

Individualizando el Buffet

Por: Noe del Barrio

Murcia

¿Suenan contradictorio? Por buffet tenemos tradicionalmente la imagen de un supermercado de comida. Comida en cantidades ilimitadas. ¿Cómo individualizarlo? ¿Perdería su idiosincrasia?.

La realidad es que en un buffet podemos mimar e individualizar el trato y el servicio a nuestros clientes. Que tengamos muchos, no significa restarles calidad ni simplemente emborrachar su vista de comida.

Gastronómicamente podemos ajustarnos a cada paladar ofreciéndoles platos que dejen claro que no queremos simplemente alimentarles, queremos que disfruten. No queremos engordar a nuestros clientes, queremos que vivan una experiencia gastronómica, alimentar todos sus sentidos.

Las tendencias en los buffets están en continuo cambio y actualmente se busca el trato casi de restaurante. Platos bien elaborados, visualmente apetecibles y dando la posibilidad de conquistar cualquier paladar. Evitando el concepto de buffet desmedido y medieval. Y ¿cómo se consigue esto? Individualizando cada uno de los platos de un buffet, mediante montajes de mini porciones, raciones gastronómicas completamente listas para llevar a la mesa como cualquier plato de restaurante. Grandes recetas en formato mini.

Productos porcionados, fáciles de servir, de portar; sofisticados, llamativos.

Pequeños placeres individuales que permitan disfrutar de una gran variedad. Barras de pinxtos, pequeñas ensaladas, buffets de mini postres.

Conseguimos, además de mayor satisfacción del cliente, una

contención de costes porque evitamos los restos en el buffet y el plato, podemos amoldarnos a los momentos en los que no necesitamos tantas cantidades de género (*horas cierres, aperturas, etc*), no necesitamos llenar con grandes gastronomos o bandejas, sino que las raciones justas llenan el espacio. Porcionamos también carnes, pescados, platos principales, consiguiendo la medida perfecta.

Controlamos lo que el cliente se pone en el plato al estar en porciones comedidas. Recordemos que nos servimos con la vista, si conseguimos bocados del tamaño justo, no tendremos restos, no tiramos nada. Y estamos consiguiendo que tengan la oportunidad de probar muchas más cosas dado que no les obligamos a servirse una gran porción. Conseguimos también amabilidad en el buffet, no es necesario trinchar, todo es más fácil de servir...

Imaginemos una lasaña, si ya esta pre-marcada en raciones pequeñas es el cliente el que decide si llevarse una o cuatro, pero no obligamos al que sólo pretende probarla a llevarse una gran ración. Además de facilitar el mantenimiento del buffet, no hay destrozos.

La tendencia es utilizar vajillas que nos acompañen al reto de la individualización. Vasitos, platos pequeños, boles, mini ollas, material de un solo uso en plásticos alimentarios que captan la atención del cliente y facilitan los montajes, haciéndolos muy visuales y apetecibles. Se decora con los mismos platos, se huye de montajes que precisen horas de trabajo, tallajes de fruta, exposiciones de género etc.

Todo lo que sacamos a un buffet debe tener un porqué. Debe estar en consonancia con el entorno, debe facilitar o mejorar de algún modo. Las corrientes minimalistas también han llegado a los buffets, lineales limpios que sacan partido y hacen brillar toda nuestra gastronomía.

Tenemos potencial, talento, imaginación, y clientes... ¡Tenemos

mucho que decir!

Recuerda “BUFFET”:

Lugar donde la gastronomía se convierte en arte.

Tenemos la posibilidad de crear, de emocionar y emocionarnos, de reinventar la cocina. ¡Enseña, comparte, disfruta!

Escuelas de cocina, donde nacen las estrellas

Por: Equipo MICHELIN

Lejos quedan ya los tiempos en los que los conocimientos culinarios se transmitían exclusivamente en las cocinas domésticas o de cocinero a aprendiz. La revolución que la alta cocina española ha vivido desde los años 90 ha ido acompañada de una especialización del sector, lo que ha hecho necesaria la aparición de titulaciones oficiales específicas.

Nuestro país cuenta desde hace años con grandes centros de formación, como la prestigiosa [escuela de Luis Irizar](#) en Donostia-San Sebastián en la que han estudiado cocineros de alto nivel como Sergio Bastard (chef del restaurante santanderino la [Casona del Judío](#), reconocido con el distintivo Bib Gourmand), Nino Redruello (artífice de exitosos negocios de restauración en la ciudad de Madrid, y descendiente de la saga de la familia Redruello, propietaria de numerosos restaurantes en la capital, entre los que se encuentra Las Tortillas de Gabino, también con un Bib Gourmand) o Luis Alberto Lera (chef del restaurante Lera en Castroverde de Campos, Zamora, novedad este año en la guía [MICHELIN](#)).



