

Séptimo Congreso Nacional Gastronómico de Popayán

LA GUAJIRA
Region Invitada

FRANCIA
País Invitado

3 al 6
de septiembre
de 2009





**Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**

Presentación Séptimo Congreso

Este año nos enorgullece presentar a Francia y a La Guajira como nuestros invitados de honor. Francia es el punto de partida indiscutible de la cocina moderna occidental, sinónimo de tradición, sofisticación y deleite. Por su parte La Guajira exhorta con su magia exuberancia y su indómita belleza.

En vísperas del Bicentenario de la Independencia de nuestra Nación la Corporación Gastronómica de Popayán les da la bienvenida al VII Congreso Nacional Gastronómico, el que deseamos sea el abre bocas de un año de celebraciones de la magna gesta. Como no podría ser de otra forma se hace con la puesta en escena de un gran banquete que nos ofrece el país invitado a la usanza de 1810 con todo el sabor que solo los franceses saben dar a la libertad.

El nivel académico es nuestro mayor compromiso y cada año

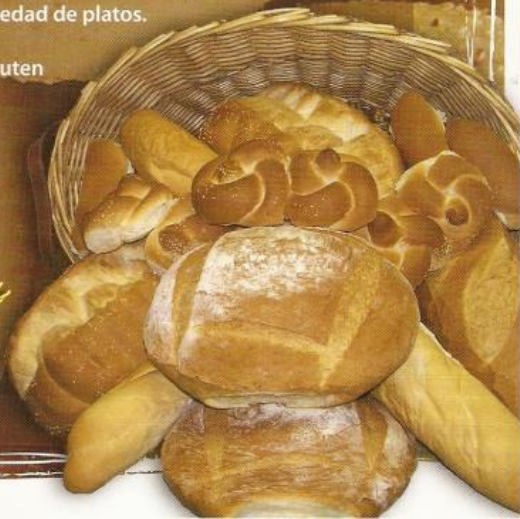
no escatimamos esfuerzos en presentar un menú extraordinario de ponencias y presentaciones sazonadas al tenor de talleres y catas. Se destaca la conferencia sobre los "Bouchons", palabra que se acuñó cuando los viejos albergues ponían sobre su puerta un arreglo de paja en forma de boca para indicar que se servía vino. Así no solo aprenderemos sobre las tradicionales preparaciones de la región lionesa, sino además tendremos el compromiso de nunca dejar la copa vacía.

La Universidad del Cauca nos abre las puertas del bellissimo claustro de Santo Domingo donde se llevarán a cabo los talleres y se encontrará la II Feria Gastronómica de las Colonias del Cauca y la Feria Microempresarial y Alimentaria. Este será el punto de encuentro para disfrutar de presentaciones musicales y una gran variedad de platos.

Esperamos que disfruten plenamente el VII Congreso.

¡Bon appétit!

*Edgar
Simmonds
Enjillo*



Francia

La revolución francesa, además de ser un importantísimo acontecimiento político de cambio social, fue el punto de partida de la cocina culta pública en occidente y marcó un hito en la historia universal de los fogones.

El siglo XIX fue el inicio feliz de una era privilegiada de la gastronomía francesa: Carême, figura histórica de la cocina que salva con sus pucheros la integridad de Francia en el Congreso de Viena de 1815; Maurice de Talleyrand-Périgord, obispo y político, duque, príncipe de sangre y de las buenas maneras, anfitrión de generosidad legendaria; Brillat-Savarin, autor de "La fisiología del gusto", el primero en considerar la gastronomía como una ciencia integradora de las necesidades del hombre en materia de nutrición y salud así como de placer epicúreo y satisfacción espiritual y Grimond de la Reynière, primer crítico gastronómico de occidente, hedonista y magnífico anfitrión, encabezan esta cruzada del refinamiento, del saber vivir y del saber comer que desde ese entonces caracteriza la vocación cultural de Francia.

Posteriormente, en el siglo XX, durante la Belle Époque, Auguste Escoffier, acompañado por Edouard Nignon y más tarde por Prosper Montagné, llevará la cocina clásica fundada por Carême a su época más dorada. Las pautas del tratado "Le Guide Culinaire" de Escoffier serán la "Biblia" de los fogones europeos hasta los años setenta cuando aparece la llamada Nouvelle Cuisine.

