

EL COCINISMO pasó de las críticas a ser una profesión

El diseño del sitio donde se preparan los alimentos determina la calidad de la comida

REDACCIÓN SIETE DÍAS

Al francés Jean Pierre Grossi lo tildaron de loco hace 30 años, cuando ofreció sus servicios de consultor en diseño y ensamblaje de cocinas. Los dueños de las compañías a las que expuso sus propuestas no confiaron en él. En aquel tiempo, los expertos del arte culinario ni siquiera se imaginaban que el éxito de un restaurante dependería de la forma y la estructura del sitio donde se preparan los alimentos. Solamente su esposa, Guylaine Grossi, de profesión arquitecta, creyó en él y lo acompañó desde los inicios de su proyecto.

Las críticas no amilanaron al espíritu emprendedor de Grossi, quien frente a la adversidad, consiguió solo un cliente: una empresa que construía cafeterías en Francia e Italia. Eso fue suficiente para tener éxito después y dar inicio a una de las nuevas profesiones del siglo XXI: el cocinismo.

Se trata de realizar consultorías para el diseño de cocinas en restaurantes, universidades, hospitales, hoteles y domicilios.

Esta nueva tendencia hace que el diseño de una cocina se planifique de acuerdo con los recursos que ofrece el entorno donde va a ser edificada: la orientación, la altura, el espacio, el ambiente, etc.

Estos elementos son los que determinan la ubicación de los productos y los materiales que se van a utilizar dentro de una lógica determinada.

Si, por ejemplo, se va a preparar una rabadilla de conejo rellena de champiñones salvajes, lo primordial es refrigerar y preparar cada uno de los ingredientes por separado. Estos deben ser colocados de acuerdo con la lógica de la cocina del establecimiento que se está usando. El lugar donde se prepara la comida también debe ser adaptado para responder a la variedad

de los ingredientes. Por ejemplo, existen muchas variedades de papa y cada una posee un tiempo y estilo diferente de cocción.

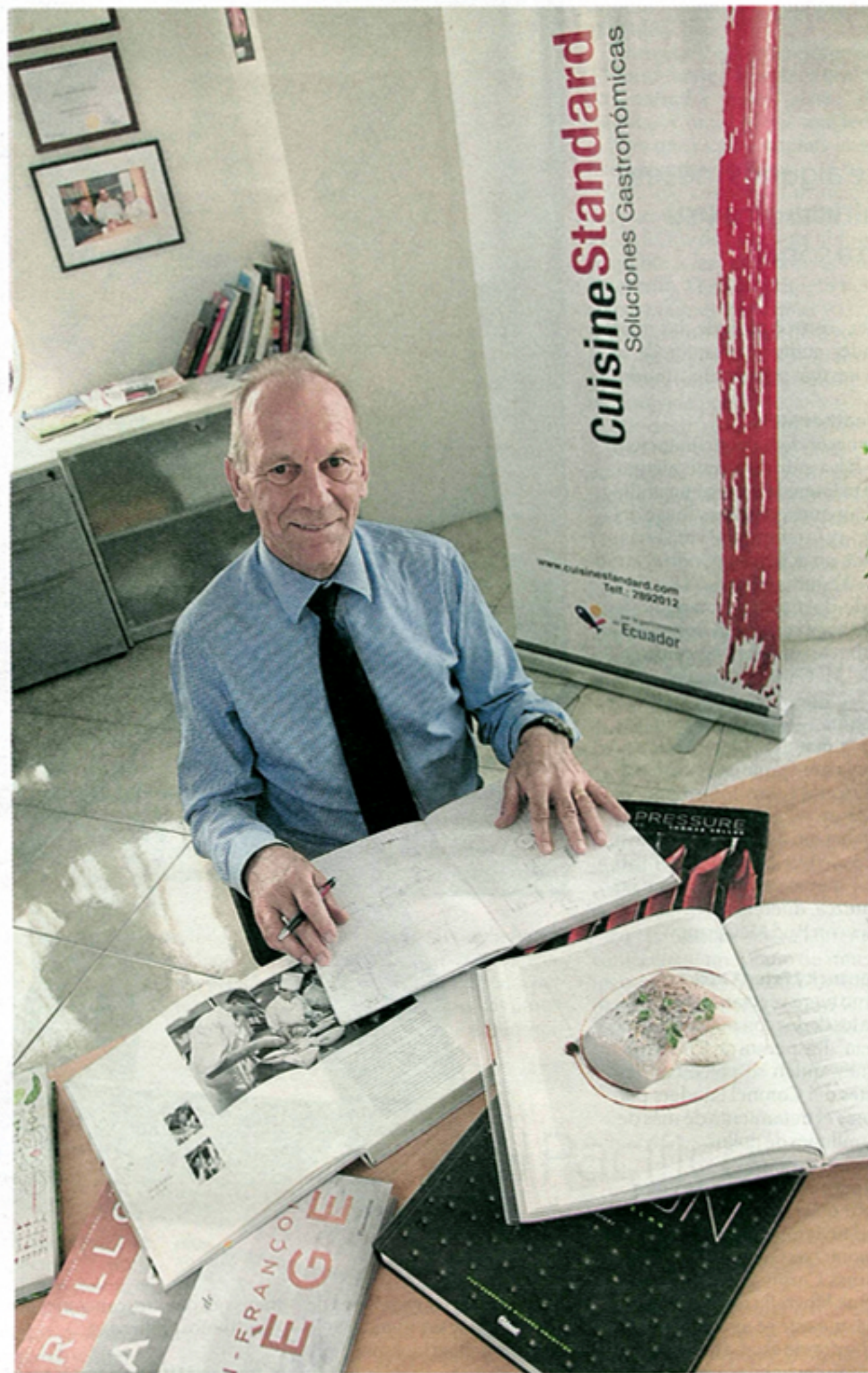
Además, cada nuevo proyecto requiere un amplio conocimiento de la cultura de cada país. Por eso, Grossi hace un estudio antro-