Basque Culinary Center

También en la capital donostiarra encontramos [Basque Culinary Center](#), una institución académica que ofrece desde grados universitarios, másters y cursos de especialización con un enfoque más profesional, hasta cursos para aficionados. Su patronato está formado por la Universidad de Mondragón, instituciones públicas, empresas del sector alimentario y por varios chefs vascos, algunos de ellos presentes en la guía MICHELIN: Juan Mari Arzak (restaurante Arzak, Donostia – San Sebastián, 3 estrellas), Pedro Subijana (restaurante Akelarre, también en Donosti, y también con 3 estrellas), Martín Berasategui (restaurante Martín Berasategui en Lasarte-Oria, Guipúzcoa, 3 estrellas), Eneko Atxa (restaurante Azurmendi en Larrabetzu, Vizcaya, 3 estrellas), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz en Errenteria, Guipúzcoa, 2 estrellas) e Hilario Arbelaitz (restaurante Zuberoa, Oiartzun, Guipúzcoa, 1 estrella MICHELIN).



Escuela Hofmann

En la ciudad condal funciona desde el año 1983 la [Escuela Hofmann](#), el único centro formativo que cuenta con un restaurante con 1 estrella MICHELIN. Este local barcelonés, abierto en 1992 y donde realizan las prácticas los estudiantes de la escuela, es solo uno de los negocios de restauración ideados por su fundadora Mey Hofmann, desaparecida recientemente. Por sus aulas y cocinas han pasado chefs como David Gil (jefe de creatividad de pastelería del grupo elBarri, en el que comenzó en el año 2012 como ayudante en el 1 estrella MICHELIN Tickets, en Barcelona) o Fran López (del restaurante barcelonés Xerta, que estrena este año su primera estrella).

Existen igualmente magníficos ejemplos de escuelas públicas en las que han hecho sus primeros platos algunos de nuestros mejores cocineros. Es el caso de la conocida como La Cónsula, la [Escuela de Hostelería de Málaga](#), donde iniciaron su aprendizaje chefs como Dani García (que posee 2 estrellas en su restaurante homónimo de Marbella), Diego Gallegos (Sollo en Fuengirola, Málaga, 1 estrella), José Carlos García (con 1 estrella por el restaurante con su mismo nombre en la ciudad

de Málaga) o Celia Jiménez (que con el restaurante cordobés que lleva su nombre y apellido, se estrena en la edición de la guía MICHELIN España & Portugal 2017) que, después de un periodo de incertidumbre por un posible cierre de sus instalaciones, ha vuelto a funcionar durante este curso.

También de carácter público, la [Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid](#), situada en la Casa de Campo, ha formado a chefs como los ya mencionados Arzak y Subijana, y a otros como Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid, 2 estrellas), Mario Sandoval (Coque, Humanes de Madrid, 2 estrellas) o Francis Paniego (El Portal, Ezcaray, La Rioja, 2 estrellas). En el año 1959, cuando se inauguró en su actual emplazamiento (anteriormente estaba situada cerca de la Gran Vía), era la única escuela en todo el país que contaba, de manera oficial, con este tipo de formación.



Le Cordon Bleu Madrid

Por último, y también en Madrid, [Le Cordon Bleu](#) imparte sus reconocidos títulos en la Universidad Francisco de Vitoria. Esta escuela privada, fundada en 1895 en París, y actualmente con más de 40 centros en todo el mundo, imparte titulaciones

que abarcan lo mejor de la cocina clásica francesa, así como formación específica en pastelería y panadería. Actualmente cuenta con varios profesores que han pasado por algunas de las mejores cocinas francesas y españolas, algunas de ellas reconocidas por la guía MICHELIN.

Las quejas: un regalo del cielo

Por: Ángel Muñoz

Propietario [Restaurante Ardeola](#)

Docente en el IES San Marcos (Icod de los Vinos)

Profesor de sumillería en el CDTCA (Adeje)

Normalmente la gente cree que las quejas de los clientes son perjudiciales para su empresa. Por el contrario, las quejas son una herramienta de crecimiento.

El peor error que puede cometer una empresa es pensar que mientras menos quejas, mejor.

Las empresas turísticas y otras empresas que no están centradas en el cliente, se esfuerzan en ignorar las quejas. Al hacer esto, están fortaleciendo el marketing de la competencia.

Una reducción de las quejas no significa que los clientes están satisfechos. Como decía **Kotler**, si no hay quejas, hay que salir a descubrirlas porque siempre hay. Cuando el cliente no se queja, generalmente se pasa a la competencia.

Si uno se limita a preguntarle al cliente ¿le gustó?, el cliente siente que no hay interés en conocer su opinión. y para salir del paso, dirá que sí.

En lugar de preguntas cerradas de si o no, hay que mejorar la calidad de la pregunta. Las preguntas del tiempo ¿Le ha gustado?, el cliente las interpreta como puro formalismo.

Hay preguntas muy sencillas pero de alta calidad. Por ejemplo, preguntarle al cliente ¿qué cosa le ha faltado para que nos diera un diez? hará que el cliente siente que su opinión es importante. Y en consecuencia, dará su opinión sincera.

