



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida





La Evolución del Montaje¹



El arte de la pintura cambia con el pasar de los años, desde los dibujos rupestres pasando por el surrealismo hasta arte moderno. Cambian los cuadros, oleos y técnicas... lo mismo pasa en los platos. Un simple pollo asado era presentado de diferentes formas dependiendo de la época: de manera rustica en la antigua Mesopotamia (si, si asaban pollos en esos años), de manera artística en la mesa del rey, en un estilo más familiar en tiempos actuales.

Todo movimiento artístico evoluciona mientras el tiempo pasa, esto depende de moda, de gustos, de productos y tendencias. Y como la cocina tiene en su esencia la realización de un plato, este ha ido cambiando su forma de ser presentado a los comensales como

¹ Fuente: <http://www.imchef.org/la-evolucion-del-montaje/>

si de nuevos cuadros se tratase, usando los mismos ingredientes, variamos técnica y detalles.

Los primeros montajes.



Desde los tiempos de **Apicius**, los platos eran presentados en grandes vajillas y de manera sencilla, piezas de carne cubiertas con salsa, papas y vegetales en otra cazuela adornados en las mesas contiguas con aves de caza, plumas y frutas. Como si de montaje de buffet se tratase.

Llegando a la época de **Brillat-Savarin** de la mano de Antonin Careme, sus montajes eran dignos de banquetes imperiales, con arquitectónicas piezas de pastelería, caza y tallado de verduras. Pero aun manteniendo el sistema de buffet a la mesa, puesto que los mismos comensales eran quienes se servían y armaban su propio **montaje**.

¿Cuándo cambio todo esto?

Aunque suene difícil, no fue hasta los años **60-70** cuando los restaurantes junto con sus chefs empezaron a llamar más la atención y la gastronomía se consagró como estilo de vida. Fueron aquellos años donde los platos requerían una presentación diferente a la que uno servía en casa. Puesto que la gente pagaba por comida, pero **esperaba algo mas**, no solo en cuanto a la atención y decoración del local, querían ver **obras**



de arte comestible... y no necesariamente hablamos de “pictofagia”, sino que deseaban ver algo hermoso, que entrara por los ojos y llamara la atención puesto que daría mucho mas gusto comerlo. Y como el orgullo de los chefs hacia que la competencia aumentara, ellos pensaban y rediseñaban. Pasaban horas en sus aposentos trazando líneas de lápiz en papeles plasmando sus ideas de platos. – *Tal vez si pongo esto aquí y muevo esto allá... un poco de salsa aquí y hierbas por acá...* – decían y dibujaban.

Los años seguían, movimientos nuevos aparecían, junto con la **globalización** aparecían nuevos ingredientes, gracias a la tecnología se desarrollaban nuevas técnicas culinarias, aparecían nuevas promesas de individuos, nuevos cocineros y chefs que marcan tendencia. Todo esto y largos esfuerzos para finalizar en un plato que era devorado en minutos.

¿En qué nos vamos a centrar?

Iremos haciendo análisis de diversos montajes comenzando por los años 70 hasta nuestros días. Veremos las razones y responsables de sus cambios y poco a poco iremos sacando nuestras propias conclusiones. Empecemos este emocionante suceso:

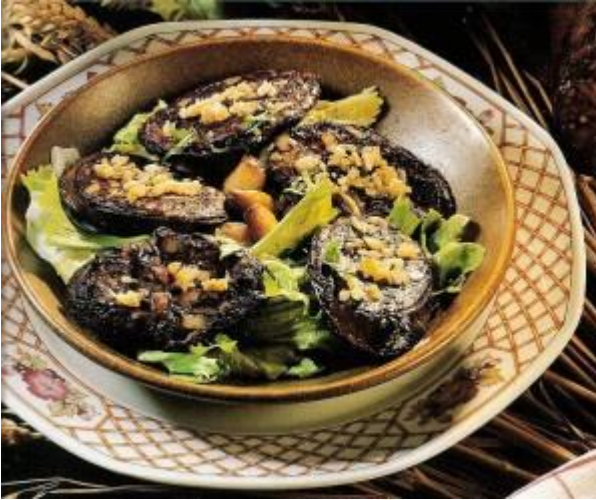
Los años 70.



sus platos.

