

La dulce creatividad de Jesús Camacho

Con un corto recorrido, este joven canario ha dado grandes pasos al lado de algunos de los mejores reposteros del mundo dulce de España. Su comienzo en el restaurante El Patio, al lado de Lázaro Rodríguez y Jesús Marrero, marcó lo que sería el principio de una excelente carrera.

Pero es el conocido chef canario David Moraga, quien enrumba definitivamente a Jesús Camacho a la pastelería, esto en el Hotel Villa María, lugar donde nació esa chispa gastronómica, dulce y creativa que hoy día, lo distingue entre los mejores en Donaire.

Inquieto y con una clara visión de la importancia de la formación, explora las dimensiones del mundo dulce con los mejores y las mejores instituciones: [Chocolate Academy Barcelona](#), Xano Saguer y Jordi Buitrón ([Espaisucre](#)), Frederic Bau ([Valrhona](#), Lyon), [Oriol Balaguer](#), [Jordi Bordas](#), [Celler de Can Roca](#)...





La entrevista...

José Garavito.- Cuando la mayoría de los jóvenes que ingresan en gastronomía buscan trabajar la parte salada, tú te decidiste por la dulce ¿por qué?

Jesús Camacho.- Cuando empecé en el Restaurante El Patio, con Lázaro Rodríguez, fui el encargado de la pastelería y, además, donde primero me mandaron a ayudar. Allí aprendí muchísimo y me enamoré de la profesión, pero cuando de verdad tomé la decisión, fue después de unos años y varias jornadas gastronómicas tuvieron que pasar para darme cuenta que, aquí, en Canarias, estábamos ricos en grandes chefs con talento, pero decaía mucho en la parte dulce y que, era el talón de “Aquiles” de casi todos los restaurantes. Así que si quería destacar, tenía que elegir ese camino, que no te lo voy a negar, ya me gustaba mucho, así que, busqué reforzar las bases que tenía y formarme de la mejor y más completa manera. ¡Eso fue lo que hice!

En un menú degustación tan largo, cuando toca mi turno, el cliente ya no tiene hambre y está un poco cansado, así que lo que intento es afrontar que el cliente se sienta como en una “montaña rusa” de sabores, texturas, aromas y terminaciones...

José Garavito.-La parte dulce es el último sabor que nos llevamos de un menú. Esa responsabilidad ¿Cómo la enfocas a la hora de hacer tus postres?

Jesús Camacho.- Esa responsabilidad es la que no me hace bajar la guardia en ninguno de los cinco postres que tenemos en carta, porque en un menú tan largo, cuando toca mi turno, el cliente ya no tiene hambre y está un poco cansado, así que lo que intento es afrontar que el cliente se sienta como en una “montaña rusa” de sabores, texturas, aromas y terminaciones en mesa para que no decaiga en ningún momento y, así, pueda darle continuidad a una experiencia que ya empezaron mis compañeros

momentos antes en cocina.

José Garavito.- Recientemente estuviste en una corta estancia en el **Celler de Can Roca** ¿Qué fue lo que te llevaste de ese par de semanas al lado de un grande como es Jordi Roca?

Jesús Camacho.- Fue una experiencia increíble, ya desde el día uno sabes que va a merecer la pena y durante los 15 días que estuve allí, no paré de aprender -te digo de verdad-, en ningún momento. Yo tenía claro mi objetivo, que no era otro sino el de aprender organización y creatividad al mejor nivel. Hablando muy claro, unas recetas las puedes encontrar en cualquier libro o en internet, pero el estar ahí, todos esos días y a escasos metros de Joan y Jordi, viviendo cómo es el mecanismo desde dentro de un restaurante como el Celler de Can Roca, es lo máximo y es lo que más me ha alimentado como profesional en mucho tiempo.

José Garavito.- Este confinamiento da para poner a volar la imaginación y creatividad. ¿Qué de nuevo nos brindara en tus postres al regreso?

Jesús Camacho.- La verdad es que el confinamiento nos pilló en **Donaire** con una carta de postres a punto de salir, pero aquí, encerrado no me da para mucho, mis postres son viajeros, de experiencias vividas por ahí o sabores probados. Estar en casa no da para mucho más que leer un par de libros y luego volverte un poco loco al no poder realizar alguna prueba o llevar a cabo una idea nueva, pero te aseguro que, en mi cabeza hay muchas ideas dando vueltas.

Recetas...

Te invitamos a acercarte al universo de Jesús Camacho con 2 recetas que dejará sin aliento a tus invitados ¿cocinamos?



Tijoco: <https://www.canariasgourmet.es/tijoco/recetas>



Singular: <https://www.canariasgourmet.es/singular/recetas>