

Conocí a Astrid una mañana de otoño en París. Ambos habíamos dejado atrás carreras tradicionales para abrazar nuestro sueño: ser cocineros. Y allí estábamos, frente a frente. El amor desde el primer instante. París hizo lo suyo. La vida puso en el camino un tesoro que cambiaría mi vida para siempre: Astrid. Sin dudarle, ella decide dejarlo todo para acompañar mi sueño en el Perú. Nuestro sueño, sencillo, genuino, profundo, como el de todos. En nuestro caso, el restaurante propio.

Así, llegamos a Lima una mañana de octubre de 1993 con la firme decisión de hacerlo realidad, solo que habían varios pequeños detalles a tener en cuenta: mi familia no nos esperaba con flores ni bandas. Y era lógico, su hijo los había engañado durante años. Les había hecho creer que sería un prominente político y Europa se lo devolvía de humilde cocinero. La mujer de su vida, a quien además no conocían, llevaba en su vientre a una hermosa niña, antes de que siquiera hubiéramos conseguido un trabajo, y, por supuesto, antes de haber llegado al altar.

No teníamos dinero, ni trabajo, ni aliento. Solo llevábamos aquello que, años después, descubriríamos era lo más importante: el amor. Y así empezó todo. En pocas semanas ambos ya estábamos trabajando. Astrid en la pastelería Cherry. Yo, en el instituto Inat, que con el tiempo sería Le Cordon Bleu Perú. En el camino buscábamos un local para nuestro sueño, lo compartíamos con todos, buscando quién nos ayudara a financiarlo. Nos dábamos tiempo para entender las particularidades propias de una sociedad y su tiempo.

A los pocos meses todo estaba alineado. Encontramos el local de Cantuarias 175, en Miraflores. Logramos convencer a familiares y amigos de prestarnos los 45,000 dólares que necesitábamos para hacerlo realidad, diseñamos y dirigimos las refacciones de la casa personalmente, contratamos a toda una generación de jóvenes que, ya en aquel entonces, llevaban en la sangre la misma pasión con la que nosotros vivíamos la cocina.

Hasta que finalmente lo logramos: una tarde de un 14 de julio de 1994, Astrid&Gastón abre sus puertas. Recuerdo aquel aviso en el periódico y me invaden sentimientos encontrados: Astrid&Gastón, Haute Cuisine. Eran otros tiempos, y es que en Lima, como en todo el mundo, la estética culinaria estaba dominada por Francia. Los cocineros éramos entrenados bajo los cánones de la cocina francesa, y nuestra misión consistía en retornar a nuestros países para repetir aquello que se nos había enseñado. Porque, además, eso era lo que el público con cierto poder adquisitivo buscaba como patrón de belleza. Un restaurante francés hecho por cocineros peruanos en el Perú era nuestra misión de aquellos tiempos. Porque eso era lo que los ojos de un cocinero alcanzaba a ver en esos tiempos. Afortunadamente, en esos tiempos.

Poco a poco, año a año, casi desde el primer día, afrancesado sin límites, nuestros recuerdos, nuestra cultura, las voces que nos rodeaban, fueron construyendo en nuestros corazones la necesidad de cuestionar y tratar de entender cuál era nuestro rol como cocineros en el Perú. Y no fuimos los únicos:

Detrás nuestro, otra generación agitaba nuestros corazones, a nuestro alrededor toda una generación al mismo tiempo sentía lo mismo.

Poco a poco, foie gras, tartares y borgoñas fueron dando paso a cebiches, tacu tacus y saltados. Poco a poco, nuestra cocina iba conservando todo lo bueno de nuestro aprendizaje en Europa, mientras daba forma y sentimiento peruano a todo lo que hacíamos.

Poco a poco, esa haute cuisine se convertía en alta cocina peruana, hecha con ingredientes peruanos, inspirada en la historia culinaria del Perú, en las oportunidades y contradicciones de su tiempo. El resto es historia. La cocina peruana se convirtió un día en un movimiento al que Astrid&Gastón se sumó sin condiciones: hacer de nuestra cocina una poderosa arma de promoción del Perú en el mundo, y de generación de orgullo y oportunidades entre los peruanos.

Hoy, 20 años después, justo cuando recibimos el premio al mejor restaurante de América Latina, cuando comprobamos que siete de los mejores quince restaurantes de América Latina están en Lima, cuando vemos con orgullo que los siete cuentan historias peruanas y que por eso es que son premiados, cuando vemos a nuestro alrededor que los peruanos celebramos nuestra cocina con orgullo y llevamos a nuestros productos y sus productores en el corazón, cuando vemos que el mundo conoce y sueña nuestra cocina, cuando vemos que nuestros agricultores y pescadores empiezan a recuperar la esperanza, cuando comprobamos con emoción que todos los cocineros son respetados y valorados sin importar condición ni estilo, pues, podemos decir con tranquilidad que Astrid&Gastón ha tenido el honor de vivir intensamente esta historia. Que ha participado de una etapa que hoy llega a su fin, para dar inicio a una nueva, que demandará enormes desafíos: demostrar al mundo que los peruanos estamos hechos para escribir grandes historias.

La Casa Moreyra nos espera. En ella, hemos hecho la inversión más grande jamás realizada en un restaurante en el Perú. La hemos restaurado al más mínimo detalle, la hemos dotado de las cocinas y equipos más avanzados, para que sus jóvenes, líderes hoy al mando, puedan hacer el trabajo que el mundo espera de nosotros. Hemos construido una suerte de fórmula uno, para competir en esta nueva carrera que le toca iniciar a nuestra cocina. Y allí nos iremos el 16 de febrero, a iniciar esta nueva aventura.

Pero no queríamos hacerlo sin antes rendirle homenaje y agradecimiento a la casa que nos dio todo, y a las historias que allí vivimos durante los últimos 20 años. Por ello es que hemos decidido hacer un último menú degustación. El cuarto y último menú viaje que haremos en Astrid&Gastón Cantuarias.

El primero fue un viaje por los otoños del Perú, el segundo fue un viaje en el tiempo por la historia del Perú, el tercero fue un viaje por la inmigración italiana en el Perú. Este último es un viaje por los 20 años de Astrid&Gastón en Cantuarias. Nuestro viaje. Un viaje que además cuenta, a través de platos, los distintos momentos que nos tocó vivir dentro de los últimos 20 años de la historia de la cocina peruana.

Buscamos con ello rendir justo homenaje a todos aquellos momentos que le dieron vida a nuestras vidas. Revivirlos con platos adaptados a nuestro tiempo, gracias a la genialidad de Diego Muñoz, Emilio Macías y su equipo. Traer a la memoria aquellos instantes que fueron decisivos en el camino que hoy nos convoca.

Recordar, saborear, agradecer. Sobre todo agradecer por habernos permitido ser parte de sus vidas, por habernos regalado tantos momentos que hoy son nuestra vida. Eso es 20 años, nuestro viaje. Un viaje de agradecimiento a la vida, al Perú.