



Platos de Segundo Muelle

Gourmet: Gusto delicado y exquisito paladar

Conozca esta tendencia desde el punto de vista de las cocinas peruana y francesa llevadas a Panamá

Por Mireya Monroy

Con el crecimiento del país y la gran variedad de culturas que tenemos, hay una gran lista de opciones gastronómicas. Lo tradicional ha dado un giro y ha incorporado nuevos estilos, sabores, mezclas y productos para crear la cocina *gourmet*.

Para Daniel Manrique, chef del restaurante **Segundo Muelle**, comida *gourmet* es aquella que contempla presentación minimalista o de vanguardia, calidad e innovación. Es elaborada con excelentes insumos y el empleo de técnicas precisas que hacen de cada plato una experiencia irrepetible. "Se hace de lo simple algo excepcional y único".

Hay muchas técnicas nuevas que llegan en esta tendencia *gourmet*, explica Fabien Migny, chef del restaurante **Ten Bistro**. Ahora se cocina con menos calorías que antes. En Europa, desde hace 30 años se dedican a cocinar más *light*. En la *cuisine nouvelle* (nueva cocina) se miden los ingredientes, pero se trabaja resaltando su gusto.

La propuesta de Manrique se basa en la comida tradicional marina peruana, partiendo de la comida típica y criollo-peruana fusionada con corrientes orientales, afro-peruanas y mediterráneas, lo que lo hace único en su pasión

por buscar la sazón perfecta y el respeto gastronómico.

Para el chef, es indudable que su propuesta tiene elementos particulares con ingredientes que marcan la diferencia. "Son toques o secretos que se añaden a cada receta. Otro aspecto es la preparación, la cocción exacta, el punto de salteados o flambeados".

Migny señala que es fiel creyente de que sin base no hay forma de transformar algo, ya que la base en la cocina es el pasaporte a la creación sin llegar al exceso. "Para mí, lo más acertado es la cocina molecular, que es entender la reacción de los productos cuando los manipulamos y conocer que lo hacemos de forma correcta. Así brindamos el mejor resultado de nuestro arte", explica.

Influencias y tendencias

La cocina de **Segundo Muelle** tiene influencia de la comida china e italiana principalmente, explica Manrique. Además, su carta presenta muchos platos con sabores orientales, debido a que en Perú existe una gran colonia china y su influencia es notoria. "El peruano está habituado a esos sabores: el kión, el sillao y otros insumos forman parte de algunos ingredientes que marcan la diferencia. Con probar el

Tiradito Thai, Atún Nikkei o el Tacu Tacu oriental se puede comprobar".

Según Migny, sólo por la elaboración y la presentación uno diferencia la cocina gourmet de la tradicional, aunque quien disfruta comer no excluye ninguna. Ahora se puede adaptar también un plato tradicional a un nivel superior, presentarlo de una forma más estética. Sin embargo, él prefiere guardar el valor original de las recetas: "No cambiaría un *Bonne Poté au chou*, *Choucroute*, *Bouillabaisse* o un *Cassoulet* por nada en el mundo".

La tendencia la hace el cocinero, no el producto, añade Migny. Se hacen transformaciones y mezclas nuevas y también se preparan delicias con un producto sencillo.

Toques especiales

En la cocina de Manrique no pueden faltar el ají amarillo, el rocoto, el ají panka (ají seco) y los productos del mar, que hacen de la gastronomía peruana la maravilla que es. "Existen platos que son tradicionales, como el lomo saltado y un cebiche. El peruano es un tanto purista -detalla Manrique-, aunque sí se pueden incluir ingredientes nuevos en su preparación. Yo incluso algunos que realcen el sabor, pero respetando la esencia del plato".



Art Gallery
apriori
 Galeria de Arte

Ahora nueva ubicación para su mayor comodidad
 Ave. Samuel Lewis con calle 57
 Edf. Adisson House
 Panamá Design Center
 Tel.: +507 393.83.70



Propuestas de Ten Bistro

Para Migny el amor, la paz y el buen humor son esenciales al cocinar. "La comida *gourmet* depende primero de un buen ingrediente: la persona que lo va a cocinar sin deteriorarlo, adaptando su conocimiento o estilo. También es importante la persona que lo va a degustar, ya que, como decía mi abuelo, ¡Hay más comelones que conocedores!".

La presentación

Dicen que la comida entra por los ojos, y la confirmación viene de mano de los

expertos. "La dedicación al montar un plato es la firma final del chef -detalla Migny-. Se puede notar el cuidado que tuvo en prepararlo y decorarlo, pero estoy contra la decoración superficial. Prefiero concentrarme en la esencia del mismo".

Para Manrique, la presentación debe intentar realzar cada insumo, que se observe lo fresco de cada ingrediente con platos en su justa medida. Su decoración no tiende a ser muy refinada, a fines

de que quien lo coma se sienta como en casa.

Migny asegura que la *gourmet* es una cocina que engloba elaboración, productos exclusivos y ultra frescos, técnicas nuevas, buena dedicación del chef y mezclas atrevidas que deben que ser comprensibles para los clientes. En Panamá algunos se dejan abrumar por moda o estilo sin el mínimo conocimiento. "Hay que cocinar primero lo que a uno le gusta consumir. La cocina, principalmente, es placer para uno mismo". ■