

¿Cuándo y cómo surge tu amor por la cocina?

Surge en la infancia entre los 8 los 15 años, nace primero como una necesidad, después como un desahogo, más tarde como un hobby y después se convirtió en una pasión.

Yo vivía con mi padre quien trabajaba todo el día y a veces teníamos que hacernos de comer en la casa solos, en ocasiones mi abuela venía a prepararnos los alimentos y yo aprendía lo que ella hacía y lo repetía al día siguiente.

Tu formación inicial la realizaste en Estados Unidos en el CIA ¿cómo fue que profundizaste tanto en la gastronomía mexicana?

Creo que mi formación realmente la inicié en el hotel Nikko, entre los años 1988 y 1990, de ahí me fui al CIA. En esta época empieza el modernismo en la cocina, la tendencia fusión, surge una vertiente respecto a la cocina tradicional. El mundo gastronómico comienza a salir del gran clasicismo francés, yo todavía tuve oportunidad de trabajé en el Celebrités, con el chef phillipe Braun hoy socio de joe robuchon, de la Ciudad de México, uno de los últimos grandes restaurantes de cocina francesa de esa época.

Durante este tiempo empecé a observar que la gente en México, lo que menos buscaba era cocina mexicana. El tiempo fue pasando y me hice Presidente del Gourmet Society del CIA, una asociación escolar que me permitió abrirle una puerta a la verdadera cocina mexicana ante mis colegas en el culinary. Me di cuenta de que en la escuela había mucha gente de diferentes nacionalidades, además de que, aun cuando el CIA es una gran escuela, la clase de cocina mexicana que se impartía era nefasta, la peor de todas. Así que me fue naciendo el deseo por dar a conocer la verdadera gastronomía de mi país y por defender mis orígenes. En ese momento comenzaba a formarse lo que se denominó “student demos series”, donde los alumnos realizaban demostraciones culinarias según su nacionalidad, y por supuesto las series empezaron ¡con una clase de cocina mexicana!. Ahí me di cuenta de que lo que yo sé hacer, conozco y domino es la cocina de mi país, no la de ningún otro.

En ese momento de mi vida conocí a Josefina Santa Cruz, una muchacha que era gran amiga de Diana Kennedy y durante unas vacaciones en México fuimos a visitar a esta gran escritora y conocedora de la cocina mexicana. Ella nos habló de la cocina, nos regañó y nos enfatizó que podíamos estudiar lo que quisiéramos pero que teníamos que saber de cocina mexicana, no como una obligación, sino como una responsabilidad.

Con el tiempo me gradué del Culinary y me fui a Europa, ahí fue cuando me quedó claro que puedo estudiar lo que sea en cualquier parte del mundo, pero que a mi me van a valorar por la cocina de México.

Dada tu experiencia ¿cómo podrías definir los últimos 10 años de la cocina mexicana?

Como preámbulo, hay tres grandes épocas que yo he clasificado:

- La primera “El Período de Oro”, de los chefs que hicieron carrera en las cocinas empezando por el área de cochambre y que llegaron a ser grandes figuras, una de ellos es Arnulfo Luengas de Banamex (mi primer libro de cocina). Desde mi punto de vista este período es fundamental ya que aquí comienza a catalogarse de una manera más formal la cocina clásica.
- El periodo de “Las Divas” en donde surgen Alicia Gironella, Patricia Quintana, Monica Patiño y Maria Orsini, entre otras... Ellas son realmente las que empiezan a difundir la cocina mexicana en el extranjero y a darle un renombre a la altura de la cocina francesa que se hacía o se manejaba en esa época.

- Por último, “La Generación de los 90as”, la generación de aquellos muchachos que estudiaron en el extranjero, en la IBERO o en las primeras escuelas de turismo (que después dieron clases especializadas de cocina) y que formamos la nueva cocina contemporánea mexicana, la cual tiene gran influencia de la cocina mediterránea, de altura o cocina de fusión. De esa época Lula Beltrán convoca a un grupo de jóvenes mexicanos y crea la asociación de jóvenes gastronomos, entre ellos se encontraban hoy grandes figuras de la gastronomía nacional como Guillermo González, Martha Ortiz Chapa, Josefina Santacruz, Ricardo Muñoz Zurita, Abdiel Cervantes, Gerardo Rivera, entre otros 40 más.

