



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

4 Somos Célebres Suplemento Publicitario Especial • GN COMERCIAL • Jueves 18 de febrero del 2016

DETRÁS DEL ÉXITO

PERFIL

LA PERFECCIÓN HECHA PASTEL

Por **Gabriela Flores V.** PATRICIA ARRIBÁZAGA es una de las pasteleras más reconocidas en el mundo. La combinación de arte, sabor e innovación de sus creaciones le ha merecido prestigio, el aplauso de la prensa y contratos de marcas como Mattel, Tiffany & Co., Tous y otras.

Argentina de nacimiento, llegó a España en 2002 debido al trabajo de su esposo. Una vez allí, decidió fundar su empresa Cakes Haute Couture. "Desde joven estudié repostería y fue el momento para dedicarme a ella profesionalmente", cuenta Arribáza.

Su propio estilo, conocido como *haute couture*, tuvo gran acogida pues, según relata, en esa época en España no era popular la repostería artística.

Su éxito no se quedó ahí, pues las solicitudes de enseñanza del gremio empezaron a llegar y fue entonces cuando decidió abrir su escuela en Barcelona.

Ahora, ella misma se sorprende de sus obras, como el caso de los 20 pasteles realizados para la boda de la diseñadora Maya Hansen, inspirados en sus vestidos y *corsets*, los cuales tuvieron una enorme repercusión en la prensa internacional; y la torta hecha para el 50 aniversario en Europa de la muñeca Barbie.

"Me sorprendió por la importancia del evento y el resultado: un pastel para 600 personas con las Barbies más emblemáticas hechas en azúcar", cuenta.

Hoy, Arribáza tiene su escuela, tres libros publicados (*Fiestas Dulces*, 2015; *Pasteles de Alta Costura*, 2014 y *Cupcakes, Cookies & Macarons de Alta Costura*, 2012), un *app* y brinda cursos onli-

ne y presenciales alrededor del mundo.

En nuestro país, compartirá sus técnicas, así como consejos para el emprendimiento de negocios en esta línea, en tres cursos intensivos que tendrán lugar entre el 27 de febrero y el 6 de marzo, en la academia Mi Tiempo Dulce/ My Sweet Time. Para más información, puede llamar al 2221-5824 o al 7113-0302.

"A lo largo de los años, he desarrollado un método propio de enseñanza, que permite optimizar el tiempo empleado y conseguir resultados exitosos", dice.

SU SECRETO

Según Arribáza, su secreto está en la fusión que logra entre diseño y sabores *gourmet*. "Por ejemplo, la pastelería francesa tradicional, que es una de mis especialidades, la reinterpreto en el ámbito de diseño presentando los *macarons* con cubiertas de oro comestible", detalla.

De acuerdo con la experta, el reto más grande al empezar en este negocio es conseguir una sólida formación, tener constancia y disciplina y estar dispuesto a muchas horas de práctica. Pero, también se puede hacer pastelería como una afición o *hobby*.

"Hay una tendencia muy fuerte al *home made*, a la cual la pastelería no es ajena. Muchos de mis alumnos vienen a mis cursos, otros los compran *on line*, para incorporar la repostería a sus hogares o para aprender a decorar tortas o hacer pasteles de boda para sus familiares y amigos. Las fiestas con pasteles decorados son un *boom* que sigue en ascenso en todo el mundo", dice. **sc**

ESTRICTA

Ella no admite errores, por eso trabaja con bocetos, pero si algo no sale como espera lo resuelve "comenzando otra vez desde cero, hasta lograr el resultado deseado".

La fundadora de la primera escuela de pastelería creativa de España, brindará cursos en el país



Arribáza lleva más de 15 años de dedicarse a la pastelería, razón por la cual es reconocida en todo el mundo. Actualmente, goza de gran popularidad en redes sociales y alcanza más de 192.000 seguidores. PATRICIA ARRIBÁZAGA - CAKES HAUTE COUTURE.