

Divinidades

6 de noviembre de 2009

En esta edición deluxe:

La vendimia en directo con Mariano y Eduardo García, Mauro y otras estrellas de vendimia en tinto y blanco

Alain Ducasse habla en primicia sobre su llegada a Puerto Rico

ALAIN DUCASSE:

LA DIPLOMACIA DEL SOFISTICADO PLACER
CULINARIO EN VIEQUES



Texto: Rosa María González Lamas. Foto: Françoise Nicol (C)

Como el recorrido de Jules Verne en 80 días, él también se desplaza por el mundo. Atento al panorama, observando desde arriba. De manera circunspecta, navegando en un globo que surca flotando un mapa sin fronteras, porque las demarcaciones él las difumina en una cornucopia de sabores cosmopolitas. Recorre el planeta muchas veces, y no pocas en menos de 80 días.

Su próxima escala importante, una exclusiva invasión que aterriza en el Caribe. No se trata de paracaídas descendiendo en ejercicio bélico, sino del globo de la imaginación del sofisticado placer culinario que se posa con seducción, diplomacia y privilegio sobre la blanca arena de playas puertorriqueñas. Un piloto de excepción al timón, Alain Ducasse, el más internacional y prominente embajador de la Francia gastronómica de su generación.

El globo de Ducasse no es hueco, ni sólo está lleno de aire, ni mucho menos de Cantinfladas. Viene repleto de cacerolas, de selectos vinos y de cocina con sustancia. Invade con placer, concepto que él cataloga como "un negocio serio", y con sabor. Pero, sobre todo, con prestigio y verdadera maestría culinaria. La de un genuino maestro entre maestros cocineros que no necesita de certámenes mediáticos para demostrar su valor.

No podría ser de otro modo. Único sobreviviente de un gravísimo accidente aéreo, víctima de amenazas y atentados de la organización separatista vasca ETA, Ducasse tiene el temple necesario para reconstruir un pueblo utilizando la gastronomía como arma de entendimiento, progreso y paz.

Y lo hará a partir del primer trimestre de 2010, cuando en la puertorriqueña isla de Vieques estrene el **W Retreat & Spa**, un hotel cuya oferta gastronómica será responsabilidad de Alain Ducasse, quien, con este proyecto, incursiona por primera vez en el Caribe.

Hoy, Ducasse sostiene **en primicia** un intercambio con **Divinidades y Viajes & Vinos**, en el que adelanta sus planes para **miX on the beach**, el restaurante estrella del W Vieques, y para todo el servicio de alimentos y bebidas que también estará bajo la tutela de su grupo.

Un arribo, el de Ducasse, que constituye, sin discusión alguna, el acontecimiento gastronómico de mayor envergadura e impacto a largo plazo que tiene lugar en Puerto Rico en mucho tiempo.



¿Cómo surge su relación con Starwood y este proyecto en Vieques?

“María Reig Moles, presidenta de Reig Capital's quería constituir al mejor equipo para revivir el W Vieques y pensó que nuestra empresa era el socio ideal para ofrecer la experiencia culinaria del más alto nivel que ellos contemplaban. Alain Ducasse Enterprise y Starwood compartimos una visión acerca de cómo debe de ser la experiencia gastronómica de nuestros días, innovativa, pero con espíritu. Tenemos restaurantes Adour en los hoteles de Starwood en Washington, DC y Nueva York y hasta ahora mi experiencia con la empresa ha sido maravillosa y confío que traerá nuevas oportunidades de colaboración en el futuro”, comenta Ducasse.

El francés explica a **Divinidades** que el proyecto de Vieques le atrajo porque considera que siempre es excitante explorar una nueva región gastronómica y sus gustos, sabores e ingredientes particulares.

miX on the beach ofrecerá un menú sofisticado de cocina contemporánea que Ducasse desarrolla en conjunto con su chef ejecutivo Dagan Lynn, y que explora un colorido universo de sabores caribeños y latinos. “Proveeremos a los huéspedes una refrescante mezcla de ingredientes de calidad, rica en sabores que transmiten la luminosidad que se halla en destinos costeros”.

La cocina de Ducasse siempre ha tenido por fundamento a los sabores mediterráneos, una franja que recorre del País Vasco a la Riviera Francesa y la Italiana. Inspirado por esa pasión, el menú de **miX** contendrá platos ligeros y refrescantes concebidos para destacar únicamente los mejores ingredientes de tierra y mar, elaborados con pericia y presentados con creatividad.