Pienso que actualmente la cocina mexicana enfrenta un gran riesgo, ya que por un lado existe el clasicismo de la cocina purista o de investigación, donde se reconocen importantes personalidades como Ricardo Muñoz Zurita y por el otro lado existen las nuevas corrientes de cocina molecular que desgraciadamente, en muchos de los casos, no están fundamentadas, a diferencia del primero son muy creativas, pero no tiene bases. Entre el año 1990 y 1996, la cocina mexicana sufrió grandes nuevas propuestas. Pero pienso que no fue hasta 1997 cuando se asentó y se dijo “para hacer nueva cocina mexicana, primero hay que estudiarla”. Por este motivo, mientras trabajé en Ambrosía, creamos el concurso del Joven Chef Mexicano, en donde uno de los requisitos primordiales es que los concursantes demuestren primero que conocen sobre cocina mexicana luego su cocina de autor .

En aquella época muchos chefs conocían bien la cocina mexicana, pero no la practicaban, generalmente había que hacer cocina italiana, francesa, española u otra antes que la mexicana. No puedo decir exactamente en que año fue, pero con certeza a partir del año 2000, cuando la cocina mexicana entra en las grandes ligas con restaurantes de gran nivel como el Aguila y Sol, el mismo Enrique Olvera del Pujol comenzó con una carta mediterránea contemporánea y ahora es mexicana contemporánea progresiva. De los 90as al 2000 fue la transición: “estudiar, comprender y respetar la cocina clásica para entonces, poder realizar nuevas y creativas propuestas”.

¿Cómo visualizas el camino que seguirá la cocina mexicana?

Pienso que habrá una apertura global. El otro día veía un programa de T.V. en Estados Unidos y los chefs norteamericanos estaban usando ingredientes como el chipotle, el chile guajillo y el chile ancho ya en una canasta de clase mundial, ¡el chile y otros productos de nuestra cocina, son actualmente ingredientes globales!. Creo que uno de los retos que va a enfrentar la cocina mexicana es la expansión. La cocina mexicana tiene muchas técnicas únicas e interesantes y los jóvenes chefs deben conocerlas y utilizarlas para poder difundirlas al mundo. Para mí la cocina mexicana está en su mejor época. Ya hay restaurantes que ofrecen una carta elaborada y excelente comida muy apreciada por los sibaritas y amantes del buen comer. El mismo mundo del vino, nos lo está marcando, ya los vinos mexicanos tienen un reconocimiento a nivel mundial, eso era inaudito anteriormente. El futuro de la cocina mexicana es posicionarse en tres campos:

1. Los ingredientes (mayor trayectoria mundial)
2. Manejo de técnicas y de usos (como el tamal)
3. Propuestas de alta gastronomía clásica (redescubrir los orígenes de la cocina mexicana y comprender que hacer una tortilla a mano de nixtamal es tan valioso como hacer un pan árabe, una focaccia o cualquier preparación artesanal de cocina internacional.)

¿Cuál es la importancia de realizar investigaciones culinarias?

Nosotros no somos dueños de nada, somos vehículos para informar; la cocina mexicana está enterrada en el terruño, en nuestras tierras y lo que nosotros debemos hacer es difundirla y no permitir que se muera. Que la gente la conozca y cuando la descubran la van a pedir.

¿Quién es la gente que más te ha inspirado a lo largo de tu carrera y por qué?

Hablando familiarmente, mi abuela es fue mi primera mentora culinaria.

Profesionalmente, puedo decir que fue un chef que estuvo en el culinary Fritz Sonnersmith, culinay dean..... Que de alguna manera me dio la esperanza de decir vas bien y sigue adelante porque esta es una carrera difícil.

Hablando de amigos, creo que todos mis amigos gastronómicos, pero me voy a referir al grupo de los noventas, ellos saben quienes son y el líder de todos: Ricardo Muñoz Zurita, él ha sido el culpable de que yo sea educador, de que esté tan involucrado con la cocina mexicana y de demostrarme a mi mismo que uno pude ponerse grandes retos.

De mis colegas de generación, Guillermo Gonzalez Berinstain, un amigo entrañable, un gran empresario un visionario que ha luchado por lo que le gusta hacer, en todos estos años nunca se ha alejado de lo que cree.

