

Gérard Basset

# EL SABOR DEL ÉXITO

Vida y vinos  
del sumiller favorito del mundo

€

Título original:  
*Tasting Victory.*  
*The Life and Wines of the World's Favourite Sommelier.*

© 2020, Gérard Basset  
Publicado en 2020 por Unbound

Primera edición: noviembre 2022

© de la presente edición, Editorial Cultura Líquida  
© de la traducción, Raquel Senra Fernández



[www.editorialculturaliquida.com](http://www.editorialculturaliquida.com)

Diseño: David Carballal estudio gráfico, SL  
Fotografías:

Cubierta © Mirentxu Bellet, p. 208 © Justine Trickett, p. 256 © Jean Bernard

Todos los derechos reservados. Quedan prohibidos, dentro de los límites establecidos en la ley y bajo los apercibimientos legalmente previstos, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

ISBN: 978-84-18272-04-2  
Depósito legal: VA 581-2022

Impreso en España



Papel procedente de bosques certificados,  
materiales reciclados y madera controlada.

## Dedicatoria

Hay muchas personas, que me han ayudado a lo largo de este viaje, a las que podría y debería dedicar este libro. Amigos y colegas, por favor, perdonadme por no nombraros a todos. Sin embargo, debo agradecer a Jancis Robinson, Raymond Blanc y Felicity Carter por toda la ayuda y orientación que me ofrecieron —este libro no existiría sin su apoyo—, gracias a los tres.

Hay otras dos personas especiales que debo mencionar: mi esposa Nina, sin la cual nada de esto habría sido posible. Y la otra es mi hijo, Romané, que me ha dado tantas alegrías y me ha hecho sentir muy orgulloso. Este libro es para ti, Romané. Te quiero ahora y siempre. Besos.

## Papá

Un agradecimiento especial a la familia de vinos Jackson Michael Hill Smith MW y a los colaboradores Sarah Abbott, AXA Millésimes Gestion Bordeaux, Nina y Romané Basset y Anthony Howe, Paolo Basso, Lewis Chester, Chewton Glen Hotel, Mayu Saito, Martin y Brigitte Skan y TEXSOM.

# Índice

Prólogo de Ferran Centelles	11
Prólogo de Nina Basset a la edición española	17
Prefacio	21
I Orígenes humildes	23
II Se avecinan tiempos de cambio	31
III Por amor al fútbol	39
IV Rumbo a Inglaterra y a por nuevas aventuras	47
V Placeres gastronómicos y oportunidades	35
VI New Forest, nueva vida	67
VII Los concursos despiertan mi interés	77
VIII Chewton Glen, un punto de inflexión	83
IX Experiencias increíbles	89
X Hacia adelante y hacia arriba	97
XI Una propuesta emocionante	109
XII Hotel du Vin	127
XIII Adaptarse al mundo hotelero	137
XIV Retos emocionantes	151
XV Expansión empresarial y desarrollo personal	167
XVI El placer de enseñar	183
XVII Otra oportunidad para conseguir el título	199
XVIII Siguiendo reto	209
XIX Nuevos comienzos	225
XX Otra oportunidad	241
XXI Nubes negras en el horizonte	257

XXII	Una época desastrosa, pero de la que aprender y crecer	261
XXIII	Pensamiento creativo y un nuevo rumbo	271
XXIV	Mover montañas es imposible, pero a veces se pueden escalar	285
	Epílogo	291
	Reflexiones	295
	Final	299

## Gérard, *in memoriam*

Ferran Centelles

---

Ahí estás, inmerso en una serie de ocho vinos. Los olfateas con atención, describes sus aromas, los paseas por el paladar con la voluntad de que impregnen toda la cavidad bucal, piensas y aplicas la inteligencia para interpretar las características del vino: ¿qué calidad tiene?, ¿es un vino representativo de su origen?, ¿qué puntuación le otorgo? Gran concentración. Te sumerges en la copa buceando en busca de la singularidad del vino.

Se abre la puerta, percibes su característico *look*: mostacho, americana gruesa a cuadros, pantalones rojos y ese aire tranquilo de persona sabia. No cabe duda, se trata de Basset, Gérard Basset, presidente del jurado de los Decanter World Wine Awards. Le acompaña un aura de persona célebre que provoca que las miradas de los diferentes catadores se desvíen de manera discreta para posarse sobre su figura. Pasea por las diferentes salas y comenta, al ser requerido por algún miembro del jurado, cierto vino, en especial si este suscita alguna polémica. «Gérard please, could you check this wine with us?». Se inicia una conversación, la opinión de Basset equilibra la balanza, resuelve el conflicto y define una puntuación final.