¿Cómo gestionar correctamente las quejas?

Discúlpese con rapidez. Una disculpa al principio puede ayudar a conservar clientes.

Confíe en el cliente. Hay que confiar en nuestros clientes. Es cierto que una pequeña parte de los clientes son deshonestos y tratarán de aprovecharse. Por eso, algunas empresas tratan las reclamaciones con recelo y de esta forma, ofenden a la mayoría de la clientela que es totalmente honesta. Si queremos a nuestros clientes, tenemos que confiar en lo que dicen.

Nunca contradiga al cliente. Una discusión con un cliente nunca se gana. Siempre perdemos, porque si ganamos la discusión, perdemos al cliente. El cliente ES EL REY; es una regla de oro en el mundo comercial. La idea de que nunca debe contradecir al cliente es una regla extraordinariamente útil y si lo contradice, lo perderá. Los clientes puede que no tengan siempre la razón; pero nunca obtendremos ningún beneficio diciéndoles que están equivocados. No nos perdonarán nunca que les hayamos contradicho.

Acepte la responsabilidad. Con frecuencia sus clientes tendrán algún problema causado por otra persona. Esto sucede a menudo en el turismo, donde el cliente debe pasar por muchas manos. Sin embargo, debemos aceptar que el problema de un cliente siempre es nuestro y, por lo tanto, no le debemos pasar el problema a otra persona. Recuerde que nada molesta más al cliente que tener que ir de una persona a otra. Intente asegurarse de que el cliente reclame una sola vez, ya que si

tiene que repetir su queja, su descontento crecerá. A veces el problema surge pero la culpa no la tiene nadie. Aún así no se debe eludir. El hecho de que un cliente tenga un problema es razón suficiente para aceptar la responsabilidad e intentar solucionarlo.

Solucione la reclamación con rapidez. Una insatisfacción es una molestia que se comenta con los demás repetidamente hasta que se soluciona. Así que, hasta que la reclamación no se resuelva, el cliente hablará con frecuencia del problema a otras personas. Mire su forma de actuar y observe cuánto tiempo transcurre desde que el cliente se queja hasta que el problema está resuelto. Propóngase reducir este tiempo al mínimo.

Sobre todo, indique que acepta de buena gana las reclamaciones. A la larga, la mejor forma para demostrar que se acogen muy bien las quejas es sabiéndolas tratar. Es recomendable que cuando se establezca un sistema para atender las reclamaciones, esto debe comunicarse a los clientes. Asegúrese de que todo el mundo sabe que acepta las quejas como un medio para mejorar su servicio. Si los clientes perciben una reacción negativa en usted, nadie podrá convencerles de que usted acepta las quejas.

Finalmente, asegúrese de agradecerles a sus clientes por los comentarios, las sugerencias y por la quejas. Si se desarrolla una actitud correcta ante las críticas, acabaremos agradeciéndoselo. Exprese ese agrado y explíqueles por qué se toma tan en serio las quejas que ellos han expresado.

Ya lo dicen los grandes expertos: En resumidas cuentas, para una empresa que quiere crecer, una queja es un regalo.

Cocinar es igual a una revolución

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

Cocinar es igual a una revolución de locura, pasión, técnica, ciencia y arte, porque aquel que no experimente una sensación de satisfacción a través de lo que hace, simplemente no ama su cocina.

Somos guerreros de chaquetas blancas, de mentes locas que no separan al mundo, sino que lo unen a través de la fusión de sabores, de corazones ansiosos por liderar un cambio en el que se alimente no solo el estómago de la humanidad, sino también su espíritu, porque nuestra arma más letal es el amor que depositamos en cada una de nuestras creaciones, porque en nuestra profesión no hay mejor recompensa que cocinar con nuestra alma para que el recuerdo de cada bocado sea eterno.

Somos guerreros de amor, de sentimientos apasionados que mueven al mundo a través de sueños comestibles que se hacen realidad en el paladar de la humanidad, es por eso que la técnica no nos define en el campo de batalla porque muchas veces somos nosotros los que la definimos para adaptarnos al cambio y eso nos convierte en los más grandes estrategas porque no jugamos con las emociones, pero si las enaltecemos.

¿Sigue siendo Europa el

continente más gourmet del mundo?

Hace unos meses atrás escribía un artículo sobre Estados Unidos y su nueva proyección gastronómica, y esto lo hice a razón de haberse alzado con uno de los reconocimientos más importantes en el mundo de la alta gastronomía, el Bocuse D'Or 2015. Pocos meses después Chef suizo, Daniel Humm del restaurante [Eleven Madison Park](#), ubicado en New York, destrona al Celler de Can Roca como 'Mejor Restaurante del Mundo', además de ser también proclamado el 'Mejor Restaurante de Estados Unidos'.

