

PIONERAS Y PRECURSORAS HACIA LA IGUALDAD DE GÉNERO

51ª biografía
junio 2019

María Mestayer Jacquet (1877/1949) Intuyó la gastronomía molecular

María Mestayer Jacquet nació en el seno de una acaudalada familia de Bilbao. Hija del cónsul francés en la capital vasca y nieta de un famoso banquero, llevó una vida muy distinta a la esperada en alguien de su posición.

Dotada de una prodigiosa memoria e inteligencia, fue una **pionera de la literatura culinaria española** en una época donde las mujeres necesitaban el permiso de su marido para realizar cualquier actividad fuera de su domicilio.

A su **formación como escritora** contribuyó la gran biblioteca con la que contaba en su casa, que le hizo convertirse en una voraz lectora y, más tarde, en una experta en historia y gastronomía.

De jovencita surgió en ella una inquietud por conocer el mundo y **viajó junto a su padre por toda Europa**, probando los mejores restaurantes de las capitales. Conoció a personajes tan dispares como Marcel Proust, Buffalo Bill o la Princesa Tatiana.

En esos años **comenzó a interesarse por la cocina y la historia hasta convertirlas en sus dos pasiones.**

María fue una mujer de gran vitalidad, sin prejuicios, rebelde con las costumbres de la época; importándole poco la opinión de los demás y siempre imponiendo sus razones.

Para firmar sus obras, **Mestayer** eligió el **seudónimo de Marquesa de Parabere**, inspirado en una cortesana francesa amante de Luis XV, historia que viene a reflejar la rebeldía de María.

Desobedeciendo a su marido, en 1936 se traslada a Madrid para montar el restaurante 'Parabere' (la hostelería no era oficio para una señora de su clase).

Con la ciudad sitiada el 'Parabere' **es colectivizado por la CNT** quedando como el único restaurante abierto **al que pueden ir embajadores y visitantes ilustres** (J. Kennedy, J. Besteiro, E. Hemingway, A. Saint-Exupéry) y tantos otros.



“Nadie podrá ejercer el oficio de cocinero si no está capacitado para ello con una buena preparación científica; en fin, que andando en el tiempo los ‘jefes’ serán químicos, y las cocinas, laboratorios”

María Mestayer fue **gastrónoma, escritora y empresaria.**

Casi todos los chefs han publicado un libro de cocina. Pero **antes que Paul Bocuse, el creador de “la nouvelle cuisine” francesa y referente de Ferrán Adriá (cocina molecular), María fue pionera de la literatura gastronómica y supo adelantarse a su tiempo con sus ideas sobre la cocina postmoderna.**

María comenzó a mantener correspondencia con los cocineros extranjeros más famosos de su época y a experimentar en la cocina hasta convertirse en una experta.

Así fue como comenzó a publicar artículos, recetas y comentarios históricos sobre cocina en varias publicaciones vascas y extranjeras y a escribir obras como **“La cocina completa” (1933), considerado el libro de cocina español más influyente del siglo XX, biblia de toda una generación de cocineros, libro de cocina de referencia.**

Con este tratado pone orden al desahogado panorama recetil de la cocina española de principios del siglo pasado.

La importancia de este libro va más allá de la cultura gastronómica, ya que contribuyó a diversificar la dieta de millones de hogares.

La **‘Marquesa de Parabere’** supo adaptar las recetas de la cocina cosmopolita al gusto tradicional sin alterarlas. Lo realizó de forma rigurosa tanto en la integridad de las recetas como en la comprensión y fidelidad de las mismas.

Supo hacer fácil lo que en su momento era muy complicado, y **acercó el mundo de la gastronomía a todos.**

Y se erigió en defensora de la fundación de escuelas profesionales de cocina.