

Atelier Culinaría

Crenn...Poesía

Cocina que deleita el paladar de la misma manera que un poema deleita al oído; cada elemento en el plato se forma y transforma, al igual que una sola línea de la poesía, se encuentra el significado de un poema.

Tal es la cocina en el célebre Atelier Crenn de San Francisco, donde la chef y propietaria Dominique Crenn, la primera mujer en los Estados Unidos en recibir dos estrellas Michelin, ha creado una experiencia gastronómica cautivadora en la que la comida es mejor descrita como arte puro.

En francés la palabra “Atelier” hace referencia al taller de un artista, un espacio para crear, y la cocina modernista de Crenn encarna la idea de que la comida es un medio de expresión artística.

ATELIER CRENN lleva el nombre de un pequeño estudio detrás de mi casa de infancia en el noroeste de Francia, donde mi padre solía pintar cuadros inspirados en el mundo natural que nos rodea en Bretaña, desde paisajes marinos, hasta paisajes de naturalezas muertas de las granjas de nuestra familia. Llamamos a su estudio “Atelier Papa Crenn”, y fue un refugio para mí. Mientras mi padre pintaba, compartía conmigo un amor por el arte que continúa hasta nuestros días, más de quince años después de su pérdida y que me inspirara a convertirme en artista. Mi padre siempre animó mi pintura, la escritura y la cocina como esfuerzos artísticos igualmente válidos, así que cuando abrí mi primer restaurante en 2011, quería que fuera un testimonio de los valores que me inculcó. Colgué sus pinturas en la pared, escribí mis menús como poemas y dibujé mi

inspiración de la naturaleza.



En francés, la palabra “Atelier” solo puede ser utilizada para referirse a un taller de un artista o a un taller de artesanos, y me gusta la forma en que encarna la intersección entre el arte y la artesanía en el mundo culinario. Cuando empecé a cocinar, podría haber sido ridículo para un chef reclamar hacer arte en la cocina, pero en el tiempo actual, hay una conciencia más amplia que la comida puede ser un medio de expresión artístico. En el 2014 se presentó un estudio de tres ensaladas con los mismos aderezos e ingredientes medidos al gramo, cortados de la misma manera; las mismas se emplataron como réplicas exactas de pinturas del pintor de la Bauhaus Wassily Kandinsky, resultaron ser más deliciosas que los mismos ingredientes escogidos al azar y sin armonía ninguna en sus ingredientes. Esto confirmó mi intuición de que el aspecto visual de los alimentos afecta nuestra percepción del gusto. Pero es más profundo que una sencilla cuestión de hacer que la comida se vea bien -después de todo, las composiciones de Kandinsky son desafiantes, modernas, abstractas e incluso discordantes en el diseño- se trata de crear y comunicar una intención, un sentimiento, un recuerdo o una idea. Puede parecer sentimental hablar de cocinar con amor, pero la verdad es que el alimento puede tocarnos de la misma manera que un poema, una pintura o una canción si nos abrimos a recibir su significado.



De muchas maneras, sin embargo, las artes culinarias se han rezagado detrás de otras formas artísticas y sólo ahora están empezando a ponerse al día. Durante la primera mitad del siglo XX, el modernismo revolucionó la literatura, la música, la

danza, el teatro y las artes visuales, pero la cocina no formó parte de este movimiento. Las exploraciones de la subjetividad, de la perspectiva, de la memoria, de la tecnología, de la improvisación, y de la abstracción florecieron entre las otras artes, pero había poca o ninguna experimentación en el mundo culinario. Cuando la cocina finalmente comenzó a evolucionar en estas direcciones en el siglo XXI, muchas personas lucharon por entender lo que estaba pasando llamando al movimiento “gastronomía molecular”, pero finalmente se tomó una descripción más apropiada: “cocina modernista”.

De la misma manera que las técnicas modernistas abrieron la puerta a una clase totalmente nueva de la literatura, las técnicas culinarias bajo el mismo concepto, ofrecen una ocasión de cocinar en territorio inexplorado. Personalmente, estoy muy inspirada por artistas como Salvador Dalí y Virginia Woolf, cuyo trabajo se centra en la memoria, los sueños, las sensaciones y el tiempo. Cuando los recuerdos gustativos de la infancia se convierten en los placeres refinados de la edad adulta en el Atelier Crenn, la experiencia nos recuerda que nuestras sensaciones no son nunca estáticas, lo cual es una lección central del arte modernista.

Creo que una vez que comencemos a imaginar las posibilidades estéticas de la cocina, el potencial para el significado es infinito. Invito a todos los cocineros del mundo, desde chefs profesionales a cocineros que comienzan a explorar el mundo, a considerar la cocina como un taller “la cocida es arte”.



Memoria

Mirando hacia atrás puedo ver los ingredientes que forman a un chef en cada etapa de mi vida, pero en el momento, no era obvio. En primer lugar “yo era una chica”. En Francia, en

aquella época, las cocineras eran muy raras.

