vinetur

Entrevista con Carmen Hernández, la chef que está revolucionando la pastelería en Dubái

La extremeña ha sido reconocida como Mejor Pastelera del Año 2026 por Gault&Millau

martes 3 de marzo de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



En un panorama gastronómico global donde la creatividad busca constantemente nuevos lenguajes, la pastelería ha dejado de ser un epílogo para convertirse en discurso propio. En Dubái, una de las escenas culinarias más dinámicas del mundo, el postre se ha transformado en territorio de exploración sensorial, narrativa y técnica. Y en el centro de ese movimiento se encuentra Carmen Rueda, chef extremeña que ha redefinido los límites de lo dulce desde la precisión, la contención y la investigación constante.

Reconocida como Mejor Pastelera del Año 2026 por Gault&Millau, su trabajo sitúa la emoción al mismo nivel que la técnica y entiende el postre como una experiencia completa, capaz de sostener un relato gastronómico propio. Conversamos con ella sobre memoria gustativa, liderazgo, identidad culinaria y el futuro de la pastelería como formato central dentro de la alta cocina

Ser nombrada Mejor Pastelera del Año 2026 por Gault&Millau es un hito importante. ¿Qué representa este reconocimiento en este momento de tu carrera?

En esta etapa, el reconocimiento se siente menos como un logro personal y más como la confirmación de que la dirección elegida tiene sentido. Refleja años de constancia, investigación y una intención clara de posicionar la pastelería como una parte seria y expresiva de la alta cocina. Es un momento para hacer una pausa y valorar el recorrido, pero también refuerza la responsabilidad de seguir evolucionando.

Tu trayectoria incluye experiencias formativas en The Fat Duck y El Bulli. ¿Cómo influyeron esas cocinas en tu manera de entender la pastelería más allá de la técnica?

Ambas cocinas cambiaron mi percepción de lo que podía ser la gastronomía. En El Bulli aprendí a cuestionar las ideas preconcebidas y a entender la creatividad como un proceso disciplinado, no improvisado. En The Fat Duck el enfoque iba más allá, conectando el sabor con la memoria, el sonido, la emoción y la percepción. Esos entornos demostraron que la pastelería no trata solo de ejecución, sino de cómo el cerebro experimenta el sabor, algo que sigue guiando mi manera de diseñar los menús.

Los menús degustación de postres siguen siendo una rareza en el mundo. ¿Qué te llevó a situar la pastelería en el centro de la experiencia gastronómica en Dubái?

El postre está naturalmente ligado a la emoción y la memoria, pero tradicionalmente ocupa muy poco espacio dentro de un menú. Me interesaba explorar qué sucedía si se le daba ritmo, narrativa y tiempo propio. Dubái, por su apertura a nuevos formatos y su público diverso, era el lugar adecuado para demostrar que el postre puede sostener una experiencia gastronómica completa.

¿Cómo describirías hoy tu lenguaje culinario y cómo ha evolucionado desde tu llegada a Emiratos Árabes Unidos en 2019?

Hoy mi lenguaje es más contenido e intencional. Cuando llegué, todavía estaba explorando cómo trasladar mi bagaje a un nuevo contexto cultural. Con el tiempo, el trabajo se ha centrado más en el equilibrio, la claridad de sabor y una narrativa vinculada al lugar. Vivir aquí me ha enseñado a escuchar más, simplificar y permitir que los ingredientes hablen sin exceso.



BRIX Journey suele describirse como una experiencia narrativa más que como un restaurante tradicional. ¿Qué papel juega el storytelling en tus menús?

El storytelling aporta estructura y sentido a la experiencia. No se trata de explicar un concepto de forma literal, sino de guiar emocionalmente al comensal a través del menú. Cada pase cumple una función dentro de una idea global, generando continuidad, ritmo y memoria más allá del plato individual.

Tu último concepto, Voices of the Emirates, se inspira directamente en la cultura local. ¿Cómo se traduce el sentido de lugar en un postre?

El proceso comienza con investigación y escucha. No buscamos reproducir postres tradicionales, sino interpretar ingredientes, paisajes y referencias culturales a través de nuestro propio lenguaje pastelero. El objetivo es expresar identidad con respeto y sutileza, permitiendo que el comensal reconozca el lugar sin caer en lo literal o nostálgico.

Has recibido varios reconocimientos internacionales en poco tiempo. ¿Cómo influyen —o no— los premios en tu proceso creativo?

Los premios son importantes, pero no definen el proceso creativo. El trabajo diario sigue siendo el mismo: probar, ajustar, cuestionar. Si acaso, el reconocimiento refuerza la necesidad de mantener el foco y la coherencia, en lugar de cambiar de dirección para cumplir expectativas externas.



Dubái es una ciudad culinaria dinámica y competitiva. ¿Qué ha supuesto para ti contribuir a su escena de postres?

Dubái es una ciudad construida tanto sobre la colaboración como sobre la competencia. Formar parte de este entorno, y trabajar junto a otros chefs locales, demuestra que la escena crece cuando se comparte conocimiento. Contribuir ha significado ayudar a posicionar la pastelería no solo como indulgencia, sino como una disciplina seria y en constante evolución dentro de la alta cocina.

La pastelería suele asociarse con indulgencia. ¿Cómo equilibras emoción, contención y precisión técnica en tus creaciones?

Para mí, la emoción nace del equilibrio y no del exceso. La precisión técnica garantiza claridad, mientras que la contención permite que los ingredientes se expresen. Cuando el dulzor está controlado, otros matices —aromas, acidez, amargor— construyen una experiencia más compleja y memorable.



Para quienes descubren BRIX Journey por primera vez, ¿qué te gustaría que se llevaran más allá del sabor?

Me gustaría que salieran con una percepción distinta de lo que puede ser el postre. Más allá del sabor, el objetivo es crear un momento de calma, curiosidad y reflexión. Una experiencia que permanezca como recuerdo, no solo como comida.

Como mujer al frente de una cocina altamente especializada, ¿cómo ves el panorama actual para las chefs en la alta gastronomía?

El panorama está evolucionando, pero la constancia y el liderazgo siguen siendo más importantes que las etiquetas. Lo esencial es crear entornos profesionales basados en el respeto, la claridad y la colaboración, independientemente del género.

Mirando al futuro, ¿hacia dónde crees que evolucionará la pastelería —y tu propio trabajo— en los próximos años?

Creo que la pastelería avanzará hacia experiencias más narrativas, sensoriales y emocionales, con menos protagonismo del exceso de dulzor. En mi caso, el foco seguirá estando en la investigación: explorar nuevas relaciones de sabor, depurar la simplicidad y consolidar el postre como un formato culinario central, no como un gesto final.