



PATRICIA ARRIBALZAGA  
CAKES HAUTE COUTURE

Entrevista  
quince



84

## PARA COMERTE *mejor*

Se llama PATRICIA ARRIBÁLZAGA y es la creadora de *cupcakes*, *cookies* y *macarons* de ensueño. Sus clientes son Tiffany –quien la contrató para festejar el 50° aniversario de la película basada en la novela de Capote, *Desayuno en Tiffany's*–, Barbie –para conmemorar también sus 50 años de vida–, además de personajes del *jet set* internacional. Su empresa Cakes Haute Couture (Pasteles de Alta Costura) está en Barcelona, ciudad donde comenzó a soñar con el libro que acaba de publicar Editorial Continente

POR Blanca Wallace



PATRICIA ARRIBALZAGA  
CAKES HAUTE COUTURE

—¿De dónde surge su afición por las *cupcakes* y la repostería? ¿Cómo nació su empresa? Siempre tuve como hobby la pastelería y me formé en varias escuelas del mundo, especialmente en Francia y como también tengo una amplia formación en Bellas Artes, mi sueño siempre fue aunar ambas disciplinas en una empresa. Tuve la oportunidad de concretar mi sueño en el año 2002 creando Cakes Haute Couture (Pasteles de Alta Costura) que fue la primera empresa y escuela de *sugarcraft* de España. Mi marca la acuñé con la idea de vincular la Alta Costura con la pastelería de diseño porque mis creaciones son confeccionadas como si fueran trajes de Alta Costura, a partir de un diseño original, personalizado y artesanal. A mi escuela concurren alumnos de todo el mundo buscando no sólo la precisión de las técnicas de la pastelería artística basadas en mi propio método de enseñanza sino también en los innovadores sabores que he desarrollado, que vienen marcando tendencia a nivel internacional.

—La delicadeza y femineidad de sus creaciones hacen pensar en un mundo

perfecto, ideal. ¿Hay algo de esto? ¿Cuál es la visión que hay detrás de sus productos? Creo que la belleza junto con el amor es lo que hace que el mundo sea un lugar en el que vale la pena vivir y busco crear belleza a través de mi trabajo poniendo mucho amor en todo lo que hago, la belleza siempre atrae alegría. UMBERTO ECO en su libro *Historia de la Belleza* dice: "Hablamos de belleza cuando disfrutamos de

algo por lo que es en sí mismo, independientemente del hecho de que lo poseamos, incluso una torta nupcial bien hecha, si la admiramos en el escaparate de una pastelería nos parece bella aunque por distintas razones no sea nuestra". Aunque el mundo no siempre es perfecto o ideal, creo que haciendo pequeñas cosas bonitas, en mi caso pasteles, teniendo gestos amables y tratando concentrarnos en lo bueno de las cosas que nos rodean cotidianamente, podemos hacer que nuestra vida y la de los demás tenga belleza.

—¿Qué cosas la inspiran? ¡Tantas cosas! La inspiración la encuentro en el jardín, en detalles arquitectónicos cuando camino por la calle, en la moda, en el arte, en la música, vivimos en una época tan visual que hay estímulos en todas partes pero la inspiración fundamentalmente procede del interior porque todos tenemos un gran creador dentro nuestro que siempre espera que conectemos con él.

—¿Qué paleta de colores prefiere? Los verdes acuáticos

como el verde Eau de Nil combinados con blanco.

—Sus clientes son importantes personajes o compañías ¿Cuál fue el pedido más alocado, más insólito, que tuvo hasta el momento? El pedido más original que tuve fueron las tortas de boda de la diseñadora MAYA HANSEN, fueron veinte tortas de tres pisos una para cada mesa, todas de distintos sabores y diseños, inspirados en sus corsés y vestidos.

—Hablando de sus clientes, ¿con cuál de ellos se identifica más? ¿Hay alguno que disfrute especialmente? Para mí, el cliente ideal es el que me dice "confío en vos, hacé lo que quieras" y me permite desplegar toda mi creatividad.

—¿Cuál fue el evento del que más se enorgullece? Son dos, uno fue cuando la famosa muñeca Barbie cumplió 50 años, Barcelona fue la ciudad elegida en Europa para la fiesta e hice una torta para 650 personas con las Barbies más icónicas esculpidas en azúcar y 600 *cupcakes*, para la ocasión cree un sabor especial de champagne rosado y arándanos, este sabor se convirtió en un clásico de mi empresa y ha sido



85

seguido por los mejores pasteleros de Europa. El otro evento fue cuando la mítica joyería Tiffany celebró la fiesta del 50º aniversario de la película *Breakfast at Tiffany's* donde diseñé mini *cakes* reproduciendo la célebre caja de joyas Tiffany Blue Box de chocolate con múltiples capas de relleno de chocolate y frutilla.

—¿Cuál es la característica más importante que define a sus productos? Un diseño único y original junto a un sabor natural y sorprendente. Sabor y diseño van de la mano en absoluto equilibrio.

—¿Y el rasgo que define su personalidad? Optimista y muy observadora, evaluó la vida a través de los detalles.

—En Argentina ¿podremos, algún día, disfrutar de sus creaciones? Sí, en septiembre de este año tengo planeado realizar varias actividades, la presentación de mi libro, dictar algunos cursos y celebrar en mi querido país el éxito internacional de *Cupcakes, Cookies & Macarons de Alta Costura* ■