

**DISCURSO DE INVESTIDURA COMO  
DOCTOR HONORIS CAUSA POR LA  
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE  
ELCHE**

EXCELENTISIMO SEÑOR RECTOR DE  
LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ  
DE ELCHE.

EXCELENTISIMAS E ILUSTRISIMAS  
AUTORIDADES.

DISTINGUIDOS MIEMBROS DEL  
CLAUSTRO.

QUERIDOS AMIGOS Y AMIGAS DE LA  
UNIVERSIDAD.

SEÑORAS Y SEÑORES.

La exigencia de cualquier miembro que es admitido por este solemne claustro es la de proponer un discurso, realizar una disertación formando parte de la liturgia propia de este acto.

Para mí es sin duda un gran honor, pero entiendo e intuyo, en un esfuerzo por resolver las claves estratégicas de mi exposición, que no se precisan con verdadera exactitud los contenidos que deben ser incluidos, ni como han de ser presentados, así pues permítanme conformar de una manera muy personal la estructura y la forma en la que me dirigiré a ustedes.

Imagino que, al igual que muchos de ustedes, entenderán cuando les digo que siempre he considerado mi trabajo, después de mi familia, lo más importante de mi vida, una vida que arranca en mi pueblo, en Villena, en mis amigos de la infancia y los juegos en las calles del rabal.

Unas coordenadas situadas en el centro de la relación con mi padre que, en un momento crucial, ante la imposibilidad de renunciar a lo que fuimos y a lo que somos, me alentó a emprender un camino no exento de dificultades que me ha hecho crecer y estar aquí en este preciso instante y en este lugar, intentando comunicar el entusiasmo por mi trabajo y ratificar mi compromiso con lo que fui y con lo que soy.

Mi trabajo, mi formación, la configuración de lo que realmente soy, consta de dos etapas de conocimiento con cierto "decalaje" entre ambas; por un lado el trabajo de oficio que tan largos años he aprendido, con recuerdos de la dulce niñez, mi amigo **Pedro Marco** empezaba con la pintura, juntos, los dos, con un martillo y cincel sobre un trozo de piedra intentando extraer la forma... más tarde con los años acabaría haciéndolos de azúcar y chocolate.

Con los recuerdos de los postres de mi madre, los olores de casa de mi abuela, del oficio aprendido desde el inicio, el campo de lo visible, la puesta en práctica de métodos directos de elaboración, mi gran aprendizaje con mi maestro y mentor **Jean Millet**, al que no quiero dejar para los agradecimientos finales porque mi relación de esfuerzo, trabajo y aprendizaje me posibilitaron adquirir unas habilidades técnicas para la construcción de mi trabajo posterior.

Es en esa segunda etapa donde encuentro las intersecciones con este lugar, con en el centro mismo de la universidad, quisiera hacer un paralelismo entre la forma de entender mi dedicación, mi búsqueda obsesiva por la excelencia, y el trabajo realizado con lo que se produce en la Universidad, un espacio de excelencia entendida no como la extensión de uno mismo, ni siquiera el lugar para la autopromoción individual, si no el terreno donde se produce la **experimentación, el intercambio, y al final la transformación**, siempre con grandes dosis de generosidad y de error.

Estos procesos se repiten exactamente igual en el taller donde muchas noches desveladas intento conciliar el deseo y el riesgo con la representación pura de la consciencia, experimentar, **establecer valencias con otros campos del arte, derivas nuevas que permitan nutrir mi trabajo** con recursos que enriquezcan y contribuyan al crecimiento personal y por consiguiente a mi desarrollo profesional.

Quisiera explicitar con claridad la necesidad del mestizaje en los procesos creativos y más concretamente en mi producción, en el que la existencia de lo anterior actúa como un sumando definitivo al presente de mi trabajo

Creo profundamente en ese lugar común, en la práctica profesional y en el ámbito de la Universidad, en el que las especificidades individuales emergen para **desarrollar modelos de acción colaborativa**, el trabajo en equipo ha sido primordial a la hora de abordar mi trabajo, las nuevas tecnologías, los nuevos lugares afectivos, la construcción misma de la información ha dejado de ser un elemento aislado para conformarse por la suma de los esfuerzos colectivos.

**"Mi trabajo existe porque existe el de los demás",** y sólo con el seguimiento sistemático de este axioma he conseguido grandes conquistas en lo personal y gran reconocimiento en lo profesional.

Uno de los mayores arquetipos del Renacimiento, **Leonardo da Vinci**, arquitecto, botánico, científico, pintor, ingeniero, escultor, arquitecto, inventor, músico..., fue tan bien cocinero y repostero. Digamos que en él mismo concurren las necesidades vitales de intoxicarse con otros ámbitos para la perfecta realización de su trabajo, Una red centralizada en la que la información, el conocimiento, se distribuía mediante nodos centrales.

Pero nuestro momento es bien distinto, la distribución de la información, los nuevos modelos de producción y gestión del conocimiento, tienen que ver más bien con la costura de una red distributiva, una nueva forma de generar conocimiento, más moderna, más eficaz y desde luego ligada a desarrollos técnicos que ya existen en nuestra vida diaria y que los asumimos como propios.

**Nina Katchadourian** es una artista Americana que mediante su trabajo explica de forma clara lo que para mi supone la innovación y el trabajo interdisciplinar, ella se dedica a buscar telas de araña rotas por accidentes o no formadas del todo y se dedica a reconstruir, a completar las tramas, las vuelve a tejer con un material distinto para generar un sistema que funcione, que sea capaz de cazar los insectos sin fisuras, reconstruir la red eficaz, **poner en relación lo común, lo que existe e interrelacionar todos los campos del saber y del arte.**

No quisiera hablar de las esculturas que realizo como una traducción directa del valor como piezas construidas, prefiero hablar de la **intoxicación de mi trabajo con el mundo de la arquitectura**, decía el creador del merengue, el nougat, el voulevant el que perfeccionó el hojaldre, la croquembouche, el gran maestro **Marie-Antoine Carême**, decía textualmente *"Las Bellas Artes son cinco a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, la cual tiene como rama principal, la pastelería"*.

