

Con el washoku en el corazón

Después de haberse formado durante dos años en Kikunoi, uno de los mejores restaurantes de Japón, y de haber sido nombrada Maestra de la Cocina de Kioto y Embajadora del “Corazón” y la “Destreza” de Japón, Clara Jacquier sueña con un matrimonio entre Francia y Japón a través de sus creaciones culinarias



Jacquier en la cocina, colocando raciones en las cajas de almuerzos *bento*. En la primera etapa de la formación, no se usan cuchillos.



Clara Jacquier

Clara Jacquier nació hace 25 años en Auch, Francia. Tras graduarse en japonés en la Universidad de París, aprendió cocina estilo *kaiseki* durante dos años en Kikunoi, uno de los mejores restaurantes de Kioto. En la actualidad trabaja en SaQuaNa, un restaurante francés de Honfleur, Francia.

Desde 2018 Clara Jacquier trabaja en la cocina de SaQuaNa, un restaurante gastronómico de la localidad de Honfleur, en la costa de Normandía (Francia). Jacquier es una japonófila. En su adolescencia, su interés por Japón se inició con el manga, la literatura y la música japoneses. Se consolidó a través de

sus estudios en la Universidad de París, donde se graduó en lengua y cultura japonesas. “Cuando, siendo estudiante, trabajaba en un bistró parisino, decidí que mi ocupación futura debería estar relacionada con dos de mis campos favoritos: Japón y la cocina”, dice Jacquier.

Por esas mismas fechas, alrededor de 2013, el *washoku* (la tradición culinaria japonesa) era declarado por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Esto dio lugar al inicio de un movimiento para divulgar los conocimientos del auténtico *washoku*, enseñándolo a chefs no japoneses. Un día, un amigo japonés le dijo que Kikunoi, el renombrado restaurante de Kioto, iba a incorporar a un extranjero para formar en su cocina. Sin perder tiempo, envió su solicitud, que fue aceptada, y, en noviembre de 2015, Jacquier viajaba a Kioto. Recuerda

cómo se emocionó al encontrar que Japón era más hermoso de lo que se había imaginado.

“Los dos años fueron un largo aprendizaje. Empecé emplatando y, a medida que ganaba experiencia, pasé a decorar *bassun*, platos variados y artísticos representativos de cada temporada. Finalmente, después de preparar postres y servir platos hechos al horno, pude ocupar un puesto con el chef. Mi experiencia más memorable fue preparar tortugas de caparazón blando. En la preparación de las tortugas mordedoras se emplean procedimientos especiales, que estuve observado durante muchos meses. Cuando finalmente me llegó el turno de prepararlas, la experiencia fue muy emocionante”, explica Jacquier.

La práctica japonesa de llevar peces vivos a la cocina le resultó particularmente sorprendente. “El estudio del pescado fue lo último para

mí. La razón para dejarlo para el final no tiene que ver con la dificultad o la habilidad necesaria sino con el significado que tiene el pescado para los japoneses. En la cocina japonesa se prepara el pescado sin causar sufrimiento. El señor Murata, propietario de Kikunoi, cree que el pescado debe ser respetado y servido de una forma estética y todos los años visita un templo para rendir homenaje a todas las vidas que se sacrifican en su cocina. Sentí que la tradición japonesa de respetar los ingredientes era otra muestra de la coherencia del espíritu del *washoku*”.

En su trabajo actual en SaQuaNa, un restaurante con dos estrellas Michelin, Jacquier se ocupa justamente de preparar los pescados. El propietario y chef de SaQuaNa, Alexandre Bourdas, pasó tres años trabajando en un famoso restaurante en Japón. “El señor Murata, de Kikunoi, me dijo

que, aunque era un chef francés, su corazón era japonés. Por ello, me aconsejó trabajar en su restaurante”. Al parecer Jacquier fue puesta a cargo del pescado porque entiende el respeto por el pescado de la cocina japonesa.

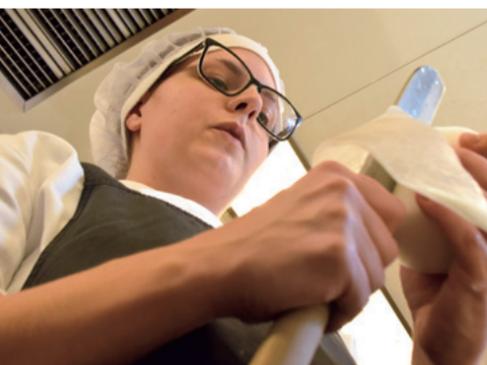
Añade: “Aprendí el significado que hay detrás de cada uno de los platos japoneses. Me impactaron especialmente los *osechi*, con los que se celebra el nuevo año. Naturalmente, en la cocina francesa tenemos muy en cuenta las estaciones del año, pero en Japón este tema va más allá: el sentimiento de la temporada es distinto cada mes. Además de usar los ingredientes de cada estación, los platos reflejan las tradiciones y las costumbres”.

En noviembre de 2017, poco después de completar sus dos años en Kikunoi, Jacquier se convirtió en la segunda persona y la primera mujer en ser nombrada “Maestro de la Cocina

de Kioto” y “Embajador del Corazón y la Destreza de Japón”. Jacquier, que quisiera volver a Japón algún día para seguir formándose, aspira a crear cocina francesa con ingredientes japoneses. “Estoy interesada en la fusión de la gastronomía japonesa y la francesa y mi propio camino me llevará a encontrar el modo de materializarla”, asegura. ✨



Le Homard sur l'idée de BanhBao, un plato de SaQuaNa. En este plato de langosta y arroz aromatizado con algas secas remojadas en vinagre pone en práctica varias técnicas que aprendió en Japón.



Jacquier pela un nabo *daikon* en la cocina de Kikunoi. En sus días libres practicaba en su casa su habilidad con el cuchillo.