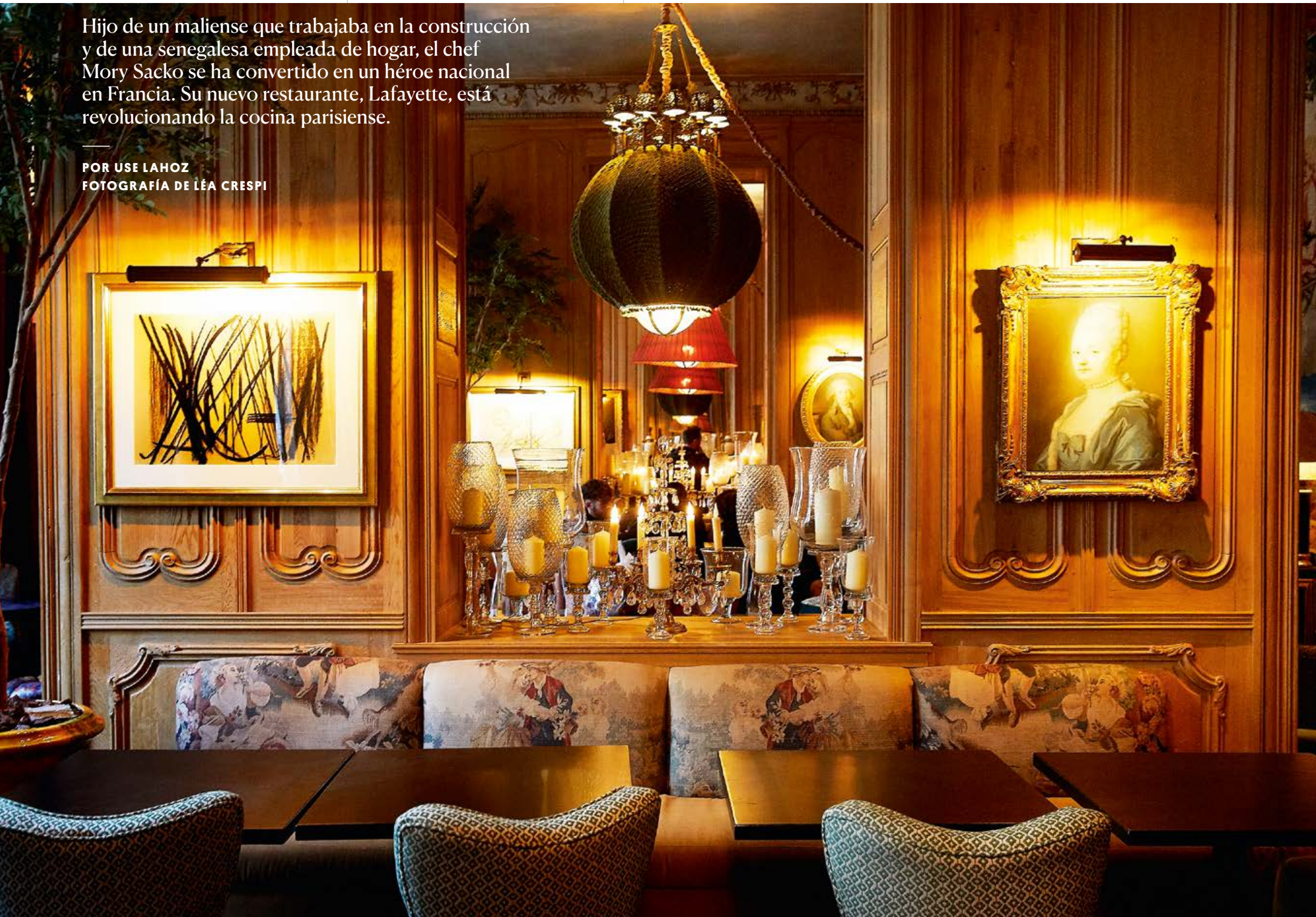


¡VIVA LA REVOLUCIÓN FRANCESA!

