



El Chef Thierry Mugnier llega por segunda vez al país para explicar las nuevas tendencias de la cocina francesa

JULIO VAR

La nouvelle cuisine dicta clases en los fogones venezolanos

El chef francés Thierry Mugnier enseña sobre las nuevas tendencias

Cuando el chef Paul Bocuse comenzaba a hornear lo que sería la *nouvelle cuisine* en Francia, Thierry Mugnier apenas estaba aprendiendo a manejar los cuchillos. El calendario marcaba el inicio de los años 70. Francia se había convertido en una potencia agrícola, que se abría paso con las nuevas vías de transporte, mientras creaba las ollas presión y teflón.

Han pasado más de treinta años, y hoy Mugnier es uno de los máximos exponentes de la

nouvelle cuisine francesa y se encuentra en Venezuela dictando clases magistrales, desde ayer y hasta hoy, en la Escuela Colectania (Cuadra Gastronómica, sexta transversal, entre tercera y cuarta avenida de los Palos Grandes) sobre las novedades de la cocina francesa.

"Las nuevas tendencias nacieron hace, más o menos, seis años, por la presencia de instrumentos tecnológicos dentro de las cocinas que cada día te permite hacer más fácil la preparación de un plato. Y eso combinado con una comida saludable, que desde los años 70 propone la *nouvelle cuisine*, da como resultado una interesante evolución de la cocina francesa", explica el chef Mugnier, cuyo restaurante *Le Genepi*, tiene dos tenedores de la *Guía Miche-*

lin y una estrella en el *Bottin Gourmand*.

El giro que da la cocina francesa se debe, según Mugnier, al adelanto en el transporte de los alimentos. "Francia cuenta con un gran potencial agrícola, que antes de los años 60 se concentraba solamente en aquellas regiones en donde el producto era mejor cultivado. La lejanía provocaba que los ingredientes no pudieran llegar frescos a otras provincias. Eso ha cambiado para mejorar", reflexiona.

Es justamente el arte lo que no ha perdido la gastronomía francesa, aun cuando la tendencia es a abrirle las puertas de la cocina a los aparatos tecnológicos. "La cocina francesa ha logrado unir su tan conocida tradición ancestral en los fogones con la utilización de los instrumentos

tecnológicos creados para facilitar procesos", sustenta el chef.

Con la *nouvelle cuisine* las cocinas francesas dejan de tener una presencia obligada, pues la tendencia la marcan los platos ligeros, con poca grasa, con fondos de caldos reducidos, cocinados al vapor con mayor perfección.

Para hoy Mugnier, además de dictar última clase, ofrecerá una cena para sólo 40 comensales con platillos succulentos como cachofas crocantes y langostinos; foie gras fresco salteado con papillote de salmón al jengibre y zanahoria; magro de pato a la miel; frutiere de gumbres; biscuit de savoie y ma inglesa y una sorpresa de chocolate negro.