

Restaurante de un venezolano en Perú está entre los mejores de Latinoamérica

El sueño gastronómico de un caraqueño lo llevó a recorrer Europa, Asia y Suramérica, con el fin de encontrar la inspiración que necesitaba para abrir un restaurante que marcara la diferencia en Lima, Perú.

Se trata del chef venezolano Juan Luis Martínez, quien lleva adelante Mérito (@meritorest), un restaurante considerado uno de los mejores de Latinoamérica. Ubicado en el puesto número 11 de la región en el ranking The Words 50 Best Restaurants, Mérito también es el quinto mejor de Perú, después de Central, Maido, Kjolle y Mayta.

En una entrevista con El Pitazo, Martínez detalló que ingresar en los rankings internacionales nunca fue el motivo que lo impulsó a crear su propuesta gastronómica en 2018, pues solo buscaba saciar sus inquietudes culinarias y cocinar.

“Estar en las listas es algo positivo, porque nos hace llegar a un público más amplio fuera de las fronteras”, indicó, al agregar que el nombre Mérito nace de la visión de que este representa el tope de sus logros personales.

Martínez expresó que los restaurantes son seleccionados bajo el criterio y evaluación de todo lo que incluye una experiencia gastronómica, es decir, “que no sea solo comer rico”. Aspectos como la atención, la locación y los sabores son tomados en cuenta.

El venezolano se graduó de Comunicación Social en Florida, Estados Unidos; sin embargo, al regresar a Venezuela se dio cuenta de que no quería ejercer la profesión. Fue así como en 2006, con 27 años, ingresó a La Casserole Du Chef, donde hizo dos cursos de cocina. Luego estudió por un año en el Centro de Estudios Gastronómicos Amecameca (Cega).

En Venezuela tuvo la oportunidad de trabajar en los restaurantes Le Gourmet y Planta Baja. Sin embargo, en 2011 decidió viajar a Francia a realizar un curso de cocina por seis meses, el cual era dictado en inglés y francés.

Al culminar los requerimientos académicos, la escuela inició la búsqueda de unas pasantías que se adaptaran a las habilidades de

cada alumno. Es por ello que se trasladó hasta Burdeos, donde trabajó año y medio.

Con ganas de seguir aprendiendo, continuó su viaje por Europa en Madrid, ciudad en la que tuvo la oportunidad de empezar a trabajar en 2013 en el restaurante Diverxo, durante un año.

En enero de 2014 descubrió la gastronomía peruana a través del foro gastronómico “Madrid Fusión”, donde pudo observar la ponencia del chef Virgilio Martínez de Lima. “En verdad no lo conocía y me llamó la atención lo que hacía. Me enganché”, destacó.

Impulsado por la curiosidad de descubrir los sabores detrás de la cocina peruana, en febrero de 2014 visitó el país andino para hacer unas pasantías que pensó durarían solo un mes. Sin embargo, a la semana de haber empezado fue contratado en el restaurante Central.

“En Perú sentía que podía conseguir algo de eso que perdí de Venezuela”, añadió, al mencionar que cuando llegó sintió mucho “ese calor latino” que tanto extrañaba. En 2016 decidió que era hora de empezar a construir el sueño de tener su propio restaurante: renuncia a su trabajo y se centra en materializar su idea.

Con el apoyo de su familia le tomó dos años escoger el nombre, encontrar un local, buscar el personal calificado y asistir a asesorías para entender el presupuesto. Juan Luis Martínez señaló que es venezolana la mayoría del personal extranjero que labora en el restaurante.

El caraqueño detalló que en Mérito no se centran en recrear platos. “No vamos a hacer una papa a la huancaína o un pabellón criollo. Lo que sí hacemos es rescatar sus sabores”, mencionó.

Expresó que el menú del restaurante es una mezcla cultural, de tradiciones y raíces, que al final tiene su propia voz. Con cada plato, según afirma, buscan que la persona viaje al pasado a través de sus papilas gustativas. Entre sus próximas metas se encuentra traer su propuesta gastronómica a Venezuela y que Mérito siga creciendo.

Con información de [El Pitazo](#)