

saber y sabor

177 ene feb mar



“Con Berasategui como asesor abarcaremos toda la gastronomía”

Christophe Maudieu
gerente de SOC Chef

Entrevistamos a Christophe Maudieu, fundador y gerente de SOC Chef, empresa española que produce y recolecta ingredientes 100% naturales, con una amplia gama de productos y soluciones técnicas, como texturizantes, frutas y verduras liofilizadas, frutas confitadas, y ahora también colorantes naturales en polvo. Presente en la Península y en mercados internacionales, SOC Chef ha anunciado un acuerdo de colaboración con Martín Berasategui como su asesor gastronómico. El chef vasco es el máximo exponente en el panorama gastronómico internacional con nada menos de 12 estrellas en la famosa Guía Michelin. Maudieu comparte con Berasategui la pasión por la gastronomía. Es además un enamorado de la naturaleza, un ciudadano del mundo, como él mismo se define, sin olvidar nunca sus raíces bretonas y el gran respeto por su país de adopción.



Christophe, llevas muchos años en el sector, todos te conocemos pero sabemos poco de ti. ¿Cuál ha sido tu trayectoria?

Los últimos 20 años los he dedicado a SOC Chef, ubicada en Tàrraga (Lleida) donde nos afincamos con mi familia. Vivía en París y mi curiosidad y mis ganas de descubrir un país en plena vanguardia gastronómica, con mucho ímpetu, creatividad y modernismo me trajeron a España. No hablaba ni una palabra de castellano, no conocía a nadie, no tenía ningún clien-

te y fue el inicio de otra nueva aventura empresarial para mí.

Con 25 años, compré en Francia una empresa al borde de la quiebra para especializarla en la fabricación de plástico técnico de un solo uso alimentario. Recuerdo muy bien mis primeras visitas a España. Los distribuidores me hacían siempre la misma pregunta. ¿Por qué usar y tirar una manga cuando podemos limpiarla bajo el grifo? Cinco años después, el mercado evolucionó para cumplir con las nuevas

normas impuestas por Sanidad a nivel de higiene en los obradores, con mangas de usar y tirar. Hoy estamos entre los tres primeros fabricantes europeos de plásticos técnicos de uso alimentario, y con la gama más completa del mercado.

¿Cómo empezaste con los ingredientes?

Desde hace 15 años, soy el embajador de las prestigiosas marcas Cointreau Rémy Martin y Griottines para el mercado español y América Latina. Tuve la gran oportunidad de conocer a muchos chefs, quienes me enseñaron sobre los ingredientes y sus necesidades en las cocinas. Al inicio, me dedicaba a comprar y vender ingredientes, lo cual no me apasionaba para nada. Rápidamente mis numerosos viajes me permitieron encontrar productos excepcionales que presentaba a mis amigos chefs, quienes me animaron a "lanzarme". Enseguida lo tuve muy claro. Mi preocupación por el buen comer y sano era el camino a seguir, así fue y sigue siendo.

¿Cuál es el ADN de SOC Chef?

Ofrecer a los chefs productos y soluciones 100% naturales, para que expresen su creatividad y sorprendan a sus clientes. Lo que me satisface es haber conseguido crear relaciones estrechas de mutua confianza con los productores que colaboran con SOC Chef, en más de 40 países. A lo largo de estos años, siempre he estado muy atento al comercio justo, es algo fundamental para mí. Todos debemos ganar. En cada cosecha, con cada productor, juntos hemos seleccionado los mejores productos en calidad, frescor y pureza.

Nuestros productos tienen desde hace cinco años los certificados IFS (International Food Standard), BIO y KOSHER, los más exigentes a nivel internacional para nuestro sector en temas de seguridad alimentaria y sistemas de calidad.

Contamos en nuestro equipo con técnicos preparados, entre ellos una bióloga, una nutricionista y chefs apasionados por aprender y transmitir. Y realizamos nuestro desarrollo comercial en colaboración con nuestros distribuidores e importadores.

¿Ha sido este 2019 un año importante para vosotros?

¡Definitivamente sí! En mayo de 2019 recibimos de la Cámara de Comercio el premio "Empresa Internacional" por nuestra presencia en más de 40 países. Y como colofón, en diciembre anunciamos nuestra colaboración con el chef Martín Berasategui como Asesor Gastronómico de SOC Chef. Para mí es todo un honor y un orgullo trabajar mano a mano con el cocinero español con más estrellas Michelin en territorio nacional (11) y tercero a nivel mundial (12). Una gran persona y un gran ejemplo. Nos une la amistad y la pasión por la gastronomía y los productos naturales. Con Berasategui como asesor abarcaremos toda la gastronomía, en aplicaciones y desarrollos tanto para la cocina y la pastelería como para la gastronomía líquida. Estoy muy ilusionado y agradecido, y lo voy a disfrutar mucho. Sigo siendo igual de curioso que hace 30 años y disfruto aprendiendo.

Tel. +34 973 313 751
www.socchef.com





Productor y recolector de ingredientes 100% naturales, apasionado por la gastronomía

Con la colaboración de Martín Berasategui, nuestro asesor gastronómico (12* Michelin),
seleccionamos más de 40 especias del mundo para estimular
la creatividad de los chefs, inspirándonos en la naturaleza.

Martín Berasategui.



*Bayas Rosas SOC Chef
Origen Madagascar
Cosecha 2019*

Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros productores para ofrecer a los chefs
especias de la última cosecha respetando al máximo el frescor y la calidad de cada origen.

Una calidad certificada:  **FSSC 22000**



www.socchef.com

Síguenos en:

