Hell's Kitchen: cómo el chef ganador de "La cocina del infierno" terminó viviendo en la calle

Después de nueve semanas de extenuante competencia, el chef Michael Wray enfrentaba la prueba final. El tímido pero talentoso cocinero había alcanzado la final en la primera temporada en Estados Unidos del programa *Hell's Kitchen* ("Cocina del infierno", o "Pesadilla en la cocina"), presentada por el famoso chef británico Gordon Ramsay.

Su desafío final era administrar su propia cocina frente a las cámaras de televisión y a la mirada atenta de uno de los más temidos chefs del mundo.

Las imágenes del alto y muy tatuado joven chef abrazando a Ramsay después de ganar el show de cocina se vieron en millones de hogares de todo el mundo en 2005. "Por primera vez siento que tengo el control de mi propio futuro", declaró Michael en el programa.

En un principio, el joven chef pensó que solo había ganado el premio de US$250.000 en efectivo para abrir su propio restaurante. Sin embargo Ramsay le hizo una oferta para que trabajara junto con él en Londres. Nervioso y después de pensarlo durante unos minutos, el estupefacto Michael aceptó.

Sin embargo, más adelante cambiaría de opinión. „Fue la decisión más difícil que jamás tuve que tomar. Siempre lamentaré haberla tomado", le cuenta a la BBC.

Criado en una zona rural de Colorado, en Estados Unidos, Michael mostró interés por la gastronomía desde una edad temprana y solía ayudar a su padre a cocinar. Dice que era una manera de expresarse más allá de la escuela, donde sufrió por el déficit de atención.

Pronto abandonó el colegio y empezó a trabajar en una cocina. En 1999 comenzó en Londres un curso de gastronomía que duraría dos años.

Cuando supo que había audiciones para *Hell's Kitchen* a través de sus suegros, quienes trabajaban en la industria, Michael decidió que esa sería su mejor oportunidad para acercarse a Ramsey. Se postuló, y tras someterse a un riguroso proceso de entrevistas y pruebas, le anunciaron que había quedado entre los 12 finalistas.

Michael vio el programa como una oportunidad de demostrar su talento e inspirarse en la experiencia de Ramsay. Pero apenas empezaron a grabar, se dio cuenta de que iba a ser más difícil de lo pensado. Les contaron que el público seguiría el programa y que al final de cada episodio uno de los concursantes quedaría eliminado.

Mientras que los concursantes fueron sometidos a la famosa cólera de Ramsay, Michael generalmente lograba esquivar los ataques verbales. Ganaba cada reto y seguía adelante con su equipo, interviniendo con frecuencia para ayudar a los que estaban quedando atrás.

Después de eliminar a todos los demás concursantes, Michael se enfrentó a Ralph Pagano en la final. Ambos chefs tenían que crear su propio menú, con los exconcursantes regresando para ayudarles a manejar sus cocinas. Aunque Ramsay manifestó dudas de que Michael pudiera ser lo suficientemente desenvuelto para manejar su propia cocina, sus habilidades y altos estándares gastronómicos salieron a relucir.

Michael voló a Londres y durante cinco días pudo experimentar una muestra de lo que parecía depararle el futuro. Sin embargo, el temor a no tener acceso a los medicamentos a los que era adicto

LIVEWORKSHEETS

después de una operación que había tenido, hizo que finalmente rechazara la oferta de un traslado definitivo. "Gordon quería que me mudara allí. Seguramente quedó un poco decepcionado de que no me fuera a vivir a Londres", comenta.

Sea como sea, aunque Michael dejó de lado la propuesta de uno de los mejores chefs del mundo, en Estados Unidos le esperaba una serie de oportunidades. Estaba preparando la apertura de su propio restaurante en Los Ángeles, tenía dinero en el banco y estaba esperando su primera hija con su esposa Lola.

"A pocas semanas de abrir el restaurante mi hija murió", cuenta Michael. "Fue un parto con complicaciones, durante el cual dejó de respirar por siete u ocho minutos. En ese tiempo no le llegó oxígeno al cerebro, por lo que murió".

Como consecuencia, Michael no pudo evitar que su adicción tomara el control de su vida.
Su matrimonio pronto se rompió y dejó de trabajr en su restaurante empezó a vivir en su camión.
Por aquel entonces aún conseguía trabajos como cocinero, lo que le permitió financiar su drogadicción.

También cuando perdió el camión y tuvo que empezar a vivir bajo un puente. Durante el día daba clases de gastronomía y por la noche se drogaba. Como gastaba todo el dinero en drogas, tenía que acudir a los refugios para los sin techo para poder comer.

Una noche agarró un hacha, irrumpió en una farmacia y se robó unos fármacos. No dejó de conducir hasta que llegó a la mitad del desierto. Su intención era aprovechar que estaba allí para ir dejando las drogas, pero las cosas fueron de mal en peor.

Después de casi un mes, Michael empezó a alucinar, pensando que tenía fantasmas atrapados en su cuerpo. Intentó suicidarse, pero un camionero lo encontró medio inconsciente junto a la carretera.
Michael despertó en un hospital, 48 horas después, y decidió que ya era hora de desintoxicarse.
Después de 10 días en recuperación en el centro de salud, se enroló en un programa de rehabilitación en junio de 2012.

Cuando Michael completó su rehabilitación, se entregó a la policía por el robo en la farmacia. Terminó pagando casi un mes de cárcel, donde le permitieron ayudar en la cocina. Una vez afuera, supo que ya era hora de retornar a lo que amaba.

En años recientes, Michael ha trabajado como chef principal en numerosos restaurantes y también ha servido de consultor para otros en la preparación de sus menús. Su sueño es poder tener su propio camión de comida. "A mí, como chef, me parece que es la máxima expresión de nuestro arte: poder ir a cualquier sitio y cocinar cualquier cosa", manifiesta.

LIVEWORKSHEETS