Me críe en la excelente cocina de mi madre que, tiende a una raíz francesa clásica y específicamente Breton, con especialidades regionales en las que incorpora maravillosamente mariscos y productos frescos. Eso podría haber sido suficiente para inspirarme a cocinar, pero también tuve la suerte de estar expuesta a algunos de los mejores restaurantes del mundo a una edad muy temprana.

El mejor amigo de mi padre fue el crítico gastronómico de Le Télégramme, un periódico importante en Bretaña, y mi padre lo acompañaba a menudo en sus viajes de sabores. A medida que mi pasión por la comida se hizo cada vez más evidente, comenzaron a invitarme a lo largo de sus tertulias gastronómicas, y disfruté de mi primer gran menú degustación cuando tenía ocho o nueve años. Estábamos en Jean-Pierre Crouzil, un restaurante de tres estrellas situado a sólo diez kilómetros de la costa de Bretaña, y mi recuerdo de ese aún lo siento como una revelación, una visión espiritual.

Antes de esa comida, no tenía ni idea de que era posible hacer con los sabores de los productos, y desde entonces, sólo quería saber más. En ese tiempo le dije a mi madre que quería ser un chef (y un policía). A medida que crecí y me convertí en adolescente, mi temperamento parecía inadecuado para la cocina porque estaba tan físicamente inquieta que, tenía poca paciencia para el trabajo lento y constante de la cocina.



Me encantó estar al aire libre, y fue sólo más tarde que me di cuenta de que la naturaleza sería una piedra angular para mí como chef. Todavía amaba la comida, pero también me encantó el fútbol, el judo, el balonmano y el correr. En retrospectiva, me pregunto si el judo me ayudó a agilizar mis movimientos durante el servicio, o si correr me ayudó a llegar hasta el final de cada noche. No estoy segura, pero sé que mi racha competitiva me impulsaría a trabajar más duro, más rápido y más tiempo, sólo para demostrar que podía, a pesar de que yo era una niña.

Cada verano, ayudaba en la granja de mi abuela y pasaba mucho tiempo en el rancho de ganado y porcino de mi tío. Probablemente pasé más días del año en Versalles que en Bretaña, pero cuando la gente me pregunta dónde crecí, instintivamente siento que soy de Bretaña. Ahí es donde absorbí la cultura y la agricultura que me formaron como chef y como persona.

Después de terminar la escuela, viajé por Europa y comí en algunos restaurantes impresionantes, y luego regresé a París para estudiar economía y negocios. En esos años, finalmente me di cuenta de que mi ambición de ser chef era mi verdadera vocación, pero el panorama culinario francés era muy rígido en aquellos días. Como mujer, las únicas posiciones disponibles para mí estaban en casa. Incluso ahora, la cultura de la alta cocina en Francia no es muy acogedora para las mujeres, aunque hemos visto algunas mejoras. Unos récords de dieciséis francesas ganaron estrellas Michelin en el 2014.



En ese momento, convertirme en chef parecía imposible, pero seguía soñando, y seguía comiendo, y seguía leyendo. Devoré todo, desde la filosofía de la gastronomía de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, La Fisiología del gusto, hasta las últimas revistas culinarias internacionales. Leí sobre el chef Jeremiah Tower dejando Chez Panisse para iniciar su propio restaurante... Sonaba como lo contrario del sistema de brigada en un restaurante francés, donde un aspirante a cocinero comienza como aprendiz de cocina a los quince años y apenas tiene la oportunidad de expresar una opinión hasta que él (o

muy raramente ella) es de mediana edad. Si sólo Francia fuera como California, me dije a mí misma, entonces podría averiguar si tengo lo que se necesita para ser chef... Sí sólo, sí sólo, sí sólo, me decía a mí misma mientras cocinaba en mi casa y soñaba con restaurantes.

Entonces un día, subí a un avión, como una niña corriendo para unirse al circo...

¿Soy el payaso? ¿Me enviaron a la parrilla mi primer día para entretener a todos los demás? “También recordé a las artistas de los viejos circos. “¿Estoy aquí para ser una cara bonita?” No tuve demasiado tiempo para pensar en ello entre revolver mis ollas y chapar cuatro, cinco, seis, siete platos a la vez. A mi derecha está Sean, el hombre fuerte. Además de asar su lomo de cerdo en el horno de leña, está asando a la parrilla el ojo de costilla y la pechuga de pato. Él está haciendo el trabajo pesado.

Me di cuenta de que cualesquiera que fueran nuestros papeles oficiales, todos éramos trapeceistas, atrapados y liberados a su vez, viéndonos unos a otros para coordinar nuestro tiempo, nuestros vuelos por el aire. Hice el cuscús y se lo pasé a Sean. Lanzamiento. Sean colocó su lomo de cerdo y le dio una cuchara-rada a su demi-glace. Lanzamiento. Otro artista lo recogió y añadió verduras marchitas. Lanzamiento. La gimnasta vino y la llevó al ruido.

Empecé a ver que el maestro de ceremonias tenía un acto propio. De vez en cuando salía de la cocina y flotaba en el suelo del comedor. Caras y brazos se abrieron para él. Las bromas, las reminiscencias y los coqueteos flotaron en su camino. No era sólo un maestro de ceremonias, sino un mago. El hechizo emanaba de él. Él conjuró todo el espectáculo y yo quería que me enseñara cómo hacerlo.