Francia, España y los Estados Unidos tienen seis restaurantes, cada uno, en la lista del 2017 y España conserva tres locales dentro de los diez primeros, además, otro dato curioso; hablando de los mejores, encontramos que entre los restaurantes más caros del mundo solo uno está en Europa, específicamente Francia, el [Alain Passard](#) con el Chef homónimo, quien actualmente es considerado uno de los mejores chefs; el resto de los restaurantes están ubicados en Sydney, San Francisco, New York, Kobe, Chicago, París, Londres y Las Vegas.

¡Algo está pasando en España!

España, con tres restaurantes dentro de los diez mejores, viene presentando un claro retroceso, más bien un letargo, distracción o como se suele decir 'la confianza da asco'. Este país que cuando Ferran Adrià voceaba sus ideas y propuestas de creatividad, estuvo en la cúspide gastronómica mundial, destronando a Francia quien ostentó durante dicho título dado por el prestigio entre los gourmands del mundillo gastronómico. Esta España gastronómica actual parece haber perdido la motivación, y Francia, tratando de reencontrar su posición, pero con la diferencia que de hace unos cuantos años para acá, son muchos los países europeos que están trabajando

con estándares más altos, así que la competencia se hace mucho más dura.

Es claro que lo que se está haciendo en España parece no ser suficiente no es suficiente.. Si nos ponemos a analizar, encontramos lo difícil que es mantener un local de prestigio en el territorio español, desde el punto de vista fiscal.

La gastronomía debe empezar a verse en el país desde una óptica más parecida a los privilegios que reciben algunos sectores como es el caso del fútbol, cuyo pago fiscal da un claro apoyo a este deporte. Se les ha otorgado a los futbolistas un 'pequeño colchón' para evitar el golpe directo de la progresividad del IRPF con una ley que se estableció en 1985 y la cual se modificó en el año 1996, permitiendo que un 85% de los ingresos de los jugadores tributen por IRPF, con un 47% de tipo marginal de pago máximo, mientras que un 15% puede tramitarse a través del impuesto de sociedades, que hipotéticamente tributan al 28%.

Para decirlo de manera más clara y diáfana, si un jugador recibe 10 millones de euros como ingresos totales, 8,5 millones tributan al 47% y los otros 1,5 millones restantes al 28%.

Lo importante de esta explicación es que hay una postura de apoyo al fútbol, lo cual es elogiabile, es un deporte que mueve masas, de eso no hay duda, pero la gastronomía es la segunda razón para que el turista visite España y, recordemos que el turismo 'es una de las principales fuentes de ingresos para el país'. España es el primer destino del mundo en turismo vacacional y el segundo país más visitado del mundo y dentro de este marco, la gastronomía juega un rol determinante para hacerlos volver.

Es difícil tener un buen restaurante cuando las cuentas no salen, y mucho más difícil si además, tiene que mantener un alto estándar de calidad y un personal bien formado. Esto es

como atacar a quien te apoya, al que te da razones para que una de tus principales industrias, el turismo, siga generando grandes ingresos a la nación.

Esta posición debe ser, bajo mi más estricta opinión, no solo desde el gobierno central, sino desde cabildos, ayuntamientos, etc. una región, cualquiera de España, por pequeña que sea, ve beneficios si su sector de restauración fluye y crece constantemente, y no me refiero al sector hotelero específicamente, sino a esa restauración que esta fuera de las gigantes cadenas nacionales e internacionales; ese pequeño o mediano empresario que en muchos casos, son cocineros a su vez y, se ven con mucha dificultad para mantenerse en pie, así que ¿por qué no se le ofrece un tipo de ayuda como la tiene el fútbol? Si seguimos por este camino no pasará mucho tiempo que Estados Unidos se convierta en el paraíso sibarita del mundo, sin dejar de mencionar que el gigante latinoamericano está abriendo un camino bien firme en cuanto a gastronomía se refiere con un 'Perú' como su mejor ejemplo

