María Marte: “La fuente de inspiración más grande es que cuando se quiere, se puede”

Por César Marcos

Podría sonar a un atractivo guión de película de Hollywood, con el epicentro en la figura del tesón, pero no es así. La historia de María Marte es una trayectoria real de superación. Conoce todos los rincones de la cocina, desde el más ingrato hasta el más creativo, a base de talento. En 2011, se convirtió en jefa de Cocina del Club Allard, que por entonces, se ganó su segunda “estrella” Michelín. María es activa y taxativa. Ahí redunda su arte. La encontramos en Madrid, pero esta vez en el congreso Mixology(X)Trends, fusionando bebidas Premium con comida *gourmet* para crear inéditas e innovadoras.

e-Comercio Agrario: ¿Dónde nace la María Marte cocinera en España?

María Marte: Me inicié en la gastronomía en España, allá en 2003. Estoy muy orgullosa de mi historia, porque puede servir de inspiración a otros. Empecé fregando platos como inmigrante más para ganarme la vida y hoy en día dirijo uno de los mejores restaurantes de Madrid: el Club Allard, que cuenta dos “estrellas” Michelín. La fuente de inspiración más grande que puede tener cualquier ser humano, cualquier profesional, es apoyarse en sí mismo y que cuando se quiere se puede.

ECA: ¿Qué sorpresas nos aguarda en el Club Allard?

M.M.: Trabajamos con menú degustación. Tenemos tres en el restaurante, como “Encuentro” y “Revolución”, con 14 platos, lo único que varía es el tamaño de los platos, de menor a mayor, pero les recomendaría el menú “Seducción”, que van a salir encantados: son 12 platos. Empezamos con unos *snacks*, seguimos con unos entrantes, luego con pasamos a los platos principales, que consisten en carnes y pescados, para remachar con un prepostre, dos postres y unos *petit*.

ECA: ¿Qué rescatas de tus raíces gastronómicas?

M.M.: Me encanta el cilantro. Ya, de hecho, hay algunos platos que he trabajado con esta hierba aromática caribeña, de origen africano. Los matices de mi tierra, República Dominicana, salpican mi cocina, pero se funden en la cocina de María para sostener una personalidad propia.

El comensal español ha abierto su paladar a nuevos sabores, nuevos matices. El cilantro, que te

comentaba, forma parte ya de la despensa en los hogares españoles. Acá, la curiosidad es un activo para experimentar con lo exótico y desconocido

ECA: ¿Y esos matices caribeños los mezclas con ingredientes de acá?

M.M.: Claro. Hacemos cocina de vanguardia, basada en gastronomía latinoamericana, asociada a la mediterránea para componer la cocina de autor, que es lo que hago a la postre. La combinación de destilados con la alta gastronomía es un acierto, más allá del acompañamiento habitual de un vino con una gran comida. Aquí, en Mixology (X)Trends, estoy encantada de trabajar con un ron, precisamente de República Dominicana. Esto es un buen ejemplo de que la gastronomía necesita nuevas órbitas donde girar, donde sentirse atraída.

ECA: En Mixology (X)Trends armonizas un gran destilado con tu primera prueba de fuego. Defínela por favor.

M.M.: Sí, fue mi primera creación, no exenta de esfuerzo y riesgo. Se trata de la Flor de Hibiscus de caramelo con una espuma de Pisco Sour y sobre un *crumble* de pistacho. Ahora, la espuma de Pisco Sour lo sustituyo en Mixology con la de Ron Debonaire. Los que han probado han dicho que está tan buena como mi originaria elaboración.

ECA: ¿Qué retos afrontas de aquí a corto plazo?

M.M.: Estamos ahora en un proceso de cambio de cara a otoño-invierno. Pero el gran reto es conseguir la tercera “estrella” Michelín que nos falta y para ello, hay que trabajar paso a paso, sin renunciar a nuestra línea de alta cocina, pero ideando nuevas perspectivas .