La Nouvelle Cuisine es fruto de los cambios sociales de Francia después de las dos guerras y de mayo del 68. Sus platos ligeros y de sabores sin máscara, traducen otra manera de ver la vida, a la luz de la modernidad. Esta nueva tendencia hunde ciertamente sus raíces en los

preceptos escofferianos pero se inspira en las cocinas regionales de entreguerras, especialmente en la cocina vernácula de Lyon, que privilegia los productos autóctonos, de la mano de sus célebres mères, cocineras de los grandes burgueses de provincia. Como culminación de ese movimiento que había sido apoyado incondicionalmente por Curnonsky, el príncipe de los gastronómos, y divulgado por la Guía Michelin, surge el lyonnés Paul Bocuse quien con sus amigos Jean y Pierre Troisgros y Michel Guérard exportarán al mundo entero esta nueva revolución del arte gastronómico francés.

La consolidación de la Nouvelle Cuisine marcó el liderazgo de la alta cocina francesa en la gastronomía del mundo. Su arte alcanzó el minimalismo al mismo tiempo que la perfección bajo la égida de Alain Chapel el "Leonardo de los fogones" y el rigor de Joël Robuchon, elegido por la Gault-Millau como el mejor cocinero del siglo XX.

Y el futuro? De la misma manera que la "Nouvelle Cuisine" creó una nueva estética del sabor vigilada de lejos por la sombra de Escoffier, la acumulación del inmenso bagaje cultural gastronómico de Francia mantendrá el sello del buen gusto francés en la era de la cocina fusión, la cocina molecular y las desconstrucciones que surgen en los albores del siglo XXI.

Las altas cumbres de la buena mesa mencionadas antes no hubieran sido posibles si no existiera todo un pueblo, el pueblo francés, dotado de una sólida cultura gastronómica. El mundo entero ha oído hablar de los grandes restaurantes de París o de provincia que brillan como los faros de la gastronomía francesa: la Tour d'Argent, el Grand Vefour, el Lucas Carton, el Taillevent, le Maxim's, Chez Bocuse, Chez Alain Chapel, la Pyramide (fundado por Ferdinand Point), L'Esperance de Marc Meneau ... y tantos otros que son estaciones ineludibles en una peregrinación por los santos lugares de la gastronomía francesa. Pero el mapa completo de esa romería es ilimitadamente rico y variado, las especialidades regionales infinitas y deliciosas y en un pequeño bistro de un pueblito perdido también es posible toparse con tesoros de buen gusto y de saber hacer, tanto en lo que toca a los platos como a los quesos y a los vinos y licores.

La conjunción afortunada de una variada producción agrícola, agropecuaria, de especies marinas y de viticultura, unida a una enorme experiencia en el tratamiento de esos productos naturales, decantada durante siglos de tradición, hacen que Francia pueda ser considerada hoy día como el país gastronómico por excelencia.

La "Ciudad Blanca" conoce los altísimos niveles de calidad del país invitado y se honra con su presencia en el VII Congreso de Gastronomía. Popayán se viste gala para pasar a manteles en compañía de Francia y de la Guajira en el rito de confraternidad más sagrado y más simbólico de la amistad: *la buena mesa*.

Alvaro Garzón López



La Guajira

ALLÁ EN LA GUAJIRA ARRIBA...

Es La Guajira una tierra de mágica belleza, sal y mar que desde un principio cautivó a los primeros navegantes desde Martín Fernández de Enciso, quien fundara Nuestra Señora Santa María de los Remedios del Cabo de la Vela, su primera capital, en 1538, hasta Sir Francis Drake quien no dudara en asediarla por la fama de sus perlas.

Así inmortalizaría el gran Gabriel García Márquez ese capítulo de nuestra historia en su mítica novela fundacional: "José Arcadio Buendía sabía que hacia el Oriente estaba la Sierra impenetrable y al otro lado de la Sierra la Antigua ciudad de Riohacha donde en épocas pasadas según le había contado el primer Aureliano (su abuelo) Sir Francis Drake se daba al deporte de cazar caimanes a cañonazos, que luego hacia remendar y rellenar de paja para llevárselos a la Reina Isabel". Los Buendía atravesaron la Sierra Nevada y fundaron Macondo.

Es lo exótico y la inagotable riqueza de su aridez la constante, solo así se explica que hoy sea una bebida típica de la región el whisky Old Parr y que convivan mestizos, blancos, euro-asiáticos: árabes o "turcos" y cinco grupos indígenas: wayuu, kinqui, ika, kogui y wiwa en armonía, brindando un espléndido ejemplo de diversidad, convivencia y tolerancia.

El vallenato guajiro resguarda su historia y aviva las tradiciones como reza el famoso cantor de Fonseca: "oiga compadre si a usted le inspira saber la tierra de donde soy con mucho gusto y con mucho honor yo soy del centro de La Guajira..."