La evolución del crítico gastronómico

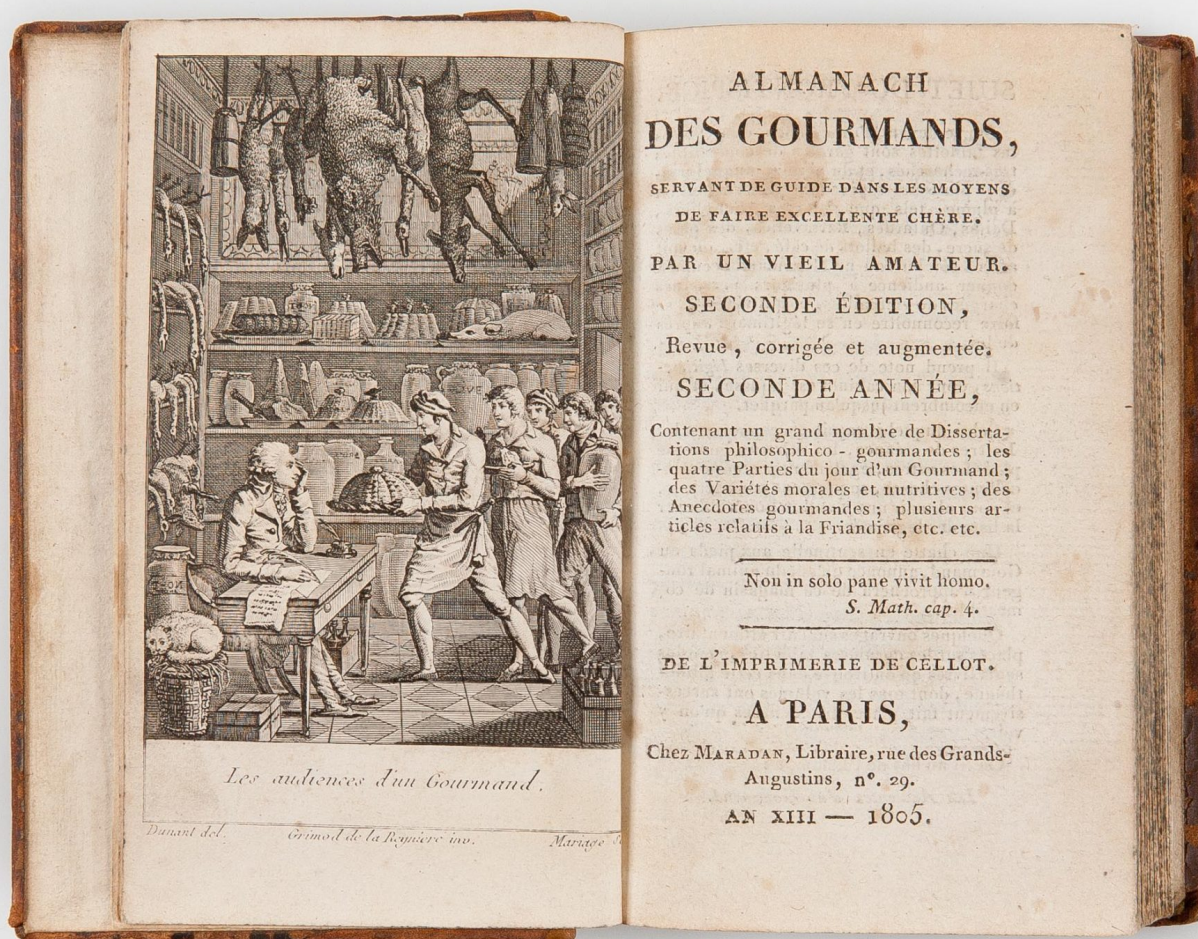
La evolución es parte de un todo, de una actitud humana o si se quiere, parte biológica y natural de las especies y de la geografía. La crítica gastronómica, práctica que se viene ejerciendo desde los tiempos de Napoleón Bonaparte, no está exenta a los cambios y evoluciones.

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, es a quien se le otorga el reconocimiento del primer crítico gastronómico. A pesar de haber realizado estudios de abogacía,

dedicarse a la crítica teatral y al comercio, terminó dándole forma a lo que hoy conocemos como “Crítica Gastronómica”.

Nos ambientamos en la época de una Francia revolucionaria-imperial bajo el dominio del “le Petit Caporal”, (el pequeño cabo, tal como llamaban sus soldados a Napoleón). Pero esto no representaba un impedimento para disfrutar de grandes banquetes y de los mejores restaurantes. Grimod de La Reynière pronto se rodeó de un círculo de amigos con quienes compartía este gusto por el buen comer y el disfrute de las mejores mesas de París. La reputación de este grupo no tardó en llegar, recibiendo reconocimiento por sus gustos refinados y las acertadas opiniones de los mejores establecimientos y salones de París.

Este “Chevalier de la gastronomie” (Caballero de la Gastronomía) y sus amigos, crearon una publicación dedicada a la crítica de restaurantes y productos de calidad a la que llamaron “L’Almanach des gourmands” (El almanaque de los golosos) fue editada entre los años 1803 a 1812.



Los propietarios de restaurantes, productores de quesos, vinos y licores, se dieron cuenta de la influencia que tenían la edición sobre el público, así que comenzaron a ofrecerle sus productos para la crítica y mejorar sus ventas. Pero este precursor de la Crítica Gastronómica era un amargado excéntrico, creando sin querer, el "cliché" que hoy día viste a la mayoría de los críticos del mundo: aspereza, dureza, amargura, hasta en los dibujos animados el crítico es representado con esta imagen que dejó Grimod como herencia. Pero la opinión del crítico y su publicación a la final resultó más perjudicial que beneficiosa para muchos, y su "Almanaque de Golosos" llegó al fin de sus días.

Grimod de La Reynière dejó el camino abierto con su legado a la naciente profesión que hoy conocemos como "Crítica Gastronómica", además, se ha mantenido la ya conocida y concebida tirantes entre productores, restauración, cocineros

y críticos.