Como cada uno de los restaurantes de Ducasse, **miX on the beach** se arraiga en tiempo y lugar, con lo que la riqueza de los propios sabores de Puerto Rico tendrá un

protagonismo importante en la cocina que Ducasse diseña para este proyecto viequense, pues entre los ingredientes que se tendrán en cuenta en el menú se destacan frutas tropicales como la papaya, el tamarindo, la carambola, la guayaba o la guanábana, además de anacardos, aguacates, verduras, legumbres y tubérculos como la yuca, la yautía, la calabaza o los gandules.

“Dagan y yo estamos aún desarrollando el menú, aunque ya hemos completado algunos platos, como una refrescante sopa helada de coco con panceta y aceite de oliva, un John Dory cocinado lentamente con palmito y remolacha amarilla, y unas chuletas de cordero con *ratatouille* caribeño. Para los postres hemos creado una tarta exótica de chocolate blanco y guineo, y también un Apple 10h, con gelatina y sorbete de manzana granny smith y crema de azafrán, para el que las manzanas se cocinan con azúcar precisamente durante 10 horas. Todo auténtico y lleno de sabor”.

El restaurante contará con un jardín donde se cultivarán algunos ingredientes de los menús. “Trátese de un concepto nuevo o de una extensión de uno ya existente, cada uno de mis restaurantes pretende reflejar el lugar donde se ubica, con lo que siempre intento incorporar productos locales. Por ejemplo, en L'Andana, en la Toscana, tenemos nuestro propio jardín e incorporamos los ingredientes no sólo en el restaurante, sino también en los tratamientos del spa. Vamos a ser muy afortunados en poder cultivar nuestros propios productos agrícolas en **miX**, algo que no es siempre posible en los restaurantes de la mayoría de los destinos urbanos”, detalla.

Es quizás el único entre los grandes cocineros del mundo que aún no ha pisado la tarima de Madrid Fusión, el más importante congreso gastronómico del mundo. Una ausencia notable, especialmente en la última edición de esta Cumbre que rindió homenaje a los diez cocineros más influyentes de esta generación, entre los que él figuró, pero que dejará de serlo en 2010 cuando el francés dialogue en la capital española sobre la elegancia en el mundo Ducasse.

Aunque muchos cocineros locales re-interpretan los ingredientes nativos en el lenguaje de alta cocina, ésta es quizás la primera ocasión en que un cocinero de una altísima prominencia internacional como la suya elabora una cocina de tan alta gama, con productos que forman parte de la dieta diaria del puertorriqueño. ¿Cree que su presencia en Puerto Rico y el uso de ingredientes locales impactará de algún modo la cocina local y el valor que los puertorriqueños asignan a la producción agrícola del país?

“Nuestra empresa siempre ha pretendido presentar menús representativos del tiempo y el lugar donde se disfrutan, con lo cual siempre sacamos partido de los ingredientes locales, pero no pretendo ejercer una influencia en los destinos donde voy, sino más bien todo lo contrario. Espero sean estos lugares los que me brinden una fuente de inspiración”.

miX on the beach abrirá para desayuno y cena, y contará con espacios interiores y al aire libre con vistas al mar, que harán más memorable la experiencia epicúrea.



Además del **miX on the beach**, el equipo de Ducasse manejará todo el programa de alimentos y bebidas de W Vieques, que incluirá el **W Café** que incluso contará con comida gourmet para llevar a actividades que los huéspedes realicen fuera del hotel; el bar del **Living Room**; el **WET bar** y las terrazas donde, además de refrescantes tragos, se servirán tapas de cocina mediterránea; el salón de bienvenida que tendrá en el aeropuerto de Vieques para los huéspedes de W Retreat & Spa; todo el servicio de habitaciones y toda la oferta gastronómica para bodas y banquetes.

El vino juega un papel preponderante en el universo Ducasse y en Puerto Rico no será la excepción. Ducasse le indica a **Divinidades** que la carta de vinos de W Vieques aún se está desarrollando, pero que en ella tendrán mucho peso los vinos de España y el Cono Sur. “Muchas de estas botellas maridarán muy bien con los sabores latinos y caribeños de nuestro menú”. El vino francés está muy presente en las cartas de vinos del grupo Ducasse a nivel internacional, pero Ducasse todavía no quiere revelar qué rol tendrán en la de **miX on the beach**.