No es circunstancial el hecho de que el reputado cocinero y pastelero francés **asocie la pastelería como una extensión de la propia arquitectura...** recuerdo en el proceso de diseño de nuestra tienda en Madrid como puede disfrutar en el proyecto creativo junto a arquitectos desdoblado piezas de azúcar, generando muros que se formaban por el defolie de las pieles que conformaban el espacio, **introduciendo en el intersticio de estos elementos la luz y el producto, y como pude trabajar de manera interdisciplinar utilizando la técnica del azúcar en la conformación del proyecto.**



Aquí en el ámbito Universitario donde la investigación y el esfuerzo en la innovación deben prevalecer con fortaleza, pongo de manifiesto el valor de **trabajar la intensidad e importancia de los procesos frente al valor final de la obra terminada**, casi desde un punto de vista heideggeriano. Cuantas veces hemos generado propuestas no válidas, hemos andado erráticos en la pura creación de lo absurdo para más tarde conseguir elaborar, diseñar, construir realmente algo. Desde luego estoy convencido de que la fealdad experimental precede al concepto mismo de la belleza.

**Pero quizá, realizar lo que sabemos, construir lo conocido, deja sin duda al descubierto lo que no sabemos.** Es realmente apasionante trabajar y poner en relación materiales, productos, técnicas y afectos para generar un resultado que a priori desconozco, es realmente ahí, en la búsqueda concreta en el terreno de lo desconocido donde practico el aprendizaje efectivo.

Nuestro trabajo tiene que ver con la construcción del recuerdo en un instante preciso, se ha insaturado la idea de considerar arquitectura efímera a la propia gastronomía, así incluso he titulado uno de mis libros, la obra construida se consume en un instante y desaparece en el recuerdo. Prefiero considerar mi trabajo como **la arquitectura de la memoria**, en fijar un momento, donde se disfruta del aspecto formal de la pieza, del tacto de sus distintas texturas, del olfato de sus componentes y del gusto de la suma de las partes que conforman el todo.

La arquitectura de la memoria es trabajar en operaciones de montaje, trabajar con conceptos estructurales, establecer las jerarquías de los sabores, de los olores y de los elementos que lo conforman, tiene que ver con la tradición y con la tecnología, con pieles, con la masa y la ingravidez, con la luz.....

# **La arquitectura de la memoria, es sin duda alguna para mí, la construcción espacial del pensamiento.**

Cada vez con más distancia, la palabra artista, se desliga de la trayectoria más academicista, de una tradición de seres externos a los cambios de una sociedad cuestionada. Nuestros procesos sociales, políticos, culturales y económicos no son ajenos a nuestra relación con nuestro trabajo, hemos dejado de ser protagonistas para ser un elemento más de ese escenario complejo, rico en interrelaciones independientes.

Quisiera finalizar mi exposición con un homenaje a los que intentar fijar una posición en su trabajo profesional.

Son tiempos complejos, no sólo económicamente, la tremenda crisis ha arrasado con gran parte de los valores de referencia utilizados tradicionalmente, el colapso institucional, laboral, emocional,... permite que se desmoronen las estrategias utilizadas hasta el momento.

La dificultad en las relaciones laborales, de comunicación con nuestros colegas, compañeros, alumnos, instituciones, profesionales, clientes...insertos todos nosotros en una situación de incertidumbre que provoca sin duda que estemos sumidos en una tristeza que se apodera de toda la sociedad civil, un estado anímico confuso en el que los parámetros de éxito anteriores no valen, se intentan reconstruir con el esfuerzo y desgaste emocional que esto supone, con **una pérdida paulatina de los afectos.**

Quiero considerar el momento que vivimos como una oportunidad única para fijar una posición con grandes dosis de compromiso. Quiero considerarme un amateur donde cada problema resuelto se incorpora a mi experiencia.

Creo profundamente que es en este estado en el que seremos capaces de trabajar para

**construir habilidades y  
convertir nuestros  
conflictos en  
oportunidades de  
aprendizaje.**

Este acto de hoy tiene para mí un doble motivo de satisfacción al recibirlo junto a mi gran amigo **Quique Dacosta**, en el que convergen la inteligencia y la creatividad. Por primera vez en la historia de nuestra tierra, tenemos el honor de tener el cocinero más creativo. Donde cada plato es una obra única, llena de estética, y una cromática única. Verdaderas obras de arte.

La concesión de este *honoris causa* que me habéis otorgado es también para toda la gastronomía y todos los profesionales, no quiero olvidarme de todos los amigos de profesión que tanto me habéis dado con vuestra amistad, consejos y enseñanzas. A mi maestro y mentor **Jean Millet**, a mi amigo **Rafael Tugues**, artista del chocolate y gran pastelero, a ese artista de las esculturas y arte efímero **Josep Barcell**, a mis amigos **Susi y Jose Maria**, por su amistad desinteresada, a **Miguel Mejias** de El Jumillano, ese hombre sabio, a mis amigos de la infancia que los tengo siempre a mi lado, a todos los amigos que tengo hoy aquí, a **Chelo** mi esposa, a mis hijos **David y Jacob**, a mi hermano **Manolo** por su apoyo. Y a mis nietos, **Sergio, María, Alejandro y Salvador**, que son la continuidad.

Gracias a todos