

MITSUHARU **TSUMURA**

...PERO PUEDEN LLAMARLE *miha*



millesime!
collection

A background image of autumn foliage with yellow and orange leaves on dark branches against a light sky. The text is overlaid on a light green gradient.

MAIDO

BIENVENIDOS

“En Japón hay muchas formas de decir **“bienvenidos”**, pero ninguna tiene tanto significado como **Maido**. Esta palabra no solo le da el nombre al restaurante, sino que resume el sentimiento de pretender que cada cliente se sienta en casa.”

MITSUHARU TSUMURA. EXCELENCIA NIKKEI

ES NIKKEI, LIMEÑO Y PERUANO.

DESDE QUE RECUERDA, LA COCINA HA SIDO SIEMPRE PARTE DE SU VIDA.

5° EN LA LISTA SAN PELLEGRINO # 50 BEST DE LATINOAMÉRICA



FUE SU PADRE QUIEN LE ACONSEJÓ ADOPTAR SU PASIÓN COMO UNA PROFESIÓN, ASÍ QUE PARTIÓ RUMBO A LA JOHNSON & WALES UNIVERSITY (PROVIDENCE. RHODE ISLAND), DONDE ESTUDIÓ ARTES CULINARIAS Y BUSINESS.

Regresó a Lima y sintió la necesidad de viajar a Japón para aprender bien sus técnicas culinarias. Gracias a su abuelo empezó a practicar, con el Señor Hirai, dueño de un restaurante muy reconocido, donde el trabajo era muy estricto pero aprendería gran parte de lo que hoy es su cocina.

Tras dos años de experiencia recibió una llamada del Sheraton Lima, donde había realizado unas prácticas, para invitarle a ser parte del equipo de cocina en el Perú. Allí aprendió dos cosas: la organización y producción en cocina, y el sabor criollo. Poco tiempo después, y gracias a la inversión de su padre, Maido abrió sus puertas. Un lugar donde se vive la historia de dos países, Japón y Perú, servida en un plato, expresando al máximo lo que es la cocina Nikkei.

FOTO NITSUKE



C O S T I L L A S D E W A G Y U

by micha



«Te veo muy metido en la cocina
¿no será que quieres ser cocinero?»

mi padre



SHOW COOKING DEL RESTAURANTE MAIDO

“Mi padre es japonés y vino a Perú sin nada.

Gracias al esfuerzo y al trabajo hoy tiene una de las compañías de turismo asiático más fuertes del país. Esa filosofía de trabajo es la que me inculcó desde joven. Un día, cuando yo tenía 12 ó 13 años, me dijo: *te veo muy metido en la cocina, ¿no será que quieres ser cocinero?.*”



PANORÁMICA DEL RESTAURANTE MAIDO *by micha*



RESTAURANTE MAIDO *by micha*



«Tomé mi camino y partí rumbo a la
Johnson&Wales University»

los estudios



SASHIMI *by micha*

“Una de las condiciones de mi padre para ayudarme
con los estudios fue que buscara una universidad, que obtuviera un título...
y Johnson&Wales University en Providence de Rhode Island
tenía una de las mejores escuelas especializadas.”



«En Japón aprendes paso a paso, no haces algo nuevo si no has terminado de aprender lo anterior.»

trabajar en japon



“**Mi padre me empujó a viajar a Japón cuando tenía 21 años** y me consiguió el primer trabajo en una especie de bar de tapas japonesas. Yo buscaba algo de mayor nivel así que gracias a mi abuelo conseguí entrar a trabajar con el maestro Hirai, chef y propietario del restaurante Seto Sushi en Osaka. Esta época fue la más bonita e interesante de mi formación, pero también la más dura y la que me hizo pensar en abandonarlo todo. En Japón aprendes paso a paso, no haces algo nuevo si no has terminado de aprender lo anterior. Observas y eres consciente de que no dominas nada de lo que creías. **Empiezas desde cero.**”



el ají

E L A L M A D E M I C O C I N A

“El ají es como el chile mexicano, aporta aroma y sabor. Si hay dos cocinas que se encuentran son la peruana y la mexicana. En Perú existen más de 100 variedades de ají conocidas y ahora se están intentando recuperar en la costa nuevos ajís de origen amazónico. Hay dos cosas que no pueden faltar en la cocina Nikkei, el ají y la salsa soja. Forman parte del ADN de esta cocina y son sabores que están hechos el uno para el otro.”



SNACKS *by micha*





CHUROS *by micha*



TRAMPANTOJO "HUEVO Y NIDO" *by micha*



«Estoy muy unido a mi padre,
mi madre y mi hermana»

familia



“**Somos una familia con una relación muy estrecha**, formada por mi padre, mi madre, mi hermana y yo...también tengo una pareja estable y espero en un futuro formar mi propia familia.”



COCINA NIKKEI
CONTEMPORÁNEA
CREATIVA

⋮



MINORU KUNIGAMI, FUNDADOR DE LA COCINA NIKKEI. RESTAURANTE LA BUENA MUERTE.

⋮

RECOGEMOS LA **COCINA NIKKEI**
TRADICIONAL DE HACE 60 AÑOS
Y LA LLEVAMOS UN PASO
MÁS ALLÁ...



«Lo peor a la hora de viajar
es el temor a no encontrar los productos
que necesitas.»

un cocinero por el mundo



CHANCHO CON YUCA *by micha*

“Por eso viajamos con nuestros propios ingredientes, aunque esté prohibido.

Entiendo la preocupación de las autoridades por prevenir las plagas, pero debería existir un acuerdo especial de Gobierno a Gobierno para los cocineros.”

«Soy feliz con las cosas simples...»

dixit micha



«...un buen ceviche, un arroz con pato,
una rica milanesa de pollo, ají de gallina...»

mis favoritos



Rincones favoritos...

“En Perú, la cocina norteña de Fiesta, la chifa de Tití, las carnes de La Tranquera a donde iba con mi abuelo... De España recuerdo con admiración la cocina del norte de Azurmendi, Asador Etxebarri, Elcano. También la cocina de Albert Adriá en Tickets o Patka (Barcelona). En Japón me gustan muchos pequeños lugares y en México disfruto tanto los tacos de calle como la gran cocina de Pujol, Quintonil o Merotoro.”

N I G U I R I S D E C E V I C H E *by micha*

«De Millesime siempre he sabido maravillas»

dixit micha



UN PESCADO HUACHINANGO

“Primera en vez en Millesime. Por sus cocinas han pasado los mejores cocineros. Para mí es emocionante mostrar mi cocina e incluso he diseñado algún plato específico para la ocasión; un pescado huachinango cocinado a baja temperatura, sellado, con una reducción de sudado (*intenso caldo de pescado con cilantro y picante*) y chicha (*maíz fermentado*), algas, gel de ponzu y crujiente de yuca.”



En el corazón de micha

POR MARÍA FORCADA

millesime!
collection