Hijo de un maliense que trabajaba en la construcción y de una senegalesa empleada de hogar, el chef Mory Sacko se ha convertido en un héroe nacional en Francia. Su nuevo restaurante, Lafayette, está revolucionando la cocina parisense.

POR USE LAHOZ
FOTOGRAFÍA DE LÉA CRESPI



Mory Sacko posa en su nuevo restaurante, Lafayette, ubicado en el antiguo palacio del marqués de La Fayette, aristócrata, militar y político francés determinante en las revoluciones estadounidense y francesa. El Salón Pompadour está decorado con una obra contemporánea de Hans Hartung y la obra *Dame de qualité*, provenientes de la galería Kraemer. En el centro, lámpara diseñada por Lázaro Rosa-Violán.



EN 2020, ENTRE los gastrónomos de París empezó a circular el nombre de un restaurante: Mosuke, acompañado del nombre de su creador, Mory Sacko, y de su edad, 27 años, y de sus orígenes, Senegal y Malí, que atravesaban la esencia de sus platos. Meses después, Mosuke recibió una estrella Michelin. Cuando era imposible comer allí sin una reserva a siete meses vista, Mory Sacko (Champigny-sur-Marne, Francia, 31 años) empezó a ser habitual de la cadena de radio France Info y en el programa de televisión *Cuisine Ouverte*. Su desparpajo, su metro ochenta y tantos, su capacidad para armonizar la tradición franco-africana con la japonesa, su extraordinaria simpatía y su contagiosa sonrisa se escuchaban a través de las ondas y se veían por la pantalla con tal naturalidad que

se metió a toda la ciudad en el bolsillo. En 2022 abrió Mosugo, más asequible y espontáneo, en cuyo centro se situaba el pollo frito en distintas versiones, con sus correspondientes guiños a África, pura conexión con los jóvenes, lo que aún le dio mayor visibilidad. Y el pasado septiembre la revista *Time* le dedicó su portada, un honor que hasta la fecha solo habían recibido dos cocineros franceses: Michel Guérard, en 1974, y Alain Ducasse, en 2001.

Considerado un modelo de emprendedor, la suya es la historia de una escalada creativa auténtica. Séptimo de nueve hermanos, creció en las afueras de París con un padre maliense que trabajaba en la construcción y una madre senegalesa empleada de hogar. Su inquietud por la cocina surgió de las bulliciosas cenas que reunían a nueve niños alrededor de la pizcanta y especiada comida de la madre.

Sacko, de 31 años, es el primer chef de origen senegalés con estrella Michelin. El pasado septiembre la revista *Time* le dedicó su portada



“Lo exótico no tiene por qué ser tropical. No quería ser literal a la hora de recrear el siglo XVIII”, dice Rosa-Violán

1. Detalle decorativo del restaurante Lafayette. 2. Las flores son un elemento clave en el interior del restaurante. 3. Busto de Lázaro Rosa-Violán en azul Klein, un clásico en las obras del interiorista, que desde que realizó su exposición *Beyond Klein* (Más allá de Klein) siempre introduce un elemento similar, su particular homenaje al Mediterráneo. 4. Rosa-Violán en la entrada del restaurante, fotografiado ante un mural en *boiserie* del siglo XVII con referencias a la Ruta de la Seda. 5. Un ejemplar de la icónica silla Mano del escultor y pintor surrealista mexicano Pedro Friedeberg. 6. Lámpara obra de Lázaro Rosa-Violán.



Esos platos que pervivieron de generación en generación de manera oral son la base de la cocina de Sacko, una cocina francesa con dos referencias tan opuestas como Japón y Senegal.