Todos deseamos conversar sobre un vino con él, incluso inventamos alguna pregunta para forzar ese vino compartido porque se trata de Gérard Basset, el que por UNANIMIDAD (y me permito escribirlo en mayúsculas) es considerado el mejor sumiller de todos los tiempos.

Sí, apreciado(a) lector(a), él fue el sumiller más querido y admirado; sabio, culto y erudito. El único en poseer el Master Sommelier, el Master of Wine y el título de Mejor Sumiller del Mundo A.S.I. Fue él quien avanzó por todos los niveles hasta llegar al final del juego y eliminar al último malvado para que en la pantalla apareciera un «THE END» y no el clásico «GAME OVER» que vemos los demás mortales.

Por encima de su laureada carrera, Gérard poseía una virtud que nos fascinaba: su generosidad. Nunca se escabullía de una pregunta, siempre tendía la mano. Era tal su pasión por las personas y por su equipo que, en su día a día, dedicaba tiempo para la formación de los futuros sumilleres.

Uno de sus protegidos era el afable, divertido y emprendedor Xavier Rousset MS, francés de origen, pero inglés de corazón. Rousset, al abrigo de Basset, es el Master Sommelier más joven de la historia. Aprobó pasmosamente las tres partes del exigente Diploma de la Court de los Masters Sommeliers con tan solo veintitrés años. Impresionante, ¿verdad? Este hecho, que no es un caso aislado, me lleva a pensar que Basset, además de ser «Maestro Jedi», tenía una parte de ángel de la suerte para los suyos. Una confesión —ahora que no nos escucha nadie—: los protegidos de Gérard, sus «Padawan» más queridos, comparten un grupo de WhatsApp que se llama precisamente así: *Les protégés*. Clarie Thevenot, Joëlle Marti, Franck Massard, Dimitri Mesnard MS, Eric Zwiebel MS, Tanguy Martin, Matthieu Longuère MS, Raymond Blanc son, sin duda, su mejor legado profesional.

En boca de sus protegidos: «Gérard tenía una infinidad de apuntes que siempre nos dejaba», «No había día que no nos tuviera preparada una cata a ciegas para que mantuviéramos la tensión perceptiva», «Si percibía interés en ti, se desvivía y te ofrecía su valiosísimo tiempo», «Era increíble compartir jornadas de trabajo con él, siempre disciplinado, atrincherado, horas y horas, en sus libros», «Le encantaban los concursos, eran parte de su vida, los vivía con una

pasión incontenible», «Era habitual verlo leer y estudiar a personas que tenían éxito en otras disciplinas, se nutría de ellas, adaptaba sus caminos al éxito, a su mundo», «En sus contratos, lo más importante era acordar un tiempo de la jornada en que le permitieran estudiar».

¡Cómo me hubiera gustado ser uno de ellos! La influencia de Gérard fue más allá de sus protegidos, fue de alcance mundial, porque tanto si lo conocías en persona como si seguías sus hazañas que narraban en los medios de comunicación, todos queríamos ser como él.

Lo que estás sosteniendo en tus manos es otro legado de Basset. Amaba los libros, leer, estudiar y comprender. Tenía una debilidad por las publicaciones en papel. ¡Quién pudiera acceder a su biblioteca! En sus propias palabras: «Los libros son muy importantes, más que otros formatos, ya que la gente que los escribe piensa de manera muy profunda». Comprendemos, a través de su opinión, que la redacción de estas páginas fue una prioridad para él, puso todo su corazón. Para admiración de la mismísima Jancis Robinson, quien se ocupó de retocar y editar los textos de la versión inglesa del libro, Basset tenía la prosa más inglesa que ella había leído en una persona no nativa. Para mí, sus textos fluyen como un Clos de la Roche de Domaine Dujac de 1989 (no pretendo hacer *spoiler*, pero no he podido evitar referenciar este vino en el prólogo, pronto descubrirás por qué).

