

Laboratorio



El color del gusto

**Cocinar con los colores
y pintar con
alimentos como si
fueran materias plásticas**



**Captar la luz del ingrediente en
su textura**



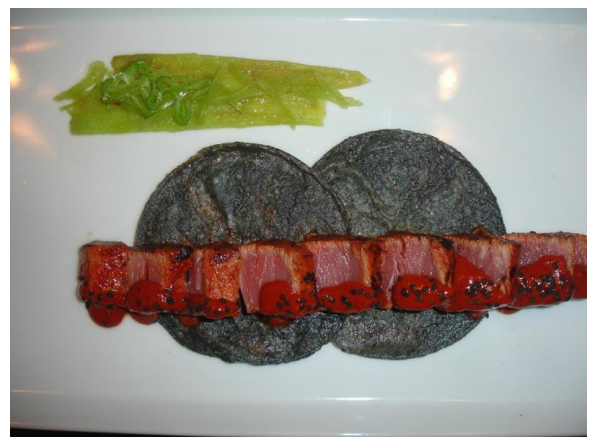
Y en la fuerza del color

Queridos Chefs

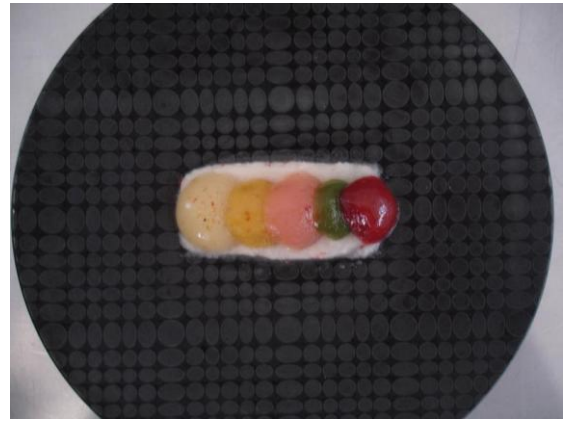
La experiencia del primer trabajo fue espectacular. Han abierto sus mentes hacia lo imaginario, y se dejaron llevar por la música hacia la armonía de los colores con los gustos. ¡Sentí mucha emoción verlos involucrados al 100% en el laboratorio de arte y cocina!

Bravo a todos!!!! Un aplauso, sus búsquedas resultaron excelentes y además tienen cada uno, una sensibilidad con el arte muy interesante y muy particular, es notorio que cada artista tiene sus recetas:

El Chef Luis tiene una relación con el color muy fuerte en su cocina con la que podríamos acercarnos a la corriente de arte del fovismo. Utilizo colores vivos asimilando con su gusto perfecto: ¡salvaje! Supo dibujar la esencia de su plato.



El Chef Walter trabajo el concepto de su plato, estructurando la famosa ensalada “kek” y jugando de manera sorprendente con nuestros gustos entre la forma y los colores, que podríamos relacionarlo con la corriente de arte cubista.



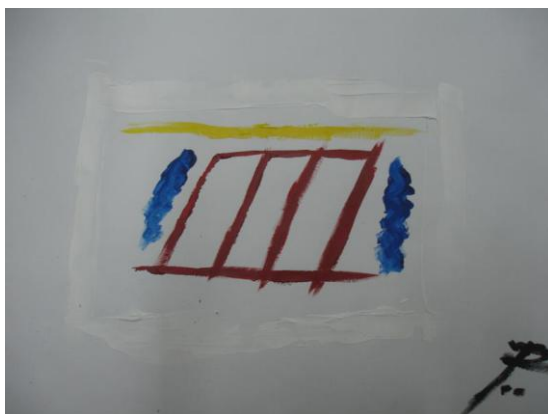
El Chef Roberto tiene una relación con el gusto muy minimalista con una estética de la corriente del Arte Povera (que es utilizar las cosas muy en “crudo” en su forma natural). Pero podemos acercar su plato mucho más al Land Art, jugando con la representación del alimento transformado en objeto de la naturaleza: “Viande en croûte de pierre” (la carne en costra en representación de una piedra).



El Chef Christian represento en pintura la fuerza de su plato y en cocina la fuerza de un gusto asimilado a tres colores: el negro, el rojo y el blanco. Trabajo, tal y como se deseaba, los ingredientes como materias plásticas.



El Chef Raúl



Trabajo su plato de manera estructurada, tratando de depurar a lo máximo sus ingredientes como si fueran líneas.

