



BRISA

Brisa Deneumostier cree en el respeto supremo a la naturaleza. Por eso, está grabando PERÚ ORGÁNICO, programa que será emitido por Fusión Gourmet, el primer canal gastronómico de nuestro país. Ha trabajado en cocinas importantes de Japón, Libano, España, Tailandia y Holanda. Ha vuelto al Perú, pero en unas semanas deberá dejarlo nuevamente. Esa dificultad para quedarse quieta la hizo postular al restaurante danés Noma en 2009. La aceptaron. Estuvo cinco semanas en dicho lugar, considerado posteriormente por dos años consecutivos en la lista San Pellegrino como el Mejor Restaurante del Mundo. Brisa ha sido testigo presencial del trabajo de René Redzepi, chef principal y dueño de Noma.

Escribe: César Becerra / Foto: Macarena Tabja

DENEUMOSTIER

La chef que trabajó en el mejor restaurante del mundo

La playa es para descansar ...

¿Por qué Noma es el mejor restaurante del mundo?

Porque es una experiencia integral. Para empezar, hay respeto a los recursos naturales. Recuerdo haber llegado directo al bosque a recolectar hierbas. ¡Fue un viaje emocional y espiritual! Es un espacio para conectarse con la esencia más sutil y fundamental de lo que es ser cocinero: trabajas con lo que te da la tierra, te relacionas con los recolectores, pescadores y otros proveedores. A pesar de que es el mejor del mundo, te sientes cómodo. La comida transmite esa filosofía.

En un artículo que escribiste para la revista Soho mencionas que un cocinero checo llegó a Noma y solo aguantó tres días. ¿Cómo hiciste para resistir la exigencia?

Gracias a la práctica de la meditación y el yoga. A través de la concentración y la respiración, vives el presente. Así puedes apreciar mejor los momentos y la vida en general. Entonces, cuando me tocaba cortar pacientemente las hierbas y darles forma de bonsái, lo disfrutaba. No pensaba en cosas como «me faltan tres horas para terminar» o «todavía hay sesenta kilos de cangrejo por limpiar». Para mí, era un regalo poder tener esa experiencia.

¿Le recomendaste al checo que haga yoga?

Lo hubiera hecho, pero no lo conocía mucho. Sentí que no le podía decir eso.

¿Cómo definirías a René Redzepi? ¿Gruñón como cualquier cocinero?

A pesar de su corta edad (34 años), lleva los pies sobre la tierra. Se nota en la relación que tiene con sus proveedores y colaboradores. Te incentiva a superarte. Es un tipo sencillo, optimista, fácil de llevar. Predomina su buen humor. Claro, como todo perfeccionista, puede explotar bajo un momento de presión. En su caso, pide disculpas cuando comete algún error o exceso. También, me preguntaba sobre la movida gastronómica en Perú en un momento en el que afuera no se sabía qué pasaba exactamente. Sentía curiosidad. Salí de Noma y seguimos manteniendo contacto. Nos encontramos tiempo después en Mistura. Fui su «embajadora».

A propósito del Perú. Aquí existe una gastronomía reconocida y también desnutrición crónica en niveles deprimentes. ¿No te parece un país de paradojas crueles?

¡La desnutrición no debería existir en el Perú! Tenemos una gran biodiversidad, una maravillosa fuente de recursos alimenticios y medicinales. El problema es la falta de capacitación y la desinformación. Si cuidamos la tierra, cuidamos a los demás y nos cuidamos a nosotros, creamos un ambiente saludable y sostenible. Si queremos que nuestros hijos sigan disfrutando de estos productos, debemos preocuparnos ahora. De otro modo, los

«Este boom gastronómico será efímero si no se aplica una visión sostenible. El problema es la falta de capacitación y la desinformación»

productos que nos hacen sentir orgullosos se van a terminar. Este boom gastronómico será efímero si no se aplica una visión sostenible.

¿Y los transgénicos? Para un sector son la solución para satisfacer una demanda.

No tiene sentido en un país como el nuestro. Así de simple. Los cultivos de este tipo van a destruir años y años de trabajo del antiguo productor peruano, reconocido y admirado por sus conocimientos agrícolas. Generaciones de saber serían borradas con la incorporación de los transgénicos. No digo que la tecnología no pueda convivir con lo tradicional, pero la idea es que beneficie a todos a largo plazo.

Has orientado tu enfoque profesional hacia lo ecosostenible y la vida sana.

Soy cocinera a domicilio, doy clases particulares a niños y adultos, combino la gastronomía con el yoga, la meditación, el *trekking* y con todo aquello que se conoce como *wellness*. También, estoy trabajando en la investigación de plantas medicinales. ¡Hay tanto por explorar! El hecho de que nuestro país tenga tantas culturas dentro de sí, no conectadas de manera apropiada, hace que aún tengamos que buscar y sorprendernos.

En una charla del TED, Jamie Oliver, el cocinero inglés, hablaba sobre la importancia de la educación gastronómica en los niños. También crees en lo mismo, ¿verdad?

Exacto. La conexión con el alimento es vital. Es increíble cuando los niños van a mi huerta, siembran una semilla, cosechan y luego comen ese alimento. Es maravilloso. Así, ellos toman conciencia de la importancia de la relación con la naturaleza. Al interiorizar ese vínculo con el entorno, también se benefician ellos mismos. Empieza como un juego, pero a la larga se harán responsables en este sentido. ■



Ventanas & Estilos Ventanería de PVC



Resistente al calor



Hermeticidad total



Resistente al frío



No más ruidos



Cuida el medio ambiente



Cero mantenimiento

www.ventanasyestilos.com

Show Room: Ca. Luis Tezza 173 Of. 102 Urb. Polo Hunt, Surco
Teléfonos: 628-0057 / 628-0058 / 99 404*2900