

ARTISTA DEL PASTEL

Sorprendentes, novedosas, armónicas... así son las creaciones que han dado fama a Pierre Hermé



CARLOS BORBOA

A los 14 años Pierre Hermé llegó a las aulas de la École Lenôtre. Nadie, ni el mismísimo Gaston Lenôtre, imaginaria que ese tímido alsaciano se convertiría en un revolucionario de la pastelería.

Fanático del arte, la arquitectura y la perfumería, el repostero galo heredó de su padre la vocación.

A los nueve años sabía que la cocina sería su destino y, a los 20, ya daba de qué hablar en los máximos circuitos de la pastelería francesa.

Tras dirigir la repostería de Maison Fauchon, en París, Hermé fundó su propia compañía junto al empresario Charles Znaty. Tras abrir sus primeras boutiques en Tokio y París, en 1998 y 2001, el sello PH dio vuelta al mundo y se convirtió en sinónimo de vanguardia.

“Qué me cautiva de la pastelería: la emoción y la pasión que se desprenden de toda creación dulce”, confiesa Hermé, quien visitó el DF para participar como juez en la cuarta edición del concurso The Best Restaurant Dessert, organizado por Espaisucre México.

¿Qué le provoca su primera visita a México?

Profunda emoción por descubrir. Para cualquier pastelero es formidable explorar ingredientes, técnicas y sabores desconocidos.

¿Alguna especia o fragancia mexicana que lo haya cautivado?

Soy un gran defensor de la vainilla mexicana; la descubrí hace muchos años en Nueva York gracias a mi amiga la periodista Maricel Presilla. Es la más sutil de todas las variedades de vainilla.

Cuando trabajo con vainilla, utilizo una mezcla de tres: la de Tahití es la nota exuberante de fondo, la de Madagascar es la nota amaderada y la mexicana, la elegancia y el perfil floral.

La cocina dulce se ha vuelto indispensable en las cumbres gastronómicas, ¿es el momento de los pasteleros?

Desde hace mucho tiempo, décadas incluso, los pasteleros empezamos a vivir nuestra época dorada. También es cierto que en los últimos años se ha dado mayor difusión al trabajo de los pasteleros de todo el mundo.

Producto, técnica o sabor, ¿qué es lo más importante en pastelería?

Puede haber infinidad de texturas, notas aromáticas y hermosas decoraciones; sin embargo, en cualquier plato dulce el sabor es absoluto.

Una gran pastelería es aquella donde la técnica pasa desapercibida, aquella donde el método está al servicio del sabor.

¿La creación depende sólo de la imaginación y el talento del pastelero?

¡No!, muchas veces los comensales te empujan a crear grandes cosas. Una vez un cliente me pidió macarrones de lúcuma -fruta similar al zapote- y, aunque el sabor final no fue el mejor, pude descubrir un ingrediente que derivó en un universo de nuevas asociaciones gustativas.

¿Hasta dónde llega ese deseo por descubrir nuevos ingredientes y sabores?

No tiene límite ni fin, para alguien como yo se trata de un espíritu permanente.

¿Ése espíritu es sinónimo de un buen pastelero?

No siempre, existen pasteleros cuya gran labor es reproducir una misma creación, en innumerables ocasiones, con un grado máximo de calidad. Otros tienen ese espíritu. La dimensión creativa no hace a un gran pastelero.

¿Quiénes son los grandes pasteleros?

Puedo citar nombres como el de Gaston Lenôtre, de quien aprendí el sentido absoluto por el sabor y la curiosidad que debe caracterizar a cualquier pastelero.

Sin embargo, siempre digo que mis grandes maestros son esos desconocidos de quienes aprendí el savoir faire, sus nombres no suenan en el mundo gastronómico pero podía discutir con ellos por horas sobre la preparación de la galleta perfecta.