Nos gustan los libros. Algunos, entre los que me incluyo, los leemos con un lápiz al lado para subrayar todo aquello que nos maravilla y que queremos recordar. Doblamos el extremo superior de aquellas páginas que nos parecen magistrales y apuntamos conceptos claves en los bordes. Confieso, con cierto rubor, que este libro, en la primera lectura en la versión inglesa, acabó lleno de anotaciones, destacados, subrayados y dobles subrayados; en definitiva, repleto de infinidad de vivencias y aprendizajes que extraje de él. Porque Basset nos regala, en primera persona, su experiencia, su infancia, los primeros pasos en la profesión, sus periplos empresariales con sus luces y sombras, su esfuerzo pasional hasta coronarse como Mejor

Sumiller del Mundo. Me maravilla que en un contexto en el que cualquier persona hubiera tirado la toalla, él siguió haciendo mapas, memorizando zonas, ampliando sus dotes de comunicación, repitiendo, como si de una oración se tratara, todas las variedades de vid del mundo.

Me impresiona leer sus sentimientos al quedar segundo en el campeonato de Mejor Sumiller del Mundo en varias ocasiones consecutivas, cómo vivió el olvido del que no llega a lo más alto del podio. Al leer esos párrafos, pienso que en las competiciones de sumillería se deberían repartir medallas a modo de Juegos Olímpicos porque el simple hecho de estar entre los tres finalistas ya es una proeza de magnitudes homéricas. Estoy convencido de que una medalla de bronce o de plata sabría mucho mejor que la indiferencia de la prensa hacia «los perdedores».

«¿Qué persona fue la más famosa que serviste en el restaurante elBulli?» es una pregunta muy habitual que debo afrontar. Suelo responder que no se trataba de ningún futbolista, político o artista, sino que eran las personas que se dedicaban al vino y que yo admiraba, aquellas que me quitaban literalmente el sueño. Sí, lo reconozco, el día antes de que Basset atravesara la puerta de elBulli dormí a medias, emocionado como un niño en la noche en que sabes que los Reyes Magos irrumpirán con sus regalos. Lo recuerdo de manera clara y brillante, como un vino cristalino: Gérard enfilando el pasillo de entrada junto a Nina, su mujer. Juli Soler, el legendario propietario de elBulli que nos enseñó que un restaurante de tres estrellas podía ser un lugar distendido, incluso un poco gamberro, recibiendo-lo con alguna de sus bromas a modo de «lo siento, pero su reserva no era para hoy». Su conexión fue instantánea, hablaban el mismo idioma, el de las personas que viven para servir y agradar, para cuidar y hacer felices a través de la gastronomía. Recuerdo que, tras acercarle la carta de vinos, todo mi nerviosismo se disipó tras la primera frase. «Ferran, venimos a disfrutar, tenemos cien euros por botella, todo español, me suele gustar tal u otro vino y no te vuelvas loco con

el maridaje, que somos muy easy-going», me dijo. ¡Qué fácil! ¿Os imagináis que todos los clientes nos dijeran sin tabús lo que quieren gastar y sus vinos favoritos? Los sumilleres no fallaríamos ni una recomendación, ¿verdad?

En la actualidad, Nina y su hijo Romané dedican gran parte de su tiempo a la memoria de Gérard. Somos muy afortunados de que sea así porque todo lo que nos recuerde a él es positivo. Nina fue su gran apoyo vital, compartían negocio, preparación de concursos, vida familiar y, por supuesto, vino. «Tras las catas de preparación o tras una dura jornada, nos sentábamos con tranquilidad a beber vino. A veces nos inclinábamos por un vino especial, pero muchas otras éramos muy felices compartiendo un vino sencillo, fresco y afrutado», comenta. Ella, como muchos de nosotros, recuerda a Gérard con devoción: «Que él fuera tan querido por tantas personas es algo que me ayuda mucho a lidiar con la pena de haberlo perdido. Creo que parte de ese cariño viene de retorno porque siempre incluía a todo el mundo. Querer integrar a todas las personas era parte del paquete de estar con Gérard. No te puedes imaginar cuántas veces me llaman para contarme anécdotas y recuerdos sobre él. Es muy bonito y hace que sienta que estoy más cerca de él. Ahora me doy cuenta de cuánto respeto y admiración despertaba, y es algo de lo que me siento muy orgullosa. Fue un privilegio acompañar a Gérard en su camino a la cima, para nada fue un esfuerzo. Toda la familia disfrutamos del recorrido, me gustaba ayudarlo con sus pruebas, con sus estudios, con todo. ¿Sabes por qué? Porque si algo tengo claro es que él habría hecho exactamente lo mismo por mí», concluye.

