vinetur

“En mi cocina trabajo como en la industria de la moda”

Tomás Treschanski, el argentino que se convirtió en el cocinero más joven de América en recibir el Young Chef Award de la Guía Michelin

jueves 4 de enero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando la prestigiosa guía Michelin llegó a la Argentina en 2023 el mundo de la gastronomía quedó expectante ante la llegada de las afamadas estrellas. Una de las revelaciones sin lugar a duda fue el reconocimiento con una estrella a Trescha (Murillo 725, CABA) -que abrió en marzo del año pasado- y la mención a su alma máter, Tomás

Treschanski, como el cocinero joven del año.

¿Quién es este joven cocinero de apenas 26 años que después de formarse en Europa decidió volver a su país y apostar por la alta gastronomía? La guía Michelin, que se puede consultar online en www.guide.michelin.com, describe a Trescha con las siguientes palabras: "El joven chef Tomás Treschanski, tras un amplio periplo internacional que lo llevó a formarse en Le Cordon Bleu de Londres y luego, entre otros, en grandes templos culinarios como Azurmendi (España), Frantzén (Suecia) o el ya desaparecido 108 (Dinamarca), ha regresado a su tierra con una apuesta contemporánea y sin límites construida desde la diversidad. Ubicado en una casa remodelada del barrio de Villa Crespo, este exclusivo restaurante se presenta con una zona de bar que llama la atención por su colección de whiskeys, una coqueta terraza acristalada y a continuación la sala, de línea actual, donde solo hay una elegante barra de cedro para 10 comensales que pueden interactuar con los cocineros. ¿La propuesta? Un único menú degustación de pequeños bocados (15 pasos), con muchos productos premium de temporada y distintas técnicas (emulsiones, espumas, gelificados, braseados...) en el mismo plato. ¡En la 1ª planta tienen la Test Kitchen, su área de I+D!".

Desde Vinetur, tuvimos el privilegio de entablar un diálogo con el renombrado chef, cuya excelencia culinaria se ha destacado en la escena gastronómica internacional. En esta fascinante conversación, exploramos los secretos detrás de su cocina y, en particular, la trascendental importancia que el vino desempeña en su aclamado restaurante.

¿Qué significa cocinar?

Para mi cocinar o la cocina como profesión es un estilo de vida, una manera de vivir la vida que claramente no es para todo el mundo. Para mi es algo muy lindo y gratificante. Y además es lo único que sé hacer y lo que más me gusta hacer. Creo también que es la manera de poder transmitir sentimientos y emociones a través de un plato de comida.

¿Qué platos marcaron su infancia?

Milanesa con ensalada mixta, con puré o con papas fritas es algo que siempre comí todas las semanas en mi casa. Es mi plato preferido y siempre va a serlo. También está el asado y las pastas que hacía mi papá.

Viene de una familia tradicional argentina, de una cocina sencilla y casera, ¿por qué la apuesta por la alta cocina?

Porque yo veo la alta gastronomía como la búsqueda del detalle no sólo en la cocina sino en la experiencia en general, en el 360º que rodea un restaurante desde el momento que uno realiza la reserva hasta que se retira del lugar. Desde la hospitalidad, la comida, el servicio, los vinos. Para mí la experiencia está en los detalles y de eso se trata la alta gastronomía de poder enfocarse en los detalles, de personalizar lo más que pueda uno la experiencia del comensal. Y muchas veces se confundir con cocina de autor, pero la cocina de autor no está relacionada al 100% a la alta gastronomía, ya que cocina de autor hay en diferentes gamas de precios y tipos de experiencias. Por eso para mi a lo que se refiere la alta gastronomía es en el enfoque en el detalle y en esa búsqueda que está más allá de servir un plato de comida rico.

¿Cómo definiría hoy la cultura gastronómica argentina?

Yo creo que la cultura gastronómica argentina está en pleno auge y crecimiento. Hay una nueva generación a comparación a la de mis padres o la de mis abuelos con un paladar mucho más abierto, dispuesto a probar todo tipo de producto. También es una generación que exige más, que quiere conocer la trazabilidad del producto que está consumiendo, que pide mucho más al restaurante y no solo al plato de comida sino a todo el trasfondo que incluye conocer el trato del equipo o las condiciones laborales.

Me parece que hay un gran cambio, con una visión que con el tiempo cada vez va a quedar más clara de dónde viene la nueva gastronomía porque la gastronomía argentina es algo que estamos construyendo entre todos. Y que sigue en construcción y lo va a seguir estando por un tiempo largo.



Bank Anchovy

¿Cómo describiría hoy su cultura gastronómica?

Mi cultura gastronómica personalmente es bastante variada ya que viajé mucho para comer y para trabajar. Así que traté de recibir la mayor cantidad de influencias posibles de diferentes países. Y personalmente creo que a la hora de cocinar abrir la cabeza y estar dispuesto a entender las culturas de los diferentes países es lo mejor que uno puede hacer. Nada mejor que conocer la cultura de un país mediante la gastronomía.

Obviamente estoy muy influenciado por toda mi infancia y mi niñez que viví en Argentina pero me gusta experimentar y probar cada vez más cosas. Porque algo lindo que tiene la gastronomía es que uno siempre sigue aprendiendo, tanto en sabores como en ingredientes y eso es parte de la cultura gastronómica que tengo.