Orígenes

Cuando dibujo con la vista, los sonidos, los gustos, y los recuerdos de mi niñez; incluso mis ideas culinarias más salvajes, llevan una resonancia emocional para mis comensales.

Mientras me preparaba para abrir el Atelier Crenn, quería crear un plato exclusivo que expresara de dónde vengo y dónde estoy ahora.

Tenía sentido entonces, introducir una extensión de misma con un cóctel clásico que, sería servido como una bienvenida.

A partir de ese pensamiento inicial, me di cuenta que tenía que crear mi propia versión del Kir Breton; esa variación regional del Brittany en el Kir Royale.

Cultivamos muchas manzanas en el norte, así que en lugar de mezclar la crema de cassis con champán, utilizamos la sidra de manzana que produce un cóctel un poco más dulce y menos burbujeante.

Me acordé del melocotón-champagne que había probado una vez en El Celler de Can Roca; pero yo quería hacer una esfera por su belleza y sencillez.

Hablé de la idea con mi pastelero in-dispensable, Juan Contreras, quien sugirió cáscaras de manteca de cacao, y decidimos poner la sidra dentro y mantener el sabor del cassis en la parte superior.

Creamos un Kir Breton que divide la diferencia entre un cóctel tradicional y un aperitivo divertido que ofrece un primer bocado que, realmente captu-ra el espíritu de Atelier Crenn. Fue la primera creación del menú, y nunca ha estado fuera de nuestras cartas: cada persona que se ha sentado en nuestras mesas, ha probado mi Kir Breton.



El sabor de la sidra de manzana y la crema de cassis, son sabores que me recuerdan a casa...así veo a nuestro Kir Breton, regalando un poco de la hospitalidad de la cocina de nuestro pasado y ofreciendo al mismo tiempo, una bienvenida a la modernidad. Y en este punto, el plato tiene un nuevo significado para mí, un símbolo de mi amistad bellamente colaborativa con Juan, que fabrica cincuenta Kir Bretons cada día, incluyendo algunos llenos de sidra de manzana no alcohólica para los no bebedores.

Asegúrese de preparar su Kir Breton en un lugar fresco para

minimizar la rotura. Nuestro cóctel esférico debe ser tomado de un solo bocado, explotando en la boca como la bienvenida de júbilo que, recuerda a mi madre saludando a los invitados con una copa de Kir Breton.



Mar

De pequeña mi padre solía llevarme en la mañana al mercado de pescadores en el puerto de Douarnenez de Cornouaille. Lo recuerdo como un momento muy especial porque me dio la oportunidad de estar a solas con mi papá. Sólo tenía unos tres o cuatro años cuando empezamos a ir, así que me sentía terriblemente fuera de lugar en medio del caos de los pescadores con botas amarillas.

Solía retirarme y observar cómo los pescadores se movían tan decididamente por el suelo resbaladizo, e imaginaba sus vidas a partir de las líneas en sus rostros. Y por supuesto, vi a mi padre mientras navegaba por el enorme mercado al aire libre, y aprendí de él cómo detectar *los mejores pescados, cómo hablar con los pescadores y cómo respetar el mar.*

En francés, llamamos a este tipo de mercado comercial “la criée”. La palabra se deriva del “grito” de las voces en una subasta. De niña, fui cautivada por estos antiguos sonidos: durante siglos, los pescadores bretones llevaron sus barcos a este puerto y usaron sus voces para vender sus pescados, exactamente como yo lo veía en los años 70, y “la criée” me transportó a través de la historia de Bretaña y me ayudó a entender por qué nuestra cultura está tan profundamente entrelazada con el mar. Siento decirlo, pero no hay equivalente a “la criée”

en San Francisco. Todo ha sido mediado por los distribuidores y los intermediarios, lo cual es una vergüenza, y sin embargo siento que recupero algo de esa maravilla e inmediatez cada vez que pruebo mariscos frescos, especialmente la langosta y langostinos.

En el Atelier Crenn, sacrificamos trabajar con pescados grandes como el atún a favor de pescados y mariscos más pequeños, pero siempre hay más para aprender sobre mariscos y el mar, por lo que nos esforzamos por mantenernos al día con la ciencia, lo cual puede ser un desafío. Al final, siempre

tratamos de investigar las opciones más sostenibles y deliciosas. Afortunadamente para mí, como Bretaña, las ostras son una opción responsable ya que las granjas de ostras realmente desempeñan un papel muy importante en equilibrio de la ecología oceánica.

No pretendo ser la defensora de los océanos, pero trato de cultivar una apreciación del mar. Nuestros platos de mariscos tratan de capturar algo de mi propio temor cuando contemplo la increíble diversidad y la simplicidad del mar. Los platos de mariscos del Atelier Crenn trabajan amplia y respetuosamente las tradiciones de Bretaña, California y Asia, viajando entre continentes como las corrientes oceánicas que los conectan.