Hay quienes opinan que los críticos no deben saber cocinar, ya que su punto de vista no va dirigido a los chefs sino a los comensales, aquí ya hay otro aspecto de evolución, ¿deben seguir siendo los críticos neófitos del arte culinario? O por el contrario, crear un puente de mayor entendimiento y comprensión entre el chef o el dueño del restaurante y el crítico.

Si nos vamos a la gran máxima “El Cliente siempre tiene la razón”, el cocinero siempre va a llevar la de perder, porque el Crítico es un cliente y lo que el piense de su trabajo es lo que los demás comensales van a tomar en cuenta. Pero ¿Cómo se hace un crítico gastronómico? Pues a base de su experiencia degustando en los mejores restaurantes o lugares y recovecos culinarios del mundo y es justo en este punto donde se crea ese Nudo Gordiano entre cocinero y críticos, la parte empírica del crítico contra la profesionalidad del cocinero, dando paso a la rivalidad entre ambos extremos del buen comer. Hoy día se habla de la profesionalización del crítico, pero nos preguntamos ¿Cuáles serán las ventajas de crear esta profesión para los sectores de la restauración? ¿Evitar la crítica del aficionado? ¿Todo no empieza por ser aficionado y luego con la experiencia convertirse en experto?

Aunque hay muchos aspectos a tomar en cuenta dentro de este mundo de la opinión gastronómica, uno de los que más se debe cuidar para poder ejercerla con credibilidad, es la ética, porque la opinión bien planteada de un gastrónomo es algo que puede favorecer, tanto a cocineros, jefes de sala o al propietario del establecimiento, pero hay que tener en cuenta que hay un público en general a la espera de esa crítica, la cual, se convertirá en una guía de su próxima aventura gastronómica. Un crítico no debería corromperse con “favores” ni de restaurante ni de productores y mucho menos del mundo político que siempre quiere estar como los principales gourmets de las grandes ciudades. La honestidad de un crítico

debe reforzarse en la imparcialidad. Hoy día más que nunca debemos dar paso a la crítica gastronómica constructiva, aportando y buscando una mejoría en lo que a la gastronomía en general se refiere y dejar de lado el cliché de dureza y amargura que nos heredó Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, la misma que muchas veces termina destruyendo la labor y la apuesta de muchos hombres y mujeres que tienen el valor, de emprender cualquier tipo de aventura empresarial en la gastronomía.

¿Se llega al cielo con las estrellas?

Una noche cualquiera entran unos comensales a un restaurante, piden el menú degustación y al final de la velada, exigen hablar con el chef. Hasta aquí todo transcurre de manera normal. Se identifican y resulta que en ese momento el chef, que en muchos casos también es socio o propietario del establecimiento, descubre que son inspectores de la archiconocida Guía Roja de las estrellas.

Ante aquella situación, las manos comienzan a sudar y la mirada del cocinero empieza a buscar en ellos la aprobación de todo lo que comieron y bebieron, de la atención que recibieron en sala, preocupación de un cuadro que estaba medio torcido en una de las paredes del restaurante. Todo empieza a girar en la mente del profesional o restaurador a una velocidad extrema y los comensales, que hasta hace un momento no eran más que dos clientes del restaurante, pasan a convertirse en una especie de verdugos con unas sonrisas que no se sabe, a ciencia cierta, si son sinceras o forzadas. El chef y propietario, en muchos casos, los quiere conquistar a como dé lugar.

Ustedes amigos lectores, ¿en algún momento se han puesto en la piel de estos magníficos profesionales de la cocina? que, a pesar de su reputación ganada con años de esfuerzos y de trasnochos; quienes en muchos casos han dejado parte de su juventud ceñidos a los fogones, quemándose las pestañas, las manos, investigando, puliendo sus recetas o las de sus madres o abuelas (que resultan ser las primeras en rediseñar); todo lo que les toca vivir a estos profesionales culinarios para poder alcanzar una reputación digna y que sus comensales repitan una y otra vez la visita a su restaurante, lo cual, es a la larga la mejor recompensa que puede tener un cocinero, la fidelidad de sus clientes, aspecto básico para el éxito de cualquier restaurante, esté donde esté.

Lamentablemente, cada día hay más aspectos externos al chef de los cuales depende su buena reputación o la de su restaurante, más en una región ultraperiférica como Canarias con toda su parte política intrínseca. Y las tan anheladas estrellas Michelin que nos aseguran una privilegiada posición a nivel mundial, son tan amadas por unos, como repudiadas por otros. Han habido en la historia roja cocineros que las han devuelto, cocineros que las han perdido por diferentes razones y se han alegrado a la final. Luego están los que solo viven para mantenerlas, como si toda su vida dependiera de ellas, hay incluso, muy lamentablemente; quienes se han hasta suicidado nada más intuir que iban a perderlas, una, dos o las tres. Tal es el caso del francés Bernard Loiseau, chef y dueño de La Côte d'Or's.