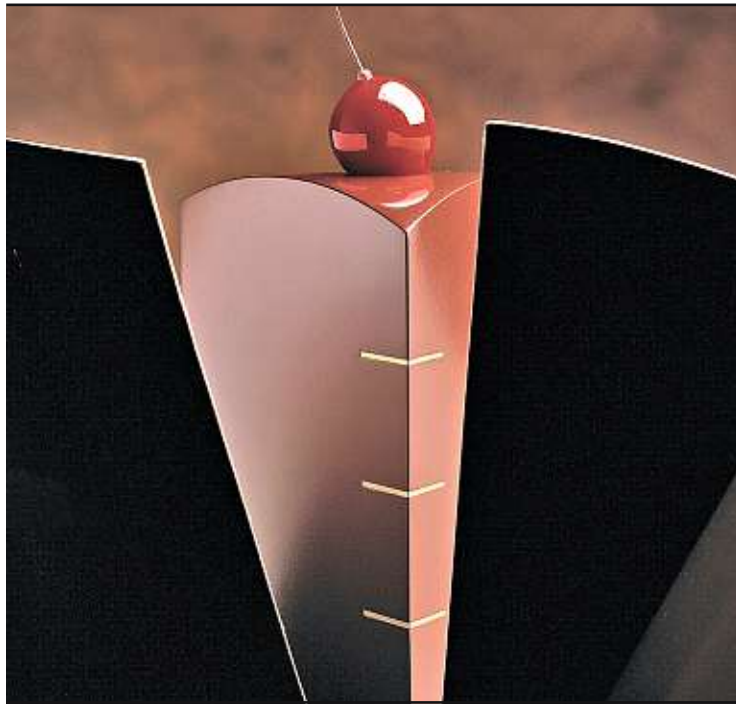
¿Qué mensaje le gustaría dejar a los pasteleros mexicanos?

En este oficio es fundamental dominar técnicas y materias primas, sin embargo, lo verdaderamente importante es compartir. La transmisión del conocimiento es la mayor responsabilidad para cualquier cocinero o pastelero.

A mis discípulos siempre les digo: sean ustedes mismos, nunca traten de ser alguien más.

Icónicos de Hermé

Tres creaciones emblemáticas del pastelero francés:



La cereza en el pastel. Bizcocho con avellanas crujientes, obleas de chocolate de leche, ganache de chocolate y chantilly de chocolate.



Ispahan. Bizcocho de pasta de macarrón aromatizado con rosas, crema de pétalos de rosa, frambuesas y pulpa de litchi.

Tarta infinitamente vainilla. Pasta sablée, ganache de chocolate blanco y vainilla, bizcocho de vainilla y crema de mascarpone con vainilla.



Odette Oliguin y cortesía Pierre Hermé Paris

Rebanadas

CONY DELANTAL

conydlantal@reformamex.com

PUROS HOMBRES SIN DECISIÓN

ENTRE EL TREN Y LA MOTO ¿Será que como mujeres nos ahogamos en un vaso de agua?

Ya no sé, pero hace unos días comí con una amiga que lloraba como Magdalena porque se le anda yendo el tren. El novio no más no le pide matrimonio y ella anda bastante desesperada.

Pero a mal árbol se arrimó ese día para lamentarse porque yo también he andado hecha un manojo de nervios porque a mi maridito se le ocurrió comprarse una moto!

Se cree muy intrépido del tingo al tango con su nuevo juguete y a mí me trae prendiendo cirios y rezando rosarios en cada esquina.

Mi amiga y yo platicamos de todo esto en un nuevo lugar que está en la calle de Cuernavaca 85, en la Condesa. El restaurante se llama Acento.

Si se dan su vuelta, váyanse despacio porque el lugar está escondido y pasa desapercibido.

Quizás a algunos el nombre de Acento les suene familiar y se debe a que el restaurante es una extensión de la tienda gourmet y boutique de vinos del mismo nombre que está en la calle de Hegel 313, Polanco.

El proyecto ha ido creciendo y uno de sus frutos es precisamente este encantador lugar de dos pisos, con una increíble terraza

de techo corridizo y hasta tienda gourmet con fuerte presencia de vinos. ¡Faltaba más!

