



La marca de Curtis Duffy

EN SU RESTAURANTE EVER DE CHICAGO, QUE TUVO UN PAPEL SECUNDARIO EN LA SERIE "THE BEAR", EL CHEF REVIS SU VIDA Y PREPARA EL ESTRENO DE UN NUEVO LIBRO DE MEMORIAS.

POR Kim Severson

Era difícil saber si Curtis Duffy estaba a punto de llorar. El chef de Chicago, amante tanto del *heavy metal* como de cortar hierbas, no es alguien efusivo.

Estaba en la acera frente a la casa adosada de Lincoln Park que una vez albergó a Charlie Trotter's, el restaurante emblemático donde Duffy aprendió lo que significaba la alta cocina. Intentaba explicarle a su padre, Robert Duffy, quien tenía 18 años cuando nació su hijo.

El mayor de los Duffy era un veterano del ejército de pelo largo y tatuador de profesión, que practicaba un estilo de crianza que implicaba la aplicación regular de una correa de cuero. Sus amigos motoqueros lo apodaban Oso (Bear).

Ese es también el nombre de la serie de televisión en la que Ever, el templo con estrella Michelin de Curtis Duffy dedicado al menú degustación, aparece como el restaurante ficticio más grande del mundo. Sus elaborados platos, incluyendo un truco de magia que hace desaparecer una nube de algodón de azúcar en una sopa de hibisco, son el protagonista de la obra de los chefs del exitoso programa de televisión.

Duffy se apresura a señalar que "El Oso", que acaba de estrenar su cuarta temporada, no está basada en Ever ni en Carmy Berzatto, el atormentado y talentoso chef protagonista. Pero el caos emocional que envuelve la serie no está lejos de la realidad.

En agosto, Duffy publicará "Fireproof: Memoir of a Chef" (Prueba de fuego: memoria de un chef), libro que escribió con su amigo y novelista Jeremy Wagner. Se conocieron cuando Wagner trajo a Kirk Hammett, guitarrista principal de Metallica, a Grace. Las memorias llegan en un momento especial para Duffy. Tiene dos hijos adolescentes de su primer matrimonio y dos hijastros del actual. Su esposa, Jennifer, vive en Miami. Acaba de cumplir 50 años. Ha dejado el trabajo diario de Ever en manos de la directora de Operaciones, Amy Cordell, quien ha trabajado con él durante casi 20 años, y de su chef de cocina, Lucas Trahan. Su próximo objetivo es construir la marca Duffy.

Está preparando nuevos restaurantes, terminando un documental y explorando la televisión, aunque manifiesta su desprecio por los programas de cocina competitivos. Y luego está el libro, que le ayudará a contar su vida y, de paso, comprender una de las historias más violentas que rodean al mundo de la cocina.



“Solo necesitaba contarle todo para poder terminar con esto”, dice Duffy.

El libro comienza con el peor día de su vida.

Tenía 19 años. El club de campo donde trabajaba le había dado el día libre y acababa de regresar a casa de sus clases de cocina en la Universidad Estatal de Ohio. Era el 18º aniversario de bodas de sus padres, aunque estaban en medio de un divorcio agrio que su padre no quería.

Alrededor del mediodía, Bear condujo hasta el supermercado donde trabajaba Jan, su madre, sacó un arma y la tomó como rehén. Después de diez horas, mientras Curtis Duffy escuchaba las negociaciones con la policía en una casa cercana, Bear le disparó y luego se suicidó.

Después de todo, Curtis Duffy recibió la chaqueta de motociclista de cuero de su padre y su equipamiento para hacer tatuajes. En el hombro, todavía tiene un tatuaje que le hizo Bear. Dice “Con cariño, papá”.

Curtis Duffy encontró un cuaderno azul de espiral en casa de su padre. Le había escrito a su hijo una nota de despedida, diciéndole que no dudaba de que algún día sería el mejor chef del mundo. Y le advirtió: “Por favor, no sigas mis pasos porque vivirás en un mundo de dolor y odio, y seguro que no serás amado ni podrás demostrar amor”.

Duffy es el tipo de hombre que prefiere las artes marciales, los perros y las carreras matutinas a la terapia, pero ha llegado a ver que su historia es en realidad su fortaleza. “Si mis padres no hubieran fallecido, ¿estaría donde estoy?, ¿tendría éxito?, ¿tendría la fuerza para seguir adelante?”, se pregunta hoy.

