

Jesús Camacho, chef pastelero de Donaire (hotel GF Victoria, Tenerife), elegido como stagier por El Celler de Can Roca (Girona)

De entre los miles de aspirantes de todo el mundo, Camacho ha sido seleccionado para trabajar y vivir durante 15 días (a partir del 17 de febrero) en la cocina del prestigioso Celler, donde se especializará junto a los hermanos Roca

La Nueva Cocina Canaria, vanguardista pero mirando a la tradición, el gusto por las frutas exóticas y las verduras, y una creatividad libre y refinada, definen las elaboraciones de Camacho, parte secuencial de la carta del restaurante

2020, un año muy dulce para Jesús Camacho. Tras su reveladora y exitosa ponencia en **Madrid Fusión**, hace tan sólo unas semanas, el joven chef pastelero del **restaurante Donaire (hotel GF Victoria)** se prepara para embarcarse en una nueva y excitante aventura. Esta vez asume un reto en la cima: un curso intensivo en uno de los restaurantes más prestigiosos del mundo (nº 1 por 50 Best en 2013 y 2015) y que cuenta con tres estrellas Michelin: el Celler de Can Roca (Girona).



Jesús Camacho

Las virtudes técnicas y el talento creativo de este joven pastelero han hecho posible que sea elegido entre los miles de solicitantes de todo el planeta que anhelan recibir formación en el restaurante de los afamados hermanos Roca. Un logro que va de la mano con **el trabajo y estilo único que viene desarrollando el equipo de Donaire**, liderado por el chef **Francisco Expósito** y el jefe de sala **Mayta Meza**.

Las creaciones de **Camacho**, en perfecta sinergia con el diseño gastronómico de Expósito, describen a la perfección el concepto de Nueva Cocina Canaria que está triunfando en España. **Postres llenos de armonías y contrastes** de vanguardia que, si bien miran a la tradición, vuelan luego, con inaudita finura técnica, hacia nuevos universos *de autor*,

con un
estilo basado en el uso justo y preciso del azúcar, la
potenciación de las
frutas exóticas canarias, las hortalizas como elemento
telúrico y la explosiva
sensorialidad final.



■
“Jocoti”



■
“Jack Daniels”



■
“Flores y Cítricos”



■
“Brezo”



■
“Amaranto”

Talento cosmopolita. Formado con los grandes Oriol Balaguer, Jordi Butrón y Frederic Bau, este joven pastelero revelación fue llamado a formar

parte del equipo de la cocina de Donaire desde sus inicios, en 2018.

Camacho recibe la oportunidad de sentirse uno más dentro del equipo del **Celler de Can Roca** lleno de “ilusión y también nervios, porque además de que conseguir ser *stagier* ahí es casi imposible por la cola que hay de chefs de todo el mundo, es mucha responsabilidad estar bajo el mando de **Jordi Roca**, **Mejor Pastelero del Mundo 2015 por 50 Best**”.



Para Jesús, esta ocasión única es un reto en el que uno de sus principales objetivos es *“ver de cerca y aprender el engranaje de funcionamiento del Celler, que es ejemplo de perfección, ética y excelencia creativa en la gastronomía mundial”*.

Dice Jesús que la filosofía que ha llevado al éxito al Celler dando el valor que tiene la pastelería como punto final de la propuesta gastronómica, es la que aplica también en el restaurante Donaire en todas sus creaciones. ***“Postres que sorprendan en boca, visualmente atractivos y que a su vez también puedan ser interactivos”***.