La familia Basset a través de la Gérard Basset Foundation sigue cuidando y mejorando la profesión, lanzando proyectos, ayudas, becas, colaboraciones con asociaciones de todo el mundo y premios como los Gérard Basset Travel Scholarship Awards en los que también están implicados Tim Atkin MW o Ronan Sayburn MS —con una beca de 5000 £ para un sumiller del Reino Unido—, el Hospitality Gérard Basset Award —para una persona que haya contribuido

a la sumillería—, así como el Gérard Basset Lifetime Achievement Award, además de gestionar los fondos de la exclusiva subasta de Liquid Icons, cocreada junto a su inseparable amigo Lewis Chester. Estos son reconocimientos y proyectos que se han construido desde el respeto y la admiración que todos tenemos hacia Gérard y que, de algún modo, permiten que desde allá donde se encuentre siga iluminando y acompañando a todos los profesionales de la sumillería.

Leed, subrayad, degustad las siguientes páginas porque están llenas de consejos, enseñanzas y reflexiones.

Gracias, Gérard, por dejarnos este tesoro literario. Gracias por seguir inspirándonos y por hacernos querer ser mejores sumilleres. Sé que no te gustaban los halagos, pero has sido y serás el más admirado y querido de todos. Gérard, para terminar permíteme compartir tus trece mandamientos para ser un buen sumiller porque a mí me han ayudado, aportado tranquilidad y allanado el tortuoso camino: Son mi mantra.

«Sed personas empáticas, sed buenos vendedores, no seáis arrogantes, sed preceptivos, no aleccionéis al cliente, seguid aprendiendo, no dejéis a nadie de lado, sed buenos trabajadores en equipo, no ofrezcáis los mismos vinos que se pueden encontrar en cualquier supermercado, haced participar al cliente en el proceso de recomendación, nunca criticéis un vino de vuestra carta, no tengáis miedo de la tecnología y tened confianza en vosotros mismos», palabra de Basset.

## Prólogo a la edición española

Nina Basset

---

Mi querido esposo Gérard Basset falleció en enero de 2019. Desde entonces, no ha pasado ni un solo día sin que nuestro hijo Romané y yo no hayamos hablado de él y nos hayamos reído de los felices recuerdos que compartimos juntos. A medida que ha ido pasando el tiempo, nos hemos percatado de cuánto lo echamos de menos. Ha dejado un gran vacío en nuestras vidas, pero nos gusta pensar que todavía está en nuestro corazón y en nuestros pensamientos. A diferencia de cuando se publicó la versión en inglés de este libro, solo unos meses después de que falleciese, esta vez han pasado ya varios años por lo que puedo escribir este prólogo sabiendo lo que hicimos después para honrar el legado de Gérard y asegurarnos que será recordado durante mucho tiempo como el hombre tan especial que fue.

Gérard escribió este libro cuando se enteró sobre el diagnóstico de cáncer. Tenía miedo de no saber qué hacer durante los largos meses de tratamiento, que habían provocado que los viajes que tanto le gustaba realizar se redujesen y también el aprendizaje que adquiría sobre vinos en esas aventuras. Así fue escribiendo algunas páginas cada día y, finalmente, contó con sus propias palabras y con el estilo amable y cercano que lo caracterizaba, su viaje por la vida y su amor por el vino y la sumillería. Está claro que no puedo ser imparcial, pero creo que es una historia brillante y que, con suerte, puede inspirar a otras personas a seguir sus sueños y a darse cuenta de que, cuando trabajas mucho, consigues una recompensa, solo tienes que creer en ti y seguir esforzándote y aprendiendo.

En el momento en que falleció Gérard recibimos miles de mensajes de condolencias, historias que la gente quería compartir de cuando habían conocido a Gérard, recuerdos felices que tenían de él y cómo de alguna manera los habían inspirado. Lo que nos impresionó fue el amor, el respeto y la alta estima que tanta gente le tenía. Todos estaban ansiosos por leer el libro y muchos enviaron más mensajes después de leerlo diciendo cuánto lo habían disfrutado y que sentían que Gérard estaba en la habitación contándoles su historia con sus propias palabras —nosotros también nos sentimos así—, y cuando leo el libro, que lo he hecho muchísimas veces, él está ahí, en mi cabeza, leyéndomelo con sus propias palabras, y es un gran consuelo que siga estando tan vívido en mi mente.