En pleno auge de popularidad llega el turno de Lafayette, emplazado en la Rue d' Anjou, junto a la Madeleine. Le acompañan en la aventura el empresario hostelero Benjamin Patou (ideólogo e impulsor) y el diseñador e interiorista Lázaro Rosa-Violán. Por si fuera poco, el restaurante se ubica en el *hotel particulier* que habitó el marqués de La Fayette, aristócrata, militar y político francés determinante en las revoluciones estadounidense y francesa. Luchó en la guerra de la Independencia de Estados Unidos con tal determinación que fue general de confianza de George Washington. Coincidió con su regreso a París la toma de la Bastilla. Demasiado blando para los jacobinos y demasiado revolucionario para los monárquicos. El marqués rebelde ayudó a organizar en 1790 la fiesta del 14 de julio en honor a la revolución, juró fidelidad a la nación, escribió a un amigo su famoso “yo reino en París” y sintiéndose un parisense ejemplar regresó a su palacete a celebrarlo.

En ese mismo palacete acaba de abrir el restaurante Lafayette y, como un símbolo de la Francia actual, llega Mory Sacko. Su expresión corporal, su *outfit* y su sonrisa transmiten un optimismo incontestable. Trescientos años de antigüedad y 100 comensales por noche esperan su creativi-

dad. Se formó en la alta cocina con maestros como Thierry Marx. Es el primer chef de origen senegalés —son esas las raíces que marcan sobre todo su cocina— con estrella Michelin. Responsabilidad, orgullo, placer son conceptos presentes en su día a día: “Orgullo porque es agradable celebrar mi identidad francesa junto a mis orígenes africanos y mi pasión japonesa —que entró en mi vida a través de los personajes del manga y que es absolutamente contrario a la cocina de mi madre, ¿pescado crudo?, ¿arroz frío? Ella me dice: ‘¿Eso se come?’—, y al mismo tiempo es una responsabilidad porque detrás de la cocina hay un embajador cultural y hay que respetarla”.

Entre conquistas y expectativas, Sacko reconoce: “Nunca podía haberme imaginado esta repercusión, yo solo quería abrir un restaurante y divertirme. No soy el típico cocinero que de niño hacía pasteles con su abuela; hasta los 15 no me recuerdo entrando en una cocina..., y si lo hacía, mi madre me echaba...”, una de las pocas rutinas que perviven en la vida de Sacko, quien, con su permanente sonrisa, admite que su madre le sigue despachando: “Ella es muy clásica, no se fía, pero el orgullo que sienten es inmenso”.

Es tanto lo alcanzado por Sacko en tan poco tiempo que cabe preguntarse si era necesario embarcarse en un proyecto tan ambicioso: “Sí, porque necesito salir de lo que conozco. Mosuke es introspectivo, con Lafayette puedo abrirme al exterior. La emoción se transmite de otra manera: esto es inspiración de *bistrot parisien* e inspiración africana. Hay tótems de la gastronomía africana como el gallo estofado con salsa mafé o la sopa de mandioca fermentada con pescado, y también inspiración americana en homenaje a Lafayette reflejada en el *gaufre* salado con bogavante”.



1



2



3

1. Uno de los pufs diseñados por Lázaro Rosa-Violán a la medida de Mory Sacko.
2. *Pantry* (despensa) del restaurante Lafayette, la sala más cercana a la cocina, donde Sacko tiene su particular mesa de cocina. 3. Benjamin Patou, ante un cuadro de Sonia Delaunay, perteneciente a su colección particular. Patou es el fundador y CEO del grupo Moma. "Mi misión es crear aventuras humanas y juntar talento. Lázaro y Mory son dos monstruos en este lugar excepcional", dice.

El vitalismo que le acompaña desde el pasado y su permanente curiosidad por el futuro hacen que Sacko mencione la importancia de la memoria en la gastronomía. "Yo honro a un continente, pero más concretamente honro a la memoria de mi madre, una mujer que nació en Costa de Marfil, que partió a Malí, que creció en Senegal... el gusto que yo busco es el suyo, y por eso pretendo compartir la emoción que yo he conocido en sus platos".