La gastronomía es el fiel reflejo de su identidad; rica y variada en la que se funden los sabores del mar con los de la fauna propia de la región. Tan popular es el cangrejo, el chipi chipi y la langosta como el tradicional friche (carne de chivo), arroz con cecina o la iguana; siempre al lado de un fogón dispuesto al aire libre, en el que los sabores se funden en recetas llenas de matices únicos.

Así pues, Popayán trae toda la magia y exotismo de La Guajira con la participación de Wilder Guerra, Miguel Ángel López, Jorge Mario García Martínez y la confirmación de la asistenta de Francisco el Hombre.

Finalmente vale la pena destacar que el famoso corsario nunca se hizo a las perlas guajiras, pues tendrían que pasar muchos años para que entendiéramos que la verdadera joya es La Guajira misma.

Ampara Pulido de Simmonds

Andrés Jaramillo Flórez



Corazón de mil nombres

Creador, lúdico, inspirador, gestor, promotor, cargaladrillos, acelerado, soñador empedernido, mamagallista, realizador de despropósitos, magnífico anfitrión, observador hasta los tuétanos, lector aunque lo niegue, muy gruñón, buen conversador, "ojo de águila", y un montón de calificativos más, definen a Andrés Jaramillo Flórez, sin contar el de Gaviero de su Nave, Andrés Carne de Res.

En un bus descubrió el universo y también en ese espacio se enamoró y quién sabe cuántas cosas más, antes de iniciar la puesta en escena de su máspreciado teatro, el restaurante locombiano. "Entre más lleno, más bus", se ufana sin modestia.

Su padre lo llamó el ingeniero, después de mantenerlo a su lado como secretario privado, responsable de las sumas y restas familiares, además de las divisiones en las que nunca le quedaron residuos volando, sino números enteros, claros y precisos.

Trabajo que desempeñó sin afugas, orgulloso de su entorno, de la mesa familiar servida, puesta y dispuesta para muchos comensales inteligentes, habladores y mamagallistas como él, con los padres de batuta y sus ocho hermanos, oyentes fieles.

Única herencia, inspiradora hoy del "pica pica, vinos, carnes al centro, postres y café", para otras mesas que se propuso convocar hace más de 27 años, desde su primera cabañita "restaurantil", con la linterna siempre encendida de su musa Stella Ramírez, y los diez mil pesos sacados en préstamo del bolsillo no del papá, pero sí de uno de sus tíos.

Momento en que lanzó el primer grito de libertad e independencia y muy frentero le dijo a su padre: "a partir de hoy no soy más el hijo del psiquiatra, sino el hijo de mi papá; y, además, renuncio como secretario privado".

Desde entonces no ha habido poder humano que frene sus impulsos. Trabajador incansable y un pecador, convencido de que la ética es maravillosa, "porque en la máxima línea de lo ético, todo rueda", afirman sus titubeos, enredado entre la timidez que desmienten sus amigos, familia y apenas conocidos.

Portador anunciado de cuanta condecoración, medallas, premios y cualquier tipo de reconocimiento, de los que procura escabullirse para no sonrojarse, ante la evidencia de sus nervios vueltos nudo.

No resiste pasar por una plaza de mercado sin apropiarse de todo lo que ve, bien sea para llevarlo a la brasa, al fogón o para intervenirlo con su particular sentido de la estética. "En Andrés Carne de Res estamos llenos de objetos, que no tienen firma", expresa convencido.

Entre el sentido de la estética, camufla su inmensa generosidad y su gran ojo para descubrir el tripulante que crecerá, guiado por el ejemplo de su propia mano.

Y, en un lugar cerrado con llave y candado, en el rincón más oculto de su ser, porque si alguien lo ventila o lo evidencia, le pone a hervir la sangre, reposa su corazón gigante. Al único que en la intimidad de su oficina, cuando la tripulación disfruta su descanso, se atreve a confesarle con el ojo aguado, que él sabe vibrar, llorar y sufrir. De ahí que el símbolo principal de su renovado sueño, sea ese corazón, su corazón, bautizado con mil nombres.

Contenido Académico

Jueves 3

5:00 p.m.

PLAZOLETA HOTEL DANN MONASTERIO
Acto Inaugural de la VII Muestra Industrial y Empresarial

6:00 p.m.

TEATRO MUNICIPAL
GUILLERMO VALENCIA

Acto Inaugural e Instalación del Congreso

Condecoración del Empresario:

Andrés Jaramillo Flórez
(Restaurante "Andrés Carne de Res" – Bogotá)

Presentación musical: Banda Sinfónica de la Universidad del Cauca

8:00 p.m.