Romané y yo estábamos decididos a que el legado de Gérard perdurara. Demasiadas personas lo amaban como para que quedase en el olvido por lo que, con la ayuda de Lewis Chester y otros amigos de Gérard, se creó la Fundación Gérard Basset para financiar la educación, el aprendizaje y las oportunidades profesionales específicamente relacionados con las industrias del vino, la hostelería y las bebidas espirituosas, con un enfoque en la diversidad global, la equidad y la inclusión. Gérard habría aprobado estas iniciativas, ya que conocía la importancia de ser autodidacta, así como de recibir una educación, y no había nada que le gustase más que ser mentor y fomentar el talento emergente.

En el primer año, la Fundación recaudó casi 1,3 millones de libras que se repartieron entre estudiantes y becarios de todo el mundo. En los próximos años, el objetivo es aumentar la cantidad de fondos para llegar a más estudiantes, organizaciones e instituciones, todo en nombre de Gérard.

También estoy encantada de que en 2022, 67 Pall Mall TV haya realizado un documental que da vida a este libro en formato cinematográfico y las propias palabras de Gérard guían al espectador a través de momentos memorables de su vida, tal como este libro hace en cada una de sus páginas.

Espero que disfrutes de este libro tanto como Gérard lo hizo mientras lo escribía. Hacerlo, le permitió recordar, revivir momentos especiales y lo ayudó a superar un momento terrible en el que era demasiado consciente de que su vida estaba cerca del final. Fue tan valiente y estaba tan decidido a terminarlo... algo que logró junto con tantas otras cosas a lo largo de su vida. Como él diría: «tuvo una vida muy bien vivida». Estoy segura de que lo hizo y que en esa vida inspiró a otras personas y las cautivó con su encanto y alegría de vivir. Tuvimos la suerte de haber compartido la vida con él y estamos encantados de compartir en este libro una fotografía de esa vida tan especial.

Gracias por leer el libro de Gérard.

Saludos,  
Nina Basset





## Prefacio

### Castillo de Windsor, 2011

Nos habían informado de lo que debíamos hacer, pero no quería cometer ningún error. Observé lo que hacía la persona que tenía delante y, finalmente, avancé y me puse frente a Su Alteza Real, la princesa Anne. Me incliné, como me habían dicho, y entonces la princesa Anne me habló en un francés excelente. Me felicitó por mi carrera e incluso se refirió a algunos eventos específicos en los que había estado involucrado. Me sorprendió y me llenó de admiración que pudiera recordar tanto, ya que no era el único que recibía un premio ese día.

Me puso la medalla de la Orden del Imperio Británico en la chaqueta y un minuto después me guiaron, sin decir una palabra, por unos pasillos donde permanecería sentado y en silencio en el fondo de la sala para ver el resto de la ceremonia. Mi familia estaba en las primeras filas y podía unirme a ellos cuando terminase la ceremonia.

La organización era un ejemplo perfecto de auténtica hospitalidad. Por ejemplo, en una esquina, un cuarteto musical tocaba canciones conocidas entre las que incluían algunas francesas y me conmovió que hubieran añadido algunas a la lista, pues imagino que lo hicieron porque yo, uno de los galardonados, soy francés.

Era irónico que estuviera allí, ya que soy francés y durante mucho tiempo no me había interesado por la realeza inglesa. Cuando vine por primera vez a vivir al Reino Unido, no podía entender por qué la realeza era tan popular; después de todo, ¿en Francia habíamos enviado al rey a la guillotina! Con el paso de los años cambié de

opinión y llegué a admirar el trabajo que hacen para diferentes organizaciones benéficas. Además, me había convertido en británico en 1990, por lo que cuando recibí esta condecoración, estaba plenamente comprometido tanto con Gran Bretaña como con la causa real.

El jueves 20 de octubre de 2011 fue un momento mágico. Sin embargo, pude reflexionar con cierta melancolía sobre el largo viaje que había hecho, desde los sombríos comienzos en Saint-Étienne hasta el Castillo de Windsor.

Uno

## Orígenes humildes

No tiene nada de malo Saint-Étienne, donde nací, pero este lugar tampoco tiene nada de especial. Es una ciudad industrial de tamaño medio cercana a Lyon que fue la cuna de Casino, una gran cadena francesa de supermercados. También contaba con un restaurante de dos estrellas Michelin que nunca visitamos, algunas universidades de gran prestigio nacional y Les Verts, el que había sido el mejor equipo de fútbol de Francia. Pero, a pesar de todos estos logros, la Saint-Étienne de mi juventud podía parecer sombría. Es muy fría en invierno debido a un clima continental agravado por su elevada altitud y en verano puede ser muy sofocante. Su belleza reside en la campiña circundante, cuyas montañas me inspiraron, haciéndome sentir como un corredor del Tour de Francia cuando las recorría en bicicleta.

