

Una probadita de la historia del chef Fernando Martínez Zavala

Por: Jeimy Dueñas

¿Cuántas veces ha tenido el privilegio de estar a la espera del primer plato y saber que será una cena inolvidable? Sin duda, es un honor estar frente a un platillo que ha llevado años conceptualizarlo para que esté servido para usted. Sí, años. La preparación de un platillo no se limita al tiempo de cocción, este nos cuenta la historia del equipo de trabajo que está detrás de la creación de esa obra maestra.

En esta ocasión tuve el privilegio de platicar con el chef Fernando Martínez Zavala y conocer más sobre su historia.

Migrante recibió una placa por parte de la Guía Michelin como una de las recomendaciones culinaria en nuestro país

Fernando Martínez Zavala nació en Uruapan Michoacán, sin embargo pocos años después se mudó con su familia a la Ciudad de México. “Aunque ya no vivíamos en Michoacán, no dejas de recordar, pero creo que fue ya un poco más adulto cuando tuve esta sensación de cercanía con mi punto de origen”, comentó el chef en entrevista exclusiva para High&Beyond.

Entre los recuerdos de su niñez, ya en la Ciudad de México, nos compartió que tuvo la oportunidad de despertar su amor por el arte a temprana edad. “En las escuelas en las que estuve, tuve la suerte, de estar en contacto con las artes, nos involucraban con la danza y el teatro. Yo hice teatro desde chiquito. Me encantaba la sensación de formar parte de un grupo de personas haciendo algo interesante”.

Su talento lo llevó a participar en uno de los programas de televisión de canal 11 y varias veces en las ceremonias de la escuela. Fernando recuerda con emoción que fue una etapa muy divertida que, aunque para algunos pudiera sonar difícil porque estaba en un internado, para él fue una época donde descubrió aquellas clases que disfrutaba y donde además fortaleció su independencia desde muy pequeño.

*La cocina es el movimiento más democrático para transmitir cultura:
Chef Fernando Martínez*

Su pasión por el arte era tal que incluso llegó a considerar en algún momento de su vida dedicarse al teatro de manera profesional, sin embargo, la vida le tenía otras sorpresas.

Años más tarde, fue que decidió entrar a trabajar como ayudante de cocina, justamente en esa época tuvo la fortuna de convertirse en padre de una niña, motivación que lo impulsó a trabajar de lleno en la cocina, lo que más adelante le traería grandes satisfacciones en su vida profesional.

“Comencé a trabajar en la cocina de un restaurante famoso en la época de los noventa, Yuppie's Sport Café, ubicado en Insurgentes”. Este sitio era conocido por su ambiente deportivo y porque era punto de reunión de jóvenes que vivían por la zona.

A la llegada de su segunda hija, Fernando se quedó sin trabajo y como él mismo cuenta la mamá de su hija se hizo cargo de los gastos mientras él busca trabajo, así fue como llegó a a su vida una gran oportunidad en uno de los restaurantes más importantes de la cocina internacional de la Ciudad de México: Les Moustaches.



“Yo iba a pedir trabajo con mi currículum como cualquier hijo de vecina y coincidió que el jefe de cocina había ganado una competencia y se tenía que ir a Francia por un tiempo y no había quien lo cubriera... Ya para entonces tenía más experiencia, había estado a cargo de la estación de los pescados, la más delicada”, comentó Fernando.

“Me quedé a trabajar en Les Moustaches... fue un parteaguas en mi historia, después abrimos Moustaches Bistrot”, recordó con entusiasmo.

“Ha sido una experiencia muy gratificante, me siento muy afortunado porque no soy un sujeto que haya estudiado la carrera de gastronomía, he aprendido de manera autodidacta, mi crecimiento ha sido muy natural. Tuve que buscar mis métodos de aprendizaje”.

“Recuerdo cuando iba a la Biblioteca Vasconcelos, ahí hay un apartado de gastronomía, así que me ponía a leer, a investigar para llevar propuestas nuevas al chef (Rafael Bautista de Les Moustaches)”.



Gourmet

Conforme fue pasando el tiempo, Fernando siguió aprendiendo, no solo leyendo, sino viajando alrededor del mundo, lo que le permitió conocer más de ingredientes, técnicas, costumbres, cultura e ir sobresaliendo en su trayectoria como chef.

Entre más conocimientos vinieron más oportunidades se presentaron entre las que lo llevaron a dirigir las cocinas del Yuban, Tierra viva, Maíz Joven, Raíz y Casa Kun, y después abrir su propio espacio: Migrante.

Para Fernando, "Migrante es una propuesta que realza el valor de la mezcla cultural de nuestro país, se refiere a un viaje gastronómico que contempla a todos, todos somos resultado de una mezcla cultural".

Hace unos meses, el chef Fernando Martínez Zavala recibió en nombre del restaurante Migrante una placa por parte de la Guía Michelin como uno de los restaurantes que esta prestigiada guía recomienda en nuestro país. La placa Michelin es un reconocimiento que se otorga a los restaurantes que ofrecen una experiencia gastronómica de gran calidad.

Por tercer año consecutivo, la Guía México Gastronómico de Culinaria Mexicana reconoció a Migrante entre los 250 mejores restaurantes de México



"La placa es resultado del compromiso y el trabajo de todo el equipo que está en Migrante... Tengo un equipo maravilloso". Sin duda, el logro de una placa en la guía culinaria más reconocida a nivel mundial solo se logra con gran disciplina y esfuerzo de todo el equipo que conforma Migrante.

Así que, si está pensando en un lugar para disfrutar de una cena espectacular le recomendamos que no se pierda la oportunidad de visitar Migrante y de probar el Pato asado al sartén, jus de pato, sumak, sake y pu erh zanahorias de temporada y berries fermentadas, una garantía de sabor. ●

Restaurante Migrante se encuentra en la Ciudad de México en la calle Chiapas no. 186, colonia Roma Norte, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06700, México.