Quien también está buscando algo entre mesas, flores y cables es el celebrado interiorista Lázaro Rosa-Violán (Tánger, 1965), que saluda mientras ultima retoques a la puesta a punto junto a su compañero, el diseñador de moda Mariano Moreno. Caminando junto a él se descubren espejos que favorecen el esparcimiento de la picardía, tejidos bordados, lana de Angora, un reloj de la época de La Fayette, cortinas de *sanctum*, tapicería de connotación francesa y una cálida atmósfera *flamboyant*. El tratamiento natural de las cosas hace que uno sienta que se ha colado en una escena de Fragonard. No tiene que ser fácil recrear un universo así de exuberante con tanta verdad: "Había que conectar esos dos mundos, el de la cocina de Mory, tan exótica, y el de la Francia de ultramar y La Fayette", dice el di-

señador. Salones con nombres como Pompadour, Salle d'Armes o la propia alacena hablan de un romanticismo salpicado de brochazos contemporáneos. "Busco recrear un clásico experimentando con el cromatismo. Hay cuadros de la colección particular de Benjamin Patou junto a piezas clásicas de la galería Kraemer". Rosa-Violán ha creado *ex profeso* la silla macarrón, la silla *cannelé* y la silla medallón. "Lo importante es crear una experiencia única. Lo exótico no tiene por qué ser tropical. No quería ser literal a la hora de recrear el siglo XVIII, quería la esencia". Tanto las lámparas diseñadas por él como las velas (cada cual, en su *lantern*) revelan la importancia que Lázaro da a la iluminación y reaparece una frase que parece que le persigue: "Sí, es mejor un garaje bien iluminado que un palacio con fluorescentes".

Iluminado por los focos y los disparos de las fotografías que le están haciendo a Mory Sacko aparece Benjamin Patou (Boulogne-Billancourt, 46 años) saludando aquí y allá. Cuando entiende que el guirigay se debe a las instrucciones que recibe el equipo de sala, da media vuelta y pregunta: "Qué, chavales, ¿qué se siente al trabajar en el mejor restaurante del mundo?", y se ríe tan campechano. Patou no esconde el orgullo que le produce ejercer de director de or-

questa de un proyecto como este. Es carismático, y lo sabe. Con un afilado sentido de la hospitalidad ha levantado un imperio con 40 restaurantes en París, Saint-Tropez o Biarritz a la cabeza de la restauración festiva. Fundador y CEO del grupo Moma, explica su rol: "Mi misión es crear aventuras humanas y juntar talento. Lázaro y Mory son dos monstruos en este lugar excepcional".

Patou pregunta cómo va eso de las fotos. "Ah, primero uno a uno y, luego, los tres juntos, *d'accord*". Cuando empieza la sesión se ajusta la americana y pregunta al aire: "¿Estoy guapo?". Y un coro de voces femeninas responde tras la cámara al unísono: "Très beau". Patou toma agua con gas y cuando se le pregunta qué tiene de especial este proyecto dice: "Oh, la, la... para empezar el lugar, único en el mundo. Poder entrar en la historia del edificio y de su ilustre ocupante y de comprender lo que representó, era mundano y social, *jchez La Fayette* era conocido en toda Francia!".

Sobre el encuentro con Sacko dice: "Admiro a Mory, su cocina, su identidad y sus valores. Al restaurar esta *maison historique* pensé que un chef francés como él, con sus orígenes, interpretaría mejor que nadie el concepto fronterizo de la cocina francesa y podría representar en sus platos las estancias de Lafayette en EE UU haciendo de este un lugar diferente a todo".

Para Patou lo que diferencia a un restaurante es el *souffle*, la ambición. "Si yo fuera turista estaría subyugado por esta belleza. Aquí se accede a la firma de Mory a buen precio. Esto es *brasserie*, esto es *cool, festif, cóctel, tac-tac, musique*... La Fayette tuvo una visión y unas convicciones, fue defensor de la libertad. Es un símbolo. Y en la vida son muy importantes los símbolos". —EPS

"Aquí se accede a la firma de Mory a buen precio. Esto es *brasserie*, esto es *cool, festif, cóctel, tac-tac, musique*", dice el empresario hostelero Benjamin Patou