A mi familia no le faltaba dinero, ya que el padre de mi padre había sido un arquitecto local de éxito y el padre de mi madre había sido socio de una pequeña pero floreciente fábrica. Teníamos una buena casa, gracias en parte a nuestros abuelos, que nos ayudaban con la economía familiar.

Lo que le faltaba a la familia Basset era armonía. Mi madre, Marguerite, una matrona titulada que nunca había ejercido, se casó con mi padre, Pierre-René, que trabajaba como delineante en una fábrica, porque sus dos familias así lo quisieron. Ambas parejas de abuelos, por desgracia, vivían ajenos al hecho de que mis padres no se soportaban. A pesar del odio mutuo, mis padres tuvieron tres

hijos: mi hermana Antoinette, trece años mayor que yo, mi hermano Jean-Henri, ocho años mayor, y luego yo. Cuando yo tenía cinco años, mi hermana se había ido a trabajar y a vivir a Lyon, y mi hermano se fue de casa cuando yo tenía diez años. Me dejaron en compañía de unos padres que eran, cuando menos, extraños. No tenían muchos amigos, creo que no sabían relacionarse con la gente demasiado bien y no me sorprende, porque apenas podían interactuar entre ellos. Ninguno de los dos aprendió a conducir, así que siempre teníamos que utilizar el transporte público, no era frecuente que fuésemos a ningún sitio y siempre estábamos juntos.

Nunca fuimos de vacaciones al extranjero, ya que mi padre solía sostener que la gente se va de vacaciones al extranjero cuando apenas conoce su propio país. Por desgracia, tampoco consideró necesario explorar las regiones francesas, así que nos limitamos a quedarnos en la zona. Al menos teníamos una casa de vacaciones en el campo, gracias a mis abuelos, que estaba a veinticinco kilómetros de casa. Mi madre, mi hermana, mi hermano y yo íbamos allí durante las vacaciones y algunos fines de semana; mi padre se unía los fines de semana y durante el mes de vacaciones. Es una pena lo que voy a decir pero era mejor cuando mi padre no estaba, porque podíamos disfrutar de la pequeña y sencilla casa en paz.

Al lado había una granja donde vivía el granjero Remi con su perro y a mí me dejaban jugar entre las vacas y las cabras. También allí tuve una de mis primeras experiencias culinarias formativas. Un día, Remi cogió uno de sus pollos, lo mató de un golpe y le atravesó la cabeza con un cuchillo afilado. Llenó un vaso con la sangre, que dejó espesar en la nevera durante unas horas. Más tarde, saltó la sangre sólida del pollo en pequeños cubos con perejil y ajo. Cogí una porción del plato, que se llama *sanguette* y, aunque me dio pena el pollo, el resultado fue delicioso.

Pero mis padres vendieron la casa de vacaciones cuando yo tenía seis años, junto con la vivienda familiar, para poder comprar una nueva. Desde entonces, hasta los dieciséis años, estuvimos atrapados

en casa, juntos y sin televisión. Mi padre se oponía a que tuviéramos una porque decía que los programas eran infantiles y nada educativos. Puede que tuviera razón, pero la televisión era buena para las relaciones sociales. En Francia, en los años 60, solo había dos canales de televisión nacionales con dos grandes programas nocturnos, que todo el mundo de la escuela veía y comentaba al día siguiente. Era frustrante no poder entrar en la conversación.

Las extrañas creencias de mi padre también me estaban convirtiendo en una persona rara, lo cual me apartaba de mis colegas. También había otro punto que me avergonzaba, pues mis padres discutían continuamente y, a veces, llegaban a la violencia. Cuando tenía seis años, vi a mi hermano intentar separar a mis padres, y acabó con un corte en el brazo por el cuchillo que uno de ellos sostenía. Se hizo un corte importante y aún hoy tiene una gran cicatriz. Hubo ocasiones en las que vi a mis padres pelearse tanto que ambos acababan con la cara ensangrentada.