Para la dimensión líquida del proyecto Ducasse cuenta con la colaboración de Raúl González, de descendencia puertorriqueña, quien anteriormente fue subgerente en Adour Nueva York, y que en Vieques fungirá como director del área de Bebidas. “Raúl se encargará de crear todo el programa de vinos, así como de desarrollar los cócteles emblemáticos del resort”.

¿Y el ron? Siendo Puerto Rico el mayor productor de ron del mundo, ¿qué rol desempeñará éste en miX?

“Además de las bebidas tradicionales estamos creando unos cócteles emblemáticos, refrescantemente puros, y tendremos una selección de más de 20 rones caribeños añejados, en reconocimiento al prestigio internacional que tienen los rones de Puerto Rico y el Caribe.

En The Dorchester tiene un Champagne Ducasse, y hay cocineros como Michel Troisgros, en Borgoña, y otros en España que tienen su propio vino. ¿Veremos un vino de Alain Ducasse?

Nunca se sabe, las oportunidades a veces se presentan de manera inesperada. Dicho esto, siendo el vino una pieza que requiere de una elaboración tan precisa y

meticulosa, si me decidiera a elaborar uno sería un proyecto en cuya creación y desarrollo me involucraría tan profundamente como en mis otros proyectos.

El servicio es el reto principal de la industria hotelera y de restaurantes en Puerto Rico. ¿Qué acciones emprenderá para asegurarse de que el servicio en el miX Vieques y otros espacios del hotel tengan el mismo nivel de excelencia que otros establecimientos que Alain Ducasse regenta por todo el mundo?

“Creo que es cuestión de hallar a la gente correcta y de motivarles y brindarles la capacidad y herramientas para que sientan orgullo por su trabajo, independientemente de la posición que ocupen. Mantendremos un alto nivel de servicio proporcionando un adiestramiento riguroso y contratando a los profesionales mejor capacitados para el trabajo. Gran parte del equipo ya ha trabajado conmigo en mis otros establecimientos, así que confío en que continuamente serán capaces de rendir el mejor nivel de servicio y ofrecer a nuestros huéspedes una experiencia gastronómica memorable.



Un chef con pedigrí

Alain Ducasse es uno de los cocineros más condecorados del mundo. Al francés se le reconoce no sólo por su cocina incomparable, sino también por haber creado conceptos gastronómicos innovadores que reflejan una influencia internacional.

Nacido en 1956 en una granja en Les Landes, en el suroeste francés, Ducasse se crió entre patos, conejos, gansos, setas boletus y *foie-gras*. Por ello desarrolló su paladar a una edad muy temprana, aprendiendo rápidamente a apreciar ingredientes, a preservarlos y a cocinar con ellos. Y siendo aún niño emprendió su escalada hacia el éxito culinario.

A los 12 años tenía clarísimo que quería ser cocinero y con apenas 16 comenzó a trabajar profesionalmente detrás de un fogón. Del suroeste francés pasó a laborar en restaurantes y con cocineros muy reconocidos, emprendiendo un rumbo que le dirigiría al este de su punto de partida. Michel Guérard en Eugénie-les-Bains, el hace poco fallecido pastelero Gaston Lenôtre, y el **Moulin de Mougins** de Roger Vergé, donde descubrió los sabores y técnicas de la cocina provenzal clásica que luego se convertiría en una piedra angular de la suya. Y antes de aceptar la oferta de Vergé para hacerse

cargo de **L'Amandier**, el segundo restaurante de este maestro francés en Mougins (sureste francés), Ducasse se decantó por ir un poco más al norte, a Lyon, para trabajar con Alain Chapel, quien se convertiría en su mentor profesional y espiritual. Era 1978, y un año más tarde, Ducasse enfilaba la ruta hacia la soleada Côte d'Azur, para encargarse de la cocina de **Le Terrasse**, en el Hotel Juan, de Juan-Les-Pins, donde en 1984 obtendría dos estrellas Michelin.

Conocer a Chapel marcó para Ducasse un antes y un después. "Todo lo que había aprendido desde mi infancia súbitamente se colocó en perspectiva al conocerle. La verdadera cocina no es cuestión de mezclar gustos y sabores en algún tipo de guiso, sino de saber proyectar la esencia de los ingredientes sin hacerles perder sus cualidades naturales. Es redescubrir las especialidades locales y confeccionarlas con sencillez, mimo y humildad".

Ducasse explica que todas esas experiencias le enseñaron a valorar la pureza en los ingredientes, y le influyeron en su atención a la frescura, al sabor y a lo local. "Se trata de no desviar al ingrediente de su origen, de sus sabores originales y de que no haya demasiadas combinaciones complicadas en el plato. 60% de la cocina ciertamente la constituyen los ingredientes. Mientras más de temporada sean y mejor su calidad, más naturales y auténticos sus sabores y, por ende, la menor intervención que requieran para resaltar sus sabores naturales".