Sus padres, que nunca comieron en ninguno de sus restaurantes, son las personas a las que más les gustaría preparar una comida. Si lo hubieran observado en su labor, verían a un hombre decidido que ha logrado el autocontrol y a aceptar el sufrimiento. Su cuidada imagen incluye un buen corte de pelo, unas zapatillas Prada negras de charol y un Rolex “Panda” Daytona. Este año, cuenta, competirá en un Iron Man, porque sabe lo bien que se sentirá al superar una meta tan difícil como esa.

Curtis Duffy llegó a la cocina del Charlie Trotter’s en el año 2000 tras convencer a su primera esposa, Kim, de dejar su cómoda vida suburbana en el centro de Ohio. Abandonó un trabajo estable de 80.000 dólares al año cocinando en un club de campo por uno que solo pagaba US\$ 18.000 y exigía total lealtad al dueño, el señor Trotter, un hombre que alguna vez fue considerado el chef más talentoso y temperamental del país. “Si el tipo me hubiera dicho: ‘Sube y limpia el techo del restaurante hasta que quede blanco, y después quiero que bajes y limpies el contenedor de basura con un cepillo de dientes’, lo habría hecho”, confiesa Duffy.

Trotter fue uno de los primeros en americanizar la gastronomía de temporada con varios platos a precio fijo, influenciado por los

grandes restaurantes franceses de menú degustación y El Bulli de España. En la década de 1990, chefs como Thomas Keller perfeccionarían el concepto. A principios de la década de 2000, Grant Achatz —el chef de Alinea, en Chicago, quien se convirtió en otro mentor de Curtis Duffy— llevó el menú degustación a su máximo apogeo modernista en Estados Unidos, ofreciendo en ocasiones 22 platos interactivos que desbordaban, explotaban, humeaban y desconcertaban.

Como muchos chefs ambiciosos de la década del 90, Curtis Duffy solo anhelaba formar parte de un equipo disciplinado que creaba platos altamente técnicos para compensales dispuestos a pagar cientos de dólares. Le atraía el orden discreto del sistema militarista de brigada de cocina y un trabajo basado en el refinamiento infinito.

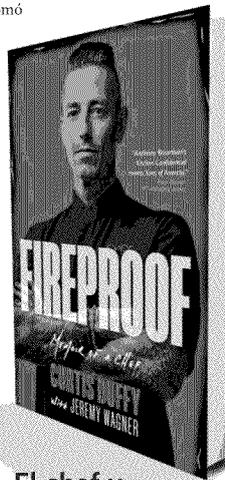
Cuando tenía 12 años, sus padres trasladaron a sus tres hijos de una casa en Colorado a un apartamento barato de dos habitaciones en la pequeña ciudad de Johnstown, Ohio, para estar más cerca de la familia de Bear. El único lugar donde Curtis Duffy dormía era el armario de la habitación de sus padres. Al volver de la escuela, se encontraba con el refrigerador vacío, el olor a marihuana y las fiestas de motociclistas. Hoy, mira en retrospectiva, y cree que siempre buscaba pelea, pero también una forma de escapar. “Con el tiempo, pensé que tenía que haber algo más que esto”, dice.

La salvación llegó en una clase de economía doméstica de sexto grado. Su maestra, Ruth Snider, le enseñó a hacer *pizza* con masa de galleta refrigerada y a coser una mochila para su patineta. Lo animó cuando consiguió su primer trabajo en un restaurante y fue un alivio cuando sus padres fallecieron. La profesora Snider fue su invitada más importante cuando abrió Grace, su primer restaurante. “Si alguien dice que los ángeles no caminan entre nosotros, tengo una réplica de dos palabras: Ruth Snider”, dice.

El chef Duffy abrió Grace en 2012 con su socio, Michael Muser. Solo las sillas de cuero blanco costaban US\$ 1.000 cada una. Cuando Michelin le otorgó tres estrellas dos años después, se convirtió en uno de los dos únicos restaurantes de Chicago en ostentar ese galardón. El otro era Alinea.