Ambientado con maderas rústicas, muros verdes y un toque vintage, el lugar nos recibió relajado y agradable. Súper a gusto. Contribuyó al momento un gin Acento, que lleva Hendrick's, una ramita de albahaca y orégano fresco, con un twist de limón. Se los recomiendo.

Mientras veíamos el menú mi amiga empezó con su cantaleta de que el cuarentón de su novio le tiene pavor al compromiso y le anda proponiendo vivir de china libre... ¡perdón! en unión libre, y pues ella ya quiere algo más seguro, como un anillo, por ejemplo.

Pero volviendo al restaurante, a las dos nos gustó que la carta fuera concreta; y todavía más nos gustó que mientras la veíamos nos hubieran llevado un aperitivo de cortesía que consistió en nieve de pepino con eucalipto, chile seco y sal de mar. Gran detalle.

Finalmente pedimos el tartar de atún (\$128) con vinagreta de vino, pepino picado, aceite de ajonjolí, soya y un alioli delicioso que le daba fuerza al platillo.

Hasta arriba traía los ya infaltables micro greens de cilantro. Estuvo de lo mejor.

Nos seguimos con los ravioles de rabo de toro (\$125, 4 piezas) de los que el estofado estaba muy bien, sólo que la salsita que lo acompañaba estaba un poco aguada y hacía que el sabor se diluyera. Podrían mejorar.

Estos dos primeros platillos los compartimos, igual que nuestras angustias.

Para los segundos tiempos cada una pidió lo suyo. Yo le aposté a la costilla cargada braseada (\$260), con verduras estofadas y puré de perejil, que además venía en su jugo de cocción. De carne hiper suave y gran sabor, me atrevería a decir que es de lo mejor que hay en el menú.

Mi amiga no se resistió al tamar de centollo de Baja California, acompañado de una salsa de mariscos deliciosa y caldo de frijol, con queso de rancho y cubos de plátano macho (\$160).

El platillo, con esta rica combinación de sabores y consistencias, superó las expectativas.

De postre pedimos el fondant de chocolate (\$96), con ahumado

de chile pasilla, helado de vainilla y notas cítricas, que resultó una acertada combinación. Además, el pay de limón (\$96) que igual resultó diferente, especial.

Acento es una atractiva novedad en la Condesa en donde comerán rico en un ambiente delicioso, y del que además tengo que destacar la presentación de los platillos y su buena relación calidad-precio en vinos. Salvo ciertos detalles en el servicio -propios de un lugar que acaba de abrir- no hay nada que objetar.

En cuanto a mi linda amiga, pues como le dije, todo está en que sepa darse su lugar y exigir lo que quiere de la relación. Ya estuvo de que sean los hombres los que tengan que decidir cómo y cuándo. Aunque díganmelo a mí, que cuando le di a escoger a mi marido entre la moto o yo, salió disparado y hasta ideó caballo!... casi me quedo viuda.

LOS MEJORES AL ALCANCE

La próxima semana se llevará a cabo algo muy original que no puedo más que aplaudir, sobre todo porque va en sintonía con lo que hemos apoyado en este espacio.

Se trata de MesaWeek, una iniciativa a través de la cual algunos de los mejores restaurantes de Polanco ofrecerán menús especiales a precios accesibles.

Todo esto se realiza con el fin de apoyar a los establecimientos de esta zona.

El Biko por ejemplo, servirá salmón maridado con cítricos y tamal fresco de quesos, crema de amarantos, pescado y calabacín, costilla de la olla, además de copa de vino, todo por \$580.

Y así como el Biko, el Jaso, Pujol, Kaah Siis, Quintonil, Dulce Patria, Anatol y Bar Tomate, entre muchos más. Cada uno con su propia propuesta.

Qué mejor oportunidad para ir, conocer y disfrutar.

Lo único que sí les aviso es que para que apliquen las promociones tienen que llevar su tarjeta American Express. Que no los agarren en curva.

¿Estás de acuerdo con la reseña de Acento? Descarga y da tu opinión.

APP DE RESTAURANTES