Pero el hito en la carrera de Ducasse acaeció con su llegada, en 1987, a Monte-Carlo, para asumir la dirección de las cocinas del histórico Hôtel de Paris monegasco y su restaurante estrella, **Le Louis XV**. Los que vivieron aquella época recuerdan a **Le Louis XV** como un restaurante que irrumpió en escena con sonoridad, no sólo por el nivel en que pretendía posicionarse, sino porque pronto también se volvió un punto de referencia para la jet-set de Mónaco, cuya familia real comenzó a frecuentar el establecimiento, de opulento barroquismo, pero conceptos menos rococó en el plato, convirtiéndolo en una de las grandes aspiraciones gastronómicas de cualquier comensal *gourmand*. Así, con 33 años, un preludio principesco y un restaurante con apenas 33 meses de vida, Ducasse llevó a **Le Louis XV** al estrellato de las codiciadas tres estrellas de la Guide Rouge Michelin, convirtiéndose en el primer restaurante de un hotel en alcanzarlas y él en el chef que logró conseguirlas a más temprana edad.

Cada vez vemos a más y más nombres importantes de la industria gastronómica asociarse a hoteles o empresas hoteleras para abrir restaurantes de alta cocina. ¿Es la industria hotelera la respuesta a los altos costos operacionales de la cocina de alta gama?

"Veinte años atrás, los restaurantes de alta cocina eran negocios individuales, manejados y propiedad de cocineros. En ese entonces, los restaurantes de los hoteles de lujo buscaban elevar la experiencia gastronómica a otro nivel, con la meta de equiparar la calidad de la comida al del servicio que ofrecían en el establecimiento. **Le Louis XV** fue el primer restaurante de hotel en alcanzar su tercera estrella Michelin, en 1990. Esto abrió la puerta a nuevas oportunidades. Mostró el potencial y la necesidad de tal clase de vinculación entre hoteles y cocineros. Desde entonces, la industria hotelera se ha consolidado y vuelto más global. Ha surgido una gran necesidad de mejorar la calidad de los restaurantes en los nuevos grupos hoteleros, y éste es el reto que nuestra empresa busca ayudarles a satisfacer".

En una época cuando los imperios gastronómicos aún no proliferaban, el francés abrió en 1996 en París **Alain Ducasse**, un segundo restaurante, orientado a una auténtica cocina francesa, delineada por las temporadas y exaltada por los sabores contemporáneos. Cuando este establecimiento obtuvo sus tres estrellas, Ducasse se convirtió en el primer chef del mundo en ostentar simultáneamente seis estrellas Michelin, tres por éste y tres por **Le Louis XV**. Años después perdió una estrella en este último, que luego recuperó.

Hace un par de años tuve una interesante conversación con Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak sobre las dificultades que comportaba manejar un tres estrellas Michelin. Tanto uno como otro tienen dudas sobre la habilidad de un cocinero en manejar adecuadamente más de un restaurante de este nivel, por el altísimo nivel de dedicación que esto conlleva. ¿Qué opina Ducasse, sobre esto? Pues Ducasse no vacila en afirmar que se puede servir una de las mejores cocinas sin estar constantemente tras un fogón.

A esa conclusión llegó mientras se recuperaba del terrible accidente aéreo que sufrió en los Alpes en 1984 y que le costó la vida a todo el equipo que viajaba con él. El impacto del choque contra una montaña le hizo salir despedido del avión, quedando consciente en la nieve por casi siete horas antes de que le rescatasen. El daño a su mano y pierna derecha fue nefasto. Casi pierde la extremidad, por mucho tiempo casi no pudo levantar un cuchillo y le tomó un año poder erguirse y tres, caminar sin ayuda.

Pero a pesar de sus limitaciones físicas, ni por un segundo abandonó sus responsabilidades culinarias. Creó recetas usando su memoria, elaboró menús, continuó manejando sus negocios y siguió vinculado a su cocina. Así llegó a la conclusión de que se podía tener un restaurante sin obligarse a estar todo el tiempo de cuerpo presente en él.

