



Desconectado

Pedro M. Mezquita Arcaya

Filosofía de la cocina de Jean Marc

La regla más importante: no hay menú fijo porque así logra ofrecer los productos frescos recién adquiridos. Es mejor hacer una cosa bien que diez mal hechas. No sirve pasta o arroz sino vegetales y legumbres al vapor o al wok "porque es sabroso y bueno".

Entre los embrollos dentro de su cocina ante las dificultades de tener mercados diferentes y variados, se encuentran:

▶ "Tú sirves a un europeo un jugo natural y te manda al diablo porque le pusiste azúcar, y además si es alemán le mete una demanda a la agencia de viaje para ser reembolsado.

▶ Tú sirves a un venezolano un jugo natural, te manda al diablo porque no le pusiste azúcar.

▶ Tú sirves un pollo a la plancha a un francés casado con una venezolana viviendo en Venezuela, para hacer la cosa bien y porque el cliente es francés tú te esmeras en servirle el pollo rosado al hueso (Como debe ser), y te llama animal porque no está bien cocido.

▶ Tú sirves el mismo pollo a una venezolana casada con un francés, pero viviendo en Francia, y como la clienta es venezolana, tú te esmera en cocinarlo muy bien. Entonces, ella te llama animal porque no sabes nada de gastronomía. ¡Ay, mamá, esto me pasa todos los días!".

Medregal Village & Marina es un lugar extraordinario con una oferta gastronómica increíble

Una posada francesa en Araya /II

La semana pasada describí en detalle en las palabras de su dueño, Jean-Marc Plessy, la historia de esta maravillosa posada en la península de Araya, frente al Golfo de Cariaco.

Luego de narrar como llegó a Venezuela, como se enamoró de este lugar y como montó la posada, Jean-Marc continúa describiendo el proceso de adaptación a Venezuela y cómo logra servir esos increíbles platos en un lugar tan alejado de cualquier civilización:

"El cambio de mercado, la necesidad de desmarcarse frente a los demás, así como la obligación de variar los platos a marineros que se quedaban hasta seis meses, nos obligó a desarrollar la cocina en todo los sentidos, técnicas, equipos, formación y ampliación. La presente crisis también nos está ofreciendo miles de otras oportunidades; nos negamos a verla como limitadora. Si no se consiguen productos foráneos como antes, qué importa, los fabricamos aquí, y así ha sido.

En 2003 empezamos la construcción de una segunda cocina, mejor dicho, un laboratorio para la producción artesanal de embutidos, pan, jamón serrano, quesos, productos ahumados y divinos salchichones. Si no se puede, la única solución es seguir hacia adelante. Las dos caras actuales de la posada somos mi esposa Yoleida, que se encarga de la posada en todos los ámbitos; y yo como esclavo feliz en la cocina, con mis dos ayudantes y colegas desde hace más de 10 años: la chef Luz Marina López y el capitán de mesa y fabuloso cocinero de mariscos, el señor Jesús Hernández. Los tres nos enfocamos en el juego de la excelencia y de la ética. No aceptamos limitaciones y servimos platos como sorbete de atún o helado de queso roquefort, o un huevo perfecto donde el blanco es yogurt gelificado y la yema, jugo de mango esferificado, y enfrentándonos con clientes sufriendo de neofobia (negación a nuevas experiencia).

En la cocina de hoy en Medregal, el lema es la calidad de los produc-



tos, la ética y la alta tecnología, basándose, por supuesto, en la cocina tradicional francesa, y tomando lo bueno de la cocina moderna, así como exigiendo la frescura y la alta calidad de los productos.

A veces un poco de cocina molecular para el impacto visual, copiando así un poco de la cocina modernista. Hay que respetar la ética en los procedimientos de fabricación y de higiene, así como las recetas originales, y no engañar a los clientes (no servir una salsa tártara a base de mayonesa de pote, o carne

de catalana en la carcasa de una langosta al termidor, o guasa en vez de mero, o comidas recalentadas. Estos trucos de chefs de segunda ahorran dinero, pero los hunden ante los comensales poco a poco).

Nada me enfurece más que comer una ensalada César sin anchoas, una trucha seca de dos semanas, o un T-bone steak sin la cocción pedida. Lamentablemente, la ética se está perdiendo en todos los aspectos, incluso en el comportamiento de algunos de los comensales que no entienden que con un "por favor" el servicio es más rápido y sonriente. Para nosotros la ética empieza desde la búsqueda de los productos hasta después de la limpieza de los platos sucios. Más aún, empieza antes de la compra de los alimentos al lograr convencer a algunos proveedores de hacer las cosas de una manera más ecológica.

Por ejemplo, contamos con un pequeño productor que cría especialmente para nosotros los pollos

"La ética empieza desde la búsqueda de los productos hasta después de la limpieza de los platos"

Todo este cuesta mucho dinero, ¿verdad? Pero, ¿el arte tiene precio?

enanos de 800 gramos, alimentándolos solo con maíz. Hay que explicar a los comensales que los sobrecostos de este tipo de comida serán los serán reembolsados dentro de 20 años, al no gastar dinero en medicinas para curarse de enfermedades provocadas por excesos de anabolizantes, engordes, antibióticos, pero esa es otra historia.

La alta tecnología está en la cocina con los últimos descubrimientos de la ciencia. ¿Por qué utilizar sartenes de teflón u ollas de aluminio si estas contribuyen al desarrollo de enfermedades? ¿Por qué no regresar a lo tradicional, si las abuelas tenían razón al usar sus cacerolas de tierra cocida o de hierro fundido? ¿Por qué no utilizar abatidor de temperatura para congelar, sabiendo que esta técnica salva los gustos de los alimentos y garantiza la no proliferación de gérmenes? Además, esta tecnología es obligatoria en otros países.

¿Por qué no disfrutar de la tecnología de cocción a baja temperatura y al vacío? Cuando pruebas los alimentos cocidos así, además de estar totalmente libres de contaminación, tienen un gusto entero y espectacular.

Todo este cuesta mucho dinero, ¿verdad? Pero, ¿el arte tiene precio? No se viene a Medregal solo para alimentarse, sino también para degustar los *flaveurs* y experimentar ese placer. Después de eso, la nutrición será el resultado normal".

▶ Vía Cariaco - Los Cachicatos, Península de Araya, Estado Sucre
▶ Teléfonos: 0412-942.55.02 - 0416-323.97.40.
▶ medregalvillage@gmail.com
▶ www.medregalvillage.com

"La presente crisis también nos está ofreciendo miles de otras oportunidades"

No aceptamos limitaciones y servimos platos como sorbete de atún, por ejemplo"