

Club

GOURMET Y VINOS

MURAL Noviembre 2007

TOP 10

Los mejores restaurantes internacionales

VINOS

Tres socialités hacen del mundo enológico su mayor pasión

PUROS

Degustar un buen habano, ¿un placer sólo para hombres?

SABROSA CHAR

El chef Thierry Blouet comparte con Maritza



Cocinan a sorbos sus historias

Wendy Pérez y Ana Cynthia Castro

Fotos: Roberto Antillón

Fernando Trocca y Thierry Blouet, íconos de la gastronomía internacional asentados en Jalisco, conversan con dos tapatíos amantes de la cocina. En un ir y venir de preguntas y respuestas, estos chefs que en Puerto Vallarta y Guadalajara derraman su sazón, hacen que una taza de café sea tan aromática y placentera como los platillos que aliñan.



et

na

et.
alidad
ales
este
e
mbre
nierry

uidora,
para
afé en



Thierry Blouet Maritza de Camarena

Puerto Vallarta se ha posicionado a lo largo de los años como un eficiente destino gourmet. Restaurantes de alta calidad y festivales internacionales fijan las sartenes de este puerto, y tras todo este tiempo existe un nombre imborrable: el del chef Thierry Blouet.

Maritza es también mejor que una alumna y seguidora, Maritza de Camarena para citar, con taza de café en mano, una charla llena de anécdotas.



Mamá me contó que cuando pequeño te perdías en el hotel y de muchas horas te encontrabas en la cocina. ¿Cuál era tu motivación para ir a ese lugar?

Maritza. Gran parte de mi vida la he pasado en hoteles, cambiábamos de país frecuentemente por el trabajo de mi papá. Desde los 10 años me iba a la cocina, donde me enseñaba al chef, también me gustaba ayudar a mi mamá cuando cocinaba.

Desde los 10 años me ayudaba a cocinar.

¿En qué momento de tu vida fue el que más vivimos, el que más gustó para vivir. También estuve en Australia, Venezuela, España y New York.

Cuando te metes a tu cocina, ¿qué sucede?, ¿cómo nacen los platillos?

La creación viene de mucho antes, desde que piensas qué productos hay en el mercado en ese momento, lo que se te antoja, de los platillos que no preparas seguido, de lo que viste en un restaurante o leíste en una revista. Es el antojo del momento, también nace cuando te encuentras con un producto padre

de televisión, escribir o investigar?

Todo, de todo un poco. A veces, por el momento de la vida en el que te encuentras te vas más sobre uno, pero tratas de equilibrar las partes. Lo curioso es que todo va llegando, van cayendo las cosas. Me gusta la parte de creación de nuevas empresas, el área de diseño, de concepto, el diseño de interiores y la arquitectura.

Recomendaciones para comprar productos sanos.

Que compren la mejor calidad de productos

En tu restaurante, ¿qué hacen con el aceite que ya fue utilizado?

Para el aceite hay compañías que te recuperan para no tirarlo. Separamos el vidrio del cartón. En Puerto Vallarta empezamos con esa cultura, aunque vamos muy retrasados.

Por experiencia sé que en las recetas de tu restaurante de comprar los insumos y proveedores, ¿qué te motiva a

Las cosas van cambiando, si quieres