Una época culmine y representativa, los grandes maestros de la gastronomía como Auguste Escoffier, Fernand Point y James Beard habían consagrado las preparaciones y confeccionado menús que legaron a sus discípulos quienes comenzaron en aquellos años a rediseñar

Es el auge de la **Nouvelle Cuisine**. Personajes representativos como Paul Bocuse, Michel Guerard, Pierre Troisgros, entre otros marcaron las tendencias en cuanto a montaje.



En este plato tenemos una ensalada de budín negro (prieta francesa) con manzanas, ajo y lechugas. Se nota una clara sencillez de montaje y se destacan los productos en su nobleza.

Aquí vemos un Vacuno Bourguignon. La tendencia de altura de los platos comienza a tomar fuerza, aun manteniendo la sencillez del montaje.



Es ser líder



Una terrina de verduras con cebollines estofados y vinagreta de hierbas. Los trabajos delicados de patés y terrinas salen del buffet para entrar a la mesa como plato.

También es esta época, empezó la moda de moldear el arroz en diversos timbales, manguear el puré, tornear verduras en formas decorativas... Los inicios finos daban su fuerza.

Los años 80

Nuevas figuras emergen, nuevos estilos se marcan. Comenzamos a tener mejor acceso hacia otras culturas, lo que lleva a nuevos ingredientes y técnicas. Personajes como Roger Vergé, Alain Ducasse y Joel Robuchon tienen sus grandes momentos y sus platos comienzan a variar en formas y sabores.



Tenemos unas mollejas de ternera apanadas con espárragos y salsa suprema. En estos años la tendencia de montar en forma circular haciendo divisiones geométricas hace furor.

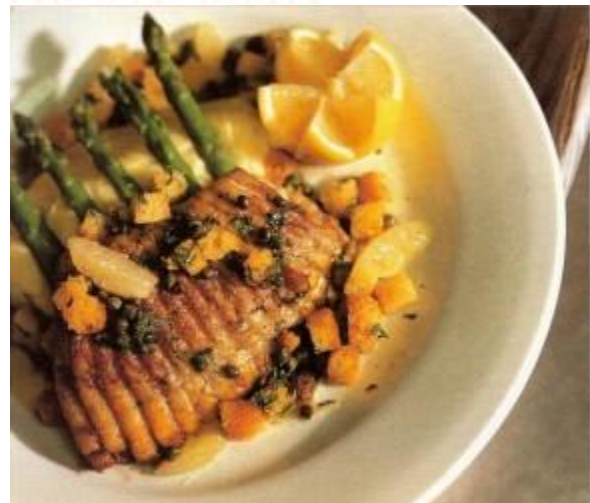
Una entrada de camarones con tomate, zucchini y trufas. La fineza alcanzó gloria con platos de este estilo que demandaban más tiempo de montaje.



El tradicional lomo kassler con melón y la clásica roseta con piel de tomate. Una evolución de sencillez y fineza.

En un concepto más *brasserie*, tenemos una aleta de manta raya con salsa grenobloise y espárragos. Aquí los montajes comenzaron a unir más los productos de manera que cada uno apoyara al otro para dar más relieve y altura.

Ya empezamos a ver a como se aparecen a lo que estamos acostumbrados hoy en día.



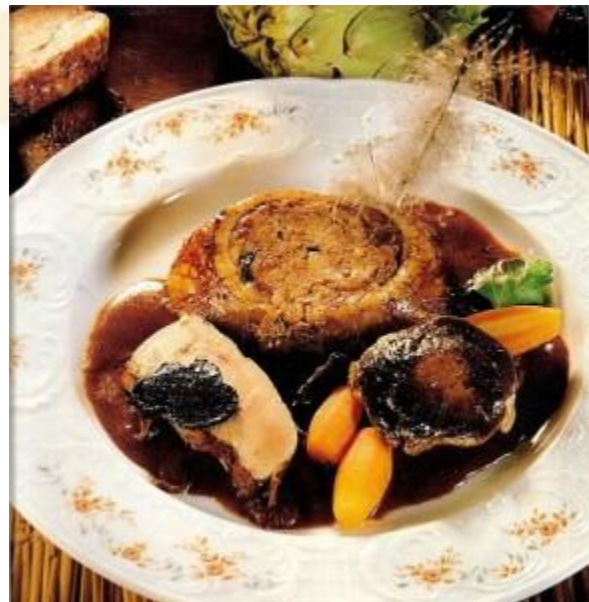
Los años 90.

