

Medregal-Village: una posada francesa en Araya / I

Paradisiaca, segura y de fácil acceso, sorprende por su belleza, atención al cliente y la calidad de su comida

Hace poco estuve en la península de Araya, y en ese tranquilo extremo de Venezuela se encuentra una posada que realmente sorprende por su belleza, calidad y comidas. La explicación de tanta maravilla se consigue cuando conoces la pareja que la maneja: el francés Jean-Marc Plessy y la arayera Yoleida Guzmán.

La verdad es que el lugar es absolutamente paradisiaco, tranquilo, muy seguro y de fácil acceso desde el aeropuerto de Cumaná (30 minutos al embarcadero y luego un cruce de 20 minutos en lancha por el Golfo de Cariaco).

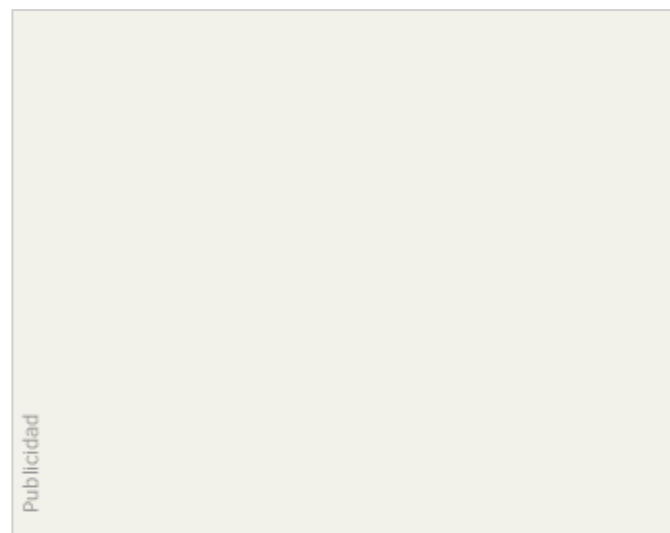
Le pedí al mismo Jean-Marc que me narrara su historia, la cual por lo interesante y extensa, se las reproduzco textualmente en dos entregas, con la urgente recomendación que no dejen de visiten la posada cuanto antes.

Esta es su narración: “Jean-Marc Plessy. Nací el 10 de abril de 1957 en el Congo Belga, África. Regreso a Francia a la edad de 16 años, al norte de la ciudad de Burdeos. Desde los 3 años, pasaba todas mis vacaciones en Europa, en la finca de mi tía, situada en la región gastronómica de Charente & Dordogne. Allí se producía principalmente alcohol para la elaboración del coñac. Mi tía pasaba la mayor parte de su tiempo en la cocina haciendo todo tipo de comida para toda la extensa familia (hermanos, primos, amigos, etc.); enlataba foie gras, civet, muslo de pato, terrine & paté, salchicha y morcilla, al igual que jamón serrano. Pasaba mi tiempo ayudándola, y más que todo, probando. Recuerdo de por vida el almuerzo que ella preparó por sus bodas de oro, que terminó a la medianoche: un divino menú compuesto de 24 diferentes platos, y por supuesto, de 24 diferentes vinos y licores. En esa época, la familia francesa se sentaba para comer, hablar charlar entre cada plato. El menú mínimo estaba compuesto de por lo menos una o dos entradas, un pescado o mariscos, una carne o aves, el plato de queso con ensaladas y el postre, seguido por el inevitable coñac o Armagnac, el vino blanco para acompañar la entrada, un rosado para el pescado, un tinto suave con la carne y un buen merlot bien estructurado para acompañar el queso.

Nadie se sentaba en la mesa antes que mi tío (el dueño de la finca). Él llegaba y declaraba los ágapes abiertos. De esta infancia de gastronomía me quedó el gusto de sentarme para disfrutar. Yendo a la mesa como otros van a la misa. Por favor, que se apageun los celulares. Seguramente por eso, todo el tiempo estaba metido en cualquier cocina para prepararme mis propias comidas, así como las de mis amigos, para estar seguro de tener lo que me gustaba. Prefería no comer que comer mal. Después del bachillerato, hice un IUT militar en turborreactor durante 5 años en la fuerza aérea francesa, y luego regresé a la vida civil en 1983 para montar con tres amigos una empresa de trabajos aéreos, especializado en la fumigación aérea.

