo. Y aquellas condenadas brochetas de langostinos en cañas de azúcar. Tres veces por semana me recibían con un bosque de cañas de azúcar, dos cuchillos de carnicero y una cuña. Lo primero que tenía que hacer era cortar las cañas de azúcar para hacer las brochetas.

Después de muchos años de terapia puedo decir que **lo que viví hacia el final del período que pasé en Café Boulud fue mi primera experiencia con la fase depresiva del trastorno bipolar**».

EL RESULTADO DE TU TRABAJO NO ES MÁS QUE MIERDA

«No busco el sensacionalismo al hablar de esta profesión ni pretendo compararla con los demás trabajos difíciles que hay en el mundo, pero, como cocinero en un restaurante con ambiciones, se espera que inviertas una enorme cantidad de tiempo y esfuerzo físico en tu trabajo todos los días. Y el resultado de tu trabajo, del que te sientes tan orgulloso, no es más que mierda. Literalmente, mierda. **Tu trabajo es lo que el cliente expulsará luego por el inodoro. Es como ser un monje tibetano que pasa semanas construyendo un complicadísimo mandala de arena para luego barrerlo.**

Para el que es capaz de resistir la paliza emocional, o simplemente no puede encontrar otro trabajo, puede llegar a ser un entorno manejable. Aprendes el idioma y prosperas. Yo lo hice. Pero si eres muy joven e impresionable, como la mayoría de los que se adentran en esta profesión, es fácil que te pases cinco o diez años en ese ecosistema de entresuelo pensando que hay honor y dignidad en trabajar bajo esas condiciones para luego descubrir que tu capacidad de progreso se ha atrofiado y que no hay ninguna promesa de éxito al final del camino».

MOMOFUKU NOODLE BAR. PRIMERA (Y DURA) ETAPA

«Quería sorprender a quienes pensaban que el ramen no era más que una comida cutre y barata con la que llenarse el estómago. Esa era la gran idea: hacer que todo el mundo saliera de Momofuku impresionado, feliz y contento de haberse dejado allí el dinero».

— Mi marido sabe lo que es el ramen y esto no es ramen.

La mujer se me acercó una noche, a los pocos meses de abrir Momofuku Noodle Bar. No me dijo cómo se llamaba. Se presentó como «Deja que te diga» y luego siguió:

— Yo soy del sector de la restauración y mi marido es japonés, y los dos hemos pasado años viajando por muchos países del mundo y probando su comida.

Asentí con la cabeza, apreté los labios e intenté comunicarme por telepatía: «Muy bien, pues suelta ya lo que sea para que cada uno pueda seguir por su lado».

La mujer interpretó mi silencio como una invitación a continuar.

— **Estos noodles son horribles. No tienen nada que ver con el ramen de verdad ni con ningunos noodles que haya probado en Asia.** Si cree que esto es comida japonesa, está usted muy equivocado. Lo siento, pero tengo que preguntárselo: «¿Ha estado alguna vez en Japón? ¿Cómo le puede cobrar a la gente por esto?».

Tampoco aguantaba el volumen de la música, los taburetes le parecían incómodos y se quejó del servicio.

— Realmente, **¿hay alguien a quien le guste esto?**

Por desgracia, aquella mujer representaba el consenso de los clientes de los primeros meses de Noodle Bar.

«En aquel entonces, no conocía mucho más que cualquier cocinero estadounidense medio de unos veintitantos años. La diferencia es que yo quería conocerlo todo, hasta de los sitios que despreciaba. Incluso estaba dispuesto a admitir las comidas populares que otros chefs descartaban por considerarlas inferiores a ellos. Yo quería saber por qué a la gente le gustaba lo que le gustaba».

LA AUTENTICIDAD

«El tema de la autenticidad surge muy a menudo en el mundo de la gastronomía, ya sea como ideal o como crítica. En ese tipo de conversaciones suele haber más preguntas que respuestas. **¿Qué hace que algo sea auténtico? ¿Siempre es mejor lo auténtico? ¿La autenticidad es enemiga de la innovación?** Sinceramente, después de haber oído estas preguntas hasta la saciedad, **ha llegado un momento en el que el tema me aburre**».

PLANETA GASTRO

ALGUNAS DE LAS 33 REGLAS PARA SER CHEF, POR DAVID CHANG

1. Ser chef no es solo cocinar
2. Viaja todo lo que puedas
3. Lucha por el trabajo que quieres
4. Todo es *mise en place*, incluido tú
5. Aprende haciendo
6. Prepara una gran comida para el equipo
7. Elige el camino difícil
8. Cuando estés con el agua al cuello, párate un momento
9. Querer dejarlo todo todos los días está bien
10. No descartes ideas
11. Ponte límites
12. Copia, no robes
13. Paga por lo que puedas conseguir
14. Tú eres tu mejor publicista
15. Prepárate siempre para las peores situaciones posibles
16. Conoce tus debilidades
17. Si el encargado de un fast food puede mantener la calma, tú también
18. Olvida el éxito anterior
19. Lo que funcionó en el pasado no funcionará en el futuro

«El cambio está garantizado, pero el crecimiento no. Desde mi experiencia, para poder crecer, tienes que querer hacerlo. De hecho, tienes que quererlo hasta el punto de rechazar todo lo que te llevó hasta donde estás».

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Prólogo

Parte I
Cuesta arriba
Capítulo 1
Hojas de Té
Capítulo 2
Una decisión racional
Capítulo 3
Fuera del pozo
Interludio
Sobre la adicción al trabajo
Capítulo 4
Ejercicios de confianza
Capítulo 5
Las vías del tren
Capítulo 6
La hora mágica
Capítulo 7
Agua caliente
Capítulo 8
Ko-Boom
Capítulo 9
Te matará, y después trabajará contigo
Capítulo 10
Gracias, señor, ¿Podrían ser tres?
Capítulo 11
Los europeos

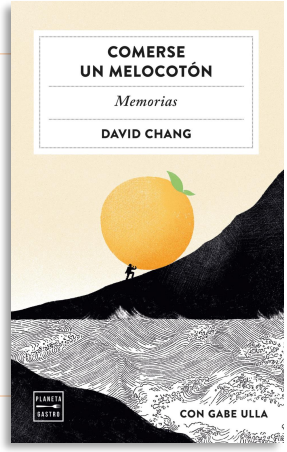
Parte II
Abajo y vuelta a subir
Capítulo 12
Higos en un plato
Capítulo 13
Cómo mantener la compostura
Capítulo 14
Oportunistas
Capítulo 15
Treinta y cinco
Capítulo 16
Lucky peach
Capítulo 17
Hyung
Capítulo 18
Ese no soy yo
Capítulo 19
Comida rápida y villanos asiáticos
Interludio
Grace
Capítulo 20
Lo que ves y lo que es
Capítulo 21
Puntos débiles
Capítulo 22
Como las langostas
Capítulo 23
En la costa oeste
Capítulo 24
Un nuevo capítulo

Epílogo
33 reglas para ser chef
Agradecimientos

PLANETA GASTRO

COMERSE UN MELOCOTÓN. Memorias.

David Chang
Planeta Gastro, 2022
14,5 x 23 cm
320 páginas
Rústica con solapas
PVP c/IVA: 20,95 €
A la venta desde el 2 de febrero de 2022



Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro
Tel: 91 423 37 11 – 619 212 722
lescudero@planeta.es