MUSEO NACIONAL
GUILLERMO VALENCIA

Coctel de Inauguración
"Tertulia Payanesa"

Institución Universitaria Tecnológica de ComfacaUCA - IUTC

Licores: Industria Licorera del Cauca
Vinos: Casa del Rhin
Coctel Wayúu: "Entaya"

Chirimía "Tertulia Payanesa"

Grupo de Danza Experimental de La Guajira y de la Agrupación Musical Chiche Badillo y Los Provincianos

Hora: 8:00 p.m. a 10:30 p.m.

Viernes 4

PRIMER SEGMENTO ACADÉMICO: FRANCIA

TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

Una comida regional de Francia: *La Comida Lionesa y los Bouchons*
Segmento a cargo de: Bertrand Esnault – Jefe del Instituto Paul Bocuse de Lyon, Gil Galasso, Etienne Marvillet, Dylan Misrachi, Lucas Siwinski, Dominique Gautrois, Remy Villers

HORA

SEGMENTO

8:30 a 9:30 a.m.

Geografía gastronómica de la región de Lyon.

9:30 a 10:30 a.m.

Producciones y tradiciones agropecuarias
Preparaciones tradicionales de la región lionesa:
Los Bouchons

10:30 a 10:45 a.m.

Café

10:45 a 12:15 a.m.

Mesa redonda
Internacionalización de una comida regional:
El ejemplo de Lyon

12:15 a 12:30 p.m.

Presentación del menú de la Muestra Gastronómica

PRIMERA MUESTRA GASTRONÓMICA

HOTEL DANN MONASTERIO

1:00 a 3:30 p.m.

"La mesa en Francia hacia 1810"

Según la codificación de Antonin Carême
(París 1794 – 1833)

A cargo de: Chef cocina Bertrand Esnault y
Chef servicio Gil Galasso

Chef's: Dylan Misrachi, Etienne Marvillet, Lucas Siwinski,
Dominique Gautrois, Remy Villers, Lucas Siwinski.

Asistentes de cocina: Escuela "Mariano Moreno" – SENA Cauca

Patrocinador: CARREFOUR

Interpretación Musical: Michéle Lasserre
Acordeonista: Ricardo Ramírez Duarte

www
INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hospitalier
& des Cultures

Chez Rémy
Restaurante, France
14100 Lyon, France
0478 48 10 00

AIRFRANCE

Fuente
De Vino

Viernes 4

TEATRO MUNICIPAL
GUILLERMO VALENCIA

HORA
4:00 a 5:00 p.m.

SEGMENTO
"La Cuisine bourgeoise",
desde la perspectiva de Antonin Carême (1794-1833)
Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)
Auguste Escoffier (1846-1935).

A cargo de: Bertrand Esnault y Gil Galasso

5:00 a 5:45 p.m. Los nuevos métodos de cocción
en la cocina de Lyon: *Wok y Plancha*

A cargo de: Bertrand Esnault y Gil Galasso

11:30 a 12:30 p.m.

"La Diatriba del Pan"

A cargo de: Ismael Enrique
Arciniegas Largacha
Abogado y Escritor

12:30 a 01:00 p.m.

Lanzamiento del Festival
Francisco el Hombre

A cargo de: Álvaro Cuello
Presidente del Festival
y Walter Daza

SEGUNDA MUESTRA
GASTRONÓMICA

HOTEL DANN MONASTERIO

1:00 a 3:30 p.m.

*"LA GUAJIRA DE SUR A NORTE:
DESERTO Y CARIBE"*

Chef: Jorge Mario García Martínez

Asistentes de cocina:
Institución Universitaria
Tecnológica de Comfacauca - IUTC

Patrocinador: GOBERNACIÓN
DE LA GUAJIRA

Grupo de Danza Experimental de
La Guajira y de la Agrupación
Musical Chiche Badillo y Los
Provincianos

Sábado 5

SEGUNDO SEGMENTO ACADÉMICO: LA GUAJIRA

TEATRO MUNICIPAL
GUILLERMO VALENCIA

HORA
9:00 a 10:00 a.m.

SEGMENTO
"Alimentos, Historia y Símbolos en la Cocina Guajira"
A cargo de: Wilder Guerra - Antropólogo

10:00 a 10:15 a.m. Presentación del menú de La Guajira
Chef: Jorge Mario García Martínez

10:15 a 11:15 a.m. *"Los Platos Típicos desde el Lenguaje Simbólico"*
A cargo de: Miguel Ángel López
Escritor e Investigador Social

11:15 a 11:30 a.m. Café

Sábado 5

PARANINFO
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

7:00 p.m.
Conferencia Magistral:
"Saber y Sabor en Colombia"

A cargo de: Luz Marina Vélez Jiménez
Antropóloga

HORA SEGMENTO

11:00 a 11:15 a.m.