Si han visto la película Ratatouille, deben recordar al personaje de Gusteau, el chef que murió luego de perder una Estrella Michelin. Resulta que esa historia se basó en el caso de este cocinero francés, quien en 1991 logró obtener tres estrellas de la afamada guía gastronómica, suicidándose en el 2003 luego de que su restaurante perdiera puntaje en la influyente Guía Gault Millau y empezaran a correr rumores de que Michelin, también le quitaría una de sus estrellas. Hoy

día La Côte d'Or, aún posee sus tres Estrellas Michelin. ¡En que extraña pesadilla se puede convertir el sueño estrellado!

Terminan estas líneas los valientes de la historia que decidieron devolver las estrellas y renunciar a ese lujo que los sofocaba, “libertad en la cocina, es algo que no tiene precio”, como dicen algunos de estos hombres que han tenido el arrojo de hacer tan trascendente acto; Alain Senderens, Antoine Westermann y más recientemente, Sébastien Bras; quienes están en la corta lista de los que han preferido su libertad de acción a la esclavitud que puede significar poseer estrellas en el ámbito de la gastronomía. Por eso preguntamos... ¿Se llega al cielo con las estrellas?

La base de la mejor comida nace en los ‘cocineros empíricos’

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud “0”

“Para cocinar con el alma no se necesita de un título, se necesita de una mente que quiera aprender, de un corazón que quiera compartir y de una pasión que motive al cocinero a no quedarse estancado y seguir avanzando”.

Hoy hacemos referencia a este pensamiento del gran cocinero Iván Kisic (+), “la base de la mejor comida, nace en los cocineros empíricos”.

Hablamos de un legado que nace en la cocina de los pueblos, en aquellas tradiciones llenas de cultura que muchas veces nos unen aun siendo de diferentes países, regiones o poblados,

debido a que es una cocina que retorna a los orígenes de la humanidad, en donde la mejor escuela de cocina era la de nuestras abuelas, luego la de nuestras madres y así de generación en generación, heredándonos no solo saberes, sino la mejor educación gastronómica que puede existir en el mundo.

Todos tenemos en casa una madre, una abuela, un padre; o al menos tenemos un amigo que cocina como los Dioses, que aun sin tener un conocimiento técnico en gastronomía; logra recrear platos verdaderamente exquisitos, pero sobretodo llenos de algo que actualmente nos está faltando “Amor y Pasión por la Cocina”, porque pesar que las escuelas de gastronomía y las universidades hacen una gran labor preparando a los nuevos talentos de la cocina en la parte técnica, hay algo que por más buenos maestros que sean quienes educan jamás podrán enseñarles a sus estudiantes y eso es a “amar su profesión”, debido a que cada persona que se dedica a la cocina es libre de interpretar sus propias emociones.

Es así que debemos aprender que dentro de nuestro campo nadie es más que nadie, porque hasta de la persona que menos creemos podemos aprender algo absolutamente maravilloso, aprendamos a no subestimar a los profesionales que no tienen un título, porque muchas veces la experiencia es la que logra cautivar los paladares del mundo.

Construyamos un aprendizaje global, en el que todos podamos aportar algo, recordando siempre que un cocinero que guarda sus secretos solo para él, simplemente tiene el alma muerta.

El peor Chef del mundo...

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

A lo largo de los años he comprendido que me he convertido en el peor chef del mundo, y aunque suene extraño es la verdad, y serlo se ha convertido en el mayor de mis logros y la más grande de mis felicidades, he llegado donde pocos logran llegar y mantenerme vivo, porque para cocinar no se necesita de mucho, pero para hacerlo bien se necesita de talento, técnica, pasión, dedicación, carácter, pero sobretodo de mucha paciencia.

Ahora te explico porque soy el peor chef del mundo:

Soy el peor chef del mundo porque rompí las reglas para alimentar a toda la humanidad sin importar posición económica, raza, origen, etc., únicamente por el placer de compartir con todos un poco de lo que se hacer.

Porque día tras día exijo a mi brigada de cocina responsabilidad, puntualidad, limpieza, orden, etc., y aunque algunos crean que soy demasiado exigente, algún día entenderán que ese es el camino para alcanzar el éxito profesional y personal.

Porque mi carácter me ha permitido ganarme el respeto de mi brigada de trabajo y con ello he aprendido a liderar todos los procesos de mi cocina.

Porque decidí profesionalizarme y dejar a un lado la cocina sin técnica, no como una protesta a los grandes cocineros empíricos sino como una muestra de superación, porque si yo podía hacerlo, todos también pueden lograrlo.

Soy el peor chef del mundo, y serlo me ha permitido llegar donde pocos llegan y mantener mi cocina en lo más alto, porque simplemente no cocino para ser famoso, sino para hacer famosos a aquellos ingredientes que se han quedado olvidados en el pasado.