En la escuela nos daban libros de historias familiares, ejemplos de libros de texto de cómo deberían ser las cosas. No reconocía las situaciones. Para mí, al volver a casa cada día me invadía el miedo porque nunca sabía si encontraría a mis padres vivos. Por suerte, vivíamos en una casa unifamiliar. Si hubiéramos vivido en un piso, como la mayoría de mis compañeros, nos habrían expulsado por causar jaleo. Mis padres se insultaban y amenazaban a gritos, y los vecinos podían oírlo todo. Me sentía profundamente humillado y, cada vez que doblaba la esquina de mi calle, la tensión me obligaba a bajar la cabeza para mirar la acera. A unos 200 metros de distancia, los oía gritarse. Solo llevaba a mis amigos a casa si estaba totalmente seguro de que uno de mis padres no iba a volver hasta tarde.

Discutían constantemente por el dinero, aunque en realidad estábamos bien. Mi madre odiaba llevar las cuentas, mientras que mi padre era estricto. Todas las mañanas, antes de ir a trabajar, mi padre dejaba en el aparador una cantidad de dinero en efectivo que consideraba suficiente para la compra del día; un poco más si mi

madre necesitaba comprarnos ropa, un poco menos si solo era para comida. A mamá no se le permitía tener su propio talonario de cheques. El dinero se convirtió en un punto fundamental de enfado y frustración entre ellos.

Mis padres no eran monstruos. El daño se lo hicieron entre ellos, no a nosotros. Únicamente se enfadaban si uno de nosotros se ponía del lado de uno de ellos. Por lo general, tendía a estar del lado de mi madre, pero mi padre seguía siendo bastante cariñoso conmigo, aunque yo le causase frustración.

A mi padre le encantaba leer. Leía a Flaubert, Hugo, Voltaire, Zola, etc. Jules Verne era su autor favorito. Le decepcionaba mucho que no me sumergiese en los clásicos. Leía, pero mi estantería estaba repleta de *Astérix*, *Lucky Luke* y otros cómics. Me encantaba el equipo de fútbol de Saint-Étienne, mientras que mi padre consideraba a los futbolistas idiotas que corrían detrás de un balón. Solo teníamos una cosa en común: el amor por el ciclismo. A mi padre le encantaba el Tour de Francia y quizás por eso nunca condujo un coche, sino que siempre iba al trabajo en bicicleta.

Mientras él estaba en el trabajo, mi madre se quedaba en casa. La limpieza no era su debilidad, pero cocinaba bien. Recuerdo los deliciosos pasteles, mermeladas, gelatinas y otros maravillosos postres que preparaba. Su *clafoutis*, un clásico pastel de cerezas francés, estaba realmente delicioso y su flan de huevo era de otro planeta. Todavía conservo el sabor en la boca. Sabía hacer todo tipo de guisos fabulosos y gratinados variados magníficos. Las endibias gratinadas eran mi plato favorito. Por lo demás, su cocina era floja. Como solía ver a mi madre cocinar y, a menudo, como la mayoría de los niños, quería ayudar, crecí con mucho interés en la comida y le hacía un sinnúmero de preguntas sobre su cocina. ¡Estaba enganchado! Por otro lado, también podía preparar comida muy normal. Ni mi padre ni mi madre sabían mucho de vinos, aunque bebían mucho vino corriente.

Otra cosa que no les interesaba era mi formación escolar. Sabían a qué escuela iba, y con eso ya era suficiente. Hubo que esperar al in-

forme de fin de año para descubrir que las cosas no iban bien. Era un matemático nato y cada año empezaba sacando las mejores notas. Sin embargo, como mis padres no se interesaban por los progresos que hacía, me volví vago y mis notas fueron bajando poco a poco, hasta que a final de curso no eran más que aceptables. Para descargar el estrés de casa, me convertí en el payaso de la clase. Quería hacer reír a todo el mundo y solían reñirme.

En casa también teníamos gatos y perros. Estaba enamorado de ellos y solíamos jugar durante horas; me enseñaron mucho sobre la vida. Disfrutaba oyendo a mis gatos ronronear sobre el regazo, o jugando a buscar a los perros o a otros juegos inventados cuando estábamos en el campo. Las mascotas no son eternas, por supuesto, y por eso, cada vez que moría una, se me rompía el corazón y lloraba durante días, totalmente desconsolado. Al irme haciendo mayor era tan difícil mostrar cariño hacia mis padres que daba todo mi amor a los animales.