"Por supuesto que se puede manejar más de un tres estrellas Michelin a la vez. Claro, en cada restaurante hay un equipo increíblemente talentoso y dedicado, algo importantísimo en su operación diaria y, ultimadamente, en su éxito. Cada uno de los hombres y mujeres en sala y cocina ---*muchos de quienes llevan años trabajando conmigo y en los que confío plenamente*--- han pasado por infinidad de adiestramientos y entienden perfectamente la visión y estándares requeridos para lograrlo", asegura.

Más que mero cocinero, hoy Ducasse es mente maestra, un director de una gran puesta en escena gastronómica en que recetas, el ambiente, el diseño interior, la vajilla y su equipo de profesionales se engranan por el talento inspirado por Ducasse.

A los restaurantes de París y Mónaco pronto seguiría un meteórico desarrollo de nuevos conceptos y aperturas por los cuatro puntos cardinales. **Spoon, Food & Wine**, su primer restaurante conceptual y de cocina multiétnica que estrenó en París y luego esparció a las Islas Mauricio, a Saint Tropez y a Hong Kong. La panadería colmada **be boulangepicier**, que abrió en París. **miX Las Vegas**, en el hotel Mandalay Bay. El **Alain Ducasse at The Essex House en Nueva York**, que, aunque ya cerró, cuando recibió tres estrellas Michelin colocó a Ducasse en el pináculo profesional, manejando tres restaurantes, con tres estrellas cada uno. Conceptos de bistró por diferentes partes del mundo. El manejo de los restaurantes de la Torre Eiffel y de su mítico **Le Jules Verne**. Otro restaurante en el hotel **The Dorchester** de Londres. **Adour Alain Ducasse** en Nueva York, un concepto gastronómico único y contemporáneo en el emblemático hotel St. Regis,

que el año pasado se expandiría a Washington, DC. Tantos que casi alcanzan la treintena de restaurantes distribuidos por Asia, Europa, los Estados Unidos, y ahora también, el Caribe. ¡E incluso ha asesorado a la Agencia Espacial Europea sobre la alimentación de los astronautas en el espacio!

¿Cuál es la clave para manejar tal galaxia de establecimientos repartidos por el mundo, y a la par vivir una vida?

“No importa donde me encuentre mi cabeza siempre está cocinando, pensando en platos diferentes, nuevos menús y sabores. Pero en el día a día tengo un equipo increíble de cocineros que admiro y en los que confío para llevar los establecimientos. Si bien Dagan Lynn tendrá su cargo el día a día de la cocina de **miX** en Puerto Rico, estaremos en constante comunicación para asegurarnos del buen funcionamiento de la cocina y el restaurante”.

Y Ducasse, ¿se identifica con el espíritu aventurero y visionario de Julio Verne, nombre que lleva el restaurante que maneja en la parisina Tour Eiffel?

“De una forma u otro me identifico con cada uno de mis restaurantes. Dicho esto, por supuesto que estando **Le Jules Verne** localizado en un lugar señero y reconocido en todo el mundo, me invade un espíritu de aventura cada una de las veces que lo visito”.

Si no hubiera sido cocinero habría escogido ser arquitecto o viajero profesional. De hecho, además de cocinero, Alain Ducasse es hotelero. Algo que fue una evolución natural de su primer amor por la cocina. “En mis hoteles y albergues **Les Maisons Alain Ducasse** busco ofrecer a los huéspedes la misma experiencia memorable que pretendo brindar en mis restaurantes. Luego de adquirir **La Bastide de Moustiers**, mi primer pequeño establecimiento hotelero en el corazón de la Provenza francesa, floreció mi pasión por hacer que la hospitalidad y la cocina convivieran y, con el tiempo, también se desarrolló mi deseo de ofrecer a nuestra clientela una variedad de experiencias fundamentadas en lo que busca la gente que viaja, sea para un romántico fin de semana, una parada breve, unas vacaciones familiares, un seminario o una comida especial. Cada una de nuestras propiedades tiene algo único y especial, porque para nosotros no se trata simplemente de comprar hoteles a través de Europa, sino de sentir el encanto que ofrece un lugar por su historia, su paisaje, su gente, y de querer compartir ese sentir con nuestros huéspedes”.

Ducasse comparte con otros grandes chefs de esta generación el espíritu generoso de transmitir el conocimiento, y su pasión por la profesión. Con él, dice alguno de los cocineros que ha tutelado, se descubre la importancia de aprender un oficio singular, una épica basada en la historia y en un sentimiento y dignidad enormes por la profesión de cocinero. De ahí que dedique parte importante de su tiempo a adiestrar y pulir al equipo de profesionales de la cocina, los vinos y el salón comedor que serán su rostro en cada nuevo proyecto.