Porque no trabajo para el dinero, el dinero trabaja para mí,

convirtiendo así a mi restaurante en una verdadera empresa.

Porque convierto las críticas en pequeños escalones que refuerzan la gran escalera que construí con esfuerzo, constancia y dedicación.

Porque renuncie a los modismos que el mercado gastronómico quiere vendernos, y empecé a cocinar de verdad.

Porque jamás le puse valor monetario a mí talento, ya que el dinero podrá darte una satisfacción pasajera pero jamás llenara tu alma con el regocijo de una sonrisa cuando se hace lo que se debe en el momento e instancia adecuada.

Porque demostré que muchas veces la gastronomía se convierte en una ciencia, arte, disciplina o técnica que deleita los paladares de pocos y enriquece los bolsillos de muchos.

Porque me fui en contra del amor y demostré que no es suficiente solo con amar lo que se hace, necesitamos entregarnos en cuerpo y alma, ser capaces de trascender y descubrir el mundo con una sola palabra "GASTRONOMÍA".

Porque mi cocina no se basa solo en la producción de una receta, se basa en la investigación, el desarrollo y la innovación aplicada a cada uno de los productos que el mercado nos da.

Porque nunca contrato a una persona basándome en sus grandes títulos, sino en aquello que puede hacer con esos títulos.

Porque demostré que la simpleza de la gastronomía está en la calidad de sus ingredientes.

Porque definiendo la cocina de mi región, de mi país, y la llevo a cada lugar al que valla, porque simplemente el sabor de mi pueblo está en mis manos.

Porque muestro al universo entero hasta el más mínimo detalle de mi cocina, sin secretos ni ataduras para aquellos que

quieran aprender.

Porque nunca cocino para alimentar mi ego, sino para alimentar y nutrir el paladar de la humanidad.

Porque le di la espalda a los productos transgénicos y regrese a mis orígenes, demostrando que los verdaderos sabores son aquellos que el cocinero es capaz de cultivar con sus propias manos.

Porque aprendí a establecer el equilibrio entre la ciencia y el arte de la gastronomía, los cuales se fundamentan en la pasión que se desprende de la mente de un cocinero para recrear en un lienzo blanco un universo lleno de aromas y colores que enloquecen nuestros sentimientos.

Porque me robe el pensamiento de mis comensales, llenando su vida de placeres, convirtiendo sus tristezas en alegrías, y sus lágrimas en recuerdos del pasado que reviven su memoria gustativa.

Porque vivo y disfruto de mi cocina, porque no hace falta nada cuando soy capaz de recrear un universo entero en un solo bocado de comida.

Porque no enseñé a mis alumnos cómo cocinar, sino cómo interpretar lo que tienen frente a ellos para estimular sus sentidos, su curiosidad, su creatividad y su pasión por la cocina.

Porque no soy una oveja que sigue a los demás, decido cada día ser mejor persona y profesional, siempre siguiendo mis propios principios.

Soy el peor chef del mundo, porque simplemente “Cocino para vivir y no vivo para cocinar”, la receta es simple, sé siempre tú mismo (a), aunque todos te den las gracias por ser el PEOR CHEF DEL MUNDO.

Y Tú, ¿te animas a convertirte en el peor chef del mundo?

Ser el 'Mejor'

POR: Cristian Carrera Villarreal ©Maridaje Latitud "0"

"Ser el mejor, no significa triunfar y vencer siempre"...

Ser el mejor, significa; aprender a ignorar las cosas fáciles y arriesgarse por lo que parece no tener solución, solo así aprenderás el verdadero significado de la pasión que sientes por la gastronomía y por tu vida.

Ser el mejor, significa; abrir los brazos y abrazar al mundo, porque solo compartiendo lo que sabemos aprenderemos a reconocer lo que se llama éxito.

Ser el mejor, significa; descifrar lo indescifrable, traducir lo que no tiene traducción, ver lo que no se ha creado, y sentir lo que ningún otro puede sentir, porque tu mente es y será siempre un vínculo de creación y perfección.

Ser el mejor; significa; ser tú mismo y tener la confianza depositada en que eres un luchador, a veces tenemos que romper la reglas de lo exacto y liberar a nuestro corazón para que podamos innovar.

"Ser el mejor, no significa criticar y dañar a los demás"...

Ser el mejor, significa; guardar silencio cuando los demás insultan tu nombre, y ser humilde cuando los demás te alaben.

Ser el mejor, significa; ganarse la admiración en base al esfuerzo de nuestros actos y no a través de nuestras promesas, enamorar al mundo con tus recetas, enamorar al mundo son tus actos.

Ser el mejor en la cocina, no es subir todos los escalones

hacia el éxito; es construir una estructura en la cual; aunque se caiga un andamio, nosotros podamos seguir en pie de lucha hasta alcanzar todos nuestros ideales.

Ahora contesta ¿Tú Eres el Mejor?