René Redzepi y la crisis de Noma: cuando la alta cocina empieza a enfrentarse a su cultura de abuso

El chef danés **René Redzepi**, fundador del **restaurante Noma** y una de las figuras más influyentes de la gastronomía contemporánea, se enfrenta a la mayor crisis de su carrera tras una investigación publicada por **The New York Times** que recoge testimonios de antiguos trabajadores sobre violencia y abuso laboral en la cocina del restaurante. El caso abre un debate incómodo para todo el sector: cuál es el verdadero coste humano detrás de la alta cocina.

Una investigación periodística reabre el debate sobre la cultura laboral en los restaurantes de élite y el precio humano de la alta cocina

Hace apenas unos días nos preguntábamos en estas mismas páginas cuál era **el coste oculto del lujo gastronómico**: quién paga, en horas, en cuerpo y en salud mental, la factura de esas experiencias que deslumbran en sala.

Hoy, la crisis que rodea a **Noma** y la dimisión de **René Redzepi** ponen nombres y testimonios a lo que durante años fue apenas un rumor de cocina. El **restaurante** que durante dos décadas simbolizó la cima de la **vanguardia culinaria** aparece ahora como el ejemplo más incómodo de una cultura donde el prestigio pudo llegar a **justificarlo todo.**

El detonante fue una investigación publicada el 7 de marzo por **The New York Times**, basada en entrevistas con **35 antiguos trabajadores del restaurante**. Sus testimonios describen un patrón de comportamiento que se repitió durante años en la cocina de **Noma**: puñetazos, empujones contra las paredes, pinchazos con utensilios de cocina y humillaciones públicas durante el servicio.

Rene Redzepi

> *Algunos exempleados afirmaron que los golpes formaban parte de la rutina disciplinaria cuando alguien cometía un error en cocina, mientras otros hablaron de intimidaciones, gritos y amenazas relacionadas con su futuro profesional en el sector.*

El reportaje describe un periodo que va aproximadamente **de 2009 a 2017**, años en los que el restaurante se consolidaba como epicentro mundial de la llamada **Nueva Cocina Nórdica**. El contraste resulta brutal: mientras el **mundo gastronómico** celebraba la revolución culinaria que encabezaba **René Redzepi** -cinco veces elegido mejor restaurante del mundo-, dentro de

la cocina se consolidaba una cultura laboral marcada por el miedo, la presión extrema y la normalización del abuso como herramienta de liderazgo.

Ante la publicación, **Redzepi** reconoció que parte de esos comportamientos reflejan su pasado como**jefe de cocina** y pidió disculpas públicas. Pocos días después anunció que **se apartaba del restaurante y de sus funciones directivas**, admitiendo que una disculpa no era suficiente y que debía asumir responsabilidad por el daño causado.

Por qué este caso es histórico para la gastronomía

Durante dos décadas, el **restaurante Noma** fue el **símbolo máximo de la alta cocina contemporánea**: el lugar donde se definían tendencias, se formaban generaciones de **cocineros** y se establecía el canon de lo que debía ser la **vanguardia gastronómica**. Cuando un proyecto con ese peso cultural se ve sacudido por denuncias de violencia laboral, el problema deja

de ser individual y pasa a convertirse en **una crisis del propio modelo de la alta cocina**.

93
noma

Vegetable
Forest
Ocean
2.0
Rene Redzepi, Mette Søberg, and Junichi Takahashi

Durante años, el relato dominante en el sector fue sencillo: trabajar en restaurantes de élite significaba aceptar jornadas interminables, presión psicológica y disciplina casi militar. El prestigio compensaba el sacrificio, el currículum se construía a base de noches sin dormir, quemaduras y gritos en cocina. **El caso Noma** rompe ese pacto tácito porque pone nombres y testimonios a lo que durante décadas se había

tratado como una tradición inevitable del oficio.

La conversación pendiente en Canarias

Mientras el escándalo de **Noma** obliga a la alta cocina internacional a revisar su cultura laboral, en **Canarias** existe una conversación que todavía se mantiene en voz baja dentro del sector. En estas mismas páginas ya abordamos una de esas realidades en el artículo **Contratos de 6 horas, jornadas de 14: la cocina de la explotación en la hostelería**, donde se describía una práctica que muchos trabajadores conocen demasiado bien: contratos que sobre el papel reflejan media jornada mientras los servicios se alargan hasta doce o catorce horas; festivos que no se pagan; horas extra que nunca aparecen en la nómina y una presión constante que empuja a muchos profesionales a aceptar esas condiciones como parte inevitable del oficio.

No es un fenómeno exclusivo de Canarias ni de España. Forma parte de una cultura profesional que durante décadas ha

glorificado el sacrificio extremo como prueba de compromiso con la cocina.

En ese relato, el prestigio del restaurante o la posibilidad de aprender de un **chef** reconocido funcionan como moneda de cambio frente a jornadas interminables y condiciones laborales que rara vez se discuten en público.

La cuestión que deja sobre la mesa el caso **Noma** es sencilla y al mismo tiempo incómoda: si uno de los **restaurantes** más admirados del mundo ha tenido que enfrentarse a este debate, **¿cuántas cocinas siguen funcionando todavía bajo esa misma lógica de silencio?**

Porque cuando los trabajadores empiezan a hablar, el problema deja de ser un restaurante concreto y pasa a convertirse en una pregunta para todo el sector. También para el nuestro.