

new CONDADO

ART FOOD TRAVEL
MAYO - JUNIO 2011

Un Estilo de
PUERTO R

Alain Ducasse
*y su filosofía
culinaria*

Conoce el
único *café*
tostado, además
en la *Isle*

Sevilla
un tesoro
turístico
sin igual

La formación
artística de
Carmelo Sobrin

Choices
“comfort food” al estilo moderno

Alain Ducasse

Patrimonio de la cocina francesa

Por Héctor Monclova
Fotografías por Luis Matos



Si hablamos de Alain Ducasse, hablamos de un tesoro nacional de Francia, y si le dijéramos esto a un francés quizás no lo considere nada de exagerado. Hasta quizás añada: “Del mundo, Monsieur...”.

Y es que para comenzar, estamos hablando de un país cuyo actual presidente, Nicolas Sarkozy, impulsó, exitosamente, que la cocina francesa fuese aceptada por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Y en las más recientes décadas Alain Ducasse ha sido una figura cimera, de vital importancia en la historia de ese legado. Con 19 estrellas de la Guía Michelin -gradación gastronómica que le significa un gran galardón al restaurante al que se le otorga y a su chef- Ducasse es simplemente considerado por muchos: el mejor chef de Francia.

Su éxito ha sido tal, que cuenta con más de una veintena de restaurantes de alta cocina alrededor del mundo. Esto lo ha llevado a ser el único francés dentro de la lista de las personas más influyentes de la revista *Forbes*. Y el más reciente de ellos, *miX On The Beach*, el cual abrió recientemente en Puerto Rico, en el hotel *W Retreat & Spa*, en Vieques. Por este motivo, la celebrada estrella de la cocina francesa visitó *Saborea Puerto Rico: ¡Una extravagancia culinaria!*, evento celebrado en los terrenos de la playa del Escambrón del 1 al 3 de abril, en la que participó la flor y nata de nuestro universo gastronómico. Ahí hablamos un poco de su formación, su trayectoria, su gusto y su “filosofía culinaria”.

“Los platos de la abuela siempre están en nuestro inconsciente...”.

Ducasse nació en 1956 en Castel-Sarrazin, País Vasco Francés, al norte de Francia, tierra de quesos de leche de oveja, productos derivados de la carne de cerdo, liebres, y pimientos. Pero su gran descubrimiento que lo llevaría a su “conversión” fue la comida provenzal, ya que en diversos fines de semana visitaba a su abuela en una granja en el suroeste de Francia, en la región de Provenza. Ahí en la habitación donde dormía situada sobre la cocina, el pequeño Alain despertaba con los olores típicos de una región que comparte su confección de alimentos con las naciones de un mar que comparte con griegos e italianos. Porque la comida de Provenza es más que nada mediterránea, con su culto casi religioso, al aceite de oliva, del que participa el chef francés, sus ajos y el perejil, los guisantes, sus potajes y sus escabeches. “Mientras yo adoptaba la cocina mediterránea ella me adoptaba a mí. Todo sobre el Mediterráneo es una gran cultura. Muchos sabores, colores y tantos aromas, y todos la aman. Hoy mi estilo es una combinación de la cocina de mi lugar de origen y la mediterránea”, compartió entusiasmado. Sin embargo, ahora reconoce que la comida mediterránea francesa tiene una característica particular que la separa de la griega y la italiana: un método.

Creciendo bajo grandes maestros

Ducasse estuvo desde muy temprano, bajo la

la de varios grandes maestros, el mayor de ellos, a en Ducasse define como “un maestro espiritual” es Alain Chapel (1937-1990) que le legaría el amor y el respeto al fruto de la tierra, que él siempre menciona en sus libros y entrevistas. Con él y otros grandes de la cocina francesa fue aprendiendo los diferentes estilos de las diferentes regiones de su país, tomando de unos y de otros. “He trabajado para varios chefs que han sido mis mentores, como Michel Gérard, Roger Vergé y el especial Alain Chapel hasta que entendí que ya era suficiente exposición, entendimiento y dominio de los diferentes tipos de cocina. Entonces sentí un momento, en el que me dije que llegó el momento de hacer mi propio mapa, y entendí hacia dónde quiero llevar mi cocina, una mezcla de todos los estilos de la cocina mediterránea y contemporánea”, declaró.

En ese camino propio se encuentra con la *Nouvelle Cuisine Française*, celebrada escuela de la cocina francesa de las décadas de los setenta y ochenta, a la cual algunos de sus maestros fueron fundadores.

Nouvelle Cuisine es una evolución de los platos clásicos de las diferentes formas tradicionales de cocinar, a las que se le añaden la experiencia y la inspiración personal, para algo que resulta de ese diálogo”, declaró el Chef, quien es heredero directo de la misma.

filosofía

Tras una exitosa vida como chef, comparte su filosofía. “Si hay una filosofía es que tras un buen producto el 50 por ciento es el producto, 35 por ciento es técnica y 15 por ciento es el talento, y quizás hasta el talento por ciento. Lo primero y lo más importante es el ingrediente. La técnica te debe permitir tener las herramientas para tener cierta consistencia en los platos. Pero no debes ser un esclavo de tu técnica”, declaró.

En cuanto a los ingredientes que él podría considerar vitales en cada cocina, el viejo espíritu del seducido por los sabores del Mediterráneo sale al rescate. “Lo más importante son los vegetales, las verduras (*les légumes*), el aceite y los elementos de la cocina mediterránea”, manifestó.

El Chef confiesa que sólo atiende de sus restaurantes los aspectos inherentes a su trabajo, dejando todos los aspectos administrativos a otros. “No trabajo para nada el negocio, para eso tengo gente que se ocupa de los asuntos comerciales. Yo sólo hago lo que me gusta”, dijo.

Al final terminamos preguntándole a Ducasse cómo se siente como no hay géneros musicales buenos y malos, sino que simplemente existe una cualidad universal que constituye una buena comida, venga de dónde venga, y la respuesta fue inmediata. “Buenos productos, los que son justamente buenos, cocinados perfectamente, que los condimentos puedan eventualmente entrar en una perfecta armonía con la preparación. Que el resultado final sea respetuoso al sabor natural de los ingredientes que se intentan presentar. La correcta selección de productos, la correcta condición, la correcta confección y el correcto acompañamiento. Eso está bien para mí”, concluyó.

“Cada restaurante que he fundado le he dado una personalidad, como si se tratara de un hijo. Mi restaurante *miX On The Beach*, nunca va a ser *Mix* en Las Vegas y jamás va a ser igual que el *Jules Verne* en París. Son como hijos para mí, con su diferente mundo. Pero aunque no se supone que se admita siempre hay un hijo preferido, ¿no? El primero y el último. El *Louis XV* en Mónaco y el *miX On The Beach* en Puerto Rico”.