Café

11:15 a 12:15 a.m.

"Cielo, Suelo y Pan, los de Popayán"

A cargo de: Antropólogo Carlos Humberto Illera Montoya,
Director del GPG - Unicauca

12:15 a 01:30 p.m.

"Colombia: La Formación en Cocina"
Debate con las Escuelas Gastronómicas

A cargo de: Carlos Humberto Illera Montoya - Antropólogo
Institución Universitaria Tecnológica de Comfacauca - IUTC

Domingo 6

TERCER SEGMENTO
ACADÉMICO: CAUCA

TEATRO MUNICIPAL
GUILLERMO VALENCIA

HORA
10:00 a 11:00 a.m.
"Los Andes son un Gram Pam"

A cargo de: Gustavo Wilches Chaux
Escritor

TERCERA MUESTRA GASTRONÓMICA

HOTEL DANN MONASTERIO

01:30 a 04:00 p.m.

"LAS COCINAS SECRETAS DE POPAYÁN"

Chef Coordinador: María Alejandra Carrillo

Asistentes de cocina: Institución Universitaria
Tecnológica de Comfacauca - IUTC

Patrocinador: AIRES S.A.
Almacenes Éxito S.A.

Licores: Industria Licorera del Cauca

Vinos: Casa Ibáñez

Música: Trío Romanza

ACTIVIDADES PARALELAS

ACTIVIDADES CULTURALES

Concierto de Piano
con el virtuoso francés *Jean-Francois Dichamp*
Paraninfo Caldas – Universidad del Cauca
Viernes: 7:00 p.m.

"Bohemia Francesa"
Cine Francés: Película Invitada: *"Vatel"*
Lugar: Centro Comercial Campanario
Viernes: 7:00 p.m.

VII Muestra Industrial y Empresarial
Lugar: Hotel Dann Monasterio
Viernes a domingo de 10:00 a.m. a 8:00 p.m.

Plataforma Gastronómica
"Sabores y Saberes" al Claustro
Lugar: Claustro de Santo Domingo
Universidad del Cauca
Viernes a domingo de 9:00 a.m. a 11:00 p.m.

II Feria de Colonias
Departamento del Cauca
Talleres, Conferencias, Shows de Chef's

Muestra Gastronómica,
Comercial, Industrial y afines
Grupos Musicales y Danzas

Candidatos Presidenciales:
"Sazonando Presidente"
Sábado de 11:00 a.m. a 5:00 p.m.

Desfile "Pasarela Yosú"
Diseños y accesorios
de la diseñadora Wayúu
"Conchita" Iguarán
Sábado de 5:30 a 7:00 p.m.

XXXVII Exposición Estándar de Flores
Corporación Club de Jardinería
de Popayán
Lugar: Salón Parroquial de la Iglesia
de San Francisco
Miércoles a viernes de 9:00 a.m. a 6:00 p.m.

Museo Arquidiocesano de Arte Religioso
Apertura de Custodios
Sábado 5 de 5:00 a 6:00 p.m.

Salón del Café
Comité Departamental de Cafeteros
Lugar: Hotel Dann Monasterio



Para mayor información consulte:
nuestra página web:
www.corporaciongastronomicapopayan.com
e-mail: gastronomiapopayan@hotmail.com
Telefax: (2) 822 4141



EFFECTIVO VS. TARJETA DEBITO



¿Sabes cuál es la mejor manera
para pagar tus compras
del día a día?



Por eso paga todas tus compras con tarjeta Débito,
USARLA ES GRATIS.
No vuelvas tu plata de bolsillo.

Bancolombia
www.bancolombia.com

CON EL APOYO DE:



Libertad y Orden
Ministerio de Cultura
República de Colombia



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ambassade de France en Colombie
www.ambafrance-co.org



Alianza Colombiofrancesa



GOBERNACION DE LA GUJUBIRA
MUNICIPIO DE COMPADRE



GOBERNACION
DEL CAUCA



Grupo de Investigaciones
Sobre Patrimonio
Gastronómico del
Departamento del Cauca



Universidad
del Cauca



CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYÁN
Calle 4 # 9 - 12 Teléfono: 822 4141
gastronomiapopayan@hotmail.com
www.corporaciongastronomicapopayan.com