A pesar del éxito, Duffy se marchó abruptamente en 2017. El restaurante, valorado en 3 millones de dólares, fue comprado por un inversor inmobiliario. Los dos hombres firmaron un contrato sin consultar a un abogado, y resultó que el inversor lo controlaba todo. Ambos eran poco más que empleados asalariados, cada uno ganando 160.000 dólares al año. Tras meses de tensión, el inversionista y dueño despidió al gerente general, Michael Muser. Duffy renunció poco después. El restaurante cerró y se desató una oleada de demandas.

La redención llegó cuando abrió, junto a Muser, el restaurante Ever tres años después con dinero de otro inversionista. “Esta vez fuimos lo suficientemente inteligentes como para contratar abogados”, explica Duffy.



El chef y dueño del restaurante Ever en Chicago, Curtis Duffy, quien prepara sus memorias, ayuda a descifrar la serie “El Oso”.

JOSHUA LOTT/THE NEW YORK TIMES



Curtis Duffy tiene una historia familiar trágica que marcó su vida.

El restaurante obtuvo dos estrellas Michelin un año después de su apertura y las ha mantenido desde entonces. Pero Ever no está exento de drama. Duffy y Muser se separaron a principios de este verano y solo se comunican a través de abogados. Duffy ha comentado que Muser parecía agotado y no quería expandir el negocio. “No estamos en modo vacaciones, necesitamos seguir trabajando”, dice hoy Duffy.

Ambos socios diseñaron Ever para que fuera lo más lujoso, tranquilo y controlado posible. Las mesas están tan separadas que el efecto es como cenar en una burbuja privada. El techo está cubierto de fieltro insonorizante. Duffy es tan estricto con el silencio que los recipientes de acero inoxidable que contienen las cucharas de degustación usadas están forradas de silicona para amortiguar el tintineo.

Su enfoque para cada plato es el mismo. Hay un ingrediente estrella en el plato y tres sabores complementarios. “No quiero llevar las cosas tan lejos como para no tener referencias para un plato”, explica. Aun así, los platos son ejercicios de complejidad.

Eso podría significar espárragos blancos escalfados con espuma de espárragos verdes y un poco de yuzu con un poco de brioche tostado y una hojita de salvia. A un plato de salmón real de Óra madurado en seco, le añade seis variaciones de hinojo, demi-glace de verduras, semillas de mostaza encurtidas y mandarina.

La serie “El Oso” ha atraído a una nueva oleada de clientes dispuestos a pagar US\$ 325 por su menú degustación de 10 tiempos. Ocasionalmente, una agencia de viajes paga al restaurante para que un pequeño grupo visite la larga barra donde Richie, uno de los personajes principales del programa, aprende sobre la alta cocina

puliendo tenedores. Los comensales que disfrutaron de ese episodio pueden ser invitados a la cocina a pulir un tenedor que Duffy ha grabado con el nombre del restaurante. Por supuesto, se lo quedan.

El programa ha reavivado el interés por lo que se conoce como comida de pinza, pero el atractivo general del menú degustación, tal como lo practicaba la generación del chef Duffy, podría estar desapareciendo.

Una razón es generacional. El arte de los menús degustación de lujo se ha convertido cada vez más en territorio de un nicho de turistas gastronómicos. Y el concepto de menú degustación, aunque menos elaborado y a veces mal ejecutado, se ha vuelto común en ciudades de todo el país.

La cultura culinaria también ha cambiado. Hay menos cocineros que hayan pasado por las mejores cocinas del mundo con un “Sí, Chef”, y que fregarían el techo con un cepillo de dientes si se les ordenara.

Duffy emplea a cocineros jóvenes que dicen querer trabajar menos y ganar más. Le dicen que no vinieron a trabajar a un restaurante de primera para pasarse el día haciendo pan. “Todo el mundo es demasiado blando ahora”, dice.

Aun así, Duffy seguirá buscando formas de motivar a la próxima generación.

La clave, les dice, es centrarse en perfeccionar una cosa a la semana. “No me importa qué sea. Si es doblar bien las servilletas, háganlo durante una semana todos los días para que quede perfecto”. El pliegue perfecto de una servilleta dará como resultado la salsa perfecta, el plato perfecto y el restaurante perfecto. Esa fue la lección que lo salvó. “La forma en que haces una cosa es la forma en que haces todo”, sentencia Duffy. “Y eso se convierte en tu identidad”. ■