Fue una vida extremadamente interesante y peligrosa visitando varios países agrícolas. En 1988, vendimos un avión de fumigación a una gran finca del estado Monagas, vine a armar el avión, enviado por container, y gracias a esta oportunidad descubrí la tierra prometida, el calor de mi África natal, la vida dulce, el cuba-libre y todo el resto.

Unos meses luego, la muerte de dos de los socios bajó mis ánimos, y el recuerdo del calor venezolano se hizo cada día más fuerte. A finales del año 1992 vine de vacaciones con varios amigos, compramos un terreno en los Cachicatos en la costa del fabuloso Golfo de Cariaco. Vendí absolutamente todo en Francia y me vine definitivamente en diciembre de 1994 para abrir la pequeña posada Medregal-Village con cuatro habitaciones para empezar. Hoy tenemos 12. En 1995 conocí a mi esposa Yoleida, que era TSU en Turismo, y que desde este momento se encarga de la posada.



Otros artículos

¡Una semana de puro cacao y chocolate!

Andrés Carne de Res

Antigua

BarSi y su Festival de Langosta

Bla Bla Bla (en Madrid)

Bocca Restaurant

Bulevar de Sabana Grande

Cacao, Chocolate y Kocholatte

Café Local en El Yaque

Cafés emblemáticos de Caracas

Café Vomero (In Memoriam)

Caffé Piú "Un angolo di mondo qui"

Caracas bíblica

Caracas Curry Club

Caracas, de lo básico a lo "chic"

Caracas en lo más alto / III

#Caraqueando en una ciudad diversa e interesante

Cava y Prosecco

Chacao Bistro

Chorizos artesanales de Maracaibo "Alfredo's"

Coca-Cola

Cocina "Liaht"

En 1996 vino un chef francés muy bueno a ayudarnos en estas épocas de bondades turísticas, por supuesto, me metí con él en la cocina, por suerte, ya que se fue en el año 2000 con la caída total de nuestro mercado europeo después de la catástrofe de Vargas. Fueron momentos difíciles y mi entrada definitiva en la cocina, además de ser un placer fue una obligación de sobrevivencia.

Poco a poco nos recuperamos con el mercado nacional, así como con el de los veleros extranjeros refugiándose en el Golfo de Cariaco durante las temporadas de huracanes. La respuesta de este mercado fue tan buena, que en 2007 Medregal-Village se transformó en Medregal-Village & Marina con la apertura de un varadero para mantenimiento y estacionamiento de veleros....”

(Continuará)

Comederos populares para celebrar a bajo precio

Comer en el pueblo de Baruta

"Comer en Venezuela", por Miro Popic

Comiéndose a Dudamel

Con España en el corazón y en el plato

¡Con mi yuca no te metas!

Cordon Bleu

Costa Vasca

Curso de chocolatería y confitería francesa 2014

Danos en diciembre nuestro Pan de Jamón

De cada rincón de Venezuela /II

De cada rincón de Venezuela /y III

Diciembre por la capital de Carabobo

Diversas ideas para Janucá y Navidad

Doña Bárbara

Eid Al-Adha para nuestros hermanos musulmanes

El centro de Caracas

El cocuy

El legado de Armando Scannone finalmente revelado

El Naturista

El Paraíso de la nostalgia

El paraíso de los helados venezolanos en Cartagena

El paraíso venezolano en Miami

El pastel que somos

El pasticho ¿plato nacional venezolano?

El rescate del Fortín que perdió El Libertador

El sabor de la naturaleza

El Ventura

En Venezuela se debería celebrar con Ron

España en dos cafés

Filippo Saglimbeni es ícono de la ciudad

"Foods from Chile"

Fresas, frutas y salud

Guía Clímax Caracas Sabores 6ta. edición

Guía de restaurantes españoles de Caracas

Hajillo's

Hamburgueserías

Harina P.A.N.