El Chef Vidal pinta sus platos con toques de alimentos que podríamos acercar a la corriente de arte del impresionismo con un rigor estético muy pronunciado.



EL IMPRESIONISMO

Capturar la luz y cocinar con toques de colores

Yoshihiro Narisawa: “No debemos comer solamente un plato, sino absorber la vida, sus olores, sus texturas y el gusto de los paisajes que han producido su naturaleza”



Yoshihiro Narisawa



El Chef Raúl y el Chef Vidal se reunieron trabajando el gusto al Impresionismo.

Para empezar pintaron al aire libre en fin de observar la luz del sol sobre los verdes de la naturaleza en el atardecer.



Después pintaron su plato familiarizándose con gamas de colores, para encontrar el color perfecto buscando el gusto perfecto.

El Chef Raúl

Jugando

Con el rojo el blanco y el verde

Utilizando los alimentos como puntos de colores, fresa, flor y hierba



El Chef Vidal

Imaginando al mole con toques de
tierra

Impresión del mole destruyendo
su textura

Nostalgia otoñal de una naturaleza
gustativa



EL SURREALISMO

Soñar despierto e imaginar su propio lenguaje jugando con las palabras, las imágenes y los sentidos gustativos.



El surrealismo no tiene límite y los chef trabajaron sus ideas a partir del ejercicio del *Cadavre exquis*: combinar gustos, texturas, colores a “la ciega”, de manera colectiva en fin de realizar lo impensable.

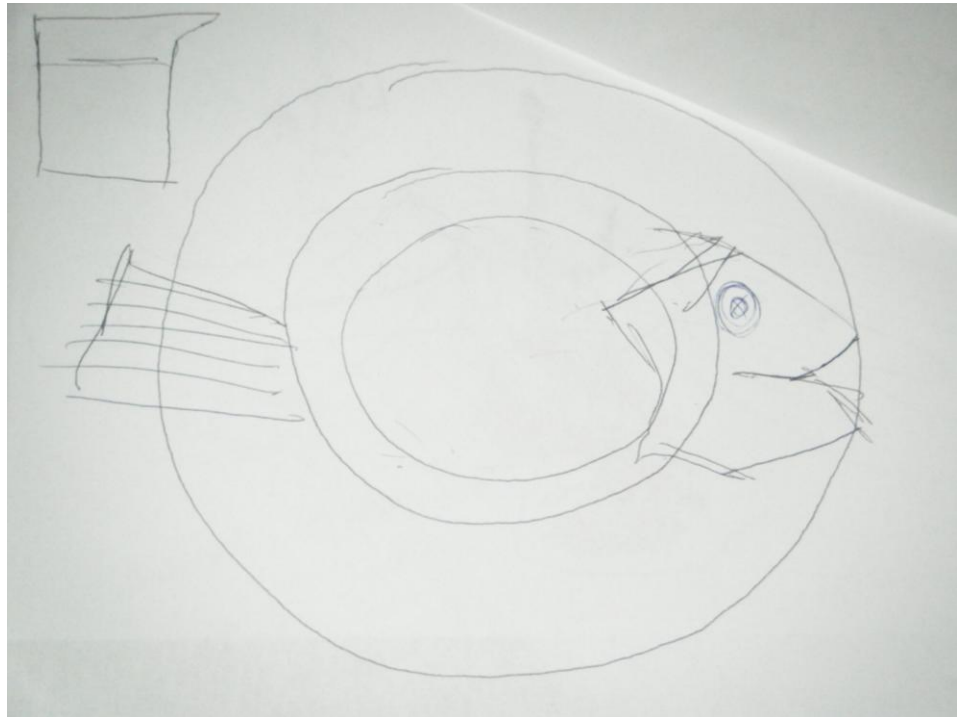


El Chef Christian, el chef Walter y el Chef Vidal hicieron el croquis de sus platillos locos en fin de mentalizar sus ideas en imagen.