A nivel internacional admiro a muchos chefs y lo que más admiro es al profesional de cocina que hace su mejor esfuerzo que da lo mejor de sí todos los días.

¿Podrías describir tu proceso de creación cuando quieres realizar un platillo?

Si voy a crear un nuevo platillo lo más importante es ver que tengo a mi alrededor, me gusta ver qué ingredientes hay y a partir de ahí diseñar la receta. Parto de una base, no de una fantasía, mis bases son clásicas y no soy muy arriesgado, todo debe estar fundamentado. Creo mis platillos en papel, los visualizo y los llevo a un paladar imaginativo, verifico los ingredientes, lo elaboro y hago todos los ajustes en la sartén. No me gustan las recetas fijas, pero respeto el proceso medular de las preparaciones.

Durante muchos años estuviste involucrado con la enseñanza ¿Cuál es la mayor aportación que recibiste de esta experiencia?

Enseñar te enseña... Ser director de una escuela a los 26 años es muy difícil. Lo más complejo fue convencer a los alumnos de que sabes más que ellos y lograr que sepan más que tu. El mayor reto de un educador es que el alumno supere al maestro, si ésto nunca sucede significa que no le enseñaste bien. Dar clases me hace sentir vivo. La docencia es adictiva para mi, todos los días aprendes algo nuevo.

Actualmente tienes un taller de cocina “Gourmands & Gourmets” en Cancún? En que consiste?

Es un concepto moderno, no es una cocina, no es un restaurante, no es una casa de banquetes no es un laboratorio, ¡es todo!

Es mi cocina y está diseñada para crear, inventar, enseñar, aportar ideas y producir. Lo más importante es que no está amarrada a las necesidades de un negocio. En el taller se puede hacer cualquier cosa, es una cocina adaptativa.

Hace algunos años creaste la Compañía Culinary Performance ¿Cuál es el giro de dicha compañía?

Es un pull de asesores. Otro gran amigo el chef Sergio Remolina y yo nos dimos cuenta que no había un despacho de asesoría enfocado en todo lo que se refiere a alimentos y

bebidas, si existían negocios que daban asesorías sobre mercadotecnia o imagen, pero la idea era algo más global: imagen, servicio, diseño y creación de menú. Juntamos a los mejores consultores de vinos, gastronomía, arquitectura, bares, servicio, etc... con la idea de dar un servicio integral. Yo puedo saber de todo pero el experto sabe más que yo.

Todos los seres humanos tenemos una facultad en nuestra profesión que nos hace ser únicos ¿cuál podrías decir que es la tuya?

Mi pasión, dejo en la línea de fuego lo más que puedo hacer, para involucrarme a fondo tengo que estar apasionado.

Lo que me hace vulnerable es que alguien ofrezca más que yo. Por eso para mí es fundamental renovarme, transformarme y adaptarme.

¿Cuál ha sido tu mayor reto en tu trayectoria profesional?

Empecé a los 15 años, tengo 39, llevo 20 años en la cocina y el reto nunca ha sido el empezar, eso me encanta, el reto es mantenerlo. Llegar a un nivel y sostenerse ahí. Renovarse o morir. Todos podemos tener una idea, pero aquel que la sepa materializar ya lleva una ventaja. Hoy por hoy mi reto es crear un nuevo proyecto en la ciudad de Cancún, uno que ayude a que la gastronomía en esta hermosa ciudad crezca. El mayor reto es ir para adelante y hacer que tus ideas compaginen con tu alrededor.

¿Tu mayor debilidad es?

El enojo, en la cocina es muy fácil ser iracundo y hago un trabajo fuerte para que no suceda porque el que se enoja pierde.

¿Cuál es tu platillo favorito?

Chichilo negro

¿Tu vino consentido?

Los mexicanos, especialmente Leonora del año pasado.

¿Tu ciudad favorita?

Nueva York

¿Cuál es tu anhelo?

Hablando un poco como Arzak, que mi hija o mi hijo estén a mi lado cocinando y que tengamos juntos un negocio. Lograr que aquel deseo de vida que me llevó a estudiar esta profesión realmente me lleve a donde quiero llegar. El deseo es una constante, siempre hay que soñar.

Esto me recuerda las hermosas palabras de un gran amigo: “no hay que olvidar que vivimos de ilusiones y lograr que las ilusiones se vuelvan materiales, eso es vivir”,
“Guillermo Rios”