Dejé la escuela a los dieciséis con tan solo el graduado escolar, la cualificación nacional oficial para esa edad. Todavía me pregunto cómo conseguí aprobar este examen tan sencillo y básico, ya que no estaba para nada centrado en los estudios.

Cuando soñaba con la vida adulta con una familia propia me prometí a mí mismo que crearía un ambiente de amor y que mi hogar sería extremadamente tranquilo. Como muchos niños que crecen con violencia, desarrollé una aguda sensibilidad hacia las personas. En mi caso, sentía la necesidad de que la gente se sintiera cómoda, lo que resultaría útil en mi futura carrera.

Finalmente, la vida se volvió demasiado insoportable para que ambos siguieran viviendo juntos en la misma casa y acabaron separándose cuando yo tenía diecisiete años. Me fui a vivir con mi madre a un pueblo cercano donde estaba la casa de sus padres que ya habían fallecido. Mi padre también se mudó de casa, pero se quedó en el mismo pueblo, solo e infeliz. Lo veía a menudo, pero descubrí que no teníamos nada que contarnos. No era un mal padre, me quería

a su manera, pero la vida que le habían impuesto no le había hecho feliz. Después de dejar a mi padre y mudarse, mi madre vivió algunos de los años más felices de su vida. Sin embargo, más adelante tuvo demencia y, tras sufrir una caída en la calle cuando tenía noventa años, empeoró rápidamente. No me reconocía cuando estaba delante de ella, pero si le enseñábamos una foto mía en una revista especializada decía: «Este es mi hijo, Gérard».

Sin embargo, a los diecisiete años no era obvio que me fuese a convertir en alguien que apareciese en revistas. Había dejado la escuela por mis malas notas y el único trabajo que pude encontrar fue en una tienda de ropa local. No tenía ni idea de qué recomendar a los clientes y me despidieron a las dos semanas.

Mi segundo trabajo fue en una fábrica donde tenía que empujar un carrito a diferentes zonas y recoger cajas, que luego tenía que apilar en las estanterías. Esta vez, renuncié antes de que me pudieran despedir.

Luego vino un trabajo en una fábrica de maletas donde debía doblar una pieza de metal que se colocaba en las maletas con la ayuda de una máquina. Al cabo de dos días no había alcanzado ni un tercio de mi objetivo y mi trabajo era de tan baja calidad que tuvieron que descartar la mayor parte. Me despidieron.

Me despedían tan a menudo que los funcionarios de la Oficina de Empleo local se desesperaban conmigo. Solían decirme que era un idiota holgazán e inútil. Y así era, pues mi mente estaba a otra cosa: el ciclismo. Era algo que se me daba bien y soñaba con que algún día sería el Rey de la montaña en el Tour de Francia. En mi sueño, estaría pedaleando por las tortuosas subidas del Galibier o del Tourmalet, yendo hacia la victoria mientras el grupo de cabeza detrás de mí reventaba con el esfuerzo. Me detenía un momento y miraba hacia abajo para ver la carnicería, con todos los demás corredores agotados e incapaces de seguir el ritmo. La enorme multitud que había en la carretera se volvía loca gritando mi nombre. ¡Era su ídolo del ciclismo!

Y así transcurría el tiempo, despidiéndome de los trabajos durante el día, recorriendo las montañas en bicicleta por las tardes y los fines de semana, siempre que tenía tiempo libre.

En aquella época, los jóvenes franceses de dieciocho años tenían que hacer el servicio militar nacional, pero como mis padres estaban separados, mi madre no trabajaba y yo vivía con ella, estaba exento ya que se consideraba que apoyaba económicamente a mi madre... lo cual no era del todo cierto.

Al fin, una amiga de mi madre me encontró un trabajo de dependiente en una ferretería donde vendía herramientas a los obreros, además de electrodomésticos. Los dos jóvenes gerentes, Armand y Marc, me enseñaron el trabajo y no solo aprendí sobre ferretería, sino también a vender.

Entre el ciclismo y las herramientas, la vida mejoró. Pero no era una vida que me llevara a ninguna parte. El abandono de mis padres había hecho que muchos aspectos de mi vida estuviesen sin desarrollar. Tenía una educación modesta, no tenía ninguna cualificación profesional, luchaba por mantener un empleo y ni siquiera sabía bailar o nadar. Por si fuera poco, era tímido y sensible, y me hacían daño con facilidad.

Por suerte, mi vida estaba a punto de cambiar.