El chef Christian: El mar seco

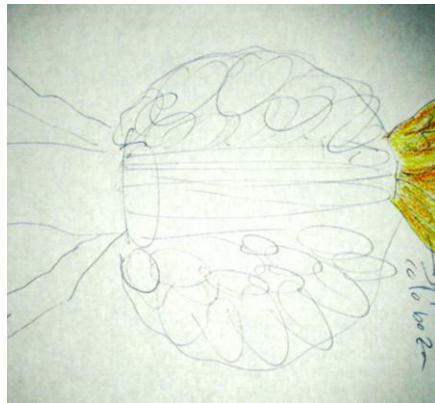
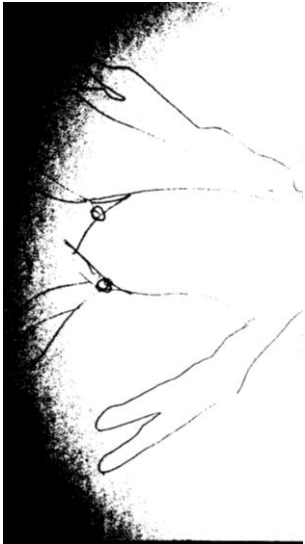
Imaginar la sequedad del mar en boca con una estética deliciosa

Imagen de un pescado compuesto de texturas como algas Nori molida con tortilla frita, papas rosas y dulces con betabel, ibes rojos, en fin... servido con su salsa seca de cilantro



El Chef Walter: Langostino multi-cabezas

Jugar con la mente, los gustos y los alimentos volviéndose formas y palabras en fin de construir un animal exquisito: Camarón con cuerpo de espárrago y cola de flor de calabaza dibujando en el plato el inconsciente.



El chef Vidal: Asesinato de un camarón

Un escenario perfecto para un
platillo a la Shakespeare...

camarón triste sobre una red de
rábano caramelizada, cadáver de
muerta fresca y segura
bienvenido al surrealismo



EXPRESIONISMO

EMOCIÓN GUSTATIVA



PINTAR con la paleta (gama) de colores comestibles
con el fin
de expresar un sentimiento propio

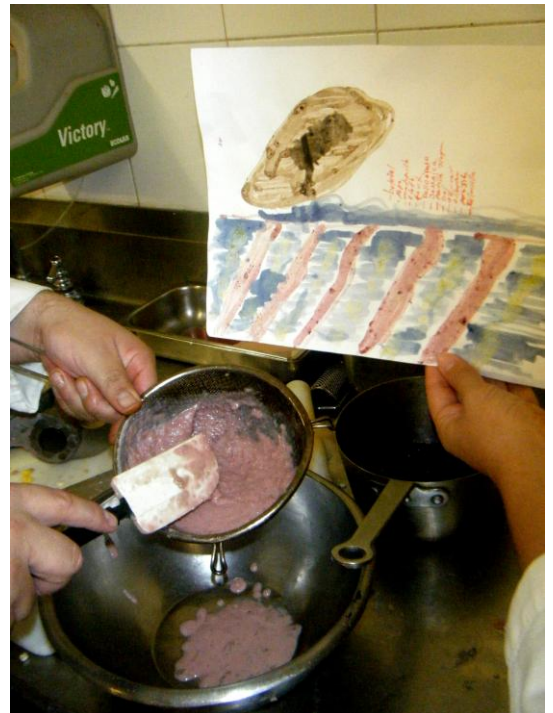
LIBERAR las
sensaciones Y
trabajar
plásticamente
el **gusto**



