

Un chef almeriense logra una estrella Michelin dirigiendo la cocina desde China a través de Skype

LOCALIZACIÓN: Roquetas de Mar (Almería)

DURACIÓN VTR: 2'04"

RESUMEN: El chef Alejandro Sánchez ha logrado recuperar para 2014 la estrella Michelin de su restaurante de Roquetas de Mar (Almería) tras retomar la dirección de la cocina desde Hong Kong, gracias a las posibilidades que le brindan aplicaciones como Skype o Whatsapp. A pesar de encontrarse a más de 10.000 kilómetros contacta a diario con su equipo, liderado por sus padres, en manos de quien ha dejado la gestión directa del restaurante que lleva su nombre. Alejandro Sánchez trasladó en 2012 su residencia a China para tratar de introducir en la prestigiosa guía francesa el restaurante que en 2011 abrió en ese país, Mesa 15, de cocina española.

VTR:

Comienza la jornada en este restaurante almeriense, distinguido con una estrella Michelin. Primero, reunión con el jefe, el reconocido chef Alejandro Sánchez. Una reunión muy peculiar porque Alejandro vive a más de 10.000 kilómetros.

ALEJANDRO SÁNCHEZ
Chef

"Llevo un año y medio viviendo en Hong Kong al principio cuando llegué estaba en el restaurante Mesa 15 después abrimos otro local que llamamos Número 15 de cocina española".

Alejandro eligió China para abrir otros restaurantes. Pero el que lleva su nombre en Roquetas de Mar, sigue bajo su mando, aunque el trabajo diario lo gestionan sus padres.

ENCARNA RUÍZ
Madre de Alejandro Sánchez

"Para nosotros Internet es muy importante porque nos podemos poner en contacto por Skype por Whatsapp por Facebook, cualquier pregunta, cualquier consulta que tenemos que hacerle".

Internet es su gran aliado, fundamental para la comunicación con los trabajadores y la buena marcha del negocio.

ALEJANDRO SÁNCHEZ
Chef

"Desde aquí pues intento echarles una mano con las recetas que se puedan adecuar más con producto de las temporadas"

Un inconveniente resuelto a pesar de la distancia. Kilómetros que no le han impedido recuperar la estrella Michelin que perdió en 2012 y de nuevo tendrá en 2014.

ALEJANDRO SÁNCHEZ
Chef

"La estrella la ha recuperado el equipo que está trabajando allí todos los días"

JUAN SÁNCHEZ
Padre de Alejandro Sánchez

"Se ha podido comprobar de que continuamos con su estilo de cocina como si él más o menos estuviera presente"

Una comunicación continua y directa a pesar de la diferencia horaria

ANTONIO CARLOS NICOLÁS
Jefe de cocina

"Yo a veces me pierdo me pongo mirando el reloj y digo a ver son siete o seis muchas veces a su madre le pregunto oye cuántas horas hay de diferencia "

Alejandro, un chef en China, con su restaurante en Almería, que funciona como si estuviera a la vuelta de la esquina.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es