

# Una nueva imagen para el Perú

16 de Octubre de 2014



Alain Ducasse es el cocinero más idolatrado de Francia y, sin la menor duda, uno de los más admirados del mundo. Repartidos por las ciudades más importantes del planeta, sus restaurantes, cargados de estrellas Michelin, son poderosas embajadas de la excelencia francesa contemporánea, así como la demostración de que la cultura culinaria francesa, si bien no es más hegemónica, sigue brillando e inspirando a la gastronomía mundial. Por ello, como peruano, se imaginarán mi emoción al descubrir que este gran cocinero anunciaba el año pasado que uno de sus más exitosos restaurantes parisinos incluiría una barra de cebiches, inspirada en las cebicherías y cebiches del Perú.



Inmediatamente el anuncio me transportó a aquel sueño que tuvimos diez años atrás, cuando imaginábamos que un día el cebiche del Perú podría convertirse en una tendencia de consumo global presente en todas las mesas del mundo. Pero, sobre todo, me transportó 20 años atrás, cuando era un estudiante peruano que aprendía a ser cocinero en París. En aquel entonces, la cocina peruana no tenía ni la imagen ni la presencia que hoy tiene. Por ello, los aspirantes a cocineros que veníamos de Sudamérica teníamos que hacer un esfuerzo mucho mayor para poder ganarnos la confianza de los cocineros que nos abrían las puertas de sus restaurantes. No éramos aprendices venidos de la gran tradición culinaria japonés o italiana. No. Éramos del lejano y desconocido Perú, del cual, al menos culinariamente, jamás habían oído hablar. Nos levantábamos muy temprano para llegar al restaurante antes que nadie.

Y nos íbamos siempre al último, llegada la medianoche, para llegar a nuestros minúsculos cuartos de baño compartido en un octavo piso sin ascensor, a leer los libros y revistas de cocina que comprábamos durante el fin de semana con aquello que podíamos ahorrar de nuestro limitadísimo presupuesto. Y es que, a diferencia de hoy, cuando gracias a Internet uno puede acceder a millones de recetas y videos culinarios con solo una tecla, en aquellos días nuestro tiempo libre lo dedicábamos a buscar recetas en librerías, mirar vitrinas y menús caminando la ciudad, viviendo y bebiendo cada segundo la oportunidad irrepentible y privilegiada de aprender a ser cocineros en la capital gastronómica del mundo.

Han pasado 20 años desde aquellos días y muchas cosas han sucedido en el camino. Hoy, los jóvenes del Perú que llegan a París a estudiar la cocina son recibidos con respeto y curiosidad por ser hijos de esa tradición culinaria peruana de la que tanto se escucha, y, lo que es más hermoso, hoy jóvenes de

todos los rincones del mundo vienen al Perú a querer aprender de su cocina y su cultura como parte esencial de su formación. Sin embargo, lo más importante es que hoy el cebiche es un plato que inspira al mundo. La apuesta de Alain Ducasse por nuestra insignia culinaria fue solo el comienzo de lo que hoy conocen los parisinos como el 'plato vedette' de estos tiempos. Si uno recorre el París de hoy, se sorprenderá al descubrir en los menús de los grandes restaurantes franceses un cebiche inspirado en nuestra tierra y se emocionará al encontrarse en el camino con cebicherías hechas por parisinos en las que la canchita, la leche de tigre, el chilcano y el pisco sour son productos que parecieran haber estado allí siempre, dentro de la oferta cotidiana local. Hoy, esto que ocurre en París sucede en todo el mundo. El cebiche avanza con paso firme en sus objetivos de ir mostrándole al mundo la nueva imagen del Perú y es por ello que es importante. Porque eso es lo que hemos venido buscando lograr desde hace mucho tiempo. Una nueva imagen del Perú en la que no solo el cebiche, sino todo aquello que forme parte de nuestra cultura y nuestra creatividad se sume a ese arsenal irresistible de historias, productos y experiencias peruanas capaces de seducir y conquistar a todos en este mundo global.

Soy cocinero peruano, miembro de la pandilla de la leche de tigre, y nuestra misión en los próximos meses es ir a las veinte ciudades más importantes del mundo llevando el mensaje y la bandera de nuestro país a través del cebiche. Nuestras armas son solo nuestros ajíes y limones. Nuestro objetivo, conquistar corazones, arrancar sonrisas, animar a quien se encuentre con nosotros a que visite el Perú y se enamore de lo nuestro. Veinte años atrás, esto hubiera sido una misión suicida. Hoy, la victoria puede ser nuestra.