El Chef Walter



Buscando los matices de sus recuerdos en la tierra campesina



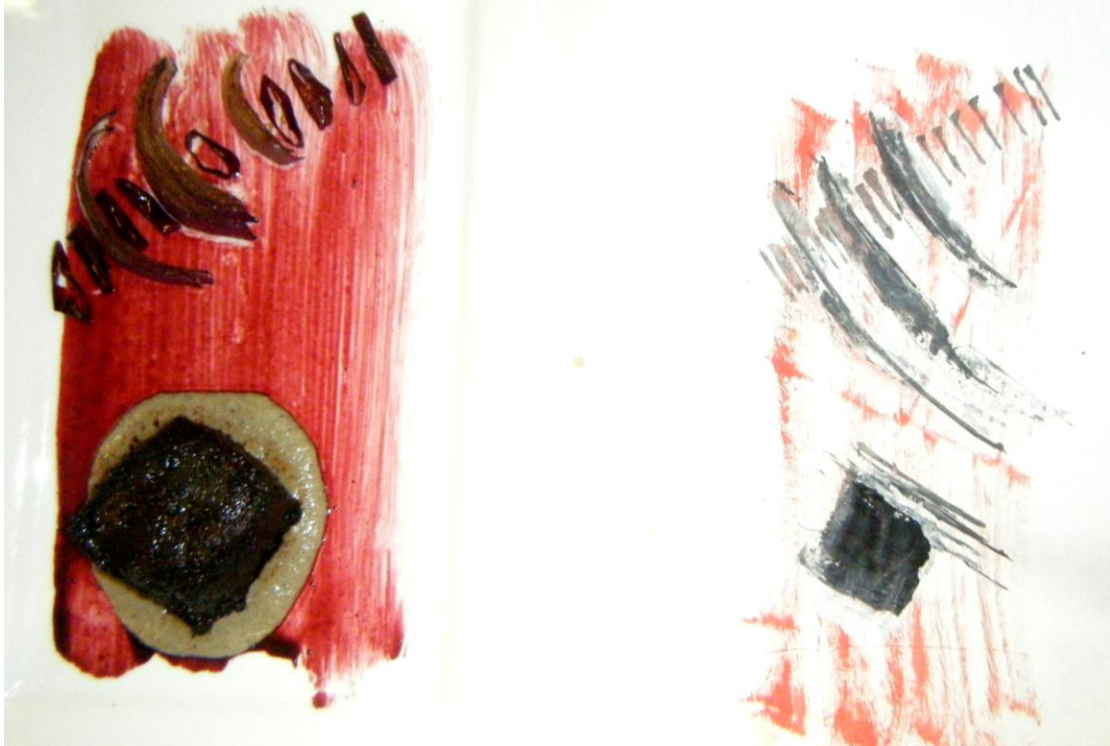
Chef en aprendizaje Patricia



Imaginando líneas y volumen para expresar un equilibrio entre lo positivo y lo negativo, así como los caminos para llegar a la meta



El Chef Vidal



Traduciendo con estética gustativa la ira y el miedo del dolor



CUBISMO

cOrTaR lA rEaLiDad

Transformando el cuadro de Cezanne
imaginando el gusto con formas geométricas



El Chef Walter

Soñar formas gustativas y cocinarlas

Imaginando el triángulo con totopos, las líneas de la planta con romero en papa fósil, el fondo del platillo como volumen con hoja de plátano y camote blanco

Utilizando elementos del platillo y de la obra para llegar a un equilibrio estético-gustativo

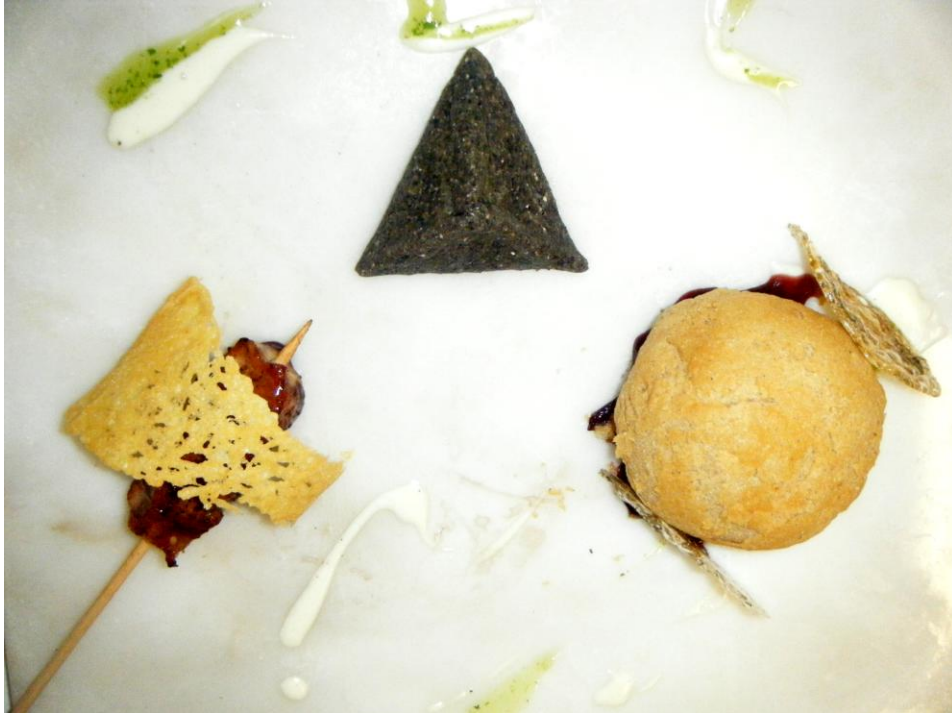


El Chef en aprendizaje Patricia

Reproducir de manera plástica el gusto:
los sabores del Hanal Pixan reducidos a
rectángulos, círculos, líneas
componiendo una obra colorida y comestible



El Chef Vidal



Deconstrucción de los famosos chilaquiles
jugando con el volumen, las formas, texturas y una salsa verde misteriosa