pológico previo. "La cocina es parte de la expresión cultural, que responde a necesidades diferentes. Se basa en el respeto a las tradiciones de cada pueblo".

Grossi se define como un enamorado del sabor de los alimentos. Esa pasión le impulsó a forjar

los cimientos de lo que es el cocinismo. A través de su empresa: Hores Conseil, ha plasmado sus propuestas en varios países del mundo como Marruecos, Siria, Vietnam, Alemania, Túnez, Armenia, Francia, entre otros.

Una de ellas es la del hospital



DIEGO PALLERO/EL COMERCIO

El cocinista francés Jean Pierre Grossi asesora a la compañía ecuatoriana Cuisine Standard

UNA TENDENCIA MUNDIAL

► Jean Pierre Grossi tiene 62 años. Es ingeniero de profesión, graduado en la Universidad de Lyon. Es el fundador de la profesión de cocinista en todo el mundo.

► Está casado con la arquitecta Guylaine Grossi. Él dibuja los bosquejos de las cocinas y ella los traza en los planos. Los dos trabajan juntos desde hace 40 años.

► Él ha trabajado con los mejores chefs del mundo. Entre los principales figuran Regis Marcon, Serge Vieira y Georges Pralus. Es consultor del instituto Paul Bocuse. En actualidad existen alrededor de 600 cocinistas en el mundo, 300 son de Europa.

Cochin (París). Allí delineó una cocina que produce 8 000 comidas diarias. Lo complejo de este proyecto es que los chefs de ese sitio deben producir 125 dietas diferentes, dependiendo de las enfermedades de los pacientes.

También estuvo al mando de un diseño que tenía como misión dar de comer a 35 personas. Esta pertenece al famoso cocinero francés Serge Vieira. Grossi dijo que es uno de los más pequeños que ha planificado. Ese bosquejo fue galardonado internacionalmente.

El Ecuador no está al margen de esta tendencia. De hecho, Grossi estuvo en Quito para asesorar a la empresa Cuisine Standard en el diseño de una cocina central. Para Rodrigo Pacheco, principal de dicha compañía, el objetivo es mejorar el servicio de catering (alimentos para el personal de instituciones) con un sitio funcional que se adapte a los requerimientos de la cocina moderna.

Pacheco fue su alumno en la escuela de Paul Bocuse (Francia). Grossi y Cuisine Standard están planificando varios proyectos de asesoría gastronómica en el país.

El francés afirma que una de las ventajas del Ecuador es su variedad alimenticia, la cual debe ser aprovechada con base en los principios del arte culinario francés.