

Jean-Luc Naret: En sus manos está decidir qué chefs se incluyen en los volúmenes repletos de estrellas, los criterios son estrictos y otorgar una estrella a alguien es una gran responsabilidad. Jean-Luc Naret es conocido por retirarse ocasionalmente al palmar del jardín de la oficina de la Guía Michelin en París para considerar cuidadosamente sus opciones antes de decidir.

**S**e levanta a las seis de la mañana y se va a la cama a media noche. Entre medias, Jean-Luc Naret está ocupado desempeñando el cargo de sexto director en la historia de la Guía Roja de Michelin. Desde que llegó hace tres años, su principal compromiso ha sido proporcionar nuevos rumbos a la guía centenaria. Disponible actualmente en Internet, mediante GPS y también a través de diversos artilugios, la selección estrellada todavía es capaz de hacer que el mundo de la gastronomía tiemble en sus zapatos. Sobre todo desde que extendió su radio de acción al otro lado del Atlántico donde su primera edición dedicada a Nueva York fue presentada en un evento VIP en el Museo Guggenheim el pasado noviembre. Y esto es sólo el comienzo, San Francisco es el próximo objetivo, con Asia muy cerca en la lista de espera. Con cuarenta años, Jean-Luc Naret establece una trayectoria dinámica para la futura Guía que se contagia de su

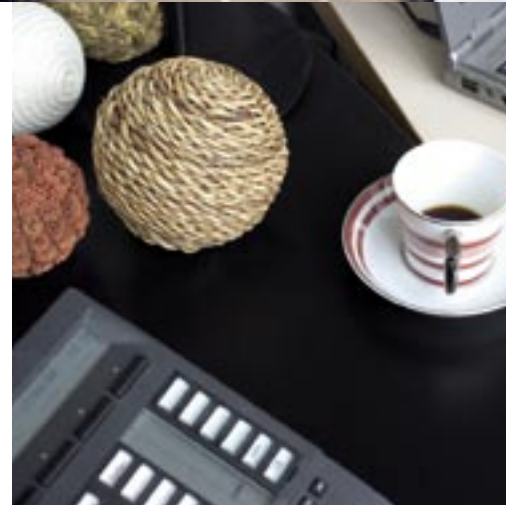


ambición. Naret cuenta con una amplia experiencia en su haber, que empezó a acumularse al acabar la Ecole Hôtelière de París a los 21 años. Trabajó en el Venecia-Simplon-Orient Express, en el Bristol de París, el Saint-Gerain y el Residence en Mauricio, y el Sandy Lane en Barbados. “Soñaba con muchas innovaciones que después se han convertido en normas. En la playa, por ejemplo, hice que los camareros hicieran sus rondas con toallitas frías y zumo recién exprimido. Para mejorar el trabajo en equipo invité a todos los empleados a pasar una noche en el hotel. Su único deber era comer y compartir sus experiencias conmigo al día siguiente”. Iniciativas como estas ayudaron a forjar su reputación de “fabricante de sueños”. Después de recorrer estos suntuosos lugares, Jean-Luc Naret trabajó para Su Alteza el Aga Khan para fomentar el turismo en países como Mozambique y Kenia, con el cometido especial de contar, en la medida de lo posible, con los talentos de la zona. “Fue entonces cuando Michelin se puso en contacto conmigo para proponerme dirigir la Guía Roja. Acepté el desafío y estudié la venerable institución con nuevos ojos”. Obviamente, los ojos de Naret eran perspicaces: La guía de Nueva York ya ha vendido más de 150.000 ejemplares, y la guía francesa sigue siendo un bestseller que en 2005 contó con más de 370.000 lectores. Y, ¿qué hay sobre la vida privada de Naret? “Bueno, mi forma de vivir ha cambiado desde que comencé a trabajar para Michelin. Cuando trabajaba como director de hotel estaba muy consentido. Comenzaba el día con un paseo por la playa y algo de esquí acuático. Actualmente, puedo decir con



sinceridad que el único deporte que practico es correr detrás de algunos aviones”. Incluso estando fuera tres de cada cuatro semanas, Naret intenta pasar los fines de semana con su familia, su esposa y sus tres hijos. A menos que estén relajándose en la casa de Normandía, permanecen en París, en su apartamento del 7º distrito y aprovechan la ocasión para hacer compras.

“Normalmente voy a la boutique Nespesso en la rue du Bac, cerca de mi apartamento, para proveerme de cápsulas de Roma (que me pone a punto por las mañanas) y Ristretto (para disfrutar después de las comidas). He sido aficionado a Nespesso desde sus inicios y he comprado varias máquinas a lo largo de los años”. De hecho, cuando aún era director del hotel Sandy Lane, Naret tuvo la brillante idea de equipar las habitaciones con máquinas Nespesso. Obviamente, el sabor es de suprema importancia para Jean-Luc Naret, que afirma que sólo mataría por la cocina de su esposa. “Ella es una gran maestra y la comida familiar está, para mí, en la cima del placer gastronómico” afirma. A pesar de su apretada agenda, Naret se obliga a coger vacaciones de vez en cuando, preferiblemente en Mauricio, “donde tenemos nuestras raíces”. Queda claro que Jean-Luc Naret guarda excelentes recuerdos de su etapa como director de hotel en la bella isla. “Aunque soy muy feliz al frente de una gran institución como es Michelin, mi verdadera pasión es el negocio hotelero y sé que algún día regresaré a él”. Mientras tanto, Jean-Luc Naret no se complace en descansar en sus propios



Jean-Luc Naret sabe cómo convertir un viaje en un pasatiempo placentero. Después de hacerlo en 11 países europeos, llevó la guía número uno del mundo a través del océano hasta Nueva York, y pronto la llevará a San Francisco. El siguiente objetivo: Asia.



# MAESTRO DE MAESTROS

EDITOR: VICKY CHAHINE FOTÓGRAFO: CHRIS PLYTAS

**Fabricante de estrellas**  
Con sus ambiciosos planes, Jean-Luc Naret director de la Guía Michelin (o Biblia del gourmet), está alcanzando las estrellas, además de tomarse un Roma por las mañanas y un Ristretto por las tardes. En el intermedio, el hombre Michelin trabaja hasta la extenuación.

laureles y ya está ocupado pensando en futuros avances para la guía, creada originalmente para regalársela a los clientes de Michelin. Tanto si se trata de desarrollar selecciones de actualidad como de conquistar Asia, Jean-Luc se centra particularmente en mantener la independencia y la homogeneidad que han hecho del pequeño Libro Rojo todo un éxito. “Conceder o retirar una estrella es una tarea que debe realizarse, una responsabilidad. Alguien una vez me dijo que a los franceses les complace sobremanera tener algo que decir en dos campos: el fútbol y la gastronomía. Por eso es por lo que son fieles seguidores de dos nombramientos: el entrenador de la selección nacional de fútbol y el director de la Guía Michelin”.