¿Qué lo inspiró para abrir Trescha?

Trescha es el resultado de años de trabajo, experiencia, decisiones positivas y negativas. De querer hacer crecer la gastronomía argentina, de ver un espacio que todavía no estaba explotado acá, de querer volver a vivir en Argentina, de querer hacer alta gastronomía en mi país, de tener un deseo, una búsqueda y un desarrollo de producto. En definitiva, hacer lo que me gusta que es tener un restaurante y poder servirle a la gente lo que cocino.

¿Cuál es el desafío más grande de Trescha?

Yo creo que el desafío más grande para cualquier tipo de restaurante es la constancia, es poder trabajar todos los días de la misma manera y entregar el mismo resultado, o mejor, a todos los comensales.



Turnip

¿Cómo trabajan los menúes con su equipo en el laboratorio para que haya consistencia en la propuesta gastronómica?

Nosotros tenemos un menú que está en constante movimiento. No trabajamos con producto de temporada sino que tratamos de trabajar con el producto que está disponible dentro del menú y no hacemos menús temporales que están 100% cambiados por cada temporada sino que es un menú que está en constante movimiento y evolución y cada dos o tres semanas cambiamos un plato tanto del menú tradicional y del vegetariano. Así que estamos en ese proceso de constante desarrollo con pruebas de platos nuevos. Se trabaja un poco como en la industria de la moda: vamos temporadas en adelantado, pensando y desarrollando platos para el futuro.

¿Qué significa tener una estrella Michelin?

Personalmente es un sueño cumplido y para el restaurante es algo magnífico. La realidad es que nos cambió la vida a todos. Es una motivación muy grande y a la vez una responsabilidad muy grande también.

¿Cómo definiría hoy su identidad gastronómica?

Lograr una identidad gastronómica es uno de los desafíos más grandes que tiene un restaurante, más cuando uno no tiene un estilo de cocina definido por un país. Nosotros tratamos de hacer nuestra gastronomía, nuestra cocina, la cocina de Trescha. Tratamos de no ponernos límites o fronteras y poder trabajar con productos e influencias de todos los países del mundo. Sí queremos que haya un recorrido y una idea a lo largo del menú pero queremos que esa idea sea a partir de nuestro pensamiento y no del pensamiento cultural de un país determinado. Definitivamente tenemos influencias francesas en los fondos, en cómo trabajamos las proteínas; también tenemos algunas cosas nórdicas y asiáticas en los fermentos y en los perfiles de sabores de algunos platos, pero tratamos de no definirnos. Porque nosotros hacemos comida moderna donde lo que hacemos es mezclar diferentes culturas y técnicas que se trabajaron hace miles de años como puede ser un garum que se descubrió en el Imperio Romano tratando de fermentar pescado o filtrar un fondo en una centrifugadora para sacarle los sólidos. Pero no hacemos ni comida molecular ni antigua, hacemos nuestro propio

estilo de cocina tratando de sacarle el mejor provecho posible a todas las técnicas de diferentes siglos dentro de la gastronomía.

¿Qué es lo que más disfrutá cocinar?

Asado porque lo que más me gusta es juntarme con mis amigos y brindar. Y yo creo que el asado más allá de la cocina en sí es un momento cultural muy lindo que tenemos los argentinos y representa mucho para todos más allá del significado en sí de comer un pedazo de carne. Es el hecho de juntarse y de brindar, de festejar y de brindarse algunas horas a pasarla con amigos o familia.

¿Y beber?

Soy un gran fanático del alcohol. Creo que sé apreciar cualquier buena bebida, no hay cosas que no me gustan. Obvio que tengo preferencias, me gusta mucho la cerveza y el vino. Pero trato siempre de probar y aprender y escuchar a la gente que más sabe para atrapar conocimiento y probar la mayor cantidad de cosas posibles porque es un mundo super interesante. El alcohol en general da cientos de miles de millones de posibilidades.



Bodega subterránea de Trescha

¿Qué importancia tiene el vino en Trescha?

Más allá del vino, el maridaje y la bebida tiene un valor fundamental dentro del restaurante. Para mí es el 50% de la experiencia. Es igual de valioso que la comida porque un mal maridaje puede arruinar un plato y un buen maridaje puede levantarlo.Así que yo soy fiel creyente de que el maridaje tiene que estar al mismo nivel que la comida por eso tratamos de ponerle mucho desarrollo y trabajo a los maridajes. Por eso tenemos un programa con 4 diferentes tipos de bebidas: un maridaje sin alcohol, un maridaje mixto y dos maridajes con alcohol, donde obviamente el vino tiene mayor preponderancia (son mayoritariamente vinos argentinos y tenemos algunas etiquetas de afuera porque yo siento que algunas cepas en particular es muy difícil reemplazarlas con vinos argentinos). Definitivamente toda la parte líquida es algo muy importante para nosotros y tratamos de trabajarla con mucha conciencia y dedicación.

¿Cómo se proyecta el 2024?

Queremos seguir trabajando y mejorando día a día, superándonos a nosotros mismos. Ese objetivo constante. En Trescha queremos ser mejores que el día anterior, queremos que cada día se coma más rico, se beba más rico y se viva una mejor experiencia dentro del restaurante. Ese es el objetivo que tenemos todos para el 2024, ser mejores que hoy.