Pero además de ésta, Ducasse tiene una gran inquietud por aproximar su experiencia también al gran público. Así, ha realizado importantes publicaciones, como la colección **Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse**, pero quizás su saber haya encontrado un foro más propicio en un espacio verdaderamente académico.

En mayo de este año 2009, Ducasse abrió una escuela de cocina en París, **L'École de Cuisine Alain Ducasse**, un concepto contemporáneo de aprendizaje con el que el cocinero ha deseado compartir su pasión por la cocina y hacer su conocimiento aún más accesible a cualquier profesional o aficionado a ésta, haciéndolo sentir como en casa. Ducasse piensa que hay que abrir las puertas a este último grupo para conocer, probar y comprender todos los secretos de los platos en la mesa, por lo que su **École** brinda una oferta adecuada a los tiempos, abierta a las cocinas del mundo, en un espacio de convivencia, equipado de buen material, de fácil manejo y temas muy prácticos, como puede ser ¿qué confeccionar con las sobras de comida? En la escuela, el vino va mano a mano con la gastronomía, por lo que hay también cursos de degustación enológica, así como sobre el arte de la hospitalidad.

Curiosamente, confiesa no tener planes de desarrollar ninguna línea de alimentos *prêt-à-manger*, lista para cocinar, que pueda adquirirse en supermercados y otros establecimientos, como las han desarrollado otros cocineros.

En la restauración, no obstante, Ducasse se halla a ambos extremos del espectro de experiencias gastronómicas, con restaurantes muy de alta cocina y bistrot, como **Aux Lyonnais**, **Rech**, **Benoit**, **Comptoir de Benoit** o **Spoon**. Abierto en París en 1912, en plena Belle Époque, **Benoit** es uno de los últimos verdaderos bistrot parisinos, un ícono de la gran cocina tradicional francesa, que sigue en operación. Sus dueños por varias generaciones se lo cedieron al grupo de Ducasse en 2005, que pronto expandió la marca **Benoit** por Tokio y Nueva York. Hoy, el **Benoit** inicial de Ducasse es el único bistrot parisino en ostentar una estrella Michelin.

Sin embargo, a pesar de comprender tanto la cocina de alta gama como la más asequible, Ducasse no considera que hay una tendencia que se inclina hacia uno u otro concepto. "La gente siempre espera una relación precio-calidad, pero, al final, es el tener una experiencia memorable lo que adquiere mayor importancia y brinda mayor satisfacción", opina. En cuanto a cuál será el impacto de la crisis económica en la industria de restaurantes, el francés piensa que los restaurantes que sobreviven son los que siempre han ofrecido un buen valor y que aquéllos que no lo hicieron se encuentran buscando formas de adaptarse. A largo plazo no lo tiene claro. "No sabemos cuánto durará esta crisis, pero desde mi perspectiva, continuaremos haciendo lo que siempre hemos hecho, ofrecer una experiencia con un nivel gastronómico y de servicio que no se puede equiparar".

¿Hacia dónde cree Alain Ducasse que se dirige la gastronomía? ¿Alguien que viaja tanto, hacia dónde recomienda dirigir la mirada? Unos dicen Asia, otros América Latina...

"El mundo en el siglo XXI es cada vez más global, diverso y las comunicaciones viajan a velocidad luz. Hay un intercambio constante de conocimiento entre cocineros, de París a Tokio, de São Paulo a Nueva York. Los chefs están viajando, descubriendo nuevos lugares, nuevos sabores e ingredientes, y nuevos talentos. Como resultado, nuestra pasión por el buen yantar y el buen vivir alcanza a muchas más personas, lo que es una buena noticia porque mientras más entusiasmo tienen nuestros clientes, más nos entusiasman para brindarles una experiencia gastronómica memorable. No creo que una cocina predominará sobre otra, más bien creo que la cocina se volverá cada vez más global, que los cocineros continuarán adaptando sus técnicas y productos a medida que conozcan nuevos".

Aunque no se pronuncia al respecto, Alain Ducasse probablemente sabe que la Marina de los Estados Unidos tuvo una presencia prolongada y controvertible en la isla de Vieques y que, luego de su salida, Vieques pretende convertir al turismo en motor de su actividad económica. Como nuevo estilo de diplomacia, la de su sofisticado placer culinario, que, en Vieques y por el mundo, hace de la gastronomía un puente de paz y un símbolo del entendimiento y acercamiento entre los pueblos y sus gentes.