



Juan Peña: nuevo chef de Fern

YAIRA SOLÍS ESCUDERO, Especial para EL VOCERO

Juan Peña acaba de ser nombrado 'Chef du Cuisine' del reconocido restaurante Fern, en el St. Regis Bahia Beach Resort en Río Grande. Dicho restaurante también pertenece a la firma que lidera el cocinero de fama internacional Jean-Georges Vongerichten, con restaurantes en Nueva York, Londres, París, Shanghai, México y Atlanta, entre otros.

La noticia sobre el nombramiento del chef Peña no se hizo esperar y no nos sorprendió, en especial porque conocemos la calidad de su trabajo culinario. Juan dedicó 11 de sus 16 años de carrera a ser chef ejecutivo del restaurante francés Trois Cent Onze, en el Viejo San Juan.

Fue allí, precisamente, donde el estilo culinario de Peña impresionó el paladar de la chef ejecutiva del St. Regis, Rocío Varela, quien lo recomendó a la posición de chef encargado de Fern.

"Al chef Jean-Georges lo conocí al ser invitado a degustar platos de su menú en Fern.

Y, cuando me dieron la oportunidad de aspirar a ser el 'Chef du Cuisine' de Fern, viajé a Nueva York para recibir un entrenamiento con el grupo de trabajo de Jean-Georges en el restaurante Spice Market, que sirve cocina tailandesa, vietnamita y de Singapur. Trabajé en su cocina con más de 65 chefs, y fue impresionante ver y aprender sobre el manejo de la producción de comida allí", relató el chef.

Como parte de la plantilla de cocina en Spice, Peña tenía que preparar junto al equipo de cocineros platos bien complejos, con muchos detalles y sabores muy peculiares e increíbles.

"Además de Spice Market, también visité los otros restaurantes de Jean-Georges; el que lleva su nombre, así como Mercer Kitchen y Abc Kitchen. Después de trabajar, iba con varios compañeros a comer a estos con la intención de entender los diferentes estilos culinarios de Jean-Georges", detalló Peña, quien define su cocina como francesa con integración de ingredientes puertorriqueños.

Algunas de las encomiendas del chef en Fern serán: integrar a su estilo culinario francés, la influencia asiática que caracteriza a los restaurantes de Jean-Georges. ¿Cuáles serán tus responsabilidades y qué cambios, si alguno, te permitirán hacer en el menú de Fern?, preguntamos.

"Mi prioridad es mantener consistencia en todo lo que se sirven en Fern. Aquí cambiamos de menú cuatro veces al año, y hay que mantener el nivel de calidad y su buen costo. En cuanto a los cambios, Jean-Georges es flexible, pero debo mantener su estilo. Esto significa que debo enviarle las recetas de los platos que someto. Ellos (su equipo de cocineros corporativos) las elaboran, prueban y emiten su opinión y/o recomiendan cambios, antes de integrar los platos al menú", explicó.

En PALADAR nos sentimos muy orgullosos de las ejecutorias del chef Juan Peña, también reconocido en 2006 por PALADAR Magazine como uno de los 10 Mejores Chefs Noveles de Puerto Rico. Para conocer más sobre el nuevo menú de Fern, te invitamos a estar pendientes de nuestras páginas en ESCENARIO.



Juan Peña