La cocina y los chefs se hacen cada vez más populares. Salen en televisión, sus menús son alabados y requeridos por las estrellas y grandes autoridades. El ingenio no se detiene, la globalización otorga su aporte para que tengamos mejor acceso a tecnologías, técnicas y productos. Surgen muchos nuevos chefs que intentan ser diferente a lo habitual. Personajes como Thomas Keller, Pierre Gagnaire y Bernard Loiseau son alabados por sus fieles y medios.



Tenemos un Pargo con soufflé de trucha, timbal de espinacas, zanahorias, cebollines y salsa bisque. Empezamos a ver más ingredientes y más técnicas en un mismo plato, cada uno con valor agregado.

Un ballotine de pato relleno de frutos secos, escalopa de foie gras, ceps confitados, zanahorias glaseadas y salsa madeira. Un claro ejemplo al plato anterior.





Apreciamos unas chuletas de cordero con persilade, tomates a la provenzal, papas chips y coulis de perejil y ajo.

Ya vemos como los ingredientes se les rescata su pureza inclusive con valor agregado. Apreciamos mejor el trabajo de cada producto.

Mediados de los 90 e inicios del 2000.

Dejando fuera el protocolo de las décadas, los chefs se adelantaron y sacaron su artillería antes del comienzo del siglo 21.

Más tecnología, más productos, más cultura y más personajes como Tetsuya Wakuda, Gordon Ramsay y Wolfgang Puck inician sus estilos.



Medallones de cerdo y res, puré de alcachofas, espárragos en slice y salsa de avellanas. Muchos conceptos clásicos son rediseñados en este plato

Unos ballotines de langosta en crema de azafrán con verduras de temporada. Otro clásico rediseñado con montaje más fino.



En el 2000... y más allá

Hoy en día, vemos una evolución muy notoria. Surgen nuevos estilos y hay mas tendencias, no nos centramos solo en una sino en varias. Escuchamos de nuevas técnicas como al vacío, cocción lenta, esferificación, cocción en presión y atmosfera controlada, etc. Más que evolución, surge la revolución. La cocina y los chefs están en su mejor momento y cada vez vemos mejores profesionales que realizan su trabajo con gran dedicación. Los estilos de Ferran Adriá, Yves Thuries y Michel Bras son mezclados y rediseñados para mostrar el absoluto potencial creativo.



Una pechuga de faisán en cocción lenta con pesto de rúcula y puré de hongos y trufa. Un claro ejemplo del montaje de muchos platos, que se centran en el medio y dejan mas espacios en blanco que los rellenan con líneas, puntos de salsa y polvos.

Un lomo de ternera lechal con repollo, mollejas y cereales.

Un claro ejemplo de montaje disperso de forma lineal donde se aprecia con claridad la forma y técnica de cada ingrediente.

Usando muchas decoraciones como flores, brotes, salsas...



Un bacalao confitado con espinacas y reducción de Pedro Ximenez.

Es uno de los múltiples ejemplos del movimiento minimalista que son parte de extensos menús de degustación.

de tu vida

Un plato elaborado con fresco acabado.
Camarones cocidos en atmósfera controlada con verduras nuevas, flores y emulsión de maní.
Una clara inclinación a mostrar colores vivos que hablan por sí solos en el plato.



Un ejemplo de como muchos platos son hoy en día, son los montajes en trilogía. Aquí tenemos unos langostinos asados con mango y lima, Bogavante con espárragos y sabayón de champaña y ostiones con ruibarbo en reducción balsámica. Este es un estilo muy usado para postres.

Hemos visto que:

Platos y tendencias hay muchas, con infinitas posibilidades. Con el pasar de los años esto ha cambiado para impresionarnos cada vez más. Aunque hay lados que perduran con los montajes clásicos, hay otros que se dedican a reinventarlos como también están los que quieren crear un estilo único. Nuestro lienzo es la vajilla y nuestros oleos la comida; y como siempre, nuestro limite es la imaginación. Bien el plato terminado es la mejor

manera de describir al cocinero o chef. Puesto que es su carta de presentación hacia sus comensales o amigos.

Muchos chefs tienen el orgullo de declarar el montaje como la parte favorita en la elaboración del plato, depende de quienes tomen con seriedad la gastronomía de velar que toda la preparación sea impecable para que así la presentación del mismo sea digno de su elaboración. Puesto como decía un chef francés:

– Cuando decimos creatividad, decimos trabajo. Un plato representa una idea sobre la que se trabajó muchísimo hasta darle la forma deseada. Pero al repetirlo, casi nunca sale igual. Cada vez es una obra nueva.-

