



Luz María Rojas Urioste, gerente general del Hotel Los Tajibos haciendo entrega del galardón al Chef de Vietnam, Jean Louis Amiard.

*Luz María Rojas Urioste, General Manager of the Los Tajibos Hotel, awarded the Chef of Vietnam, Jean Louis Amiard.*



El Chef de Vietnam, Jean Louis Amiard, Luz María Rojas Urioste, Isabelle Amiard y Ricardo Rojas, presidente del Hotel Los Tajibos.

*The Chef from Vietnam, Jean Louis Amiard, Luz María Rojas Urioste, Isabelle Amiard and Ricardo Rojas, President of the Los Tajibos Hotel.*

Los grandes maestros y Augusto Merino Medina, periodista chileno, dialogan acerca de su arte culinario, la cocina en el mundo y su presentación en Bolivia con ocasión del festival «La despedida gastronómica del milenio» que se realizó en Santa Cruz de la Sierra.

## Jean Louis Amiand y la cocina vietnamita.

«Antiguamente los chefs del mundo peregrinaban a París, hoy lo hacen a Bangkok», afirmó Jean Louis al hablar sobre ese milenarismo arte que conquista las mesas de los más exigentes sibaritas.

Este chef vietnamita - francés, nacido en Vietnam de padre mitad vietnamita y mitad francés, que despliega su maestría en el restorán «Saigón» de Aix -en- Provence, tuvo un extraordinario éxito en «La despedida gastronómica del milenio» realizada en Santa Cruz de la Sierra.

«No me lo esperaba, y no salgo de mi asombro», nos dice con una sencillez que facilita desde el primer momento la conversación. «De hecho la cocina vietnamita no es muy conocida en Occidente, donde la culinaria sudasiática que ha llegado a tener mayor fama es la tailandesa». Y, en efecto, en tanto que antiguamente los chefs del mundo peregrinaban a París, hoy lo hacen a Bangkok.

Le preguntamos por algunas de las razones de su éxito en este evento y nos responde: «Lo que ocurre es que la cocina vietnamita es una encrucijada de influencias. Desde hace mil años ha recibido la influencia china, presente en las técnicas y procedimientos y en algunos productos, como la salsa de soya. Por otra parte, Francia dejó también su huella luego de 100 años de presencia en el país. Y, naturalmente, el pueblo vietnamita ha asimilado las influencias de estas dos cocinas, las más importantes del mundo».

Explicando más detalladamente algunas características de esta cocina tan exitosa no sólo aquí sino en todas partes, nos explica que ella retiene el uso de algunos condimentos ancestrales, como el «nuorc mam», una salsa frecuentemente usada que se hace a partir del pescado. Se trata de una cocina muy liviana, según el gusto contemporáneo: sus ingredientes principales son las verduras, las hortalizas, las hierbas aromáticas y el pescado. Las carnes rojas se utilizan muy poco. En cambio, son más frecuentes el cerdo y las aves.

