



El repostero prepara sus 'croissants', reconocidos como los mejores de España en 2014, en el nuevo obrador de La Duquesita. E. M.

Oriol Balaguer toma el testigo de La Duquesita

Mantendrá la esencia de la pastelería con sus sabores de siempre y nuevas creaciones

LORENA GAMARRA MADRID
 Cuando Luis Santamaría se despedía el pasado 30 de junio de la pastelería que ha visto crecer a tres generaciones, no se imaginaba que sólo seis meses después la dejaría en manos de uno de los mejores maestros pasteleros de este país, Oriol Balaguer.

El repostero catalán reabrió el pasado 30 de diciembre las puertas de La Duquesita para mantener viva su historia. «Me gustan los retos en mi oficio, y el hecho de que fuesen tres generaciones y que yo tenga la fortuna de seguir esta tradición es un privilegio, algo que te pasa una vez en la vida. Si fuera una pastelería más me lo habría pensado dos veces, pero cuando me informé y vi lo que era La Duquesita en Madrid dije: 'Esto no se me escapa'», cuenta emocionado Balaguer.

Desde su reapertura no ha dejado de recibir el cariño y agradecimiento de los clientes, que veían en la centenaria pastelería una parte de ellos: «Ha sobrepasado todo lo que yo podía pensar. La reacción de

la gente ha sido una cosa que nunca en mi vida me había pasado». Este recibimiento se debe, en parte, a que Balaguer seguirá manteniendo la esencia de La Duquesita. Al contrario que en sus *boutiques*, todas de creaciones modernas, ésta tendrá una carta única donde el chef mantendrá los dulces tradicionales que la caracterizan. «A veces, cuando quiero introducir sabores más tradicionales, me cuesta en estas tiendas porque es un registro distinto. Aquí voy a disfrutar en otra línea, me voy a explayar y voy a disfrutar con mi equipo». Desde su inauguración, en plena fecha navideña, del nuevo obrador han salido más de 1.000 roscones. «Y hemos dejado a muchos clientes sin roscón. Si hu-

Una tarta de chocolate, obra del repostero, será el sello de la casa

biera calculado mejor... pero este recibimiento de Madrid no me lo esperaba. El año que viene no dejaremos a ningún cliente sin roscón», asegura el repostero.

La pastelería, inaugurada por primera vez en 1914, mantendrá tanto sus sabores como parte de su físico, ya que apenas se ha tocado su exterior. «Tiene más de 100 años de historia y no lo dudé, la fachada se queda así, me recuerda a tiendas históricas de París. Sólo le hemos hecho un *lifting*, limpiado y pintado».

El interior sí se ha reformado. A partir de ahora se podrán degustar los dulces en el mismo establecimiento, ya que su ampliación ha permitido colocar mesas y sillas para los clientes. El obrador también es nuevo, los instrumentos de cobre donde Luis hacía sus famosas yemas se han transformado en utensilios de cocina de última generación.

A los carballo-nes, el ponche o las palmeras de chocolate, que ya eran marca de la casa gracias a Santamaría, se sumarán las creaciones de Balaguer, entre las que se encontrará una colección de bombones y dulces tradicionales, con novedades frecuentes. Además, una de las últimas elaboraciones del repostero, la

Tarta Duquesita, con cuatro texturas de chocolate, será el nuevo sello del establecimiento.

La carta incluirá algunos salados, pero la bollería será la protagonista. Todo el que pase por Fernando VI podrá degustar los *croissants* del repostero, reconocidos en 2014 como los mejores de España.



Fachada de la confitería, en la calle Fernando VI. E. M.

Jaime Olmedo, hasta hace dos semanas chef de pastelería del hotel Westing Palace, será el encargado del establecimiento. «Él son mis ojos en La Duquesita», confiesa Balaguer. Junto a él habrá otras 10 personas que seguirán escribiendo la dulce historia de La Duquesita.